

Rapport nr. 2-2000

Det norske måltidsmønsteret

– Ideal og praksis

av

Annechen Bugge og Runar Døving

2000

STATENS INSTITUTT FOR FORBRUKSFORSKNING
postboks 173, 1325 Lysaker

Forord

Dette er en studie om det norske måltidsmønsteret. Hensikten med prosjektet har vært å øke kunnskapen om hvilken rolle og verdi måltidet har i den moderne mathverdagen. Prosjektet er utført på oppdrag fra opplysningskontorene i landbruket: Opplysningskontoret for kjøtt, Opplysningskontoret for frukt og grønt, Opplysningskontoret for egg og hvitt kjøtt, og Tine kjøkken. Prosjektansvarlig på SIFO har vært Margareta Wandel.

Vi har delt studien i to overordnede problemområder. På den ene siden har vi sett på hvordan måltidsmønsteret utformes og gjennomføres, og på den annen side har vi sett nærmere på den mening og betydning som måltidet tillegges. Vi har både benyttet oss av kvantitative og kvalitative data. Det kvantitative materialet er hentet fra surveyen *Den norske befolkningens spise- og drikkevaner* som er gjennomført av MMI. Det kvalitative materialet er hentet fra våre doktorgradsarbeider. Det vil si Annechen Bugges NFR-prosjekt: *Matvaner i etablerende hushold*, og Runar Døvings NFR-prosjekt: *Changes in eating habits – a generation approach*. Vi har også benyttet oss av et historisk intervjumateriale fra Norsk etnologisk granskning, samt dagbokmaterialet *Dagen som ikke gikk i glemmeboken*.

Det er mange som har bidratt til at dette prosjektet kom i stand. Først og fremst vil vi takke våre oppdragsgivere som tok initiativet til prosjektet. Vi synes også diskusjonene vi har hatt med oppdragsgiverne underveis har vært nyttige i arbeidet med prosjektet. Vi vil takke alle personene vi har intervjuet. Disse intervjuene har gitt oss svært mye verdifull informasjon om det norske måltidsmønsteret. Wenche Monge Jensen har gjort en viktig jobb med å transkribere mange av disse intervjuene. Vi kunne heller ikke ha vært foruten Elin Byes data- og metodekunnskaper. Vi vil takke Margareta Wandel og vår interne referansegruppe som har kommentert arbeidet. Det å være en del av et større forskerfellesskap innebærer dessuten mange uformelle samtaler om vårt felles forskningsområde «mat- og måltidsvaner». Dette har på flere måter bi-

dratt til å øke vår innsikt i temaet. Vi vil takke SIFOs bibliotekar Øivind Jonassen for hans behjelpelighet og raske effektivering av våre bokbestillinger.

Vi synes det har vært spennende og lærerikt å jobbe sammen på dette prosjektet. Dette håper vi gjenspeiler seg i arbeidet vårt. Vi har begge deltatt aktivt i alle prosjektets faser (idé, utforming og gjennomføring).

Lysaker, mars 2000

STATENS INSTITUTT FOR FORBRUKSFORSKNING

Innhold

Forord.....	3
Innhold.....	5
Sammendrag.....	7
Summary.....	15
1 Innledning.....	23
1.1 Bakgrunn.....	23
1.2 Problemstillinger.....	24
1.3 Relatering til tidligere studier.....	25
1.4 Rapportens disposisjon.....	26
2 Metode og forskningsdesign.....	27
2.1 Kvantitative data.....	27
2.1.1 Den norske befolknings spise- og drikkevaner.....	27
2.1.2 Relevante undersøkelser fra Statistisk sentralbyrå (SSB).....	29
2.2 Kvalitative materialer.....	29
2.2.1 Diskursanalyse.....	29
2.2.2 Kvalitativt intervjumateriale I (urban).....	31
2.2.3 Kvalitativt intervjumateriale II (rural).....	35
2.2.4 Kvalitativt materiale III (historisk).....	35
3 Måltidsbegrepet.....	39
3.1 Hva er et måltid?.....	39
3.1.1 Måltidet – et tegn på å være menneske.....	39
3.1.2 Måltidet – en strukturert situasjon.....	42
3.1.3 Måltidet som koder – matsystemet.....	44
3.1.4 De uspiselige måltidene.....	45
3.1.5 Det ordentlige måltidet.....	47
3.2 Måltidets regler og konvensjoner.....	49
3.2.1 Kroppens grenser.....	50
3.2.2 Måltidets rituelle rammer.....	51
3.2.3 Måltidets estetikk.....	55
3.2.4 Sosial kontroll og distinksjoner.....	61
3.2.5 Gjensidighet.....	63
4 Måltidets diskurser.....	67
4.1 Måltidet som gourmetopplevelse.....	67

4.2	Måltidet som medisin og helse	78
4.3	Måltidet som pedagogikk.....	83
4.4	Måltidet som teologi	86
4.5	Måltidet som nasjonal fortelling	89
4.6	Sammenfattende tolkning	93
5	De tre hovedmåltidenes hvem, hva, hvor og hvordan	95
5.1	Frokost – det individuelle måltidet	96
5.2	Lunsj – det offentlige måltidet	102
5.3	Middagen – det sosiale familiemåltidet	110
5.4	Sammenfattende tolkning	121
6	Måltidets organisering i grupper.....	123
6.1	Kjønn	123
6.2	Alder og livsløp	128
6.3	Sosio-økonomisk status	137
6.4	Region.....	143
7	Måltidets organisering i tid.....	149
7.1	Måltidet – dagen, uken og året.....	150
7.2	Høytidens måltider – «Julekveldsmåltidet».....	153
7.3	Mål-tid og moral	155
8	Måltidets organisering i rom.....	161
8.1	Det hjemlige måltidsrommet	161
8.2	Det institusjonelle måltidsrommet	170
8.3	Det offentlige måltidsrommet.....	173
8.4	Det romløse måltidet.....	175
8.5	Friluftsmåltidet	177
9	Måltidet som sosial situasjon.....	179
9.1	Måltidet som identifisering, tradisjon og integrasjon	179
9.2	Måltidet som arena for sosialisering og reproduksjon	190
10	Måltidet før og nå	203
11	Måltidet i framtiden.....	215
12	Forestillinger om det norske måltidsmønsteret – en sammenfattende tolkning 227	
	Litteratur	247

Sammendrag

Hensikten med dette prosjektet har vært å øke kunnskapen om måltidets rolle og verdi i hverdagslivet. Prosjektets hovedformål har vært å finne ut om det norske måltidsmønsteret er preget av økende normløshet, og sosial og kulturell utarming. Vi har delt studien i to overordnede problemområder. På den ene side har vi sett på folks måltidsvaner, og på den annen side har vi sett nærmere på hvorfor folk spiser som de gjør, og hva måltidet betyr for dem. Vi har benyttet oss av både kvantitative og kvalitative data.

Både de kvantitative og de kvalitative studiene viser et generelt stabilt og fast handlingsmønster som knytter seg til måltidet. Dette kommer både fram av når folk spiser, hvor spiser, hvem de spiser sammen med og hva de spiser til de forskjellige måltidene. De fleste spiser 3-4 måltider i løpet av dagen. Antallet måltider er noe høyere i hverdagen enn i helgen. Det er særlig lunsjmåltidet som blir mindre brukt i helgen. Dette kan sees i sammenheng med at frokosten da spises på et senere tidspunkt. På bakgrunn av både de kvalitative og kvantitative resultatene når det gjelder helgens frokostmåltid, er det mye som tyder på at den har et mer forseggjort preg enn hverdagens frokostmåltid. Innholdet for både frokost- og lunsjmåltidene kan sies å være svært homogent. Det spises i all hovedsak brødmat til frokost og lunsj og varm mat til middag.

De forskjellige måltidene skiller seg fra hverandre blant ulike individer og ulike typer av hushold. De som bor alene spiser noe færre måltider enn de som bor sammen med noen. Dette gjelder særlig for unge, enslige kvinner. Behovet for mat vil imidlertid være temmelig uavhengig av sosiale omstendigheter. Selv om man spiser færre måltider når man er alene, vil sultfølelsen gi seg til kjenne i løpet av dagen. Når man spiser alene blir det viktigste å få seg noe i magen. Det er derfor mer sannsynlig at man velger noe enkelt og kaldt, i stedet for et forseggjort og varmt måltid.

