

Fagrapport nr.1-2006

Annechen Bahr Bugge

## Julens mat og måltider

**SIFO**

© SIFO 2006

Fagrapport Nr. 1 -2006

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 eksemplarfremstilling og tilgjengeliggjøring utover dette må avtales med SIFO. Utnyttelse i strid med lov eller avtale, medfører erstatningsansvar.



Statens institutt  
for forbruksforskning

National Institute  
for Consumer Research

Fagrapport nr. 1 - 2006

<b>Tittel</b> Julens mat og måltider	<b>Antall sider</b> 76	<b>Dato</b> 01.11.06
<b>Title</b> Christmas foods and meals	<b>ISBN</b> 82-7063-410-7	<b>ISSN</b> 1520-6760
<b>Forfatter(e)</b> Annechen Bahr Bugge	<b>Prosjektnummer</b>	<b>Faglig ansvarlig sign.</b> 
<b>Oppdragsgiver</b> Opplysningskontoret for kjøtt (OFK)		
<b>Stikkord</b> Familie, generasjon, kjønn, julemat, matkultur, mote, ritual, tradisjoner,		
<b>Keywords</b> Christmas food, family, fashion, food culture, generation, gender, ritual, traditions		



# Julens mat og måltider

av

Annechen Bahr Bugge

2006

STATENS INSTITUTT FOR FORBRUKSFORSKNING  
postboks 4682 Nydalen, 0405 Oslo



## Forord

Hensikten med denne rapporten er å øke kunnskapen om hvilken rolle og betydning maten og måltidene har i julen. I likhet med min kollega og forsker Anita Borch, har jeg erfart at når julen nærmer seg, blir SIFO nedringt av journalister som er på søken etter julestoff. Hvert år har jeg måttet beklage og si at julematvaner har vi ikke forsket på. Dette er altså bakgrunnen for denne rapportens tilblivelse.

I rapporten har jeg forsøkt å systematisere de kvantitative og kvalitative dataene som SIFO har tilgang til om temaet. Gjennom det kvantitative datamaterialet vil det bli sett nærmere på hva som spises, hvordan det spises, og hvem man spiser sammen med i juletiden. Det kvalitative materialet vil gi kunnskap om de ulike vurderingene og prinsippene som omkranser julens mat og måltider.

Prosjektet har delvis vært finansiert av Opplysningskontoret for kjøtt (OFK) og delvis av SIFOs interne midler. En særlig takk rettes til OFK for deres velvilje til å dele sine datamaterialer og erfaringer med SIFO. Takk til forskningsleder Eivind Jacobsen og seniorforsker Randi Lavik for kommentarer til tekst og tall.

Oslo, 1. november 2006  
Statens institutt for forbruksforskning (SIFO)





## Innhold

Forord .....	5
Innhold .....	7
Summary .....	9
1 Innledning.....	15
1.1 Kvalitativt materiale .....	17
1.2 Kvantitativt materiale .....	18
2 Den tradisjonelle julematen: ”Til jul er vi veldig sånn tradisjonsbundet” .....	19
2.1 Julematens sosiale og kulturelle spor.....	19
2.2 Den rette julematen – eksempel kokeboklitteraturen.....	23
2.3 Den kongelige julemeny .....	27
3 Julekveldsmiddagen.....	31
3.1 Tradisjonell orientering .....	31
3.2 Nok og rikelig .....	34
3.3 Julekveldsmiddagens form og innhold .....	36
3.4 De regionale jule tallerkenene .....	39
4 Julebord, førjul, romjul, nyttårsaften .....	43
4.1 Mat og måltider i førjulstiden .....	43
4.2 Julebord.....	45
4.3 Juletapas – en ny og moteriktig førjulsrett.....	48
4.4 Romjulsmat og -middager .....	52
4.5 Nyttårmiddagen.....	54
5 Julemat og forskjellsproduksjon.....	57
5.1 Julemat og sosial klasse .....	57
5.2 Julemat og alder .....	60
5.3 Julemat og kjønn.....	61
6 Julematens rituelle betydninger og orienteringer: ”Julen er veldig sånn spesiell for meg” .....	63
6.1 Julemat som symbol på materiell overflod .....	63
6.2 Julemat som symbol på tilhørighet .....	65

6.3	Julemat som symbol på sosial samhörighet .....	66
6.4	Forhandling om julens posisjoner og roller .....	67
6.5	Julemiddagen – kvinnelige og mannlige identiteter .....	68
6.6	Julestri – realisering av verdier som renhet og hardt arbeid .....	69
7	Konklusjon.....	71
	Litteratur .....	77

## Summary

In this report we have taken a closer look at food and the significance of meals during the Christmas season. Among the questions that the report set out to answer are: What is traditional Norwegian Christmas food? What and how do Norwegians eat during Christmas? What social and cultural meanings are attributed to Christmas food and meals? What differences emerge with regard to the choice of Christmas food?

Christmas is a ritual in which most Norwegians (80 percent) take part. Both the quantitative and the qualitative studies show that the Christmas season is a very social time – during Christmas the extended family gathers – and food and meals are an important part of the social intercourse.

How, then, do Norwegians think and act in shaping their Christmas food and meals? In general we can say that when we choose Christmas food, we do so based on a collective and stable action pattern and more or less unconsciously reproduce many of the traditions that have characterised this ritual throughout generations. Christmas time can almost be described as a food memorial feast where we bring with us memories, habits, traditions and rituals from the family in which we grew up. Furthermore, it is evident that through Christmas food rituals we more or less unconsciously position ourselves with regard to a number of (food)cultural issues connected with abundance, belonging, authenticity, gender, life phase etc.

First, we have shown that there are high expectations towards Christmas food, and considerable work is put into preparing the different meals of the Christmas season. When preparing Christmas food and meals is described as a ritual, it is indeed to emphasize that it is a complex process with considerable social, cultural and emotional potential. In many ways, Christmas food can be described as a kind of nostalgic food. That is, food becomes a means to recreate feelings and memories from a time long gone. Furthermore, this kind of

food contributes towards maintaining the individual's feeling of family belonging: "In our family we have always..."

Second, we have shown that the Christmas Eve meal is less characterised by individualism and distinctions than the other dinners of the year. Very few people would replace traditional Christmas dishes with more modern dishes (5 percent). The most common explanation for the choice of Christmas Eve dish is: "We will eat what we always do" (41percent). Our data show that Christmas food habits generally are characterised by stability and timelessness. There are very small changes from year to year, from one generation to another or through different life phases.

Third, it is evident that what is eaten on Christmas Eve is regarded as an important question. It should be special dinner dishes, desserts and cakes. It is often food that is not eaten the rest of the year. On more than half of all Norwegian Christmas dinner plates we find pork ribs (53 percent), followed by ribs of mutton (35 percent). Meat dishes are totally dominant on Christmas Eve. Very few people eat Christmas fish dishes such as lutefisk or cod on Christmas Eve (1-2 percent). There is no evidence that the much maligned pizza is about to become a Christmas Eve dish. Less than one percent say that this is on the menu on Christmas Eve.

Fourth, the data show that Christmas food in many ways contributes to homogenizing the many gender, age and class distinctions that characterise our food habits the rest of the year. The most important distinctions that emerge are regional differences. While pork ribs, sausages and pork patties are dominant in the Eastern part of Norway, ribs of mutton are totally dominant in the Western part. Turkey is much more common in the Southern part than in the rest of the country. And lutefisk is particularly widespread in Mid-Norway. With regard to Mid-Norway and the Northern part of Norway, the distribution between ribs of mutton and pork ribs is more even. Very few people say that they would consider replacing the traditional Christmas dishes with modern dishes. The choice of Christmas dishes is generally characterised by less individualism and smaller differences than our other food choices.

Fifth, the report shows that food and meals are less bound by tradition in the period before Christmas and during the Christmas Week, as well as on New Year's Eve. There is considerably greater variation with regard to dishes at these times than on Christmas Eve. This is evident among other things in the fact that the "other"-category and "do not know"-category increase. Nevertheless, the data show that the traditional Christmas dishes dominate both in the period before Christmas, during the Christmas Week and to some extent also

on New Year's Eve. Pork ribs and ribs of mutton are the most popular pre-Christmas and Christmas Week dishes. Cod and lutefisk are far more popular as pre-Christmas and Christmas Week dishes than as Christmas Eve dishes. Lutefisk seems to be a typical example of a conspicuous status dish. The higher the income, the more likely you are to have eaten this in the period before Christmas.

A relatively new and trendy pre-Christmas dish in Norway is the so-called "Christmas-tapas". This is frequently described as "Christmas food with a new twist". Of the many countries that are represented in the Norwegian dinner culture, particularly the Mediterranean countries seem to have been particular trendsetters in recent decades (Bugge 2005, Bugge and Almås 2006). Choosing a slightly more modern form of pre-Christmas dishes may perhaps also be a solution to the dilemma: Is it ok to eat traditional Christmas food before Christmas or should you wait? Approximately 50 percent of the Norwegian population feel that one "should wait".

With regard to the choice of New Year's Eve dishes, tradition seems to play a much smaller role than during the rest of the Christmas season. A relatively high proportion say that they would consider replacing traditional dishes with new and modern dishes (50 percent). Far more people answer "other" or "do not know" when asked what they will eat on New Year's Eve than on Christmas Eve. The most common Norwegian New Year's dish is turkey. This is particularly popular among the youngest age groups. Second is ribs of mutton. This is a dish that particularly appeals to people in the Western part of the country.

Sixth, we have shown that a general feature of Christmas food is that what is otherwise "forbidden" is not only allowed, but even expected; overeating and gluttony and no restrictions on salt, sugar and fat. Very few people think that health should determine their choice of Christmas food (4 percent). Even though many people feel that you should wait with the Christmas food until the Christmas season proper, the surveys show that for most Norwegians the month of December involves more of the "sinful and unhealthy" than the rest of the year. For instance Statistics Norway's Survey of Consumer Expenditure shows that we spend more money on meat, sugar, chocolate and alcohol in December than the rest of the year (SSB 2005).

Seventh, we have shown that Christmas meals are important with regard to negotiations about relative positions and roles, as well as the inclusion and exclusion of members of the extended family. When asked what is the most important aspect of Christmas, neither the food nor the Christmas gospel is

regarded as the most important part, but “spending time with the family.” It appears that Christmas food and meals in many ways contribute towards realising family belonging – both as a social link between family members and as a social reproduction of family identity. The dinner on Christmas Eve is a meal for the extended family. For most people this means between five and ten participants (62 percent). Very few people have Christmas Eve dinner together with friends (4 percent).

Far more women (67 percent) than men (21 percent) cook dinner on Christmas Eve. When we study the division of labour more closely, it seems to follow some sort of “hunter and gatherer” pattern. The man’s job is often to prepare and serve the pork or mutton. The women take care of the side dishes and trimmings. It also seems as if the many “invisible” chores to a large extent are women’s work; cleaning the silverware, cleaning the kitchen drawers, ironing the Christmas table cloth, laying the table, heating the pork patties, making the mashed vegetables, cooking the potatoes, cleaning and taking care of the leftovers.

Even though the Christmas dinner can hardly be characterised as a culinary feat, it still entails extensive ritual and practical work. From the qualitative descriptions it is evident that younger women express reluctance to take on the laborious and responsibility-laden role as hostess. Women are often well into their thirties before they make their debut as hostesses on Christmas Eve, and mature women rule in Norwegian Christmas kitchens. The typical Norwegian Christmas manager is found in the age group 40-49.

In the choice of Christmas food, the Christmas host and hostess must decide not only what should be served, but also how to prepare the food. A crucial issue in this respect is to what extent Christmas food should be “made from scratch”. Convenience food generally has lower food cultural status than home cooked meals. However, the sales figures for industrial Christmas food products indicate that people increasingly have relaxed the requirement that Christmas dinners should be “made from scratch”. One aspect that seems to make the choice of convenience food acceptable is that Christmas food and meals require a lot of work. Producers and marketing departments also put a lot of effort into giving such products higher status.

As a concluding remark we could say that through our choices of Christmas food we demonstrate many of our social and cultural values – while the smell of pork ribs and ribs of mutton is associated with “the right”, the smell of “Grandis” (slang for Pizza Grandiosa, the most sold frozen pizza in Norway) is associated with “the wrong”: “It smells of spruce sprigs and Grandis; as

usual dad started planning too late and is too broke to go shopping. We haven't washed the floors or carried no wood, but dad has been to the mall and stolen a Christmas tree" (from the film *Pittbullterje*, 2005).





# 1 Innledning

”Julen er vår mest tradisjonsbundne høytid. Mat og drikke i rikelige mengder har alltid hørt julen til”. (Hovig 1982)

I det norske måltidssystemet finnes det bestemte høytidsdager som omtales som ”store matdager”. Dette gjelder – foruten julaften, romjulsdagene og nyttårsaften – også dager som påskeaften, 17. mai, konfirmasjon, jubileer og bryllup. Høytidsdager vil si dager med en spesiell status, som står i kontrast til hverdagen. Ordet høytid kommer opprinnelig fra det tyske *hochtit* som betyr kirkelig fest eller bryllup. I Norge regner man jul, påske og pinse som de tre store høytidene. Til de to førstnevnte hører det med spesiell mat. Temaet i denne rapporten er altså maten og måltidene i julehøytiden.

Julen er et kollektivt ritual som de aller fleste nordmenn deltar i. Over 80 prosent oppgir at julen har svært eller nokså stor betydning for dem. Det er kun 5 prosent som oppgir at julen har liten eller ingen betydning. Av en gallupundersøkelse fremgår det at det verken er julebudskapet (11 prosent), maten (5 prosent) eller gavene (0,3 prosent) som oppfattes som mest betydningsfullt, men ”å være sammen med familien” (71 prosent) (TNS Gallup 2003). Julen kan altså beskrives som et familieritual.

En titt på ord og uttrykk som knyttes til julehøytiden gir også en pekepinn på hva vi legger inn i dette ritualet. I Bokmålsordboka (Landrø & Wangensteen 1997) gis det følgende eksempler: ”syng julen inn”, ”feire jul”, ”ønske god jul”, ”få gaver til jul”, ”bake til jul” og ”hvit jul”. Det gis også en rekke eksempler på sammensatte ord. Svært mange av disse knytter seg nettopp til maten og måltidene i denne tiden; julebakst, julebord, julebordsweekend, julegjestebud, julegrøt, julegris, julekake, juleselskap, juleskrei, julestri, juleøl osv.

I det følgende vil det bli sett nærmere på det som kan betegnes som det norske julematritualet:

- Hva er tradisjonell norsk julemat?
- Hva og hvordan spiser nordmenn i juletiden?
- Hvilke verdier ønsker man å realisere gjennom julens mat og måltider?
- Hvilke orienteringer er mest fremtredende?
- Hvordan begrunnes julematvalgene?

Ved første øyekast kan dette virke som et svært trivielt forskningstema. Julematritualet innebærer imidlertid også forhandlinger om sentrale moralske, sosiale og kulturelle temaer og betydninger i vår matkultur:

*Det skal være rikelig og nok*

Hvordan skal man forholde seg til julens matmessige overflod? Er det greit å overspise og fråtse, eller bør man være litt mer asketisk også i juletiden? Når kan fråtsingen begynne? Bør man vente med julematen til selve julehelgen?

*Laget fra grunnen av*

Ferdigmat har generelt lavere matkulturell verdi enn hjemmelaget mat i den norske matkulturen; Hvor mye av julens mat må være "laget fra grunnen av", og hva kan kjøpes i butikk? Kan man kjøpe ferdig pepperkakedeig? Hva med rødkål, surkål og kårabistappe fra Stabburet og Toro, butikkstekt ribbe eller en pakke med Fjordlands pinnekjøtt?

*Jeg kommer fra ...*

På spørsmålet "hva kjennetegner matvanene hos dere" er det typiske svaret "vanlig norsk mat" eller "tradisjonell norsk bondekost" (Bugge 2005). Når dette spørsmålet snevrer seg inn til "julematen", er ikke begrunnelsen lenger "norsk", men "jeg kommer fra Vestlandet og der spiser vi .." eller "jeg er vokst opp på Toten og er vant til ...". Dette forteller nettopp noe om hvordan mat blir en viktig del av identitet og tilhørighet. Hvordan konstrueres så familieidentitet gjennom julematen?

*Gammel tradisjon*

Matvaner er i kontinuerlig endring – enten det gjelder bruk av råvarer, tilberedningsmetoder eller kulturelle forståelser av mat. Slike endringer skjer imidlertid ikke raskt og dramatisk, men kan snarere betegnes som langsomme prosesser. Hvilke stabiliserings- og endringsprosesser er det som foregår i de norske julematvanene?