På bakgrunn av våre resultater synes det som om hverdagsfrokosten først og fremst er et individuelt og praktisk måltid som naturligvis spises hjemme. Det man velger å spise er en del av ens individuelle preferanser, og det synes som om det er praktiske grunner til at man spiser og hvordan man spiser. Den som står først opp, spiser først, og så spiser man etter tur. Frokosten har også en ernæringsmessig viktig status. Det er særlig arbeid, barnehage og skole som legger føringer på frokostens organisering og gjennomføring. I helgen blir de sosiale aspektene omkring frokostmåltidet viktigere.

Våre resultater tyder på at det er yrkesliv, skole og barnehage som i stor grad strukturerer de norske lunsjvanene. Det vanligste er å ha med lunsjmaten hjemmefra i form av matpakke. Når det gjelder form, skiller lunsjen seg vesentlig fra frokostmåltidet. I motsetning til den individuelle og praktiske frokosten, har lunsjmåltidet et mye mer sosialt preg. Hverdagens lunsj innebærer et måltidsfellesskap mellom arbeidskolleger og medelever, mens helgens lunsj spises i et familiefellesskap.

Rapporten viser at middagsmåltidet er det viktigste hjemmemåltidet i det norske måltidsmønsteret. Frokosten er sett på som spesielt viktig av ernæringsmessige hensyn, mens middagen er dagens viktigste måltid som familiens sosiale høydepunkt. Vår studie viser at det er viktig å finne fram til et tidspunkt hvor flest mulig av husholdsmedlemmene kan være til stede. Framfor å splitte middagsmåltidet (det vil si ett eller flere av husholdsmedlemmene fraværende) velger man å forskyve måltidet i tid. Det har i løpet av de siste 15 årene skjedd en betydelig forskyvning når det gjelder tidspunktet for å spise middag. Varm mat er altså hovedinnholdet i en norsk middag. Det er de tradisjonelle middagsrettene og tilbehør av typen kokte poteter/potetmos som er mest utbredt både i hverdagen og i helgen. Andelen som spiser hamburgere er omtrent like stor som andelen som spiser vegetarmat. Vegetarmat blir vanligvis beskrevet som en matrett for en liten marginal gruppe, mens det er alminnelig antatt at hamburgere etter hvert utgjør en relativt stor andel av det norske måltidsmønsteret. Våre resultater viser altså at dette ikke er tilfelle.

Måltidet kan sees på som en institusjonalisert aktivitet. Et måltid kan kjenne- tegnes ved at det har en bestemt struktur. Måltidene gjennom dagen skiller seg vesentlig fra hverandre i både form og innhold. Måltidene til de forskjellige anledninger (helg/hverdag) og i forskjellige rom (hjemme/ute) skiller seg på vesentlige måter fra hverandre. Vår studie viser at folk generelt har svært høye krav og forventninger når det gjelder måltidene. Dette handler på den ene siden om måltidets innhold. For å kunne kalle noe for middag må det være varmt. Det å spise noen brødskeer er ikke tilstrekkelig til å kunne kalle det middag – kald mat er frokost eller lunsj. Dette er bare ett av mange eksempler

på hvordan måltidet er omgitt av strenge rammer, sammensetning og rekkefølge for å kunne kalles et «ordentlig måltid». Før, under og etter måltidet har vi også en rekke direkte og indirekte regler. De eksplisitte reglene er slike som gjerne blir beskrevet i bøker av typen «Skikk og bruk», mens de implisitte er slike som man gjerne ikke tenker over, f.eks. det å innta måltidet på faste steder, med fast spiseutstyr og bestemt rekkefølge på matrettene. Slike regler om hvordan man spiser og hvordan man oppfører seg ved bordet viser at det å spise er noe mer enn et biologisk fenomen. Det er også et kulturelt fenomen.

Begrepet måltid har mange betydninger. For å få kunnskap om hvilke betydninger som knyttes til måltidet foretok vi en diskursanalyse. Vi søkte på søkeordet «måltidet» i Alta Vista som er den største anarkiske søkerbasen på internett. De klareste kontekstene som framkom var måltidet som opplevelse og nytelse (gourmet), måltidet som et helseanliggende (medisin og helse), måltidet som sosialisering og opplæring av den yngre generasjon (pedagogikk), måltidets referanser til bibelske måltider (teologi), og måltidet som en del av forestillingen om hva det vil si å være norsk (nasjonal fortelling). De forskjellige måltidsdiskursene konstruerer fenomenet «måltid» på forskjellige måter, og inneholder ulike muligheter for menneskelig handling. Ikke alle forståelser vil ha like stor gjennomslagskraft. Gourmetdiskursen var den klart mest omfattende. Det er smaken som er viktigst i denne forståelsesrammen, og smakspreferansene distingverer og binder. Det er mye som tyder på at dette er et typisk urbant middelklassefenomen – en form for iøynefallende matforbruk eller matsnobberi. Denne måten å forstå mat på virker fremmed og ekskluderende for mange.

Mat og måltidsvaner manifesterer en rekke sosiale, kulturelle og symbolske trekk som forteller noe om oss selv og vårt ståsted i verden. Et gammelt ordtak sier at du er hva du spiser, men det er også relevant å hevde at du spiser det du er. Vi valgte derfor å se nærmere på hvordan måltidsvaner blir påvirket av kjønn, alder, livsfase, sosio-økonomisk status og bosted. I den matkulturelle debatten blir det for eksempel ytret mange bekymringer om måltidsmønsterets generelle forfall – og dette gjelder særlig de yngres måltidsvaner. Våre studier viser at måltidsvaner er noe som endrer seg gjennom hele livet. Overgangen fra å være ung aleneboer til å inngå samboerskap/ekteskap, og særlig overgangen til å bli foreldre, har konsekvenser for måltidsmønsteret. Et generelt trekk er at mat og måltidsvaner får et mer regelmessig, strukturert og tradisjonelt preg når det er barn i husholdet. Det å spise måltidene sammen blir sett på som viktig.

Ønsket om et måltidsfellesskap medfører en tidsmessig regelmessighet. En gruppe kan bare finne sammen til en forutbestemt tid. Det var for eksempel svært viktig at familien samlet seg omkring middagstid.

Tid er kanskje den viktigste struktureringen av måltidet. Betydningen knyttes opprinnelig til det å spise til faste tider eller til rett tid. Dagen er markert ved måltidssyklusene og måltidene strukturerer dagen. Videre er assosiasjonene til hva som skal spises til de forskjellige tidssfærene ganske klare. Vi kaller det vi spiser til hverdags for hverdagsmat. Videre signaliserer ukesyklusen hva slags mat som er passende avhengig av om det er hverdag eller helg. De forskjellige måltidsdiskursene er relatert til de forskjellige tider. Gourmetdiskursen forholder seg til fritiden, og helse- og pedagogiskdiskursen til hverdagen. I hverdagen skal det spises sunn og fornuftig mat, mens mye av det som er forbudt i hverdagen blir normen i fritiden og helgen. Årets syklus er markert med høytider, og til de fleste høytider hører også spesiell mat.

I den matkulturelle debatten blir dårlig tid sett på som en viktig årsak til oppløsningen av måltidet; «vi har ikke tid til å lage mat/spise lenger». Denne idéen knyttes sammen med det travle, moderne mennesket som spiser noe «på vei», på gatekjøkken eller bensinstasjon. Våre tall viser at selv om det har vært en økning i det å spise på gatekjøkken o.l., utgjør dette en liten del av det norske måltidsmønsteret. Det er de yngste som i størst grad velger denne spiseformen, men det utgjør en svært liten andel også av deres totale måltidsmønster. Det vanligste i Norge er å spise hjemme sammen med familien.

Fellesskapet omkring måltidet handler også om dets organisering i rom. Det som spises hjemme i fellesskap med familien blir gjerne beskrevet som riktige og gode måltider, mens det som spises utenfor hjemmet – for eksempel på gatekjøkken, bensinstasjon, «på vei»- er synonymt med oppløsningstendenser. Det er heller ikke alle spisestedene i hjemmet som tillegges den samme kulturelle og moralske verdi. Det å spise middagen foran tv i stuen er en spiseform som generelt blir ansett som kulturelt og moralsk problematisk. Det vil være mer akseptert at en som bor alene foretrekker å spise hverdagsmiddagen foran tv enn om en barnefamilie velger denne spiseformen. Det er imidlertid ansett som passende at barnefamilien velger å spise lørdagens kveldsmåltid foran tv.