### *Lage jul selv*

Det å lage julemåltidene innebærer også forhandlinger om posisjoner og roller. Når skal den yngre generasjon overta posisjonen som julens vertskap? Hvem skal delta i julekveldens middag? Når er det for eksempel riktig å innlemme kjærester, nye partnere i måltidsfellesskapet og når er det riktig å utelate tidligere måltidsdeltakere?

Dette er bare noen få av mange spørsmål som man mer eller mindre ubevisst tar stilling til i forberedelsen og gjennomføringen av julens mange måltider. For å kunne få en bedre forståelse av de mange sosiale og kulturelle prosessene som knytter seg til julens mat og måltider, har det blitt benyttet både kvalitative og kvantitative data.

## 1.1 Kvalitativt materiale

Det kvalitative materialet baserer seg på dybdeintervjuer med 25 kvinner med småbarn om deres praksiser og verdier knyttet til utforming av matvaner. Disse kvinnene ble rekruttert gjennom barnehager i en relativt ny drabantby i Oslo. Kvinnene ble intervjuet individuelt i sine hjem. Ett av temaene i intervjuene knyttet seg til middagsmåltider gjennom året; påske, sommer, høst, jul osv. (Bugge 2005).

Det vil også bli referert til arbeidet *Om kostholdet i Norge fra omkring 1500-tallet og op til vår tid* skrevet av historikeren Fredrik Grøn (1942). Videre vil det blir referert til viktige bøker i den norske kokeboklitteraturen. Forfattere av kokebøker er til enhver tid viktige formidlere av mat- og måltidskultur. Den boken som er lagt til grunn for en analyse i denne sammenheng er Ingrid Espelid Hovigs (1982, 1999, 2003) *Den rutete kokeboken*. Dette er den mest solgte kokeboken i Norge. Det er ingen tilfeldighet at det er Hovigs kokebøker som topper de norske salgsstatistikkene. Hun blir gjerne omtalt som "hele Norges matmor" eller "Norges kjøkkendronning". *Den rutete kokeboken* er kategorisert som en grunnbok (i matlaging). Det vil si at den i tillegg til matoppskrifter også formidler generell kostlære, matlagingsteknikker samt sosiale koder og regler – "skikk og bruk".

## 1.2 Kvantitativt materiale

De kvantitative resultatene i denne rapporten bygger på Research International's survey-undersøkelser om nordmenns julemattradisjoner. Det ene data-materialet ble samlet inn i januar 2004, og det andre i november 2005. Det vil imidlertid også bli referert til undersøkelsene fra 1999, 2001 og 2002. Enkelte av spørsmålene har fått ny ordlyd. Resultatene mellom 1999, 2001, 2002 og 2004 er derfor ikke 100 prosent sammenlignbare, men sammenligning kan likevel benyttes som en indikasjon på hvordan utviklingen har vært i disse årene. Det samme er tilfellet når det gjelder undersøkelsene som er gjennomført i 2004 og i 2005. Ett eksempel er at man i januar 2004 spurte hva folk hadde spist julen 2003, mens man i undersøkelsen som ble gjennomført i november 2005 spurte om hva folk planla å spise julen 2005.

Dataene er samlet inn ved hjelp av telefonintervjuer via omnibus. Materialet baserer seg på et representativt utvalg av 1000 personer i alderen 15 år og eldre. I det første materialet er det kartlagt hva og hvordan folk spiste julaften 2003, og i det andre materialet er det kartlagt hvordan folk planlegger å spise i juletiden 2005. Det vil kun bli presentert enkle frekvensfordelinger og enkle krystabuleringer i dette notatet.

## 2 Den tradisjonelle julematen: ”Til jul er vi veldig sånn tradisjonsbundet”

”Til jul er vi veldig sånn tradisjonsbundet. Da har vi alltid den tradisjonelle ribba, pølser og medisterkaker” (Oda, 40 år).

Våre julematvaner har en lang historie – de ulike ingrediensene og matrettene som inngår i de ulike julemåltidene avslører mange sosiale og kulturelle prosesser. Hvordan ble egentlig risengryn, kanel, rosiner, mandler, clementiner, pepperkaker og svineribbe til selvfølgelig bestanddeler av det norske julematritualet?

### 2.1 Julematens sosiale og kulturelle spor

”Kosten er gjennom hele julen bedre enn sedvanlig, og gjestfriheten nesten ubegrenset likeoverfor julegjester” (Eilert Sundt 1869).

Ifølge historikeren Grøn (1942) har mat og drikke spilt en viktig rolle i julen gjennom uminnelige tider. Maten var gjennom hele julen bedre enn vanlig. Både i by og land har man servert faste, tradisjonelle retter – for eksempel julekaker, risgrøt, lutefisk, avkokt torsk og ribbestek. Etter hvert gjorde stadig flere kolonialvarer seg gjeldende på norske juletallerkener og -bord.

Kolonialvarer var en betegnelse på varer fra utlandet, for eksempel appelsiner, sitroner, mandler, rosiner og risengryn. Dette var å betrakte som luksusvarer, og det varte lenge før disse varene ble tatt i bruk i det brede lag av folket. I løpet av 1900-tallet ble både rosiner og mandler faste ingredienser i dessertretter i julen (Grøn 1942). I den sammenheng er det verdt å nevne at uttrykket ”å snope” ble opprinnelig definert som ”å spise rosiner, mandler og lignende” (Aasen 1873). Ordet rosin kommer av det latinske racemus, som betyr druestilk. At rosin var en statusvare kommer blant annet frem av uttrykket ”rosi-

nen i pølsa”. I Bokmålsordboka (Landrø & Wangensteen 1997) blir dette forklart som et høydepunkt eller en effektfull avslutning. Ordet mandel kommer fra lavtysk gjennom latin. Ordet knyttes til formen. Det blir definert som en nøttelignende kjerne i frukten av mandeltreet. Ord og uttrykk; ”bitre og søte mandler”, ”brente mandler” og ”å skålde mandler”.

Ordet clementin er ikke nevnt i Bokmålsordboka (Landrø & Wangensteen 1997). Dette er i imidlertid en type mandarin. På nettsiden [www.kokk.no](http://www.kokk.no) kan vi lese følgende om denne frukten: ”Liten, appelsinlignende sitrusfrukt. Meget lett å skrelle. Smaken friskt søtlig. Typisk ”julefrukt” som helst spises naturlig. Kan blandes i fruktsalat”. Clementiner ble innført for første gang til Norge i 1963. Dette er antakelig den frukten som i størst grad assosieres med jul.

Risengryn er kjent i Norge siden Middelalderen. Tall om import av risengryn fra Middelhavslandene gir inntrykk av at risengrynsgrøt var blitt en nokså alminnelig rett utover på 1700-tallet. De historiske materialene viser at grøten på denne tiden også ble servert med støtt kanel og mandel på julaften. Grøn (1942) beskriver risengrynsgrøten – eller risengraut – som et typisk eksempel på dansk innflytelse på det norske kostholdet. Da denne retten ble introdusert, ble den møtt med mye motstand. Mange var redde for at den ville fortrenge den tradisjonelle rømmegrøten fra norske festbord; ”Denne nationalrett, er ikke lenger rigtig paa moden” (Grøn 1942).

Lutefisk er å betrakte som en spesifikk norsk rett. Den fremstilles av tørket torsk som legges noen dager i tynn lut, og når den skal brukes, først utvannes og så kokes som annen fisk. Lutefisk er et typisk eksempel på mat som tradisjonelt har blitt brukt som gjestebudsmat. Det kommer også frem at lutefisk til jul har blitt omtalt som ”Rørosskikk” (Grøn 1942).

Når det gjelder kjøttmat ble dette i tidligere tider sjelden tilberedt av ferskt kjøtt, men langt oftere tørket, saltet eller røkt. Det vanligste var å koke kjøttet. Slik sett er pinnekjøttet en rett med lange tradisjoner. I de historiske beskrivelsene fremkommer det at ”smaleribbe” eller ”smale-kjøtt” var en vanlig julekveldsrett på Vestlandet. Det ble gjerne kokt så mye kjøtt at det skulle holde til tre dager. På Sør- og Østlandet blir det gjengitt beskrivelser av slaktingen av julegrisen i november, hvorav det ble laget sylte, medisterpølse og ribbe (Grøn 1942).

Noen av julerettene viser også hvordan ordinære hverdagsretter kan endre status til å bli festretter i juletiden – et eksempel på dette er bruken av sild. I historiske studier (Grøn 1942) blir sild beskrevet som en sentral ingrediens i

det norske kostholdet. Det blir også beskrevet som en matvare som alltid har vært langt nede på rangstigen i det matkulturelle hierarkiet. I *Den rutete kokeboken* (Hovig 1982) er imidlertid silderettene i all hovedsak presentert som selskaps- og høytidsmat. Det gis ikke mindre enn 26 oppskrifter på ulike silderetter. I kapitlet om julemat (1982) heter det at "Julesild er en matrett som får stadig større plass på norske julebord".

En annen sentral hverdagsrett som skifter status i julen er altså den tidligere nevnte risengrynsgrøten. Utenom julehøytiden er dette å betrakte som en helt ordinær matrett som gjerne serveres til barn, eller som et mellom- eller ettermiddagsmåltid på lørdag ("lørdagsgrøt"). Risengrynsgrøt med smørøye, kanel og sukker er en obligatorisk del av mange familiers juleritual. I *Den rutete kokeboken* blir det opplyst at det er vanlig å servere den enten midt på dagen på julaften eller som dessert etter julemiddagen. At denne juletradisjonen er holdt ved like kan knyttes til "spenningen rundt mandelen" ("mandelgave"). Historiske studier (Grøn 1942) viser hvordan grøt, foruten å være en helt sentral del av norsk hverdagsmat, også har hatt viktige symbolske betydninger – en slags kultusrett (for eksempel barselgrøt).

Til slutt må det også sies noen ord om julepølsen. Pølse blir i Bokmålsordboka (Landrø & Wangenstein 1997) definert som "kjøttblanding eller innmat stappet i dyretarm eller etterligning av dyretarm". Pølsepising er en kompleks praksis. Avhengig av tid og sted har de ulike pølserettene en nokså ulik matkulturell verdi.

**Tabell 2-1-1 Ulike pølserettens matkulturelle verdi**

	<b>Hjemmepølse</b>	<b>Utepølse</b>
<b>Høy verdi</b>	Middagspølse Bursdagspølse Julepølse Spesial-/snadderpølser (chorizo, chili, provence)	Turpølse 17.-mai-pølse
<b>Lav verdi</b>	Pølse i lompe	Kiosk-/bensinstasjons- pølse

I den *Rutete kokeboken* (Hovig 1999) formidles det i underkant av 30 oppskrifter på pølsemiddagsretter<sup>1</sup> – alt fra pølsegryter, pølserøre med pasta, pøl-

<sup>1</sup> Både Spisefaktaundersøkelsene (Synovate MMI 2006) og MMIs kjøttundersøkelse (2006) viser at pølser er en middagsrett som er mye brukt. Av Spisefaktaundersøkelsene (Synovate

sesalat, pølsepizza og ”pølser til fest”. Dette er typiske eksempler på ”hjemmepølser” som ”smaker godt”. Det vil si høy matkulturell verdi. Det samme gjelder barnebursdagens pølser og juletallerkenens ”julepølse”. Det økende antallet såkalte spesial- og snadderpølser er typiske eksempler på trendy og moteriktig mat som befinner seg høyt oppe i det matkulturelle hierarkiet. En hjemmepølse som ”smaker dårlig” vil typisk være ”pølse i lompe” servert ved mandagens kjøkkenbord.

Som det kommer frem av tabellen (2-1-1) har utepølsene også nokså ulike matkulturell verdi. Turpølsene som serveres i settingen: ski, anorakk, toddey og bålrensning, ”smaker godt”. Det samme gjør høytidspølsen på 17. mai. Dette til tross for at den er kjøpt ”på gaten”. Gatemat har generelt svært lav matkulturell verdi. Den pølsen som i størst grad smaker av ”dårlig samvittighet” og ”manglende matkulturell moral”, er bensinstasjonspølsen. Dette gjelder særlig hvis den kjøpes før klokken to i hverdagen.

Det viktigste med denne drøftingen er å vise hvordan ”innmat stappet i dyretarm” er en rett som både kan finne seg høyt oppe og langt nede i det matkulturelle hierarkiet. Det kan altså både betraktes som ”junk food”, og som ”høytidsmat” i form av røkt/urøkt julepølse, sossisser eller vossakorv.

Helt avslutningsvis må det sies noen ord om bruken av brød og kaker til jul. Det er interessant at det som gjerne beskrives som julebrød ikke er basert på salte, men søte gjærdeiger. Det er strenge regler og koder for bruken av brød og kaker i den norske måltidskulturen. Til hverdagens frokost skal det være grovt brød. For å markere overgang fra hverdag til helg er det typisk at man erstatter de grove brødsortene med lysere og finere brødsorter eller rundstykker. Det er nærmest ingen som oppgir at de for eksempel spiser kaker, boller eller wienerbrød til frokost eller lunsj (Bugge og Døving 2000). Det er antakelig bare ved julens frokoster at det er akseptabelt å velge bakervarer basert på søte gjærdeiger til frokost. Av de historiske studiene fremkommer det at det særlig er Tyskland og Sverige som har hatt innvirkning på norske julebrød- og kakertradisjoner. Pepperkaker og peppernøtter ble innført til Bergen i årene 1755-57. Et annet eksempel er de svenske lussekattene og safransbrødet.

---

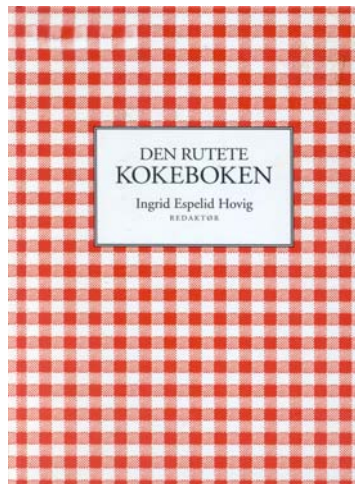
MMI 2006) fremkommer det at forbruket av pølser spist på bensinstasjon og lignende vært økende de siste årene. Det har imidlertid også vært en økning i andelen som er skeptiske til å spise pølser.



## 2.2 Den rette julematen – eksempel kokeboklitteraturen

”Mat og drikke i rikelige mengder har alltid hørt julen til. Før hørte alltid ølbrygging, storbakst og slakting av julegrisen, og kanskje også en ku eller okse, med til juleforberedelsen” (Ingrid Espelid Hovig 1982).

Den første trykte kokeboken i Norge utkom i 1831. Det var danske kokebøker som var dominerende frem til Hanna Winsnes kokebok *Lærebog i de forskjellige grene af husholdningen* kom i 1845 (Notaker 2001). Forfattere av kokebøker har i hele perioden frem til i dag vært viktige formidlere av rette utsagn og praksiser. To viktige eksempler i denne sammenheng er Henriette Schønberg Erkens (1936) *Stor kokebok for større og mindre husholdninger: koking, bakning, syltning, råsyltning, vinlegning, slakting, hermetikk, sykekost, dietkost, menyer, anretning* og Ingrid Espelid Hovigs (red.) *Den rutete kokeboken* (1982, 1999, 2003). Denne er altså Norges mest solgte kokebok (230 000 eksemplarer i 2003). Den er nærmest å betrakte som et obligatorisk innslag i en norsk kjøkkenhylle. Hva er så å betrakte som rett og riktig når det gjelder julens mat og måltider?



I *Den rutete kokeboken* (1982) blir det hevdet at julen er ”vår mest tradisjonsbundne høytid” (s. 692). I motsetning til beskrivelsene av festmat, hvor det meste er beskrevet i nåtid (bør velge, være forsiktig med, i oktober er det vilt), blir julematen beskrevet i en verbform som uttrykker fortid og avstand i vid betydning. Det bidrar til å understreke hvor tradisjonsrik julen er; ”julebaksten var rikelig”, ”av småkaker skulle det være minst sju slag”, ”skulle være rikeli-

ge porsjoner i kakeboksen”. Dette følges opp med at ”selv i dag bakes det ganske mange kaker rundt om i hjemmene”. Her blir det indirekte signalisert at det har skjedd store endringer, men at noe faktisk har bestått. Som eksempler på egnede julekaker nevnes berlinerkranser. Disse kranseformede småkakene av mel, egg og mye smør er et eksempel på den tyske innflytelsen på norsk julebakst.

Når det gjelder beskrivelsene av julemat fremkommer det også at det antas å eksistere relativt store regionale forskjeller. I 1982-utgaven kan vi lese at den mest utbredte julemiddagen på Østlandet – også beskrevet som den vanligste – består av svineribbe og surkål. Det blir opplyst at det også er vanlig å servere medisterpølser og medisterkaker sammen med ribben. På Vestlandet er det vanligere å spise saueribbe (pinnekjøtt) enn svineribbe. En del steder er også fisk en vanlig julemiddag. Det kan være kokt fersk torsk, kokt lettsaltet torsk, eller lutefisk. Blant de nyere julemattradisjoner nevnes kalkun. I 1999- og 2003-utgaven er ikke julematen beskrevet i et eget kapittel, men omhandles under overskriften *Menyforslag til enkle og finere gjestebud*, samt i de ulike kapitlene som omhandler kjøtt, fisk osv. I kapitlet som omhandler menyforslag blir det blant annet gitt forslag til matretter som passer på et ”Julebord”.