Et annet viktig måltidsfellesskap er de institusjonelle måltidsrommene. I vårt hverdagsliv er arbeidsplassen, barnehagen og skolen viktige eksempler på typiske måltidssteder utenfor hjemmet. Dette gjelder i all hovedsak lunsjmåltidet. Både skoler og barnehager bruker måltidet som en pedagogisk mulighet til å lære den yngre generasjonen gode måltidsvaner. Dette framkommer blant annet i veiledende forskrifter, årsplaner o.l. Det er interessant at disse institu-

sjonelle måltidene ofte ikke kjennetegnes av det vi gjerne assosierer med institusjoner – slik som samleband, kø og kantineservering. Måltidene er både i form og innhold svært lik de måltidene som serveres i den hjemlige sfære. På arbeidet spiser man i kantiner eller egne spiserom. Flere bedrifter bruker måltidet som en måte å anerkjenne og belønne sine ansatte (f.eks. subsidierte kantiner, gratismat o.l.).

Vi har også undersøkt måltidsmønsteret i det offentlige rom. Det vil si måltider som spises på gatekjøkken, restauranter o.l. Denne spiseformen er langt fra noe man gjør daglig, men noe de fleste gjør en gang i blant. Det å spise i det offentlige rom utgjør ikke en stor del av det totale måltidsmønsteret. Det er for eksempel langt flere som aldri spiser på restaurant enn det er folk som ukentlig spiser på restaurant. Omtrent en firedel av den norske befolkningen spiser på restaurant sjeldnere enn én gang i året. De som bor i urbane strøk, med høy inntekt spiser oftest på restaurant.

Måltidet kan også betraktes som en sosial situasjon. Det oppstår et fellesskap ved at man spiser sammen og at atferden ved bordet er regulert av konvensjoner og etikette som er felles. Dette betyr at måltidet er en viktig arena for sosial identifisering, tradisjon og integrasjon. Mat er egnet som etnisk markør. De ulike matrettene som inngår i en nasjons måltidsmønster forteller både om stolthet og fremmedfrykt. Det typisk norske f.eks. kjøttkaker, fiskekaker, steketorsk, kan sees som et tegn på stabilitet, mens det nye, f.eks. pizza, taco, kebab gjerne blir sett på som litt truende. Det truende får imidlertid svært stor dekning i offentligheten. Dette blir særlig tydelig når man ser på den faktiske utbredelsen av de nye matrettene.

Både norske og internasjonale studier viser at mat- og måltidsvaner er noe som endres sakte. Det eksotiske og fremmede handler ofte om en overskridelse fra uspiselig (ikke mat) til noe spiselig (mat). For eksempel frukt og grønnsaker av typen rambutan, lichi, aubergine, fisk av typen breiflabb og kjøtt av typen struts og lama. Når vi tar i bruk nye matretter vil de dessuten alltid bli gjenstand for lokal bearbeiding og kontekstuenlisering. Endringer i mat- og måltidsvaner knyttes gjerne til et begrep som globalisering. Selv om dette har akselerert i det 20. århundre, er det viktig å ha i mente at dette ikke er noen ny prosess. Det har alltid foregått prosesser som har endret det matkulturelle landskapet. Tradisjonsretter som risengrynsgrøt og den kokte poteten er bare to av mange eksempler på hvordan det globale kommer til uttrykk i det norske måltidsmønsteret. Poteten kom til Norge på slutten av 1700-tallet.

Den yngre generasjonen kan både bli sett på som tradisjonsforvaltere og nyskapere. Samtidig som de yngre vil arve sine foreldres måltidsvaner, vil de

også gjøre måltidsvanene til sine egne. Våre måltidsvaner blir hovedsakelig overført til den yngre generasjonen i form av tradisjoner, skikker, takt og tone. Selv om de yngre ikke følger sine foreldres måltidspraksis i ett og alt, fungerer foreldrenes måltidsmønster som et viktig referansepunkt. Våre studier viser på flere måter hvordan familien er sentral når det gjelder formidlingen av grunnleggende normer og verdier som knyttes til måltidet.

Samtidig som det er forventet at de unge skal holde på tradisjonene, er det også forventet at de skal være opptatt av det nye. Selv om de unges løsrivelse – ved for eksempel å avvise foreldrenes sunne og riktige mat – gjerne oppleves som truende, er det en utbredt oppfatning at oppdragelse til selvstendighet er en dyd. Dette fører til at generasjonene gjerne bekrefter hverandres ulikhet ved å overkommunisere og legitimere diskontinuitet. Det som fortsatt er likt mellom generasjonenes måltidsvaner blir gjerne fortrenget, fornektet eller ikke erkjent. Dette finnes det en rekke eksempler på i vår studie; «alt er annerledes nå til dags», «ikke som før, nei ...», «ingen gjør det på den gamle måten lenger».

Det er heller ikke ansett at dagens foreldre er like gode måltidsoppdragere som den tidligere generasjonen. I den matkulturelle debatten kan vi for eksempel lese om foreldre som har det så travelt at de sender sine barn sultne på skolen, og at mange heller ikke har med seg matpakker. Våre tall om hyppighet av frokostspising i hushold med barn bekrefter at dette forekommer, men ikke i en slik utstrekning at det skulle være et utbredt problem.

Våre studier viser at foreldre generelt har store forventninger og stiller store krav til seg selv når det gjelder måltidsoppdragelse og -omsorg. Med bakgrunn i den enorme samfunnsvitenskapelige litteraturen om økende individualisme og frihet, var vi også overrasket over at måltidet er en institusjon som ser ut til å være preget av relativt strenge og ikke forhandlingsbare normer. Dette handlet blant annet om kravet om å passe måltidene og om hva som er god oppførsel under måltidet. Selv om det var vanlig å beskrive den forrige foreldregenerasjonen som strengere, var det i beskrivelsene lite som tydet på at måltidsoppdragelse handlet om oppdragelse til selvstendighet. Slik måltidene faktisk ble gjennomført, handlet det mer om oppdragelse til selvkontroll, respekt og lydighet. Dette knytter vi nettopp til vektleggingen av å ha felles familiemåltider. Dette krever selvfølgelig at hver enkelt greier å tøyse sine egne impulser og lyster. Om oppdragelsen var strengere før er det vanskelig å si noe om. Det materialet vi har vært igjennom viser at det var uenighet om hvorvidt det var strengere eller ikke før i tiden.

I den matkulturelle debatten blir 1950- og 60-tallet framstilt som måltidets gyldne tiår. Vi har gjennom et kvalitativt intervjumateriale fra Norsk etnologisk granskning fått muligheten til å se nærmere på myter og realiteter i denne framstillingen. Dette gjelder særlig spørsmålene om at måltidene var bedre før, at man i større grad spiste sammen og at det var mye sterkere normer knyttet til måltidet på den tiden. På bakgrunn av resultatene som framkom synes det tydelig at hukommelsen er selektiv, og at mye av de samme fortellinger og forestillinger gjenfortelles til nye generasjoner.

En klar endring fra 50-tallet er at fedrene ikke lenger er familienes viktigste person i mathverdagen. I dag er det barna som står i sentrum for matlagingen og måltidene. Det tas hensyn til barna ved at de gjerne serveres først, og at deres preferanser blir tatt på alvor. En annen viktig endring er at mat utgjør en mindre økonomisk belastning for dagens familier enn for 50-tallets familier. På 50-tallet brukte man i gjennomsnitt 30 prosent av familiens disponible inntekt på mat, i dag bruker vi 13 prosent. Bedre økonomiske livsbetingelser har gjort mye av fortidens luksusmat til hverdagsmat. Det økte kjøttforbruket knyttes for eksempel til økt velstand. Videre har det skjedd betydelige endringer i det matvaretilbudet som finnes i dagligvarebutikken. Et eksempel på dette er den økte tilgangen av importerte frukter og grønnsaker.

Vi har i denne rapporten vist hvordan mat og måltider er et viktig moralsk og sosialt spørsmål. Dette gjelder som tema både for glede og nytelse, for medisin og helse, for oppdragelse og sosialisering, og som en del av den nasjonale fortellingen om hva det vil si å være norsk. Studien viser at våre måltidsvaner er i en *kontinuerlig endring*, men disse endringene har på langt nær et så dramatisk og entydig preg som de vanlige forestillingene gir inntrykk av, snarere tvert imot. Som konklusjon viser denne rapporten at måltidet som sosial, moralsk og familiær institusjon står sterkt i Norge, og at det sannsynligvis aldri har stått sterkere.