Et generelt trekk ved beskrivelsene av julens mat er at det som ellers er ”forbudt”, blir ”tillatt”: fråtsing og overspising, fett og sukker. I 1982-utgaven har man betegnende nok overskriften ”Julens godtebord”. Den porsjonerte ”godteposen” eller ”godteskålen” er erstattet med et ”helt bord fylt av godter”. Her forslås det å servere hjemmelaget konfekt, tørkede og friske frukter, samt nøtter og marsipan. Det må også nevnes at et underkapittel har tittelen *Vegetarisk jul* (1982). Dette er ikke beskrevet i 1999-utgaven. Julen er i det hele tatt ikke tiden for opprør mot det matkulturelle hegemoniet. Julemåltidene skal tvert om appellere til tradisjonsfølelse og nostalgi. Det er heller ikke tiden for aske-se. Den fett- og sukkerrike maten som ellers i året er å betrakte som ”nei-mat”, blir i juletiden ”ja-mat”. Det er ikke helse og ernæring som er i fokus, men ivaretagelse av norske mattradisjoner.

Som nevnt, er bruken av brød i julehøytiden annerledes enn i resten av året. I kokebøker skilles det gjerne mellom ”gjærdeig” (brød) og ”søt hvetedeig” (kaker). Det finnes imidlertid også flere brødvarianter av den søte hvetedeigen; sukkerbrød, skolebrød, wienerbrød og safransbrød – for å nevne noen. I kokeboken (1982) kan vi også lese at ”et tradisjonsrikt brød i julen er julekake”. I måltidsstudien (Bugge og Døving 2000) drøftet vi nettopp de betydningsbærende forskjellene i bruken av brød i det norske måltidsmønsteret. De ulike brødvariantene kan sees på som uttrykksenheter. Grovbrødet signaliserer dagligliv, mens smørbrød vil signalisere mottakelser, spesielle anledninger,

finere lunsjer. På samme måte vil overgangen fra grovbrød til rundstykker være et tegn på forfining. Det søte brødet ble kun omtalt som en anomali i den ovennevnte studien; "skolebrød som erstattet matpakken" og "boller fra bensin-stasjon til middag". Som det kommer frem av betegnelser som "julebrød/kake" og "safransbrød", kan også søte brød være et tegn på høytid og fest ("wienerbrød" og "sukkerbrød").

I 1982-utgaven gis det følgende forslag til juleretter under punktet *Julemat* (side 692-699):

- **Julens koldtbord**

I kokeboken kan vi lese at: "Julesild får stadig større plass på norske julebord. Til julefrokost og koldtbord eller i julen hører det både sursild, kryddersild i tomatsaus, sild i sennepssaus, sildesalat, leverpostei, sylte, rull, rødkålsalat, juleskinke, kald ribbe, surkål, kokte poteter, smør, brød, vørterbrød, edamerost, øl, farris, eplemost, kaffe med julekaker".

- **Julemiddagsmat**

De forskjellige julemiddagsrettene blir beskrevet slik:

*Julegrøten* av risengryn med smørøye, kanel og sukker, serveres enten midt på dagen julaften eller som dessert etter julemiddagen. (...). I enkelte strøk av landet har det vært skikk å spise mølje på formiddagen julaften.

*Svineribbe* med surkål er nok den retten som har størst utbredelse. Mange steder serveres den også med medisterkaker og pølser.

*Saueribbe* eller pinnekjøtt, er julemat med tradisjon i flere Vestlandsbygder. Kålrotstappe og kokte poteter er fast tilbehør.

Kokt fersk *torsk*, kokt kveite, kokt lettsaltet torsk, lutefisk osv. er også julekveldsmat.

*Lutefisk* har lang tradisjon som julekveldsmat, en tradisjon som fremdeles holdes i hevd i mange hjem. (...). Serveres med smeltet smør, ribbefett, stekte baconeringer, hvit saus med sennep, grønn ertestuing er vel det vanligste.

*Kalkun* har funnet sin plass som julemiddag også her i landet. Og kommer den ikke på bordet julekvelden, så er kalkun mye brukt som hovedrett en av juledagene.

Juledagene er også skinkestek, dyrestek og ryper med fløtesaus populære retter.

- **Juledessert**

Om juledesserten heter det: "Multer med fløte eller multekrem er fin juledessert".

- **Vegetarisk jul**

Det er interessant at det også gis en omfattende beskrivelse av såkalt *Vegetarisk jul*. Julematritualet er svært kjøttfylt. Avisene kan stadig melde om "nye kjøttrekorder" i juletiden. Det vegetariske spisemønstret blir ofte knyttet til en form for motkultur. En måte å markere avstand fra den hegemoniske (jule-)matkulturen, vil nettopp være å velge bort ribbe, pølser og medisterkaker til fordel for "vegetarisk sylte", "hasselnøttboller" og "vegetariske pølser på boks" (s. 694-695). Tallene om hva nordmenn spiser til jul viser at det er en svært liten andel nordmenn som velger vegetarisk jul.

- **Nyttårsmiddagen**

Nyttårsaftens middag beskrives på en annen måte enn julens middager. Beskrivelsen går fra fortid til nåtid. Det brukes ikke referanser til "før i tiden" eller adjektiver som tradisjonsrik og tradisjonell. På nyttårsaften forbereder vi til "fest": "Vi vil gjerne avslutte det gamle året med noe lite og lett, men samtidig elegant" (s. 698). Av egnede nyttårsretter nevnes: gravlaks med for eksempel stuede poteter, eller skalldyr i form av rekebolle eller krabbesalat. Og "Norzolapærer" beskrives som "en passe lett rett å avslutte samtlige av matforslagene for nyttårskvelden". Øl er erstattet av hvitvin denne kvelden. Kokebokens beskrivelser viser altså at julekveldsmiddagen og nyttårsmiddagen er omkranset av nokså ulike koder og regler.

## 2.3 Den kongelige julemeny



Julekos på Skaugum 2004 ([www.siste.no](http://www.siste.no))

Kongefamilien fungerer ikke bare som et nasjonalt symbol, men også som et symbol for våre familieidealer og -moral. Julehøytiden er, som det vil komme frem senere i denne rapporten, nærmest synonymt med "familietid". Det er altså ingen tilfeldighet at vi hver (før-)jul får ulike portrett- og stemningsbilder av den norske kongefamilien, alt fra pepperkakebaking på Skaugum og Maud Angelicas utforskning av juletreet, til de mer formelle slottsbildene.

På en nettside beskrives følgende fra førjulstiden 2004: "**Kongefamilien ønsket god jul.** En samlet kongefamilie ønsket god jul foran åpent kamera på Skaugum i Asker lille julaften. Ikke uventet var det barna som stjal oppmerksomheten under den årlige fotoseansen" ([www.siste.no](http://www.siste.no)).



Det finnes mange historiske beskrivelser av matvaner i de høyeste samfunnsklasser; fra adelige og kongelige slott (Grøn 1942). I 2005 ble det utgitt en kokebok om den norske kongefamiliens mat og menyer, *Kong Olavs kakao. Kongelige menyer for gode anledninger* (Schreiner og Monssen 2005). Her får vi blant annet beskrevet kongefamiliens tradisjonelle julemeny. I følge forfatteren bærer denne preg av at slekten også har røtter i andre land enn Norge.

En nærmere titt på menyen viser imidlertid at den ikke skiller seg på vesentlige måter fra den typiske julekveldsmenyen som serveres rundt om i Norges land. Til forrett serveres det i kongefamilien risengrynsgrøt med mandel og rød saft. Til mellomrett serveres det lutefisk og torsk. I den kongelige juleoppskriften til lutefisk foreslås følgende tilbehør: hvit saus, sennep, ribbefett, baconbiter, grønn ertestuing, ringeriks-/mandelpoteter, geitost og sirup. Torsken serveres med dampkokte poteter, kokte gulrøtter og persillesmør. Hovedretten er ”helstekt pattegris”: ”Rut opp svoren, gni inn med salt og pepper ...”. Denne serveres med rødkål, ribbe- eller baconfett og ringerikspoteter. Til dessert serveres Christmas pudding (engelsk plumpudding).

Sammenlignet med julemenyene som presenteres i *Den rutete kokeboken* er fremstår vel egentlig den kongelige julemenyen bare som litt mer eksklusiv enn den folkelige. Mens den kongelige julemeny består av fire retter, vil nok det vanlige være å servere to til tre retter. De første rettene – risengrynsgrøten og julefisken (torsk/lutefisk) skiller seg ikke fra de folkelige julerettene. Når det gjelder pattegris, er dette selvfølgelig mer eksklusivt enn en ordinær fami-

lieribbe. Det eneste innslaget som altså minner om kongefamiliens nære forbindelser til utlandet, er den engelske dessertpuddingen.

På mange måter kan man si at kongefamiliens julekveldsmeny har et svært byborgerskapelig preg. Henriette Schønberg Erken (1936) blir gjerne beskrevet som en viktig formidler av det tradisjonelle byborgerskapets kosthold. De historiske materialene viser at det mellom by og land tradisjonelt har gått viktige skillelinjer i det norske kostholdet (Grøn 1942). Det som omtales som "bykost" var et typisk kjennetegn ved byborgerskapets og landsbygdens embetsmenns kostvaner. Deres kostvaner var i sterkere grad preget av utenlandsk mat enn det som var tilfellet for bondebefolkningen. En titt i Henriette Schønberg Erkens (1936) *Store kokebok* bekrefter at kongefamiliens julemeny har et nokså byborgerskapelig preg. I kokeboken formidles for eksempel flere oppskrifter på svineribbe – omtalt som "ribbenstek", "helsteckt smågris" og "fylt smågris", men ingen oppskrifter på pinnekjøtt eller "smalekjøtt".

Mens det i *Den rutete kokeboken* (1982, 2003) ikke gis noen oppskrifter på dessertretten Christmas pudding eller plumpudding, finner man i Schønberg-Erkens kokebok tre oppskrifter på plumpudding, og én oppskrift på plumpuddingsaus. Alle oppskriftene inneholder rom, konjakk eller Madeiravin. Det å bruke denne type ingredienser var både eksklusivt og fremmedartet for 1930- og 1940-tallets hjemmekokker. Med sin "helsteckte pattegris" og "Christmas pudding" fremstår i det hele tatt den kongelige julemenyen som nokså (by-)borgerlig.





## 3 Julekveldsmiddagen

”I jula er jeg veldig sånn at da skal det være ribbe og pølse og det skal være de og de kakeslagene, liksom” (Marianne 35 år).

Våre julematvaner er generelt preget av stabilitet og tidløshet. Det er 78 prosent som oppgir at de er svært eller ganske opptatt av å holde på tradisjonene når de tilbereder julemiddagen. Til sammenligning er det bare 31 prosent som legger vekt på tradisjon når det gjelder tilberedning av nyttårsmiddag.

### 3.1 Tradisjonell orientering

At tradisjon er viktig kommer også frem av svarene på spørsmålet om hvem bestemmer hva familien skal spise til middag julaften. Det er 41 prosent som oppgir at de skal ”spise slik vi alltid har gjort”, mens 27 prosent svarer ”familien” og 21 prosent svarer ”jeg” (tabell 3-1-1). Det er langt flere kvinner (28 prosent) enn menn (15 prosent) som sier at ”jeg bestemmer” ( $p < 0.001$ ). Dette øker også med økende alder. I den yngste aldersgruppen er det 12 prosent som sier ”jeg bestemmer”, mens det i gruppen 40-49 år er 28 prosent som sier det samme ( $p < 0.001$ ). Den typiske norske julesjefen er altså en godt voksen kvinne.

**Tabell 3-1-1 Hvem bestemmer hva du og familien skal spise til middag julaften? (nov. 2005)**

<b>Bestemmende faktor</b>	<b>Prosent</b>
Tradisjon/Spise slik vi alltid har gjort	41
Familien	27
Jeg	21
Partner/samboer	11
Foreldre	10
Barna	4
Svigerforeldre	3
Venner	0
Annet	4
Vet ikke	1
	122 (1000)

På spørsmål om man ønsker å erstatte tradisjonell julemat med mer moderne matretter, svarer 79 prosent at de er svært eller ganske negative til dette (2004). Av tabell 3-1-2 kommer det frem at tradisjonsorienteringen har vært litt økende de siste årene (ikke signifikant).

**Tabell 3-1-2 I hvilken grad kunne du personlig tenke deg å gi avkall på de tradisjonelle julerettene, og innføre mer nye og moderne retter i julen? (2001, jan. 2004)**

<b>Moderne juleretter</b>	<b>2001</b>	<b>2004</b>
Overhodet ikke	41	45
I liten grad	30	34
I noen grad	18	15
I stor grad	9	5
Vet ikke/ikke svart	2	1
	100 (996)	100 (994)

På spørsmål om hva man ville valgt å spise, ”uavhengig av tradisjoner og familiens preferanser”, er det de tradisjonelle julerettene ribbe (43 prosent) og pinnekjøtt (33 prosent) som topper listen. Som det kommer frem av tabell 3-1-3 har andelen som ønsker disse rettene vært noe økende de siste årene (3-4 prosentpoeng) (ikke signifikant).

**Tabell 3-1-3 Uavhengig av tradisjoner og familiens preferanser, hva ville du personlig foretrekke å spise til middag på julaften? (2001, jan. 2004)<sup>2</sup>**

<b>Individuell preferanse</b>	<b>2001</b>	<b>2004</b>
(svine-)Ribbe	40	43
Pinnekjøtt	29	33
Kalkun	7	8
Julepølse	5	5
Lutefisk	6	5
Medisterkaker	5	5
Torsk	5	3
Skinkestek	2	2
Annet	8	9
	107 (996)	113 (994)

Det bør nevnes at de tradisjonelle julerettene er mye brukt gjennom hele jule-tiden. Ribbe og pinnekjøtt topper listen over ”annerledesretter” i førjulstiden, som julekvelds- og romjulsmeny. Pinnekjøtt er også mye brukt på nyttårsaf-ten, særlig på Vestlandet.



Når det gjelder julens mat, viser surveyundersøkelsene svært små endringer fra år til år. Et generelt trekk ved matvaneendringer er at de er mer preget av konservatisme enn radikalisme. Dette blir særlig tydelig når man kommer til høytidens måltider. Disse måltidene har først og fremst til hensikt å realisere

<sup>2</sup> Rettene ande-, elg- og reinsdyrstek, grøt, kveite og kylling er utelatt fra tabellen. Alle hadde ett prosentpoeng.

verdier som nasjonal og familiær tilhørighet. Høytidsmåltidenes motsats er på mange måter fredagens og lørdagens måltider. Da vil hjemmekokken ha en betydelig mer eksperimenterende orientering. Det vil blant annet si å utfordre kjente smaksregler og sette sammen uvante smakskombinasjoner. Dette kan karakteriseres som atskillelses- og differensieringsprosesser. Dette knytter seg både til endringer mellom generasjoner og til sosial posisjonering. Når det gjelder julematvaner er dette et typisk eksempel på det som kan kalles solidariseringsprosesser og stabilitet mellom generasjonene; ”det er noe jeg har med meg hjemmefra” (Bugge 2005).

### 3.2 Nok og rikelig

Av alle årets middagsmåltider er nok julekveldsmiddagen det måltidet som det knytter seg størst forventninger til. Det blir lagt ned et betydelig arbeid og betydelige utgifter til dette familieritualet. Utgiftsøkningen kommer blant annet frem av Statistisk sentralbyrås forbruksundersøkelser (tabell 3-2-1).

**Tabell 3-2-1 Utgift per husholdning per måned i forskjellige årstider, etter varegruppe. 2002-2004. 2004-priser. Kroner. (SSB 2005)**

	<b>Alle årstider</b>	<b>Desember</b>
<b>Matvarer</b>	2 735	3 183
Kjøtt	650	778
Sukker, sjokolade, sukkervarer	309	383
<b>Alkoholholdige drikker</b>	465	703
Vin	187	270
Øl	187	270
Brennevin	100	199
Andel av husholdninger (%)	100	7,8
Tallet på husholdninger	(3 377)	(281)

SSBs forbruksundersøkelse (2005) viser at nordmenn bruker mer penger på mat og alkoholholdig drikke i desember enn resten av året (tabell 3-4). Det brukes imidlertid mindre penger på matvarer som fisk, frukt og grønnsaker i desember enn resten av året, mens det altså brukes mer penger på kjøtt, sukker, sjokolade, sukkervarer, samt alkohol.