Hvordan vil måltidet i framtiden se ut? Med utgangspunkt i våre empiriske materialer framla og vurderte vi forskjellige måltidsscenarioer i forhold til potensielle økonomiske opp- og nedgangstider. Gitt en fortsatt velstandsutvikling vil vi på bakgrunn av den fokuseringen på mat, måltider og helse som vi har i Norge, de store investeringene i kjøkken og kjøkkenutstyr, forventningene som knytter seg til ekteskapet og plikten til å gi barn næringsrik mat, tro at måltider vil ha en like stor eller større status enn i dag.

Summary

The intention of this project has been to increase our knowledge of the role and value of the meal in everyday life. The project's main objective has been to investigate whether Norwegian eating patterns are characterised by lack of norms and social and cultural deterioration. We have divided the study into two main problem areas. On the one hand we have looked at people's eating habits, and on the other hand we have looked closer at why people eat what they do and what the meal means to them. We have made use of qualitative as well as quantitative data.

Meals are different from one individual to the other and from one type of household to the other. Those who live alone generally eat fewer meals than those who live in households with more members. The need for food, however, is relatively unrelated to the social setting. Even if you eat fewer meals when you are alone, the feeling of hunger will be noticeable during the day. When you eat alone, the most important thing is to get something in your stomach. Hence, it is more likely that you will choose something cold and simple, rather than a sophisticated and warm meal. Both the quantitative and the qualitative studies show a generally stable and set pattern of behaviour in relation to meals. This is evident when considering the time when people choose to eat, where they choose to eat, with whom they choose to eat and what they choose to have for each meal. Most people eat three to four meals a day. The number of meals is slightly higher during weekdays than at weekends. Particularly lunch is skipped at weekends. This can be connected to the fact that breakfast is usually taken at a later hour on Saturdays and Sundays. In addition, the results from both the quantitative and the qualitative studies indicated that more effort is put into preparing the weekend breakfast than the weekday breakfast. The contents of the meals regarding breakfast and lunch can be said to be very homogeneous. The overall trend is that bread is eaten

for breakfast and lunch and a hot meal for dinner, in Norway traditionally taken some time between 4pm and 6pm.

On the basis of our results it seems as if the weekday breakfast first and foremost serves as an individual and practical meal, which naturally is taken at home. What one chooses to eat is determined by individual preferences, and there seem to be practical reasons for eating and for what is eaten. The person who gets up first in the morning, eats first, and then each household member eats in turn. Breakfast has a nutritionally important status. Work, kindergarten and school in particular determine the organisation of breakfast and how it is taken. At weekends the social aspects of breakfast are more important.

Our results indicate that work, school and kindergarten structure Norwegian lunch habits. The most common thing is to bring a packed lunch from home. When it comes to form, lunch differs essentially from breakfast. As opposed to the individual and practical breakfast, lunch has a much stronger social quality. The weekday lunch is a mealtime community between work colleagues and fellow students, whereas the weekend lunch is taken in a family community.

The report shows that dinner is the most important home meal in the Norwegian eating pattern. Breakfast is particularly regarded as an important meal in terms of nutrition, while dinner is the most important meal as the social highlight of the day. Our study shows that it is important to find a time when as many household members as possible can be present. Rather than splitting up dinner (i.e. have one or more absent household members) one chooses to postpone dinner. There have been considerable changes during the last fifteen years with respect to when dinner is taken. As mentioned, hot food constitutes the main content of a Norwegian dinner. Traditional dishes and side dishes like boiled potatoes/mashed potatoes are the most common both during the week and during weekends. For instance, the portion of the population that eats hamburgers is about as large as the portion that eats vegetarian food. Vegetarian food is usually regarded as something eaten by a marginal group of people, while it is a common belief that hamburgers have come to constitute a relatively large proportion of Norwegian eating patterns. Our results show that this is not the case.

The meal can be seen as an institutionalised activity. A meal can be recognised as having a set structure. The different meals during the day vary both in terms of form and content. The meals for different occasions (e.g. weekend/weekday) and in different settings (at home/out) differ essentially. Our study shows that people generally have very high demands and expectations

when it comes to meals. On the one hand this is connected with the contents of the meal. In order to call something dinner, it needs to be warm. To eat bread at dinnertime is not sufficient to call it dinner – cold dishes are breakfast and lunch. This is just one out of a whole range of examples to indicate that the meal is imbued with strict norms and demands on composition and form in order to allow the description «a real meal». Before, during and after the meal we also have a whole range of explicit and implicit rules. The explicit rules are of the kind that are likely to be described in books on etiquette, while the implicit rules are of the kind that one rarely reflects on, e.g. to eat in set places, with a special set of cutlery, with a set order for the different dishes. Rules like these about how to eat and behave at the table show that eating is more than a biological phenomenon. It is also a cultural phenomenon.

A meal has a number of meanings. To acquire knowledge about what ideas are connected with the meal, we carried out a discourse analysis. We searched on the word «måltidet» – «the meal» – in Alta Vista, which is the biggest anarchic search engine on the Internet. The contexts that appeared most frequently were concerned with the meal as an experience and a pleasure (gourmet), the meal as a health issue (medicine and health), the meal as a process of socialisation and teaching of the young (pedagogy), the meal and its references to biblical meals (theology), and the meal as part of the concept of what it means to be a Norwegian (the national narrative). The different types of meal discourses construct the phenomenon «a meal» in different ways and contain different alternatives for human behaviour. Not all concepts will have the same impact. The gourmet discourse was by far the most complex one. Taste is the most important factor within this frame of understanding, and preferences in taste distinguish and connect. There are a lot of indications that this is a typically urban middle class phenomenon – a form of conspicuous food consumption and food snobbery. To understand food this way seems strange to many.

Our food and eating habits manifest a whole range of social, cultural and symbolical traits that say something about us and our place in the world. An ancient saying claims that you are what you eat, but it is also relevant to assert that you eat what you are. Hence we chose to take a closer look at how eating habits are influenced by gender, age, stage in life, socio-economic status and geographical location. In the cultural debate about food there is a lot of concern about the general decay in eating patterns, particularly among the younger generation. Our studies show that eating habits change throughout life. The transition from young and single to cohabitation or married life, and particularly the transition into parenthood have consequences for our eating patterns. A general feature is that food and eating habits acquire a much more

regular, structured and traditional character once children arrive in the household. Having meals together is regarded as important. The wish for mealtime community leads to regularity in mealtimes. A group can only meet at a pre-set time. For instance, it was very important that the family got together around dinnertime.

Time is perhaps the most important way of structuring the meal. The meaning of this was originally related to eating at set times or at the right times. The day is marked off by mealtime cycles, and the meals structure the day. Furthermore, the associations to what should be had at the different times are rather set. We call what we eat every day every-day food. Additionally the cycle of the week signals what kind of food is appropriate depending on whether it is weekday or weekend. The different meal discourses occur at different times. The gourmet discourse limits itself to weekends and holidays, while the health and pedagogy discourses are concerned with every-day meals. During weekdays one should eat healthy and sensible food, while a lot of what is forbidden during the week is the norm at weekends and during holidays. The cycle of the year is marked off with holidays, and most holidays have special kinds of food.

In the cultural debate about food lack of time is seen as an important cause in the collapse of the meal; «we don't have time to cook/eat anymore». This idea is seen in relation to the busy modern man, who eats «on the way», in a snack bar or in petrol stations. Our figures show that even if there has been an increase in meals taken in snack bars etc., this only constitutes a small part of the Norwegian eating pattern. Young people are mostly the ones who choose this type of meals, but in their total eating pattern this still constitutes only a small part. The most normal way to take a meal in Norway is to eat at home together with the family.

The community at mealtimes is also about the spatial organisation of it. What is eaten at home in the community of the family is often described as correct and good meals, while that which is eaten outside the home – for instance meals in snack bars and petrol stations, «on the road» – is synonymous with symptoms of decay. Not even all places in the home are endowed with the same cultural and moral values. Eating in front of the television in the living room is a way of eating which is generally seen as culturally and morally problematic. It would be more acceptable for a person living alone to prefer eating in front of the television, than it would be for a family with children to choose this way of eating. However, it is deemed appropriate for the family with children to choose to eat their Saturday evening meal in front of the television. This shows exactly the complexity in the choice of a place to eat.