Et generelt trekk ved det norske kostholdet er at det har blitt stadig mer ”kjøttrikt”. Kjøtt er den mest sentrale ingrediensen i en norsk middag både til hverdag, fest og høytid (Bugge og Døving 2000, Bugge 2005). Det norske

kjøttforbruket har vært økende de siste årene, og det har heller aldri vært høyere enn nå (Sosial- og helsedirektoratet 2003, Lavik og Kjørstad 2005). Slik sett har det moderne norske kostholdet en helt annen karakter enn den tradisjonelle bondekosten. Av de historiske materialene fremkommer det at den var tilnærmet lakto-vegetariansk (Grøn 1942). Det var sparsom bruk av kjøtt, og kjøtt ble lite brukt til hverdags. Videre ble kjøttet sjelden tilberedt av ferskt kjøtt, men av tørket, saltet eller røkt kjøtt. Fersk kjøttmat ble bare spist i slaktetiden om høsten og til jul.



Det må i denne sammenheng nevnes at også salget av julekjøttmat har vist økende tendenser de siste årene. Julen 2005 ble det estimert et julekjøttsalg på 11 080 tonn (Gilde 2005). På mange måter kan julen altså betegnes som en ”kjøttid”.

Tabell 3-2-2 Salg av julekjøttmat 2005. Estimert i tonn basert på faktisk salg for Gilde.

Julekjøttmat	Tonn
Ribbe	4 720
Julepølse	1 500
Sossisser	90
Medisterkaker	620
Vossakorv	190
Pinnekjøtt	1 800
Juleskinke	660
Lammelår	40
Sylte	710
Okserull	70
Lammerull	150
Ribberull	150
Kjøtttrull	30
Salt oksetunge	140
Syltelabber	90
Smalahove	20
Ribbefett	20
Lutefiskbacon	80
<b>Sum</b>	<b>11 080</b>

### 3.3 Julekveldsmiddagens form og innhold

Hva som skal spises på selve julaften blir ansett som et viktig spørsmål. Det er strenge regler for hva, hvordan, når og hvem man skal spise sammen med. Det skal være spesielle middagsretter, desserter og kaker. Dette er gjerne retter og kaker som kun spises i juletiden.

Av de kvalitative beskrivelsene fremkommer det at julekveldsmiddagens retter nærmest er å betegne som kultusretter. Begrepet kultus kommer av det latinske *colere* som betyr å dyrke. Det å endre en julekveldsmeny er noe man kan tenke på og ønske seg, men man gjør det "liksom ikke". En av kvinnene i det kvalitative materialet sier det slik: "Jeg kunne godt tenke meg å bytte ut ribbe med kalkun, men jeg har liksom ikke turt". En annen kvinne forteller at løsningen på dilemmaet at hun er vokst opp med ribbe og ektemannen med pinnekjøtt, er at de serverer begge rettene. Tallene fra julesurveyen tyder på at det å servere flere retter synes å være nokså utbredt. På denne måten imøtekommer julekveldens vertskap både forventningen om at det skal være "nok og rikelig" og "det å gjøre alle til lags".

På spørsmål om hva man har planlagt å spise på julaften 2005 fremkommer det at over halvparten av Norges befolkning planlegger å spise svineribbe. Det kommer også frem at det skjer svært små endringer i valg av meny fra år til år.

**Tabell 3-3-1 Hva planlegger du å spise på julaften 2005? (nov 2005).**

<b>Julekveldsrett</b>	<b>Prosent</b>
Ribbe	53
Pinnekjøtt	34
Julepølse	10
Medisterkaker	8
Kalkun	5
Svinestek/-kam	3
Lutefisk	2
Kveite	1
Torsk	1
Pizza	0
Annet	8
Vet ikke	4
	129 (1 000)

Julekveldsmiddagen består for de aller fleste av flere kjøttretter. Det er kun 3 prosent som spiser tradisjonelle julefiskeretter som lutefisk og torsk. Det er verdt å merke seg at pizza på landsbasis får 0 prosentpoeng. Det er altså intet som tyder på at denne utskjelte matretten har blitt en julekveldsrett. Man kan kanskje tenke seg at dette kunne være en egnet matrett for den gruppen som oppgir at julen har liten eller ingen betydning for dem (5 prosent), eller som ikke feirer jul (4 prosent), men disse velger tydeligvis andre alternativer. Det kvalitative materialet viser at pizza, og særlig det markedsledende frossenpizzaproduktet Pizza Grandiosa, er blitt en viktig identitets- og opprørsmarkør. Når folk beskriver sine middagsvaner, er det typisk at dette produktet nevnes av noen for å plassere seg selv i det sosiale matlandskapet. Det er også blitt et yndet tegn på antatte matkulturelle oppløsningstendenser (Bugge og Almås 2006). Dette kommer blant annet til uttrykk i julefilmen *Pitbullterje* (2005) som handler om to 12-åringer som lever i familieforhold preget av psykiske problemer og rus. På julaften lukter det ikke ribbe eller pinnekjøtt, men nettopp ”grandis” (se tekst 5.1).

Når man sammenligner tallene om valg av julekveldsmeny fra 1999 og 2005, fremkommer det svært små endringer. Den eneste endringen man kan spore, er en svak økning i utbredelsen av pinnekjøtt. (3 prosent) Det er særlig i Oslo at pinnekjøttet har fått økende popularitet.

Nordmenn har altså sterke tradisjoner knyttet til det å servere faste juleretter. På utsagnet ”Jeg er opptatt av å holde på tradisjoner når det gjelder middag på julaften” svarer altså nærmere 80 prosent at de er helt eller delvis enig i dette utsagnet. Det er 10 prosent som oppgir at de er helt/delvis uenig (tabell 3-3-2).

**Tabell 3-3-2 Jeg er opptatt av å holde på tradisjoner når det gjelder middag på julaften (jan 2004).**

Tradisjonsmat	Prosent
Helt enig	61
Delvis enig	17
Vet ikke	11
Delvis uenig	4
Helt uenig	6
	100 (994)

Julekveldens tallerken skiller seg både i form og innhold fra festrettene som gjerne presenteres i glansede matmagasiner, kokebøker og matprogrammer på TV. I de trendsettende matmiljøene – for eksempel hos TV- og gourmetkok-



kene – er det ”minimalisme” som gjelder, og det siste på anretningsfronten er ”å bygge i høyden”. Når det gjelder julaftens tallerken følger nok denne snarene det som kan betegnes som en veikro- og storkjøkkenlogikk. Tallerkenen fylles til randen og ”man blir nesten mett av synet”.

Julemiddagens innhold må sies å være både enkelt og ujålete. Det å bruke statusmarkører som for eksempel olivenolje, balsamicoeddik, fersk basilikum og hvitløk i ribbemiddagen ville blitt ”helt feil”. Til jul er det de konvensjonelle smakstilsetningene som gjelder; salt, pepper, karve, løk, sennep og dyrefett. Den utstrakte bruken av rotgrønnsaker er heller ikke noe vi umiddelbart assosierer med vår tids fest- og gourmetretter. Dette er et typisk eksempel på billig bulkmat som gir konvensjonelle beskjeder. Det samme gjelder bruken av pølser, medisterkaker og brun saus. Den høye grad av koking, mosing og stuing gir også maten et litt barnlig preg.

På mange måter kan man si at julemiddagen – både i sin form og sitt innhold – bidrar til å viske ut de mange distinksjonene som ellers preger vårt matvanemønster. Julekveldens svine- og lammeribbe forener kvinne og mann, ung og gammel, høy og lav. Den viktigste skillelinjen i norske julematvaner markeres regionale forskjeller.

### 3.4 De regionale juletallerkenene

I det kvantitative materialet fremkommer det at det typiske svaret på spørsmål om hva som er bestemmende for valg av julekveldsmiddag er at ”vi skal spise slik vi alltid har gjort” (41 prosent). Svarene på et lignende spørsmål i den kvalitative undersøkelsen viser at dette i stor grad er knyttet til oppvekstens bosted. Dette kom blant annet til uttrykk slik: ”jeg er jo fra Vestlandet og der spiser vi ...” eller ”jeg er vokst opp på Gjøvik og er vant til ..”. Et fellestrekk ved kvinnene i den kvalitative studien var at de alle hadde bodd det meste av sitt voksne liv i Oslo. Deres beskrivelser tyder imidlertid på at valg av julemat er en måte å gjenopprette en slags forbindelse med barndommens geografiske lokalitet, samt en bekreftelse på familietilhørighet og -identitet.

At de mange regionale forskjellene i julematvanene er opprettholdt frem til vår tid, må sees i sammenheng med at det til alle tider har vært slik at det er flere som flytter kort enn langt. I det gamle bondesamfunnet var det mange som flyttet innenfor lokalsamfunnet, men få som flyttet mellom lokalsamfunnene. Også i dag er det slik at korte flyttinger er det vanligste. Det vanligste er å flytte innenfor egen kommune. Det er langt færre som flytter fra en landsdel til en annen (Forgaard 2005).

Som det kommer frem av dette kan de markante regionale forskjeller både forklares som et resultat av individuelle livshistorier (familietilhørighet) og prosesser i en videre samfunnsmessig kontekst (det norske flyttemønsteret).

Tabell 3-4-1 Julekveldsmeny og regionale forskjeller . Prosent. (nov. 2005)

	Oslo	Østre øst	Vestre øst	Midtre	Vest	Nord
<b>Ribbe</b>	60	71	60	54	18	49
<b>Pinnekjøtt</b>	16	16	14	37	75	47
<b>Julepølse</b>	15	20	5	2	0	3
<b>Medisterkaker</b>	11	14	6	4	1	2
<b>Kalkun</b>	3	5	12	5	3	3
<b>Lutefisk</b>	1	1	1	7	1	4
<b>Skinkestek</b>	4	4	4	2	0	3
<b>Kveite</b>	0	0	0	4	0	1
<b>Torsk</b>	0	1	3	1	3	0
<b>Pizza</b>	1	0	0	0	0	0
<b>Annet</b>	16	8	1	8	4	9
<b>Ikke spise</b>	0	1	1	0	0	0
	137 (118)	117 (346)	145 (94)	127 (140)	109 (202)	126 (101)

**Østre øst:** Vestfold, Østfold, Buskerud, Oppland, Hedmark, Akershus.

**Vestre øst:** Aust-/Vest-Agder, Telemark.

**Midtre:** Sør-/Nord-Trøndelag, Møre og Romsdal.

**Vest:** Rogaland, Hordaland, Sogn og Fjordane

**Nord:** Nordland, Troms og Finnmark.

Svineribben har altså en helt dominerende posisjon på juletallerkenen i det sentrale Østlandsområdet (60-70 prosent). Den har en noe svakere posisjon i Trøndelagsfylkene og Møre og Romsdal (54 prosent). Det er – ikke overraskende – vestlendingene som er minst tilbøyelig til å velge svineribbe som julekveldsmat (18 prosent) ( $p < 0.001$ ). For vestlendingene synes julekveldsmiddag å være nærmest synonymt med pinnekjøtt (75 prosent). Når det gjelder de tre nordligste fylkene er det omtrent like mange som velger svine- (49 prosent) og lammeribbe (47 prosent) (tabell 3-4-1) ( $p < 0.001$ ).

Bruken av svinefarse i form av julepølse og medisterkaker er særlig utbredt i Oslo (26 prosent) og omkringliggende fylker (34 prosent). På Vestlandet er det kun én prosent som oppgir å spise dette på julaften ( $p < 0.001$ ).



Kalkun er mest utbredt i Telemark og Agder fylkene (12 prosent). For landet for øvrig ligger tallet på mellom 3 og 5 prosent ( $p < 0.01$ ).

Når det gjelder norske julemattradisjoner er kalkun et eksempel på amerikansk innflytelse. I den generelle matkulturelle debatten er det amerikanske mat- og spisemønstret beskrevet som en trussel mot "gode norske mattradisjoner" (Bugge og Døving 2000, Bugge og Almås 2006). Den amerikanske høytidsretten kalkun er altså et unntak. Når dette særlig er utbredt i Agder- og Telemark kan dette kanskje knyttes til den omfattende utvandringen som skjedde fra disse områdene på begynnelsen av det 20. århundre<sup>3</sup>. Hvordan dette influerte på folks hverdagsliv er nøye beskrevet i boka *Det amerikanske Lista* (Ringdal 2002). Om kortidsemigrantene sier etnologen Siv Ringdal følgende: "De reiste som bygdefolk og kom tilbake som norskamerikanere". Hun beskriver også hjemkommerens matvaner: "Selv om listalendingene beholdt mange av sine norske matvaner under Amerika-oppholdet, introduserte de ny og ukjent mat på Lista. Chiffonkaker, kalkun med "stuffing", pizza og spagetti var mat som de færreste serverte på halvøya. Magnhild forteller at moren hennes serverte flere amerikanske retter da hun vokste opp i 1920-årene. Kylling, plumpudding og potetsalat var sjelden brukt i hjem uten Amerika-forbindelser" (side 170).

Når kalkun til jul synes å være mer populært i disse områdene enn i resten av landet, kan altså dette kanskje knyttes til de nære båndene mange familier har hatt til det amerikanske levesettet i disse områdene ( $p < 0.01$ ).

Lutefisk er mest brukt i Trøndelagsfylkene og Møre og Romsdal (7 prosent). Som nevnt tidligere, ble lutefisk nettopp betegnet som en "Rørosskikk" i et av de historiske arbeidene Grøn (1942) refererte til ( $p < 0.05$ ).

---

<sup>3</sup> Som eksempel kan nevnes at i perioden 1901-1910 emigrerte 23,9 prosent av listalendingene til Amerika. Et særpreg ved utvandringen fra Lista var ikke bare at antallet var så stort, men det også var svært mange som kom tilbake (Ringdal 2002).

Det er altså lite som tyder på at pizza er i ferd med å blitt noen julekveldsrett i Norge. På landsbasis er det, som nevnt tidligere, under én prosent som oppgir at dette står på menyen julaften. Som det kommer frem av tabell 3-4-1, er det bare i Oslo at noen oppgir pizza som julekveldsrett. Det bør i denne sammenheng nevnes at oslofolk (33 prosent) legger noe mindre vekt på tradisjoner ved tilberedning av julemiddag enn resten av befolkningen (42 prosent). På spørsmålet om hva som er bestemmende for valg av julemat, er det vestlendingene som er mest tilbøyelige til å svare "tradisjon" (48 prosent). Det er også langt flere som oppgir å spise "annet" i Oslo enn i resten av landet (16 prosent). Sørlandinger og vestlendinger var minst tilbøyelige til å velge "annet" (0-1 prosentpoeng) ( $p < 0.001$ ).

Valg av julemat synes i større grad å ha til hensikt å realisere verdier som familiær og regional tilhørighet enn nasjonal tilhørighet. På julaften spiser vi ikke "norsk tradisjonsmat", men "vestlands-" og "østlandsmat".

## 4 Julebord, førjul, romjul, nyttårsaften

”Det er liksom litt lettere å velge forskjellige ting de andre dagene”  
(Mona 29 år).

Både de kvalitative og kvantitative materialene viser at det ikke er like sterke tradisjoner knyttet til maten og -måltidene resten av juletiden.

### 4.1 Mat og måltider i førjulstiden

Et av spørsmålene som knytter seg til mat i førjulstiden er: Når kan man begynne å servere og spise julemat? Som det kommer frem av tabell 4-1-1 har nordmenn nokså delte oppfatninger om det. Om lag halvparten av de spurte oppgir at de ønsker å vente med julemat til selve julehøytiden (49 prosent). Det er imidlertid også en stor andel som synes det er relativt greit å spise julemat også i førjulstiden (29 prosent).

Tabell 4-1-1 Jeg foretrekker å vente helt frem til jul før jeg spiser julemat (jan. 2004)

<b>”Vente til julaften”</b>	<b>Prosent</b>
Helt enig	30
Delvis enig	19
Vet ikke	21
Delvis uenig	13
Helt uenig	16
	100 (994)

Et av spørsmålene man ønsket å få svar på i spørreundersøkelsen (2005) var hvordan folk forbereder seg på det betydelige matinntaket som venter dem i

juletiden. Hvor utbredt var det for eksempel å velge ”enklere” og mer sparsanske matretter i førjulstiden?

Som det kommer frem av tabell 4-1-2 er et fenomen som ”førjulsfasting” lite utbredt. De som oppgir at de spiser annerledes mat i førjulstiden enn i resten av året (36 prosent), oppgir typiske juleretter som annerledesmat. De matrettene som topper listen er altså ikke ”sunne matretter” av typen kalkun (4 prosent), kylling (2 prosent), fisk (3 prosent) eller salat (1 prosent), men ribbe (33 prosent), pinnekjøtt (24 prosent), lutefisk (20 prosent) og medisterkaker (10 prosent). Det er altså snarere snakk om ”å forberede seg” enn ”å spare seg”. Det er også relativt få som oppgir at de velger å spise enklere mat i førjulstiden enn resten av året (15 prosent).