Another important meal community is the institutional meal room. In everyday life the work place, kindergartens and schools are important examples of typical meals away from home. This mainly applies to lunch. Both schools and kindergartens use meals as a pedagogical opportunity to teach the younger generation good meal habits. This is evident for example in recommended guidelines, year plans etc. It is interesting that these institutional meals are often not characterised by what we often associate with institutions – such as conveyor belts, lines and cafeteria serving. Both in substance and form these meals are quite similar to those that are served in the private sphere. At work people eat in cafeterias or special lunchrooms. More and more organizations use meals as a way of recognising and rewarding their employees (e.g. subsidised cafeterias, free food etc.)

We have also studied eating patterns in the public sphere. This includes takeaway food and meals in restaurants etc. This way of eating is not an everyday occurrence, but most people do it once in a while. Eating in public does not constitute an important part of the total eating pattern. For instance, there are far more people who never eat in restaurants, than there are people who eat in restaurants every week. About one quarter of the Norwegian population eats in a restaurant less than once a year. High-income groups in urban areas eat most frequently in restaurants.

The meal may also be regarded as a social situation. A community emerges through sharing a meal and through the fact that behaviour at the table is regulated by shared conventions and customs. This means that the meal is an important arena for social identification, tradition and integration. Food is well suited as an identifier. The various foods that constitute a nation's eating pattern tell us both about the nation's pride and xenophobia. The traditional, e.g. meatballs, fish cakes, fried cod etc., may be regarded as a sign of stability, while the new, e.g. pizza, tacos, kebab etc. is often perceived as slightly threatening. The threatening also receives disproportionate coverage in public life. This is particularly clear when we look at the actual dissemination of the new types of food.

Both Norwegian and international studies show that food and eating habits change slowly. The exotic and strange is often about transgressing the boundaries between the uneatable (non-food) and the eatable (food). For instance fruits and vegetables such as rambutan, litchi and eggplant, fish like goosefish and meat like ostrich and llama. When we introduce new foods, they will always be subject to local adaptation and contextualisation. Changes in food and eating habits are often connected with the concept of internation-

alisation. Even though this has accelerated in the 20th century, it is important to remember that it is not a new phenomenon. There have always been processes that have changed the landscape of food culture. Traditional dishes such as rice porridge and boiled potatoes are only two of many examples of how the global is reflected in Norwegian eating patterns. The potato came to Norway from South America at the end of the 18th century.

The younger generation may be regarded both as custodians of tradition and as innovators. The younger generation will inherit the eating habits of their parents and at the same time make these eating habits their own. Our eating habits are generally passed on to the younger generation in the form of traditions, customs and rules of conduct. Even though young people do not observe every aspect of their parents' eating habits, parental eating patterns are an important point of reference. In several ways our studies show the importance of the family in transmitting basic norms and values in connection with the meal. While young people are expected to keep up old traditions, they are also expected to be interested in the new. Even though the revolt of young people – for instance in rejecting the proper and healthy food of their parents – is often perceived as threatening, it is commonly believed that children should be taught self-reliance. The result is that different generations often confirm each other's inequality by overcommunicating and legitimising discontinuity. The similarities between the eating habits of the various generations are often suppressed, denied or not recognised. There are numerous examples of this in our study: «Everything is different nowadays», «no, things are not like they used to be...», «no one does it the old way anymore.»

Parents today are not believed to be as good meal role models as the previous generation. In the debate about food culture, we may for instance read about parents who are so busy that they send their children hungry to school, and also that many children do not bring packed lunch to school. Our studies on the frequency and occurrence of breakfast in households with children show that this happens, but not to such an extent that it should be regarded as a widespread problem.

However, frequency and occurrence tell only a part of the story about our eating habits. Equally important is the role and meaning of the meal. Among other things, we have looked more closely at the functions of the meal as a transmitter of culture and manners. Our studies show that parents in general expect and demand a lot from themselves with regard to meal training and care. In light of the vast social scientific literature on increasing individualism and freedom, we were also surprised to discover that the meal remains an institution that seems to be controlled by relatively strict and non-negotiable

rules. This included for example the requirement to keep meal times and rules about what was regarded as good behaviour during meals. Even though the previous generation of parents was commonly described as stricter, there was little evidence in the descriptions to indicate that meal manners are about teaching children independence. The way the meals were actually conducted, they were more about teaching children self-control, respect and obedience. This is directly linked to the emphasis on the family meal. Such a meal obviously requires that every family member is able to curb his or her own impulses and desires.

In the debate about food culture, the 1950s and –60s are described as the golden era of the meal. Through qualitative interview studies from the Norwegian Ethnological Research, we have been able to take a closer look at myths and facts in this description. In particular this applies to the claims that meals were better before, that people to a greater extent ate together, and that there were stronger rules in connection with the meal at that time. In light of the results that emerged, it seems apparent that our memory is selective, and many of these descriptions and ideas are also passed on to new generations.

An obvious change since the 50s is the fact that fathers are no longer the main focus of the family's eating habits. Today, children are at the centre of cooking. In practice, this is evidenced by the fact that children are often served first, and that their preferences are taken seriously. Another important change is that food is a smaller economic burden for families today than for families in the 50s. In the 50s, people spent approximately 30% of available family income on food, today we spend 13%. Whether child rearing was stricter before is difficult to say. The material we have been through shows that people disagree on whether it was stricter before or not.

In this report we have shown that food and meals are an important moral and social issue. This is true both as an object of enjoyment and pleasure, as a health issue and a medical issue, as a matter of child rearing and socialization, and as a part of the national narrative of what it means to be a Norwegian. The study shows that our eating habits are *continuously changing*, but that the changes are not anywhere near as dramatic or unambiguous as common notions suggest – if anything, the opposite is true. In conclusion, this report shows that the meal as a social, moral and family institution has a strong position in Norway, and that it probably never has been stronger.

How will the meals of the future look? On the basis of our empirical material, we have presented and considered a number of meal scenarios related to potential economic prosperity or recession. Granted continued prosperity, and in

light of the strong focus on food, meals and health in Norway, the considerable investments in kitchens and kitchen equipment, expectations about marriage and the duty to provide children with nutritious food, the status of the meal will be as strong as or stronger than it is today.

1 Innledning

Formålet med dette prosjektet er å bidra til økt kunnskap om hvilken rolle og verdi måltidet har i den moderne mathverdagen. Studien er delt i to overordnede problemområder. På den ene siden vil vi se på folks måltidsvaner. Dette innebærer blant annet å se nærmere på detaljene i de daglige måltidene. På den annen side vil vi se nærmere på hvorfor folk spiser som de gjør, og hva måltidet betyr for dem.

1.1 Bakgrunn

I den matkulturelle debatten blir det ofte snakket om oppløsningen av det forseggjorte fellesmåltidet. Et felles trekk ved de mange beskrivelsene er en bekymring hva angår både måltidenes form og innhold. I temaheftet «Slå ring om fellesmåltidet» fra Nasjonalforeningen for folkehelse (1998) beskrives det for eksempel slik:

«Nasjonalforeningen ønsker å slå ring om fellesmåltidet og advarer mot utviklingen av såkalt «one hand food»; hurtig mat som kan spises når som helst og hvor som helst. Ufbredelsen av denne «matkulturen» er relativt stor blant annet i USA, og mange er redde for at vi nordmenn lett vil komme etter (s. 5).»

Det finnes også flere eksempler på pessimistiske beskrivelser blant sosiologer og antropologer som arbeider med temaet mat og måltider. Murcott (1998) refererer blant annet til Fischler (1979) som i sine beskrivelser introduserer begrepet *måltidsanomi* (*gastro-anomie*)¹, Mintz (1985) som hevder at *måltidsmønsteret er i ferd med å oppløses*, og Falk (1994) som forteller om *nedgangen i det rituelle måltidet og veksten i matvareindustrien*. Det finnes også sosiologer og antropologer som setter et spørsmålstegn ved de dramatiske

¹ Med begrepet *anomi* siktes det til samfunnets fallende matnormer.

måltidsbeskrivelsene. Murcott (1998) har for eksempel mistanke om at det eksperter og opinionsledere sammenligner med er det hun omtaler som «de gylne tiår». Det vil si 50- og 60-tallets middelklassefamilier med hjemmeværende husmødre. Videre har hun mistanke om at beskrivelsene av måltidets sammenfall også kan være myter som folk trenger for å skape en kollektiv forståelse av de sosiale konvensjonene som de arver, samt de sosiale endringene de erfarer (f.eks. observasjoner av typen «julen er ikke lenger hva den var») Slike beskrivelser kan fortelle mer om kulturell erindring enn faktiske data om hvilke endringer som har funnet sted.

I likhet med samfunnet for øvrig vil våre måltidsvaner være i kontinuerlig endring. Det store spørsmålet er om måltidsendringene har en så dramatisk og entydig negativ karakter som de mange beskrivelsene gir inntrykk av. Hvilke forandringer oppfattes som negative, og med hvilke begrunnelser? Hva er myter og hva er realitet når det gjelder beskrivelsene av måltidsendringene? Vi spør derfor om det strukturerte og regelmessige måltidet er noe som hører fortiden til.

1.2 Problemstillinger

Prosjektets overordnede målsetting er å finne ut om *det norske måltidsmønsteret er preget av en økende normløshet*, samt en *sosial og kulturell utarming*. Med bakgrunn i den matkulturelle debatten har vi formulert våre forsknings-spørsmål på følgende måte:

1) *Hvordan er måltidet konstruert i Norge i dag?*

Hva er et måltid? Hvordan blir måltidet konstruert i tid (f.eks. hverdag/helg)? Hvordan blir måltidet konstruert i rom (f.eks. hjemme/ute)? Hvordan blir måltidet konstruert i ulike grupper (f.eks. kjønn, alder, livsfase, sosialøkonomisk status, bosted). Hvordan blir måltidets ulike roller konstruert (f.eks. voksen/barn)? Hvilke regler og konvensjoner er det som gjelder for måltidet? Hvordan overføres den matkulturelle kunnskapen mellom generasjonene?

2) *Hvilke forestillinger finnes det rundt måltidet?*

Hvordan snakker man om måltidet i offentligheten? Hvem definerer hva som er riktige måltidsvaner? Finnes det noen kulturell motstand mot de dominerende måtene å forstå måltidene på?

3) *Hvor utbredt er det strukturerte og regelmessige måltidet?*

Hva spiser man? Hvem spiser man sammen med? Når spiser man? Hvor spiser man? Hvor ofte spiser man de ulike måltidene? Hvilke forskjeller finnes det mellom ulike forbrukergrupper?

4) *Er det strukturerte og regelmessige måltidet noe som etterstrebes?*

Hvilken rolle og betydning har måltidet i hverdagslivet? Hvilke verdier, normer, forestillinger er det folk knytter til måltidet? Hvordan er forholdet mellom ideal og virkelighet?

5) *Er måltidet i dramatisk endring?*

Hvordan forvaltes måltidet? Hvordan endres måltidet? Hva er myter og hva er realitet i beskrivelsene av det moderne måltidsmønsteret?

1.3 Relatering til tidligere studier

Det finnes en rekke studier med fokus på endringer i det vestlige måltidsmønsteret av både kvalitativ og kvantitativ art (Wandel, Bugge og Ramm 1995, Fagerli 1999, Caplan 1997, Murcott 1998). Flere kvalitative studier har for eksempel vist at 80- og 90-tallets mødre legger stor vekt på at familien skal spise strukturerte og regelmessige måltider. På samme tid føler de seg ofte frustrert over at de selv ikke makter å utforme måltidene slik de husker dem fra sin egen oppvekst (Murcott 1983, Charles and Kerr 1988, Devault 1991, Wandel, Bugge og Ramm 1995, Liuokko 1996). Disse studiene knytter imidlertid ikke forskningsresultatene til hvordan mennesker opplever og minnes de sosiale strukturer og konvensjoner som de arver. Det er dessuten vanskelig å vite om man på bakgrunn av denne forståelsen faktisk kan konkludere med at måltidsmønsteret er blitt dårligere.

Som forskere er det viktig å ha et kritisk blikk på de forestillingene som blir tatt for gitt. Det vil si at vi må ha en reflektert holdning til våre antakelser om hvordan det moderne måltidsmønsteret framtrer for oss. Vi må dessuten ta i betraktning kunnskapens historiske og kulturelle relativitet. Vår forståelse av 50- og 60-tallets måltidsvaner er nødvendigvis ikke lik den forståelsen de som faktisk levde på denne tiden hadde. Vi spør derfor om de mange beskrivelsene av måltidets forfall er en form for mytisk tenkning eller om det virkelig er slik at det strukturerte og regelmessige måltidet er noe som hører fortiden til?

1.4 Rapportens disposisjon

Denne rapporten er delt opp i 12 kapitler. I det første kapitlet plasseres forskningsspørsmålene inn i den matkulturelle debatten. I kapittel 2 beskrives rapportens materiale og metode, samt gjennomføringen av de empiriske studiene.

I kapitlene 3 og 4 ser vi nærmere på måltidsbegrepet. I kapittel 3 drøftes de ulike kjennetegnene som teoretikere mener karakteriserer et måltid. Vi retter også blikket mot «Skikk og bruk»-bøkenes presentasjon av måltidsregler og -konvensjoner. Kapittel 4 er bygget opp omkring de mange måtene måltidet omtales på i offentligheten. Det vil si at vi ser nærmere på de mest framtreddende diskursene omkring måltidet.

Kapittel 5 handler om den norske befolkningens måltidspraksis. Vi ser i dette kapitlet nærmere på hvem man spiser sammen med, hva man spiser, hvor man spiser og når man spiser. I dette kapitlet gir vi også en presentasjon av hvilke forestillinger, normer og forventninger folk knytter til måltidet.

Kapitlene 6, 7 og 8 handler om måltidets ulike sosiale kontekster. I kapittel 6 undersøker vi hvordan identitet blir kommunisert gjennom mat- og måltidsvaner. Vi ser blant annet på hvordan mat- og måltidsvaner blir påvirket av kjønn, alder, livsfase, sosialøkonomisk status og bosted. Kapittel 7 handler om måltidets organisering i tid. Vi ser også på sosiale forestillinger omkring hverdagens, helgens og høytidenes måltider. I kapittel 8 fokuserer vi på måltidets organisering i rom. Her drøfter vi hvordan de ulike spisestedene (f.eks. hjemme, på arbeidsplassen, på gatekjøkken osv.) blir vurdert, og hvilken kulturell og moralsk verdi som tillegges de ulike spisestedene.

I kapittel 9 drøfter vi måltidet som en sosial hendelse. Vi ser i denne sammenheng på hvordan måltidet fungerer som en arena for sosialisering og reproduksjon, identifisering og tradisjon, samt for sosial integrasjon.

I kapitlene 10, 11 og 12 setter vi forskningsspørsmålene inn i en samtidsmessig sammenheng. Dette gjør vi ved å se nærmere på den sosiale konteksten måltidsmønsteret oppstår i. For å kunne svare på forskningsspørsmålet om endring var det viktig for oss å se det i lys av den generelle samfunnsutviklingen. I kapittel 10 sammenligner vi beskrivelser av 1950-tallets mathverdag med 1990-tallets beskrivelser. I kapittel 11 forsøker vi å si litt om hva vi kan forvente når det gjelder måltidene i framtida. Kapittel 12 utgjør en sammenfattende tolkning av våre resultater i forhold til den matkulturelle debatten.

2 Metode og forskningsdesign

I denne studien har vi valgt å benytte oss av både kvantitative og kvalitative metoder. Vi har brukt data fra ulike forbrukerundersøkelser, samt tall fra Statistisk sentralbyrå. Videre har vi foretatt en litteraturstudie gjennom bib.sys sine databaser, en diskursanalyse (tekstanalyse) hvor vi benyttet søkerverktøy på internett (Alta.Vista), intervjumateriale fra NEG (Norsk etnografisk granskning), samt våre egne intervjuer og feltarbeider. Bakgrunnen for at vi valgte å benytte oss av både kvantitativt og kvalitativt orientert materiale er at slike data skaffer fram svar på ulike spørsmål som kan stilles om det norske måltidsmønsteret. Ved hjelp av de kvantitativt orienterte spørsmålene ønsket vi altså å fortelle noe om måltidets utbredelse og hyppighet, og ved hjelp av de kvalitativt orienterte spørsmålene ønsket vi å fortelle noe om de forestillinger, meninger, normer og verdier som knytter seg til utformingen av måltidet.