**Tabell 4-1-2 Du sa du spiste annerledes: Hva slags mat spiser du? (nov. 2005)**

Annerledesrett	Prosent
Ribbe	33
Pinnekjøtt	24
Lutefisk	20
Medisterkaker	10
Torsk	3
Kylling	2
Laks	1
Salat	1
Annet (pizza, pasta, biff, fisk, kjøtt) <sup>4</sup>	74
	190 (354)

Som det kommer frem av tabell 4-1-2 er lutefisk betydelig mer utbredt som førjulsrett (20 prosent) enn som julekveldsrett (2 prosent). Sannsynligheten for å spise dette i førjulstiden økte proporsjonalt med økende utdanning og inntekt. Det var langt færre blant dem med husholdsinntekt under 300 000 (12 prosent) enn dem med husholdsinntekt over 900 000 (33 prosent) som hadde spist lutefisk som førjulsrett. Det er altså nærliggende å betegne lutefisken som en type iøynefallende statusrett ( $p < 0.001$ ).

Tunge kjøttretter er noe som gjerne oppfattes som maskulint. At ribbe er en litt maskulin, rett kommer tydelig frem av tallene om valg av førjulsretter.

<sup>4</sup> Annet-kategorien består av en rekke retter som hver og en har få prosentpoeng.

Ribbe var betydelig mer utbredt som førjulsrett blant menn (40 prosent) enn blant kvinner (26 prosent) ( $p < 0.001$ ).

## 4.2 Julebord

”Usannsynlige mengder alkohol, ribbe, stupfulle kolleger og noko attåt. Julebord er noe sjarmerende, norsk og vakkert. I det hele tatt er det noe magisk over den særnorske tradisjonen med julebord. For i hvilke andre land er det tenkelig å dra på vorspiel før en fin middag med gode kolleger, der man ustanselig fortsetter alkoholkonsumet til kroppen selv sier stopp ved å kvitte seg med uønskede medisterkaker og surkål. Hvor usjarmerende det enn kan høres ut, er det nettopp dette som sjarmerer meg ved norsk drikkekultur i julebordtiden” ([http://frankenstein.uio.no/na05/na\\_c/?p=58](http://frankenstein.uio.no/na05/na_c/?p=58)).

”Drikk og bli norsk. Franske Stephanie var avholdsmenneske da hun kom til Norge. Her møtte hun en drikkekultur som lignet mer på viking- og barbarkulturen enn hun kunne forestille seg. (...). Møtet med fulle mennesker på julebord fikk henne først til å tenke at ”slik må jeg aldri bli”. Etter hvert ønsket hun likevel selv å ta en større del i det sosiale liv der alkohol også var en del” ([www.nrk.no](http://www.nrk.no), Migrapolis, NRK, 24.01.06).

Når disse sitatene er valgt ut som en innledning til beskrivelsen av norske julebordsskikker, er dette nettopp for vise hvordan julebordsskikken er preget av ambivalens – på den ene side er dette en gammel norsk førjulsskikk hvor man serverer god mat og drikke, på den annen side er det en måltidsform som også blir assosiert med overdrivelser og utskeielser. I de historiske materialene fremkommer det flere eksempler på hvordan ulike måltidsformer i det norske bondesamfunnet nettopp har vært preget av et (for) høyt inntak av alkohol. Foruten de tradisjonelle bondebryllupene og gjestebudene, var dugnadene også et typisk eksempel på dette. Under slåttene var det drikkevarene, øl og brennevin, som var den viktigste forpleiningen. Det kunne utarte til både krangel og slåsskamper (Grøn 1942).



Døving (2002) drøfter i sin avhandling, *Mat som totalt sosialt fenomen*, nordmenns ambivalente forhold til alkohol. Og slik synes det å ha vært i uminnelige tider. I gamle skrifter (for eksempel Heimskringla, Håvamål) har det å skjenke både seg selv og sine gjester fulle, vært ansett som et uttrykk for gjestfrihet og raushet. Samtidig ble det oppfordret til å drikke med måte, og å unngå for mye alkohol i visse sosiale situasjoner. Vår tids julebord er preget av den samme ambivalensen – og knytter seg både til fråtsing av mat, uhemmet drikking og utskeielser på det sosiale plan.



SSBs forbruksundersøkelser (2005) viser at salget av alkohol har vært økende de siste årene. Hver nordmann drikker om lag 6 liter ren alkohol i året. Forbruket er høyest omkring jul og nyttår (tabell 3-2-1). Sammenlignet med andre europeiske land har imidlertid Norge et relativt lavt alkoholforbruk. Omsetningen er høyest i Ungarn, Irland, Tyskland og Spania. De skandinaviske land ligger Danmark på en 7. plass, mens Sverige og Norge ligger på henholdsvis 23. og 24 plass i Europa (Sirus 2005).



I beskrivelsene av julens måltider i *Den rutete kokeboken* (Hovig 1982) fremkommer det at øl er egnet å servere både til julekveldens middag og 1. juledagsfrokost. Når det gjelder romjulens måltider og nyttårmiddagen, blir det foreslått både øl, vin (rød og hvit) og dessertvin (portvin). Gløgg – med og uten vin – beskrives som en egnet velkomstdrikk til selskaper vinterstid. Denne drikken inneholder i likhet med matrettene, typiske juleingredienser som, kanel, kryddernellik, ingefær, rosiner og mandler.

Julemiddag med venner og kolleger i førjulstiden synes å være nokså utbredt. Dette gjelder særlig i aldersgruppen 25-39 år. Det bør i denne sammenhengen nevnes at Statistisk sentralbyrås (2000) *Tidsbruksundersøkelser* viser at tidsbruken på restaurant før jul har økt de siste 20 årene.

På spørsmål om hvilke tradisjonelle juleretter man har spist i tiden før jul i forbindelse med julebord på jobb eller privat, fremkommer det at foruten de tradisjonelle julerettene er også julens koldtbord eller jule tallerken nokså vanlig. Kjøtt er mer brukt en fisk (tabell 4-2-1).

**Tabell 4-2-1 Julebordsrett (privat eller jobb) (jan. 2004)**

<b>Førjulsrett</b>	<b>Prosent</b>
Jule tallerken/koldtbord	23
Ribbe	23
Pinnekjøtt	20
Lutefisk	14
Torsk	11
Annet	9
	100 (994)

Førjulsmiddager med venner er mindre tradisjonelle enn (stor-)familiens middager i julehelgen. Sammenlignet med valg av julekvelds-, romjuls- og nyttårsmeny er det langt flere som oppgir at de "ikke vet" hva de vanligvis spiser "i festlig lag før jul" (30 prosent). Pizza, biff og taco er eksempler på retter som nevnes som matretter i denne type anledninger.

Av de kvalitative materialene fremkommer det at folk er betydelig mer åpne for å eksperimentere med nye og uvante retter i førjulstiden enn i selve julehøytiden. Det er typisk at kvinnene beskriver både førjulsdagene og romjulsdagene som "litt mindre høytidelige dager" eller "det er lettere å velge noe annet, liksom".

En gjennomgang av mediens matsider viser disse i førjulstiden ofte har overskrifter av typen ”eksotisk ribbe”, ”julemat med ny vri”, ”spennende julemat”. Et eksempel på dette er 2000-tallets nye matfenomen ”juletapas”.

### 4.3 Juletapas – en ny og moteriktig førjulsrett

Som vist i tabell 4-2-1 er koldtbord og juletallerken nokså mye brukt i førjulstiden. En ny vri på denne tidens tallerkener og bord er den såkalte ”juletapasen”.

#### **Tapas i skuddet!**

Tapas bestod opprinnelig av små, smakfulle munnfuller av feks marinerte oliven, ristede mandler, ristede sopp i saus, grillede reker, tomat brød, chorizo pølse, biter av ost (manchego) og skinke (serrano). Men dette har utviklet seg til å bli mer og mer avanserte retter, og når en ser idag på tapas oppskrifter så blir det ofte mye mer enn en munnfull. Men husk hvis du skal servere tapas til gjester, så var det opprinnelig små munnfuller av helt enkle matretter servert til ett glass vin. Men nå er det ofte at det består av mange retter og mer til hver person ([www.matoppskrift.no](http://www.matoppskrift.no)).

Tapas er et relativt nytt fenomen i den norske matkulturen. Selve ordet tapas betyr å dekke til – eller deksel – på spansk, og er en betegnelse på små kalde og varme retter som opprinnelig ble spist som små mellommåltid. Gjennom de siste årene har det blitt etablert flere spanske tapasbarer i Norge. I de siste årene har betegnelsen ”juletapas” kommet inn i det norske matvokabularet. I et søk på Googles søkermotor (”juletapas”) den 18. januar 2006 ga 446 treff (matmagasiner, ulike medier, cateringfirmaer, restauranter, hoteller med mer). Et søk på uttrykket ”Christmas tapas” fikk vi for eksempel følgende treff: ”Our annual Christmas tapas party. This is usually the first Saturday in December and is a casual holiday party. I make Sangria, and 5 to 6 traditional ....”<sup>5</sup>, ”Merry Christmas Tapas!”<sup>6</sup> og ”O Mundo Christmas tapas, 12 dishes inspired by The South-European kitchen”.<sup>7</sup>

Denne referansen til det søreuropeiske kjøkkenet er typisk. Av de mange landene som er representert i den norske middagskulturen, er det særlig middelhavslandene som synes å ha vært trendsettende de siste tiårene. Et eksempel er nettopp det spanske kjøkkenets serranoskinke, manchego ost, chorizo pølser og spanske olivenoljer (Bugge 2005). Ved å bruke slike ingredienser i tilberedningen av førjulsretter viser man nettopp at man er nyskapende og har

<sup>5</sup> <http://boards.weddingchannel.com/thread.jspa?threadID=440627&tstart=0>

<sup>6</sup> <http://brainstormingin.gfxartist.com/artworks/107780>

<sup>7</sup> <http://www.reminders.it/nl/fr-hotel-de-wereld-10976r.htm>

den rette matkulturelle kompetansen. Det å være innovativ og eksperimentell synes å være et særlig trekk ved middelklassens middagsmønster (Bugge og Almås 2006). Den siste *Spisefaktaundersøkelsen* (Synovate MMI 2006) viser at det har vært en signifikant økning i interessen for å lage/spise tapas hjemme (43 prosent) fra 1997-2005. Interessen er særlig stor blant kvinner i aldersgruppen 25-39 år bosatt i Oslo.

- **”Julemat med ny vri”- konkurransen (NRK, VG, OFK 2004):**

Ingen ting truer ribba, pinnekjøttet eller for den saks skyld medisterkakene julaften, men hva med å snu litt opp ned på den tradisjonelle maten i dagene før jul og kanskje i romjula. Med andre ord, alle muligheter til å bruke kreativiteten og til å komponere en deilig rett. Hvis du da ikke likeså godt låner mors gode gamle tradisjonelle oppskrift og gir den en moderne eller en eksotisk vri.

Konkurranseregler: Selvkomponert, annerledes og litt spesiell.

Noen tapas-eksempler: Medisterkaker med freste, cherrytomater, bruschetta med sylte, pinnekjøtt i tomatsaus, sursøt surkål, fenalår med asparges, røkt lammelår med mandarinsaus (Aperitif, 2. desember 2004).

- **Velkommen til Damene's førjulstreff i Oslo!**

Damene.no inviterer til nettverkstreff med **juletapas** og julemarked torsdag 2. desember 2004 kl 16.00 - 18.00.

- **Tapasbord med julesmak**

Desember er måneden for sosiale sammenkomster. Nå samler vi venner til førjulsfest, og da gjelder det store spørsmålet: "Hva skal jeg servere gjestene?". Hvis du selv gjerne vil være med på festen og ikke løpe i skytteltrafikk mellom kjøkken og stue: Sats på et skikkelig koldtbord, gjerne med utgangspunkt i julas råvarer. Og har du lyst til å lage noe utenom det vanlige, kan du med hell ta lærdom av et folkeslag som kan det meste om fingermat – nemlig spanjolene. De har opphøyd det hele til en kunstform, kjent som tapas.

Med utgangspunkt i sylte, rull, fenalår, ribbe, såsisser, medisterkaker, pinnekjøtt og skinkestek, kan du lage det som meget vel kan bli årets mest omtalte førjulsbord. Garnityren kan være både velkjent juletilbehør, som rødkål og svisker, eller du kan sette helt nye smaker til råvarene. Den som ikke har smakt pinnekjøtt i tomatsaus eller oksetunge med friterte flak av rødbeter og jordskokk, bør definitivt prøve. Lag spennende julemat med de tradisjonelle ingrediensene og gi de en ny vri. Kanskje ribba skal få følge av chili? Send oss spennende oppskrifter der du har gitt julematen med norsk kjøtt en ny vri, eller på julemat som du tror du er alene om ([www.matprat.no](http://www.matprat.no)).

Det å kjenne til den moteriktige maten synes altså å være særlig viktig for urbane middelklassekvinner. Når man skal tilberede en moteriktig middag er det viktig å mikse uventede ingredienser og å bruke litt fremmedartede og eksotiske smakskombinasjoner; ”litt sjokkerende” og ”uvanlig”. Som det kommer frem av de ovennevnte eksemplene oppfyller nettopp juletapasen slike kriterier. Middagsstudien (Bugge 2005) viser at det er viktig for urbane middelklassekvinner ”å være litt eksklusive i matveien”. De ingrediensene og matrettene disse kvinnene beskriver som typiske for sitt middagsmønster, er så å si fraværende i de store spisefaktaundersøkelsene (for eksempel indisk og japansk mat) (MMI Univero 2004, Synovate MMI 2006). Når det gjelder juletapas er det viktig å skille mellom hva som er ”trendy” og hva som er ”vanlig”. Juletapas er altså ikke et eksempel på en vanlig eller utbredt førjulsrett, men en rett for de få – altså eksklusiv og distingverende. Det er de tradisjonelle mat- og julerettene som topper listen over førjulsmat.

Dette vil også være et typisk eksempel på en urban matrett. Det norske matvanemønsteret har, som nevnt, vært preget av skillet mellom by og land (Grøn 1942). Spisefaktaundersøkelsene viser at dette skillet på mange måter synes å være opprettholdt. Dette blir gjerne omtalt som osloeffekten. De historiske materialene viser hvordan man i byer som Oslo og Bergen gjennom større tilgang på varer og særegne klasseeffekter har hatt et mer kontinentalt og innovativt matvanemønster enn resten av landet. Dagens spisefaktaundersøkelser (MMI Univero 2004, Synovate MMI 2006) viser at oslofolks mat- og spisevaner skiller seg fra matvanene i resten av landet på flere måter (etnisk mat, kylling, utespising osv). Det er altså ingen tilfeldighet at juletapas blir foreslått som en egnet førjulsrett på et dametreff i Oslo i det ovennevnte sitatet.

Det bør også nevnes at juletapas og julemat ”med ny vri” kan være en løsning på dilemmaet – skal man vente med julematen til selve julehøytiden eller .. ? Som vist i tabell 4-2-1, er det altså om lag 30 prosent av den norske befolkning som mener man bør vente med den tradisjonelle julematen til selve julehøytiden.



Når julekvelden nærmer seg, smaker ikke juletapas godt lenger. Dette er ikke kvelden for nye og moteriktige smakssammensetninger. Det er heller ikke kvelden for matsnobberi. Julesurveyen viser altså at det nå er tradisjon som er helt avgjørende; ”vi skal spise slik vi alltid har gjort” (tabell 3-1-1). Det er, som nevnt, 79 prosent som sier at de ikke kan tenke seg å erstatte de tradisjonelle julerettene med moderne retter. Den tradisjonelle orienteringen som preger julehøytidens mat kommer også frem av avisenes matsider. En titt på matsidenes overskrifter i dagene før julaften 2005 viste at disse endret seg fra ”ribbe med ny vri” til ”hvordan få sprø svor”.

#### **Når rettene blir lange**

Nå skjedde det. Den glade julen festet grepet, med to tente adventslys og lukten av nystekte pepperkaker drivende mellom kjøkken og stue. Her var stramme pepperkakemenn med ferme koner, stanset ut av barnehender som kriblet etter å drukne dem i melis og begrave dem i Non-Stop. ”Men hva har vi her”? spurte jeg og løftet opp noen merkelige ruker av noen pepperkaker fra stekebrettet med den første ladningen bakst. ”Pølser”, lød svaret, som en selvfølge. ”Vi skulle jo lage pølser også”. (Matskribent Yngve Ekern, Aftenposten, 12. desember 2005)

#### **Til å bli sprø av!**

Snart skal angsten krype isnende opp langs ryggen på tusenvis av oss, på julaftens morgen, når syv av ti familier på Østlandet krever at vi utfører årets store kulinariske C-moment. Fred på jord er vel og bra, men uten skikkelig sprø svor daler ikke englene pent ned i skjul, de styrter i bakken som døde duer. Kan du klare det? Klart du kan! Dersom du vet *hvilken* ribbe du skal kjøpe. Dersom du vet *hvordan* du steker den riktig. Dersom du i tillegg vet *hvorfor* grisens hud ekspanderer og blir knasende porøs.