2.1 Kvantitative data

2.1.1 Den norske befolknings spise- og drikkevaner

De kvantitative resultatene i denne rapporten bygger i all hovedsak på forbrukerundersøkelser som SIFO, Opplysningskontorene og Tine kjøkken har tilgjengelig. En undersøkelse om den norske befolknings spise- og drikkevaner (1998) har vært særlig sentral i prosjektet. Denne undersøkelsen var et samarbeidsprosjekt mellom Tine, Matforsk, NLH og SIFO og den ble finansiert av Norges forskningsråd.

Dataene til denne undersøkelsen er samlet inn av Markeds- og Mediainstituttet ved hjelp av en postal survey, med nær telefonoppfølging. Datamaterialet bygger på et tilfeldig utvalg av 3536 personer i alderen 15 år eller eldre. Av

disse var det 72 prosent som returnerte spørreskjemaet. Det viste seg at utvalget var noe skjevt sammensatt med hensyn til kjønn og alder. Vi har derfor vektet dataene ved hjelp av Statistisk sentralbyrås befolkningsstatistikk fra 1997.

Spørsmålene om spisevanene var bygget opp som en kronologisk beskrivelse av måltidsdagen (frokost, lunsj, middag, kvelds, mellommåltider) og måltidsuken (hverdag, helg). De spørsmålene vi valgte å fokusere på handlet om:

- *hvem* man spiste sammen med.
- *hva* man spiste (utbredelsen av de forskjellige måltidene, samt måltidenes innhold).
- *hvor* man spiste.

Respondentene ble for eksempel bedt om å registrere hvem de hadde spist sammen med siste hverdag, og de ble også spurt om hvilken dag dette var. De ble spurt om hvem de hadde spist sammen med siste helgedag. Det ble også spurt om hva man spiste og hvor man spiste.

Problemet med store spørreskjemaundersøkelser er at man ikke alltid vet hva de forskjellige respondentene mener med det de svarer. Hvis for eksempel respondenten ikke anser pizza som et middagsmåltid vil han eller hun lett kunne svare at man «hoppet over middagen» denne dagen. Det kan være uenighet om hva som ligger i begreper som «hjemme», «ferdigmat», «middag», «vanlig» eller «ofte». Middag er i noen strøk hovedmåltidet midt på dagen, mens de fleste anser middag å være hovedmåltidet etter arbeid/skole. Et annet problem er at bakgrunnsvariablene grupperer folk på en måte som man ikke kjenner seg igjen i. Det er for eksempel vanskelig å lage yrkeskategorier som alle sier seg enig i. Det viser seg også at folk ofte har en uvilje mot å oppgi inntekt, slik at frekvensen av personlig- og husholdsinntekt blir for lav til å kunne brukes.

Dataanalysene består blant annet av enklere statistikk som frekvensfordelinger og krysstabeller. Dette har vi gjort ved hjelp av dataprogrammet SPSS. Dataene ble analysert med hensyn til alder, kjønn, husholdstype, bosted, inntekt og utdanning. Følgende statistiske analyser ble benyttet: K_ji-kvadrat-test og binomisk hypoteseprøving med tilnærming til normalfordeling, som beskrevet i Hellevik (1983). For en mer utførlig metodisk redegjørelse av MMIs undersøkelse anbefaler vi å se nærmere på metodekapittelet i rapporten *Bruk av drikkevarer – hvem, hva og hvor?* (Bye 1999).

2.1.2 Relevante undersøkelser fra Statistisk sentralbyrå (SSB)

Måltidsmønsteret er en del av den generelle samfunnsutviklingen/tilstanden. Etter vårt syn var det derfor viktig å se nærmere på den sosiale konteksten som måltidsmønsteret oppstår i. Gjennom SSBs undersøkelser fikk vi tilgang til mye verdifull informasjon om den norske befolkningens familieformer, arbeidstilknytning, tidsbruk, forbruksmønster. For en nærmere metodisk redegjørelse av disse undersøkelsene anbefaler vi å se nærmere på SSBs egne rapporter.

2.2 Kvalitative materialer

2.2.1 Diskursanalyse

Diskurs er et analytisk begrep som viser til en tradisjon for meningsutveksling. Det betegner en samling utsagn, begreper, teser og teorier som utgjør en artikulert forestilling om noe. Deltakerne i en samtale må være innforstått med visse premisser for hvordan samtalen skal foregå, hvilke referanser og begreper som er gyldige og ugyldige, forståelige og uforståelige, hvilke metaforer som forstås og hvilke som ikke forstås (Foucault 1984). Samtaleformene der måltidet omtales eksplisitt kan dermed analyseres som diskurser. Til forskjell fra begrepet diskusjon, som er knyttet til en situasjonsbestemt samhandling, er diskurs avgrensbar og kan identifiseres. Det er dermed mulig å avgrense en diskurs for analyse gjennom systematisk å beskrive de steder diskursen foregår og de referanser som brukes.

I en diskursanalyse er det noen momenter det er viktig å se etter. 1) Først må man finne i hvilke fora diskursen føres. 2) Deretter må man avgrense de sosiale felt der diskursen foregår (Bourdieu 1977). Det sosiale felt vil være gruppen eller kategoriens sosiale handlingsrom. Med et romlig analytisk begrep kan man vurdere diskursens mulige betydning for deltakerne, og diskutere de forskjellige diskursers nedslagsfelt mot hverandre. 3) I en diskursanalyse er det også viktig å finne hvem som refereres. Det er imidlertid viktig å skille mellom aktører og diskurser. Aktører – enten de er personer eller institusjoner – har en intensjon i handling, mens diskurser mer er et aggregat av sosiale praksiser, og peker ut over språklig handling og samhandling (Kaarhus 1992). Diskurser blir – i kraft av å være en konvensjon for samtale – viktige for aktører når disse skal kommunisere. Sett fra aktørene blir diskursen sett som rammeverk og begrensninger for handling. 4) Til slutt er det også viktig å se etter

variasjon. En diskurs vil også alltid være en del av en annen diskurs. Begrepet diskurs refererer til ulike nivåer av språklig handling og samhandling, og til den «tekst» eller diskurs som produseres i slik samhandling. Dette betyr at vi kan få flere nivåer av diskurser – som kinesiske esker (Kaarhus 1992), (Burr 1995).

I en diskursanalyse kan man også tenke seg endring. Når man henviser til en endring av en diskurs vil denne alltid referere til en annen tekst eller sammenheng. En diskurs vil derfor som regel snarere bære preg av justering av den tidligere kunnskap og form, enn omveltning (Bateson 1972).

Å tilnærme seg måltidets diskurser analytisk betyr en systematisk samling av de kontekster som begrepet måltid inngår i. Analysen består i å vurdere begrepets kontekster og konnotasjonsfelt. Det vil i denne sammenheng si de tilleggsbetydninger til begrepet 'måltid' som nordmenn er mer eller mindre enige om.

En effektiv og enkel måte å få tilgang til måltidets diskurser på er å bruke internettets åpne databaser. Ved å søke på 'måltid' på nettet får man tilgang til de kontekster begrepet er brukt i uten å måtte ha forhåndsantakelser om hvor bruken måtte foregå. Dette vil motvirke en fordomsfull søken av forskeren. Problemene med å benytte nettet er at det sannsynligvis er overrepresentert av visse grupper. De som har tilgang til internett er de med best inntekt og høyest utdanning (Borch 1999). Det er rimelig å anta at det også er disse som er mest representert med egen hjemmeside på nettet. Ifølge Norsk Gallup Inter-Business har omtrent 40 prosent av norske bedrifter etablert egen hjemmeside på internett. Det er rimelig at det er de største av disse, som i størst grad publiserer på nettet. Dette fører til at det for eksempel er de store restaurantene og de største avisene som er mest representert. På en annen side dekker avisene mange spektrere i samfunnet, slik at det er rimelig å anta at man skulle få med seg mange potensielle måter å forstå måltidsbegrepet på. Det er også rimelig å anta at de fleste måter å snakke offentlig om måltidet på derfor vil bli dekket ved et slikt søk. Andre grupper som er godt representert er offentlige og private institusjoner og private hjemmesider. Ifølge Stortingsmelding nr. 41 1999 tilbyr 70 prosent av norske statlige institusjoner informasjonstjenester på internett. Private hjemmesider synes dominert av menn med god økonomi, høyere utdanning og it-kompetanse, slik at det nok er misforhold i utvalget. Man kan tenke seg at kvinnelige hjemmesider i større grad ville omhandle hjemmet, og at familiens måltider i større grad ville blitt representert hvis vi hadde hatt et annet utvalg. De diskursene som vi antakelig ikke får med vil være de som foregår i hjemmet. Den måten måltidene snakkes om i hjemmet vil på mange måter ikke være offentlige. For å få tak i slik informasjon vil vi bruke

annet materiale, slik som for eksempel litteratur om emnet, materiale fra NEG (Norsk etnografisk granskning) samt våre egne intervjuer og feltarbeid.