Fett ansvar.

Kravene lyder kanskje ikke som bjelleklang i ørene på den som har fått i oppgave å ta hånd om den hellige ribba, særlig ikke hos den som har kortere enn ti års erfaring i kunsten.

Men ta det rolig, enden på denne grisevisa er at du kan ta doktorgraden på sprø svor, når du om litt har fått fullstendig innsikt i det magiske purkeskinnets mirakuløse egenskaper (Matskribent Yngve Ekern, Aftenposten, 22. desember 2005)

I likhet med førjulsmiddagene, er romjulsmiddagene også omkranset av mindre strenge regler og koder enn selve julekveldsmiddagen. Det betyr imidlertid ikke at man erstatter tradisjonelle norske juleretter med moderne matretter.

#### 4.4 Romjulsmat og -middager

I det kvalitative materialet kom det frem flere eksempler på at de yngre kvinnene foretrakk å være vertinne på det de gjerne omtalte som ”de andre juledagene”. Som en av dem sa: ”Det er liksom ikke så høytidelig da”. Hva og hvordan spiser så nordmenn i romjulen?

Tallene tyder på at den tradisjonelle 1. juledagsfrokosten er relativt utbredt (59 prosent). Dette måltidet er også beskrevet i Ingrid Espelid Hovigs *Den rutete kokeboken*. Ordet frokost har betydning ”dagens første måltid” (Landrø & Wangensteen 1997). Dette er antakelig det mest overdådige ”første måltid” i løpet av året. De norske frokostvanene har et nokså enkelt preg. Hverdagsfrokosten er først og fremst et individuelt og praktisk måltid. Det man velger å spise er en del av ens individuelle preferanser, og det synes som om det er praktiske grunner som i hovedsak styrer når og hvordan man spiser. I helgen blir de sosiale aspektene viktigere. Det er flere som spiser frokost sammen. For å markere overgang fra hverdag til helg, er det typisk at man bytter ut grovbrødet med finere og lysere brødsorter, samt rundstykker og lignende (Bugge og Døving 2000). Egg synes også å være et viktig element i helgens frokost. Det er interessant at søte gjærdeiger generelt oppfattes som en anomali hvis det serveres til frokost eller lunsj. Når det gjelder julen er det typisk at ”julebrød” ofte betegner brød som er basert på søte gjærdeiger. Dette viser igjen hvordan julen innebærer en forventning om at nå skal man servere kun det beste – sukker og fett (Bugge 2005).

I kokeboken gis det følgende forslag til egnede retter på 1. juledagsbordet: Silderetter, røke-/gravlaksretter, kjøttretter (leverpostei, rull, juleskinke, lammerull), ost, salat (svensk sildesalat), smør og en dessert (karamellpudding, molter og krem) (1999:731). Til julefrokosten hører det altså med at man også serverer en dessert.

Romjulsmiddagene er også omhandlet i kokebøkene. I 1982-utgaven gis det følgende forslag til 1. juledag: Dyrestek eller kalkun som hovedrett og frukt-

salat eller ”julens godtebord” (ferske og tørkede frukter, nøtter, hjemmelaget konfekt, knekk, karameller med mer). Til 2. juledag foreslås det: En liten jule-tallerken (forskjellig smått og godt fra julens koldtbord). Dette er et eksempel på hvordan man hankses med den betydelige overfloden som preger julen – 2. juledags-tallerkenen kan nettopp betegnes som en restematrett. Et annet forslag er lutefiskpudding. Til dessert foreslås julekaker (1982:694).

Spørreundersøkelsene viser at de tradisjonelle julerettene også dominerer i romjulsuken. Av svarene på spørsmål om hva man vanligvis spiser i romjulen, kommer det frem at ribbe (28 prosent), pinnekjøtt (15 prosent), lutefisk (15 prosent) og torsk (14 prosent) er de mest utbredte romjulsrettene. Som det kom frem tidligere, er det bare noen få prosent som spiser torsk eller lutefisk på juleaften, men dette øker altså i bruk i romjulen.



At romjulens middager er mindre strengt definert enn julaftens middag, kommer blant annet frem av at annet-kategorien øker betraktelig (18 prosent) og at mange heller ikke vet hva de pleier å spise i romjulen (14 prosent). Det må nevnes at laks (13 prosent), kalkun (10 prosent) og svinekam/skinkestek (7 prosent) også er retter mange velger i romjulen. Hvordan man skal håndtere de mange matrestene er et tema som også knytter seg til julens mat. Oversikten over romjulsretter viser at 7 prosent serverer ”rester av julemat” til middag (tabell 4-4-1).

Tabell 4-4-1 Hva spiser du vanligvis i romjulen. (jan. 2004).

Romjulsrett	Prosent
Ribbe	28
Annet	18
Pinnekjøtt	15
Lutefisk	15
Torsk	14
Vet ikke	14
Laks	13
Kalkun	10
Skinkestek	9
Rester av julemat	7
Annen fisk	7
Julepølse	6
Ørret	6
Kveite	5
Koldtbord	4
Elgstek	2
Feirer ikke (rom-)jul	2
	189 (994)

#### 4.5 Nyttårsmiddagen

Det er svært få som oppgir at de ikke feirer eller spiser middag på nyttårsaften (én prosent eller mindre). Valg av nyttårsrett er imidlertid betydelig mindre tradisjonsbundet enn valget av julekveldsrett. Når det gjelder julekveldsmiddagen, mener altså 79 prosent at det er viktig å holde på tradisjonen. Dette tallet minker til 31 prosent når det gjelder nyttårsmiddagen (tabell 4-5-1).

Tabell 4-5-1 Jeg er opptatt av å holde på tradisjoner når det gjelder middag på nyttårsaften (jan. 2004).

Holde på tradisjoner	Prosent
Helt enig	19
Delvis enig	12
Vet ikke	21
Delvis uenig	19
Helt uenig	28
	100 (994)



Videre oppgir halvparten (50 prosent) at de kan tenke seg å spise nye og moderne retter på nyttårsaften (tabell 4-5-2).

**Tabell 4-5-2 Jeg kan tenke meg å spise nye og moderne retter på nyttårsaften (jan. 2004).**

Nytt og moderne	Prosent
Helt enig	30
Delvis enig	20
Vet ikke	17
Delvis uenig	12
Helt uenig	19
	100 (994)

På spørsmål om hva man hadde spist forrige nyttårsaften, fremkom det at flest hadde spist kalkun (33 prosent). Dette var mest brukt i de yngre aldersgruppene (41 prosent av dem under 30 år og 45 prosent i alderen 30-39) og minst brukt i den eldste aldersgruppen (22 prosent i alderen 50+) (tabell 4-5-3) ( $p < 0.01$ ).



Av de tradisjonelle julemiddagsrettene var det kun pinnekjøtt som også var utbredt som nyttårsrett (20 prosent). Det var bare 7 prosent som serverte ribbe (tabell 4-5-3).

Annet-kategorien var også høyere når det gjaldt nyttårsmiddagen (14 prosent) enn det som var tilfellet for julemiddagen (8 prosent) (tabell 4-5-3).

Tabell 4-5-3 Hva spiste du forrige nyttårsaften? (nov. 2005)

Nyttårsrett	Prosent
Kalkun	33
Pinnekjøtt	20
Annet	14
Vet ikke	13
Ribbe	7
Koldtbord	3
Elg-/reinsdyrstek	3
Lam-/svin-/oksestek	3
Biff	2
Lutefisk	1
Laks	1
Rype	0
	100 (1 000)

Når man ser nærmere på valg av nyttårsrett i ulike deler av landet, fremkommer det at det for vestlendingenes del nærmest følger regelen om at "en god ting ikke kan gjentas for ofte". Pinnekjøtt dominerer ikke bare på vestlendingenes juletallerken, men også nyttårstallerken (44 prosent). Når det gjelder landet for øvrig, er tallet mellom 11 og 14 prosent ( $p < 0.001$ ). Østlendingene har imidlertid byttet ut svineribben med kalkun. I Oslo er det 30 prosent som spiser kalkun, og i det øvrige Østlandsområdet ligger tallet på 36 prosent.

## 5 Julemat og forskjellsproduksjon

Som det kom frem av beskrivelsene av julekveldsmiddagen, synes det som om høytidsmat bidrar til å homogenisere de mange kjønnsmessige, aldersmessige og klassemessige distinksjonene som preger vårt matvanemønster resten av året. Når man ser nærmere på resultatene, finnes det imidlertid også noen forskjeller i bruken av julemat som det er verdt å kommentere.

### 5.1 Julemat og sosial klasse

Når det gjelder valg av mat julekvelden er det altså lite som skiller høy og lav. Studier kan imidlertid tyde på at formen omkring høytidmåltidene varierer avhengig av sosial klasse. Dette kommer blant annet frem i en amerikansk studie av *Thanksgiving* (Wallendorf og Arnould 1991). Forskerne finner at folk i middelklassen synes å være mer formelle når det gjelder etikette, borddekking, antrekk og servering enn arbeiderklassen. Det er generelt større oppmerksomhet knyttet til porselen, sølv, duker, fargemønstre osv.



Av det norske materialet fremkommer det at folk med høy utdanning er mer preget av individuelle preferanser i valg av julemat enn folk med lav utdanning. Det er færre i gruppen med lavest utdanning som oppgir at det er "jeg" som er bestemmende (17 prosent) enn blant dem med høyest utdanning (25

prosent) (ikke signifikant). Det er også langt flere i gruppen med lav utdanning (36 prosent) som oppgir at "hele familien bestemmer" enn blant dem med høyest utdanning (23 prosent) ( $p < 0.01$ ). Dette tyder altså på at personer med høyere utdanning har en mer individuell orientering enn folk med lavere utdanning.

Pizza synes å ha blitt en viktig identitetsmarkør. I kvalitative beskrivelser fremkommer det at folk gjerne bruker denne matretten selv for å plassere seg i det sosiale matlandskapet. Dette er et typisk eksempel på fy-mat i den urbane middelklassen. Det er også mye som tyder på at pizza har blitt en yndet opprørsmarkør. Den typiske matkulturelle opprøreren er en mann med lav utdanning (Bugge 2005, Bugge og Almås 2006). Av det kvantitative materialet fremkommer det nettopp at det å spise pizza i juletiden er vanligst i gruppen med lavest utdanning (6 prosent). Det er ingen i gruppen med høy utdanning som oppgir at de har spist pizza som annerledes-/førjulsrett. De få (1 prosent) som spiser pizza på julaften finner man i gruppen med lavest utdanning.



Det er også grunn til å anta at det å velge pizza på julaften antakelig er mest utbredt i den gruppen som oppgir at julen har "liten eller ingen betydning" for dem (5 prosent). Hva, og hvordan familier spiser ved ulike anledninger, brukes også som en indikator på familienes totale ressurser. De få prosentene som ikke gir sine barn "ordentlig mat og måltider", er gjerne omtalt som risikofamilier (Bugge og Døving 2000).

#### **Eks. Et juleevangelium**

Det lukter granbar og Grandis, far har som vanlig planlagt for seint og er for blakk til å handle.

Vi hakke vaska gølvet eller bært no ved,  
men far har vært på senteret og stjålet et juletre.

Men uten TV-lisens, ingen Disney på tv,  
så han setter seg ned med en whisky i neven  
og mumler vi får høre på radio stedet  
og i P1 leser de juleevaengeliet

Tittelsangen til filmen *Pitbullterje* av den norske hip hop-gruppen "Klovner i kamp", 2005).



Lutefisken synes å være pizzaens motsats. I likhet med pizza er dette en lite brukt julekveldsrett (2 prosent). Den er imidlertid nokså utbredt som førjulsrett (20 prosent). Når man ser nærmere på tallene, fremkommer det at dette er et typisk middelklassefenomen. Det er i gruppen med høy inntekt at man finner flest lutefiskspisere (33 prosent) og færrest i gruppen med lavest inntekt (12 prosent) ( $p < 0.001$ ). De samme tendensene kommer frem når det gjelder utdanningsvariabelen. Blant dem med høy utdanning var det 31 prosent som spiste lutefisk før jul. I gruppen med lavest utdanning var det 14 prosent ( $p < 0.01$ ).

På bakgrunn av tallene som fremkommer i julesurveyen er det mye som tyder på at ulike former for førjulsmåltider er mer utbredt i gruppen med høy utdanning og inntekt. Det er langt flere i gruppen med høy inntekt (47 prosent) enn i gruppen med lavest inntekt (30 prosent) som oppgir at de spiser annerledes i førjulstiden ( $p < 0.05$ ). De mest utbredte annerledesrettene er altså typiske juleretter (ribbe, pinnekjøtt, lutefisk og medisterkaker).

Selv om julekveldsmiddagen generelt viser små forskjeller knyttet til sosial klasse, er det tydelig at pinnekjøtt er betydelig mer utbredt i gruppen med høyest inntekt (42 prosent) enn i gruppen med lavest inntekt (29 prosent) ( $p < 0.05$ ).

## 5.2 Julemat og alder

Julesurveyen viser at det generelt er små forskjeller når det gjelder ulike aldersgruppers julematvaner. Det er interessant at de yngre synes å være mer opptatt av å holde på tradisjonene enn de eldre. Av det kvalitative materialet fremkommer det at en typisk endring i middagsmønsteret fra ung aleneboer til det å leve i en familiekontekst, er at man får en mer tradisjonell orientering og en økt bruk av tradisjonelle norske matretter. En viktig begrunnelse er nettopp ønsket om å ivareta og videreføre norske mattradisjoner. Når tradisjon synes å være særlig viktig for de yngre, kan dette sees i lys av at de er i en periode hvor de er i ferd med å etablere egne matvaner. Det å etablere egne vaner innebærer nettopp at de må ta stilling til en rekke spørsmål som de kanskje ikke har vært seg særlig bevisst tidligere: Hva ønsker jeg å videreføre fra oppvekstens vaner og rutiner? Hva ønsker jeg å endre? osv. Som vist tidligere i dette notatet synes julematen å være noe man i særlig stor grad ønsker å videreføre. Dette kan beskrives som en matkulturell solidariseringsprosess (Bugge 2005).

Når man ser nærmere på tallene om valg av juleretter i de ulike aldersgruppene, fremkommer det også noen tydelige forskjeller. Det er for eksempel langt flere i aldersgruppen over 50 år (60 prosent) enn i aldersgruppen under 30 år (34 prosent) som spiser annerledes i førjulstiden enn ellers i året ( $p < 0.001$ ). Av førjulsrettene er det tydelig at ribbe og lutefisk særlig appellerer til de eldre, mens pinnekjøtt appellerer til de yngste.

Det å spise lutefisk i førjulstiden øker altså med økende alder. Det er langt flere i den eldste aldersgruppen som spiser lutefisk som førjulsrett (36 prosent) enn i den yngste aldersgruppen (3 prosent) ( $p < 0.001$ ). Ribbe som førjulsrett er også mer populært hos de eldre (36 prosent) enn de yngste (29 prosent), men her er altså forskjellene betydelig mindre (ikke signifikant). Når det gjelder pinnekjøtt som førjulsrett, viser dette en motsatt tendens. Det er flere i den yngste (27 prosent) enn i den eldste aldersgruppen (17 prosent) som har spist dette i førjulstiden ( $p < 0.01$ ).

Kalkun er den vanligste nyttårsretten. Resultatene av spørreundersøkelsen viser imidlertid at dette er betydelig mer utbredt i de yngre aldersgruppene. Det er langt flere i aldersgruppen under 30 år som velger kalkun som nyttårsrett (41 prosent) enn i aldersgruppen over 50 år (22 prosent) ( $p < 0.001$ ).

### 5.3 Julemat og kjønn

Matvaner er nært knyttet til kjønnsidentitet – slik spiser man som kvinne og slik som mann. Typiske eksempler på feminin mat er hvitt kjøtt, fisk, frukt, grønnsaker, salat, mens de typiske eksemplene på maskulin mat er rødt kjøtt, gatekjøkken- og bensinstasjonsmat (Bourdieu 1984, Fiddes 1991, Døving 1997, Bugge og Døving 2000, Bugge 2003, Bugge 2005).

De bastante kjøttrettene som hører julen til vil altså være typiske eksempler på maskulin mat. Det er for eksempel betydelig mer sannsynlig at en mann vil velge å spise svineribbe i førjulstida (40 prosent) enn at en kvinne velger det (26 prosent) ( $p < 0.001$ ).

Det er altså svært få som oppgir at sunnhet (4 prosent) er avgjørende ved valg av julemat (se tabell 6-1-1).<sup>8</sup> Til tross for dette, er det liten tvil om at mange nordmenn – og særlig kvinner – har et ambivalent forhold til juleribben. For mange er dette nærmest synonymt med ordet fett. Kvinner er generelt mer opptatt av å ha et helseriktig kosthold enn menn. I den siste *Spisefaktaundersøkelsen* (Synovate MMI 2006) oppgir langt flere kvinner (53 prosent) enn menn (35 prosent) at de er svært eller ganske interessert i å ha et helseriktig kosthold. Fett, sukker og salt er typiske eksempler på ingredienser kvinner søker å unngå. Mat er i det hele tatt et nokså besværlig tema for kvinner – det blir liksom aldri ”riktig nok” eller ”bra nok” (Bugge 2005, Bugge og Almås 2006).

---

<sup>8</sup> *Spisefaktaundersøkelsene* (Synovate MMI 2006) viser at 52 prosent av befolkningen oppgir å være svært eller ganske interessert i å ha et sunt og helseriktig kosthold. Unntaket er altså siste halvdel av desember måned.





## 6 Julematens rituelle betydninger og orienteringer: ”Julen er veldig sånn spesiell for meg”

”Jeg er et veldig sånn julemenneske. I jula er jeg veldig sånn at da skal det være ribbe og pølse, og det skal være de og de kakeslagene, liksom. Det er fordi det er noe jeg er vokst opp med. Julen er veldig sånn spesiell for meg” (Marianne, 35 år).

Uttrykket ”det lukter jul i huset” henspiller i stor grad på matlukter; pepperkaker, clementiner, risengrynsgrøt eller ribbe. Slike matprodukter bidrar til å skape et sosialt univers: Hva passer å spise når? Hvordan tilberedes juleretter? Når og hvordan spiser man de ulike julerettene? Hvem spiser man sammen med?

### 6.1 Julemat som symbol på materiell overflod

”Kosten på julebordet skulle være rikelig, av aller beste slag og i samsvar med tradisjonen: Hev du ikkje noko godt til jol, so er det lite med det gode heile året” (Hodne 1999: 74).

Et trekk ved det norske matvanemønsteret de siste tiårene er en økende opp-tatthet av helseriktig kosthold. Et sentralt tema er de mange bivirkningene av den overdådige vestlige dietten (Bugge 2005). Når man kommer til julen, synes de reglene som gjelder for utforming av matvaner resten av året på mange måter å bli snudd på hodet. Det er nærmest forventet at dette skal være en tid preget av fråtsing og overspising. Det er svært få som oppgir at det er viktig at julematen er sunn (4 prosent). For de fleste har dette liten eller ingen betydning (72 prosent). I den sammenheng bør det nevnes at nærmere halvparten av den norske befolkning mener helse er svært eller ganske viktig når det gjelder

deres generelle kosthold. Sukker, salt, fett, pølser, (sukker-)brus og alkohol er typiske eksempler på hva folk oppgir at ”de ikke ønsker å spise/drikke for mye av” (MMI Univero 2004, Synovate MMI 2006).

**Tabell 6-1-1 Hvor viktig er det for deg at julematen er sunn? (jan. 2004)**

<b>Sunn julemat</b>	<b>Prosent</b>
Helt avgjørende	4
Ganske viktig	17
Verken eller	7
Ganske uvesentlig	28
Helt uvesentlig	44
	100 (994)

Når nettene blir lange, settes altså våre hverdagslige matvaner på en hard prøve. Et generelt trekk ved julens mat er at det som ellers er ”forbudt” ikke bare blir tillatt, men også forventet; overspising, fråtsing og fritt fram for salt, sukker og fett. Den viktigste regelen er at det skal være ”nok” og det skal være ”rikelig”. Dette topper seg i julehelgen. Den typiske norske julemiddagen består av mandelgrøt til forrett, bastante kjøttretter til hovedrett, multekrem til dessert, og når vi kommer til kaffen, skal det være minst sju slag kaker. Det er kanskje ikke så rart at julens kaker populært blir omtalt som ”inn-og-utkaker”. Det er rett og slett grenser for hvor mye vi greier å stappe i oss, selv om det er julaften. Fremfor å føle seg avvist når gjestene avslår kakene, vil vertskapet føle stolthet – de har jo nettopp lyktes i dette med ”nok” og ”rikelig”. Og det er ikke bare vertskapet som er fornøyd. Det synes nærmest som om det kan ligge en slags nytelse og stolthet i dette med å være ”stinn og uvel”, ”stappmett” og ”underspist”. Det er slik man skal føle seg i jula. Vi blir å betrakte som levende overflødigtheshorn.

I det kvalitative materialet finnes det eksempler på at julemat for noen oppfattes som nokså problematisk. En av kvinnene som ble intervjuet beskrev sitt generelle forhold til mat som ”litt anorektisk”. Da hun ble spurt om sine julematvaner, sa hun umiddelbart: ”Mye fett!”. Hun fortalte videre at det først var i de seneste årene at hun ”hadde greid å nyte juleribben”. Gjennom hele ungdomstiden og ung voksen alder hadde hun ”brekt seg” hver gang hun hadde vært i nærheten av ribbe. Hun hadde også krevd å få servert et alternativ til julekveldsribben; kalkun. Mona hadde etablert det hun betegnet som familiens ”kalkuntradisjon på 2. juledag”.

## 6.2 Julemat som symbol på tilhørighet

Våre julematvaner er ikke bare et resultat av sosiale, kulturelle og historiske føringer, men også av de mange tankene, følelsene, drømmene, opplevelsene, smakene og minnene som vekkes hos den enkelte. Dette kommer særlig tydelig frem i kvalitative beskrivelser. På spørsmål om hun har sterke følelser knyttet til hva som spises på julaften, svarer Oda følgende: "Ja, kom igjen! Hvis det ikke hadde vært ribbe på julaften, så hadde det vært veldig rart. Og riskrem med mandelgave og hele pakka!" (Bugge 2005).

Julemat kan på mange måter betegnes som nostalgisk mat. Nostalgi kommer av det greske "nostos" (hjemreise) og "algos" (smerte). I Bokmålsordboka (Landrø & Wangensteen 1997) blir ordet definert som "sterk hjemlengsel" eller "sentimental lengsel til en tidligere del av livet eller tidligere tider".

Nostalgisk mat er altså å betrakte som ingredienser og matretter som kan knyttes til bestemte tider og steder i individets egen historie. I de kvalitative beskrivelsene blir valg av julemat nettopp begrunnet med "det er noe jeg har vokst opp med". Maten blir på denne måten et middel til å gjenskape følelser og minner fra en svunnet tid.

Denne type mat bidrar også til å opprettholde individets følelse av familiær tilhørighet (familieidentitet). Det vil si at bestemte ingredienser og matretter gir assosiasjoner til den type mat man har delt med signifikante andre i bestemte situasjoner. Det å lage denne type mat senere i livet vil kunne fremkalle gode minner og følelser om familiesamvær.

Nostalgisk mat bringer også gjerne assosiasjoner til det å få omsorg fra andre. Maten som beskrives i denne type kontekster blir et symbol på den omsorgsfulle mamma. Det vil si at et viktig aspekt ved tilberedning av julemat- og måltider nettopp er å yte omsorg for de andre familiemedlemmene. Dette ønsker gjerne de yngre kvinnene å videreføre i den familien de selv har etablert.

Blant kvinnene i intervjumaterialet var det også tydelig at tilberedning av julemat ga assosiasjoner til ulike sosiale interaksjoner som hadde funnet sted mellom mor og datter på kjøkkenet gjennom oppveksten. Tilberedning av bestemte juleretter fungerte på denne måten som et imaginært sosialt bindeledd mellom mor og datter. Flere beskrev at de i tilberedning av julens måltider nettopp søkte råd hos sin egen mor. Et eksempel er Ingrid som fortalte at hun gjerne hadde "hengt på tråden til sin mor" i førjulstida. Hun beskrev videre dette som et savn etter at moren døde.

På bakgrunn av de kvalitative beskrivelsene er det nettopp mye som tyder på at yngre kvinner bruker mødrene som rådgivere i tilberedning av tradisjonelle norske matretter – det være seg kjøttkaker, fårrikål, lapskaus, fersk suppe eller juleretter. Det er derfor litt overraskende at det kvantitative materialet viser at det å søke personlige råd ved tilberedning av julemiddagen er relativt lite utbredt. Det var henholdsvis 5 prosent som søkte råd ved tilberedning av ribbe og 4 prosent ved tilberedning av pinnekjøtt. Det var også svært få som søkte i skriftlige kilder som kokebøker, brosjyrer, reklame; pinnekjøtt (2 prosent) og ribbe (6 prosent). De fleste hadde ikke søkt råd og hjelp. Dette gjaldt i noe større grad pinnekjøtt (33 prosent) enn ribbe (27 prosent).

Det bør avslutningsvis nevnes under dette punktet om julemat og sosial tilhørighet, at produsenter og markedsførere av julematprodukter nettopp bruker nostalgi for å kommunisere særegne rituelle og emosjonelle betydninger til forbrukerne; ”god og gammeldags”, ”tradisjonell”, ”hjemmelaget” osv.

### 6.3 Julemat som symbol på sosial samhörighet

Det er tydelig at julen assosieres med en tid for familiesamhold. På spørsmål om hva som er viktigst ved julen, svarer svært mange nettopp at sosial samhörighet er det viktigste ved julen (71 prosent). Selv om julen beskrives som en av de store norske mathelgene, er det likevel få som mener at maten er det viktigste ved julen (5 prosent). Det bør i denne sammenheng nevnes at det også er få som oppgir julebudskapet som det viktigste (11 prosent).

Det er imidlertid mye som tyder på at julens måltider har en sentral rolle i det å praktisere familiesamhold. De fleste har spist julekveldsmiddagen sammen med egen familie (93 prosent). Det er kun 4 prosent som har spist middagen sammen med venner. Julekveldsmiddagen kan betegnes som et storfamilie-måltid. Det mest utbredte er mellom 5-10 måltidsdeltaker (62 prosent). Videre er det om lag 23 prosent som har vært færre enn 4 måltidsdeltakere, og 15 prosent som har vært flere enn 10 måltidsdeltakere ved sist julekveldsmiddag.

Statistisk sentralbyrås *Tidsbruksundersøkelser* (2004) viser at den tiden nordmenn bruker i julen hjemme eller hjemme hos andre har økt med nesten én time fra 1980 til 2000. Familiemåltider har en svært sentral posisjon i julen, og dette synes også å ha styrket seg de siste 20 årene. Fra 1980 har tiden til julemåltider økt med 18 minutter per dag. Når vi ser på de tre helligdagene julaften, 1. og 2. juledag, øker tiden vi bruker på måltider til 1 time og 43 minutter i gjennomsnitt per dag. Dette er en økning på nesten tre kvarter i for-

hold til en gjennomsnittsdag ellers i året. Sammenlignet med (stor-)familiedagen søndag, er økningen av tiden til bords en halv time.

SSBs *Tidsbruksundersøkelser* (2004) viser også at 96 prosent har deltatt i en eller annen form for sosialt samvær per dag i julen. Dette er betydelig høyere enn for resten av året (81 prosent). Det er 2 prosent av befolkningen som er i selskap en gjennomsnittsdag i året som helhet. I juledagene stiger andelen til 25 prosent. Det er også langt flere som har besøk av slektninger i juledagene (46 prosent) enn resten av året (22 prosent). Tiden man tilbringer sammen med de andre husholdsmedlemmene øker også betraktelig.<sup>9</sup>

Hvem som deltar under julekveldsmiddagen er et resultat av både inkluderings- og ekskluderingsmekanismer. Det er særlig når det gjelder den utvidede familie at dette kan bli et spørsmål: Er grandtante blitt for gammel til å delta? Når skal kjæresten og nye partnere innlemmes? osv. Det økende antallet skillsmisser synes også å tvinge til forhandlinger om nye familieroller og om nye måter å utøve fellesskapet på. I den amerikanske studien om Thanksgiving ritualet (Wallendorf og Arnould 1991) kommer det frem at det er vanlig å innlemme nye medlemmer av den utvidede familien (for eksempel en ny kjæreste eller partner) i deler av ritualet. Det er trygt å la dem komme til desserten. Dette er en mer perifer rett enn selve hovedretten. Når det gjelder julen er det grunn til å anta at en del vil velge å la de nye familiemedlemmene komme etter middagen, etter juletrengang, etter gaveoverrekkelsene, til kaffen, etter kaffen osv.

#### 6.4 Forhandling om julens posisjoner og roller

Det blir også forhandlet om de relative rollene i familien. Hvem skal ha ansvaret for julemiddagen? Hvem skal være vertskap og hvem skal være gjester? Hvor gammel er man når man debutterer som vertskap?

Det er mye som tyder på at det å ta ansvaret for familiens julemiddag skjer relativt sent i livsløpet. Av tallene fremkommer det at den typiske norske julesjefen er kvinner i aldersgruppen 40-49 år. Dette kommer blant annet frem av tallene om hvem som bestemmer hva som skal spises på julaften. Det er langt færre i aldersgruppen under 30 år som oppgir å bestemme hva som skal spises på julaften (12 prosent) enn i aldersgruppen 40-49 år (28 prosent) og over 50 år (25 prosent) ( $p < 0.05$ ).

---

<sup>9</sup> [http://www.ssb.no/vis/magasinet/slik\\_lever\\_vi/art-2004-12-17-02.html](http://www.ssb.no/vis/magasinet/slik_lever_vi/art-2004-12-17-02.html)

Av det kvalitative materialet fremkommer det at det tar relativt lang tid fra man etablerer eget hushold til man drister seg til å lage julekveldsmåltidet. Flere av kvinnene gir detaljerte beskrivelser av sin første julemiddag. Det finnes ingen såkalte "bad stories" i materialet: "juleribben som ikke ble sprø", "brent grøt" eller "kalkun som ble tørr". Marianne er en av kvinnene som forteller om sin første julemiddag. Hun kan fortelle at hun "laget sin første jul etter 12 års ekteskap". Menyen var "en spesiell mjølkesuppe – en form for risengrynssuppe som var helt gul, fordi den kokte hele dagen" og ribbe. Hun hadde vært svært spent på om hun ville lykkes med suppen og med å få ribbesvoren sprø. Lettelsen hadde vært stor da alt hadde blitt vellykket. Hun gir imidlertid uttrykk for at hun er glad for at hun skal hjem til foreldrene sine for å feire jul i år.

Mariannes beskrivelse var svært typisk for det som fremkom i materialet for øvrig. Generelt knyttet det seg svært store forventninger og mye ansvar omkring tilberedning og gjennomføring av julekveldsmåltidet. Det var tydelig at de yngre kvinnene kviet seg for å debutere som julaftens vertinne. I den tidlige fasen av familieetableringen var det typisk at man tok ansvar for de mindre høytidelige juledagene, samt nyttårsaften. Mona fortalte at hun har laget en "kalkuntradisjon 2. juledag".

## 6.5 Julemiddagen – kvinnelige og mannlige identiteter

Selv om julemiddagen vanskelig kan karakteriseres som en kulinarisk prestasjon, innebærer den likevel et omfattende rituelt og praktisk arbeid. Forberedelsene begynner flere dager før feiringen og varer frem til "i siste liten". Det er langt flere kvinner (67 prosent) enn menn (21 prosent) som lager julekveldsmiddag ( $p < 0.001$ ). Tallene tyder imidlertid på at menn er betydelig mer aktive på kjøkkenet i julen enn ellers i året. På spørsmål om hvem som vanligvis eller som oftest lager mat, er det blant par under 40 år bare 8 prosent som svarer at mannen gjør dette (Reppen og Rønning 1999).

Det er flere kvinner (28 prosent) enn menn (15 prosent) som oppgir "jeg" på spørsmålet om hvem som bestemmer hva som skal spises på julaften ( $p < 0.001$ ). Ser man videre på hvordan dette forholder seg i forhold til alder, kommer det altså frem at den typisk norske julesjefen er en kvinne i alderen 40-49 år (28 prosent). I aldersgruppen under 30 år er det langt færre kvinner som mener at de bestemmer (12 prosent) ( $p < 0.001$ ).

Det kvalitative materialet viser tydelig hvordan styrkeforholdet på kjøkkenet mellom kvinne og mann er nokså skjevt. Mens kvinnene har en forvalterposi-

sjon, har mennene en mer utførende posisjon – ”hun bestemmer og han hjelper til” (Bugge 2005).



Når man ser på beskrivelsene av julens mat og måltider, viser både norske og internasjonale studier at fordelingen av arbeidsoppgavene følger et slags ”jeger og sanker”-mønster (Wallendorf og Arnold 1991, Bugge 2005). Mannens oppgave er gjerne å tilberede og servere grisen eller sauene. Kvinnen tar seg av siderettene og tilbehøret. Det synes også som om de mange ”usynlige” oppgavene i stor grad er kvinnearbeid; pusse sølvet, vaske kjøkkenskuffene, stryke juleduken, dekke bordet, varme opp medisterkakene, lage stappene, koke potetene, rydde og ta vare på restene. At julestria ikke har tatt slutt for julaftens vertinne, får vi en tydelig demonstrasjon av i et humorinnslag på NRKs TV-program *DaCapo* lille julaften. Den arme vertinnen flyr bena av seg for å tilfredsstille de andre familiemedlemmene. Kvelden tilbringes stort sett på kjøkkenet, eller i skytteltrafikk mellom hjemmets serveringssteder. I det hun kan ta av seg forkleet, er hennes gjester godt forsynt og på vei ut døren. Det er kanskje ikke så rart at yngre kvinner gir uttrykk for at de kvier seg for å påta seg denne arbeidskrevende og ansvarsfulle rollen. Kvinner er, som nevnt tidligere, gjerne langt opp i 30-årene før de debutterer som julaftens vertinne.

## 6.6 Julestri – realisering av verdier som renhet og hardt arbeid

Et viktig krav til julemiddagen er at den bør være mest mulig hjemmelaget. Salgstallene for industrielle julematprodukter tyder imidlertid på at stadig flere lempet litt på dette kravet. Dette kommer også frem av Statistisk sentralbyrås *Tidsbruksundersøkelser* (2004). Tallene viser at det ikke skjer en stor økning i tiden man bruker til matlaging i julen sammenlignet med resten av året.

I gjennomsnitt bruker vi 1 time og 23 minutter mer på matlaging og borddekking i de 23 dagene før julaften enn vi bruker i en tilsvarende periode ellers i året.

Tallene for salg av industrielle julematprodukter (hel-/halvfabrikater) og tiden man bruker til (jule-)matlaging tyder altså på at stadig flere lempet litt på kravet/idealet om at julematen må være "laget fra grunnen av". Ferdigmat har generelt en lavere matkulturell verdi enn mat som er "laget fra grunnen av". Et aspekt som synes å gjøre valget av Toros kårabistappe, Berthas pepperkakedeig eller julekaker til et spiselig valg, er at julens mat og måltider uansett innebærer masse arbeid. Produsenter og markedsførere legger også ned et betydelig arbeid i å gi slike produkter en høyere status. Juledekorerte innpakninger og betegnelser som "advents-" og "jule-" kommuniserer også særegne, rituelle betydninger til forbrukerne.

I spørreundersøkelsen ble det ikke stilt spørsmål knyttet til hvorvidt man laget de ulike bestanddelene av julemiddagen selv, eller om man kjøpte halv- og helferdige produkter i butikk. Det eneste spørsmålet om dette temaet knyttet seg til hvorvidt man laget, kjøpte eller fikk (i gave) sylte og rull. Svaret på dette spørsmålet viste at det var relativt mange som laget sylte (30 prosent) og rull (40 prosent). Det må nevnes at 67 prosent oppga at de spiste eller serverte sylte i forbindelse med jul. Tallet var noe lavere for rull (48 prosent).



## 7 Konklusjon

I denne rapporten har det blitt sett nærmere på maten og måltidenes betydning i julehøytiden. Blant de spørsmålene rapporten har hatt til hensikt å besvare er: Hva er tradisjonell norsk julemat? Hva og hvordan spiser nordmenn i juletiden? Hvilke sosiale og kulturelle betydninger har julens mat og måltider? Hvilke forskjeller fremkommer når det gjelder valg av julemat?

Julen er et ritual som de aller fleste nordmenn deltar i (over 80 prosent). Både de kvantitative og de kvalitative studiene viser at julehøytiden er en svært sosial tid – i jula samles storfamilien – og mat og måltider er en sentral del av samværet.

Hvordan er det så nordmenn tenker og handler i utformingen av julens mat og måltider? Helt generelt kan man si at vi, når vi velger julemat, gjør det ut fra et kollektivt og stabilt handlingsmønster, og viderefører mer eller mindre ubevisst mange av de tradisjonene som har kjennetegnet dette ritualet gjennom flere generasjoner. Juletiden kan nærmest beskrives som en matminnefest hvor vi tar med oss minner, vaner, tradisjoner og ritualer fra oppvekstfamilien. Videre kommer det frem at vi gjennom julematritualet også mer eller mindre ubevisst tar stilling til en rekke (mat-)kulturelle temaer som knytter seg til overflod, tilhørighet, autentisitet, kjønn, livsfase osv.

For det første har vi vist at det knytter seg høye forventninger til julens mat, og det blir lagt ned et betydelig arbeid i å tilberede julens ulike måltider. Når det å lage julens mat og måltider betegnes som et ritual, er det nettopp for å understreke at dette er en kompleks prosess med betydelige sosiale, kulturelle og emosjonelle potensialer. Julemat kan på mange måter betegnes som en type nostalgisk mat. Det vil si at maten blir et middel til å gjenskape følelser og minner fra en svunnet tid. Videre bidrar denne type mat til å opprettholde individets følelse av familiær tilhørighet: "I vår familie har vi alltid ..".

For det andre har vi vist at julekveldsmiddagen er mindre preget av individualisme og distinksjoner enn det som er tilfellet for årets øvrige middager. Det er svært få som ville valgt bort de tradisjonelle julerettene til fordel for mer moderne retter (5 prosent). Den vanligste begrunnelsen for valg av julekveldsrett er: "Vi skal spise slik vi alltid har gjort" (41 prosent). Våre materialer viser at julematvaner generelt er preget av stabilitet og tidløshet. Det skjer svært få endringer fra år til år, fra én generasjon til en annen eller gjennom ulike livsfaser.

For det tredje kommer det frem at hva som skal spises på julaften er ansett som et viktig spørsmål. Det skal være spesielle middagsretter, desserter og kaker. Det er gjerne mat som man heller ikke spiser resten av året. På over halvparten av norske juletallerkener finner vi svineribbe (53 prosent), og deretter følger lammeribbe (35 prosent). Kjøttrettene er helt dominerende på julekvelden. Det er svært få som spiser julefiskeretter som lutefisk og torsk på julaften (1-2 prosent). Det er ingenting som tyder på at den utskjelte matretten pizza er i ferd med å bli en julekveldsrett. Det er mindre enn én prosent som oppgir at dette står på menyen på julekvelden.

For det fjerde kommer det frem at julematen på mange måter bidrar til å homogenisere de mange kjønnsmessige, aldersmessige og klassemessige distinksjonene som preger våre matvaner resten av året. Den viktigste splittelsen som fremkommer er regionale særtrekk. Mens svineribbe, pølser og medisterkaker dominerer i Østlandsområdet, er lammeribben helt dominerende på Vestlandet. Kalkun er betydelig mer utbredt på Sørlandet enn i resten av landet. Og lutefisken er særlig utbredt i Trøndelagsfylkene. Når det gjelder Trøndelag og Nord-Norge er fordelingen mellom lamme- og svineribbe mer jevn. Det er svært få som oppgir at de kunne tenke seg å erstatte de tradisjonelle julerettene med moderne matretter. Valg av julekveldsmat er generelt preget av mindre individualisme og mindre forskjeller enn våre øvrige matvalg.



For det femte viser vi gjennom rapporten hvordan maten og måltidene er mindre tradisjonsbundne i førjuls- og romjulstiden, samt på nyttårsaftnen. Det er en betydelig større variasjonsbredde når det gjelder matretter i denne tiden enn på selve julekvelden. Det kommer blant annet frem ved at "annet"-kategoriene og "vet ikke"-kategoriene øker. Tallene viser likevel at det er de tradisjonelle julerettene som dominerer både i førjulen, romjulen og til dels på nyttårsaftnen. Ribbe og pinnekjøtt er de mest populære førjuls- og romjulsrettene. Torsk og lutefisk er betydelig mer populært som førjuls- og romjulsrett enn som julekveldsrett. Lutefisk synes å være et typisk eksempel på en iøynefallende statusrett. Jo høyere inntekt og utdanning, desto mer sannsynlig er det at man har spist dette i førjulstiden.

En relativt ny og trendy førjulsrett i Norge er såkalt "juletapas". Dette blir gjerne omtalt som "julemat med ny vri". Av de mange landene som er representert i den norske middagskulturen, er det særlig Middelhavslanenes kjøkkener som synes å ha vært trendsettende de siste tiårene (Bugge 2005, Bugge og Almås 2006). Det å velge et litt mer moderne form på førjulstidens matretter, kan kanskje også være en løsning på dilemmaet: Er det greit å spise tradisjonell julemat før julehøytiden, eller bør man vente? Det er om lag 50 prosent av den norske befolkningen som mener man "bør vente".

Når det gjelder valg av nyttårsrett, synes altså tradisjoner å spille en langt mindre rolle her enn i resten av juletiden. Det er relativt mange som oppgir at de kan tenke seg å erstatte tradisjonelle retter med nye og moderne retter (50 prosent). Det er langt flere som oppgir "annet" og "vet ikke" på spørsmål om hva man skal spise nyttårsaftnen på julaften. Den vanligste norske nyttårsretten er kalkun. Dette er særlig populært i de yngre aldersgruppene. Deretter følger pinnekjøtt. Dette er en rett som særlig appellerer til vestlendingene.

For det sjette har vi vist at et generelt trekk ved julens mat er at det som ellers er "forbudt", ikke bare blir tillatt, men også forventet; overspising og fråsting og fritt fram for salt, sukker og fett. Det er få som mener sunnhet er avgjørende ved valg av julemat (4 prosent). Selv om altså mange mener man bør vente med julematen til selve julehøytiden, viser undersøkelsene at for de aller fleste nordmenn innebærer desember måned mer av det "syndige og usunne" enn det som er tilfellet de andre månedene. Statistisk sentralbyrås *Forbruksundersøkelser* viser for eksempel at vi bruker mer penger på kjøtt, sukker, sjokolade og alkohol i desember enn resten av året (SSB 2005).

For det syvende har vi vist at julens måltider er viktige med hensyn til forhandlinger om relative posisjoner og roller, samt inkludering og ekskludering av medlemmer av den utvidede familie. På spørsmål om hva som er det vik-

tigste ved julen, er det ikke maten eller julebudskapet som ansees som mest betydningsfullt, men ”det å være sammen med familien”. Det synes som om julens mat og måltider på mange måter bidrar til å realisere den familiære samhørigheten – både som et sosialt bindeledd mellom familiemedlemmer og som en sosial reproduksjon av familieidentiteten. Julekveldsmiddagen er et måltid for den utvidede familie. For de aller fleste vil dette si mellom fem og ti måltidsdeltakere (62 prosent). Det er svært få som spiser julekveldsmiddagen sammen med venner (4 prosent).

Det er langt flere kvinner (67 prosent) enn menn (21 prosent) som lager julekveldsmiddag. Når man ser nærmere på fordelingen av arbeidsoppgavene, synes denne å følge et slags ”jeger og sanker”-mønster. Mannens oppgave er gjerne å tilberede og servere grisen eller sauen. Kvinnen tar seg av siderettene og tilbehøret. Det synes også som om de mange ”usynlige” oppgavene i stor grad er kvinnearbeid; pusse sølvet, vaske kjøkkenskuffene, stryke juleduken, dekke bordet, varme opp medisterkakene, lage stappen, koke potetene, rydde og ta vare på restene.

Selv om julemiddagen vanskelig kan karakteriseres som en kulinarisk prestasjon, innebærer den likevel et omfattende rituellet og praktisk arbeid. Av de kvalitative beskrivelsene fremkommer det at yngre kvinner gir uttrykk for at de kvier seg for å påta seg den arbeidskrevende og ansvarsfulle vertinnerollen. Kvinner er gjerne langt opp i 30-årene før de debutterer som julaftens vertinne, og det er de godt voksne kvinnene som regjerer på norske julekjøkkener. Det er i gruppen 40-49 år man finner den typisk norske julesjefen.

I valg av julemat må julens vertskap ikke bare ta stilling til hva som skal serveres, men også hvordan maten skal tilberedes. Et sentralt spørsmål i denne sammenheng er i hvor stor grad julens mat må være ”laget fra grunnen av”. Hel- og halvfabrikata har generelt en lavere matkulturell status enn hjemmelaget mat. Salgstallene for industrielle julematprodukter tyder imidlertid på at stadig flere lempet litt på kravet om julemiddag ”laget fra grunnen av”. Et aspekt som synes å gjøre valget av halv- og helfabrikata til et akseptabelt valg, er at julens mat og måltider uansett innebærer masse arbeid. Produsenter og markedsførere legger også ned et betydelig arbeid i å gi slike produkter en høyere status.

Som en helt avsluttende kommentar kan man si at vi gjennom våre julematvalg nettopp demonstrerer mange av våre sosiale og kulturelle verdier – mens lukten av ribbe og pinnekjøtt gir assosiasjoner til ”det rette”, vil lukten av ”Grandis” gi assosiasjoner til ”det gale”: ”Det lukter granbar og Grandis, far har som vanlig planlagt for seint og er for blakk til å handle. Vi hakke vaska

gølv et eller bært no ved, men far har vært på senteret og stjælt et juletre”  
(Filmen Pitbullterje, 2005).



## Litteratur

- Borch, Anita (1994): *"Hei hå, nå er det jul igjen ..."*. En kvantitativ studie av innkjøp, giving og mottak av julegaver. Arbeidsrapport 10-1994. Lysaker: Statens institutt for forbruksforskning (SIFO).
- Borch, Anita og Randi Lavik (1998): *Julegavehandel 1998 – en landsomfattende undersøkelse av gaveinnhold og kostnader*. Arbeidsnotat 14-1998. Lysaker: Statens institutt for forbruksforskning (SIFO).
- Bryhni, Anders red (2005): *Rusmidler i Norge 2005*. Oslo: Statens institutt for rusmiddelforskning (SIRUS).  
[http://www.sirus.no/cwobjekter/RiN\\_2005\\_norsk.pdf](http://www.sirus.no/cwobjekter/RiN_2005_norsk.pdf)
- Bugge, Annechen og Runar Døving (2000): *Det norske måltidsmønsteret – ideal og praksis*. Rapport nr. 2-2000. Lysaker: SIFO.
- Bugge, Annechen (2005): *Middag. En sosiologisk analyse av den norske midtidspraksis*. Avhandling for dr.polit-graden i sosiologi. Trondheim: NTNU.
- Bugge, Annechen og Reidar Almås (2006): Domestic Dinner. Representations and practices of a proper meal in a suburban context. I: *Journal of Consumer Culture* Vol 6(2) pp. xx-xx. New York/London: Sage Publications
- Døving, Runar (2002): *Mat som totalt sosialt fenomen. Noen eksempler med utgangspunkt i Torsvik*. Avhandling for Dr.polit-graden i antropologi. Bergen: Universitetet i Bergen (UiB).
- Forgaard Tanja Seland (2005) *Flest flytter innenfor egen kommune*. Samfunnspeilet nr. 5. Oslo: Statistisk sentralbyrå.
- Grøn, Fredrik (1942): *Om kostholdet i Norge fra omkring 1500-tallet og op til vår tid*. Oslo: Skrifter utgitt av Det Norske Videnskaps-Akademi.
- Hovig, Ingrid Espelid red. (1982, 1999): *Den rutete kokeboken*. Oslo: Gyldendal Fakta.
- Landrø, Marit Ingebjørg & Boye Wangensteen (1997): *Bokmålsordboka*. Oslo: Universitetsforlaget
- MMI Univero (2004): *Norske spisefakta 2003/2004*. Oslo: MMI Univero.
- Ringdal, Siv (2002): *Det amerikanske Lista: med 110 volt i huset*. Oslo: Pax Forlag.

Statistisk sentralbyrå (2004):

[http://www.ssb.no/vis/magasinet/slik\\_lever\\_vi/art-2004-12-17-02.html](http://www.ssb.no/vis/magasinet/slik_lever_vi/art-2004-12-17-02.html).

Statistisk sentralbyrå (2005): Forbruksundersøkelsen 2002-2004. Oslo: Statistisk sentralbyrå (<http://www.ssb.no/emner/05/02/fbu/>)

Synovate MMI (2005): *Kjøttundersøkelsen 2006*. Oslo: Synovate MMI.

Synovate MMI (2006): *Norske spisefakta 2005*. Oslo: Synovate MMI.

TNS Gallup (2003) *VGs Julesurvey*. CATI Omnibus uke 46. Oslo: TNS Gallup.

Wallendorf, Melanie og Eric J. Arnould (1991): "We gather together": Consumption rituals of Thanksgiving Day. I: *Journal of Consumer Research*. Vol 18. June 1991 (13-31).