I første omgang søkte vi på søkerordet «måltid» i Alta Vista som er den største anarkiske søkerbasen på internett. At basen er anarkisk betyr at den indekserer alt som blir publisert på nettet uten at det foreligger noen som helst form for redigering. På den måten får man et tilfeldig utvalg. Alta Vista dekker i midlertid bare 15% av de totale websidene som er publisert (Ryvarden 1999), men det er ingen seleksjon av det som ligger der, så resultatet blir tilfeldig.

Vi gjorde et slikt søk den 05.10.1999 og fikk litt i overkant av 500 treff på søkerordet «måltidet» (i bestemt form) og trakk ut de første 200 treffene. Dette utvalget anser vi som egnet til å få en oversikt over de viktigste måtene å bruke begrepet. Vi plukket ut de tekstavsnitt der begrepet «måltid» var til stede med nok kontekst til at sammenhengen kom fram. Dette materialet systematiserte vi i forskjellige temaer og analyserte disse. I tillegg gjorde vi et søk på «måltid» i ubestemt form, der vi plukket ut de websidene som omhandlet diskurser som ikke ble funnet med det første søket. Alta Vista gir mulighet til raskt å gå igjennom ingressene til hver hjemmeside, og på den måten sjekke om det er nye sammenhenger som vi har gått glipp av, eller om det vi har kommet fram til fortsatt har gyldighet.

2.2.2 Kvalitativt intervjumateriale I (urban)

Det kvalitative forskningsintervjuet kan defineres som en faglig samtale (Kvale 1997). Det vil si en samtale preget av en systematisk spørremetode, refleksjon over spørsmålenes mål og form, metodisk bevissthet, bevissthet om dynamikken i interaksjonen, kritisk innstilling osv. En form er det såkalte *halvstrukturerte livsverdensintervjuet*. Det vil si en fenomenologisk inspirert intervjuform som baserer seg på deskriptive studier av menneskers livsverden (bevissthet). I intervjuet er spørsmålene formulert slik at man lar intervjupersonen beskrive sine erfaringer på en fri måte og med egne ord. Hensikten med en kvalitativ intervjuundersøkelse er å gi et meningsfylt, kvalitativt bilde av menneskers liv, og ikke et kvantifisert datamateriale (Bugge 1999b).

Utvalg

Det er to sentrale spørsmål når det gjelder valg av intervjupersoner: Hvor mange og hva slags mennesker er det hensiktsmessig å snakke med for å få kunnskap om fenomenet det moderne mat- og måltidsmønsteret?

Vårt materiale består av intervjuer med 25 kvinner i 1995 og 25 kvinner i 1999. Det er kun resultatene fra intervjuene i 1999 som vil bli presentert i denne studien, men intervjuene fra 1995 har også vært viktige for analysen. Når det gjelder antall er det en utbredt oppfatning at jo flere intervjuer desto mer vitenskapelig er prosjektet. I boka «Det kvalitative forskningsintervju» hevdes det at det ideelle antallet er om lag 15 intervjuer (Kvale 1997). Dette antallet beror på en kombinasjon av hvor mye tid og ressurser forskeren har til rådighet, og «loven» om avtakende utbytte. Dette kriteriet omtales gjerne som «mettetthet» («saturation»), og det var det som ble lagt til grunn i vår innhenting av informasjon. Etter å ha gjennomført 25 intervjuer mente vi altså å ha fått et nyansert og komplekst materiale å arbeide analytisk med.

Det neste spørsmålet handler altså om hvem vi skulle intervjuer. Innenfor den kvalitative utvalgsmetodikken opererer man med intervjupersoner som av forskeren blir sett på som *typiske representanter* for en gitt sammenheng, og det er sammenhengene og forskningsinteressen som bestemmer hva som er typisk (Fog 1996). I vårt tilfelle valgte vi ut kvinner som kan sies å være typiske representanter for 1990-tallets småbarnsmødre.

Når vi valgte å utelate menn fra denne studien bygger dette både på tall fra SSB om arbeidsfordelingen i hjemmet, samt erfaringer fra tidligere intervjustudier. Det tradisjonelle kjønnsrollemønsteret er for en stor del blitt opprettholdt når det gjelder aktiviteter som knyttet seg til mat. På samme tid som den moderne småbarnsmoren har utdannet seg til et aktivt yrkesliv, har hun altså opprettholdt sin rolle som familiens kokk og måltidsforvalter (Rønning 1998, Reppen og Rønning 1999). I den tidligere intervjuundersøkelsen om matvaner i norske småbarnsfamilier (1995) hadde vi som intensjon å intervjuer både kvinnen og mannen i husholdet (Bugge 1995, Wandel, Bugge og Ramm 1995). Dette viste seg etter hvert å bli ganske vanskelig. I noen tilfeller valgte mennene å avbryte intervjuet med begrunnelser av typen; «nei, dette er konas greie». I andre tilfeller satt de gjerne og leste avisen eller så på tv mens intervjuet foregikk. Deres bidrag var da gjerne enkeltkommentarer. I de fleste tilfeller var imidlertid mannen enten ikke hjemme eller oppholdt seg i et annet rom. Dette til tross for at vi altså hadde bedt om å få intervjuer både kvinnen og mannen i husholdet.

Utvalget er relativt homogent (yrkesaktive kvinner, barn i barnehage, bosatt i nybyggerfelt, i et urbant lavere middelklasse-/arbeiderklassestrøk). Dette utvalget dekker altså ikke de mange levestandardene som finnes i Norge, men representerer på mange måter det vanligste og det typiske. Hensikten med å ha et relativt homogent utvalg var nettopp å få en større forståelse av forestillinger, verdier, normer og praksis omkring matvaneetablering i typiske livsfor-

mer blant norske barnefamilier, og ikke sammenligne på tvers av tilfeller. Vår intensjon var altså ikke å generalisere resultatene til å gjelde for hele den norske befolkning. Det er imidlertid ikke forventet at resultatene ville vært særlig annerledes for kvinner med samme livsform.

Intervjuet

Hensikten med den kvalitative tilnærmingen var å identifisere ulike forestillinger som knytter seg til matvanep praksis i etablerende hushold. Det er flere måter å utforme intervjuguider på. Personlig synes vi den halvstruktureerte formen er hensiktsmessig. Det vil si en guide som inneholder en grov skisse over emner, samt forslag til spørsmål innenfor de ulike emnene. Intervjuspørsmålene var utformet slik at intervjupersonen fikk beskrive sine erfaringer på en mest mulig fri måte og med egne ord.

Tekstboks 2.2.1.: Utdrag fra intervjuguide (Bugge 1999b).

Tema	Forskningsspørsmål	Konkrete forslag til intervjuspørsmål
Overføring av matkulturell kompetanse mellom generasjoner	Hvilken rolle har måltidet som oppdrager eller pedagogisk hjelpemiddel?	Hva skjer når barnet ikke vil komme og sette seg ved bordet? Hva sier du? Hva gjør du? Hva skjer når barnet ikke vil spise opp maten sin? Hva sier du? Hva gjør du? Kan du fortelle om den siste konflikten du hadde med barnet ditt?

Intervjuene som vi har formulert er å anse som forslag. Det vil si at vi i liten grad la vekt på standardisering av ordlyd, eller at spørsmålene måtte komme i en bestemt rekkefølge. Vår hensikt var altså ikke komparasjon mellom tilfeller (likheter/forskjeller), men en dypere forståelse av mat- og måltidsvaner i nyetablerte familier. De mange samtalerne hadde som formål å gi oss en stadig dypere forståelse av fenomenet mat- og måltidsvaner. Det var derfor av stor betydning av vi ikke bandt oss til et standardoppsett som ville gjøre det vanskelig å innlemme nye dimensjoner i intervjuguiden i løpet av feltarbeidet (Bugge 1999b).

I intervjuet var det særlig utfordrende å dekonstruere det selvfølgelige preg som gjerne kjennetegner våre matvaner. Dette kom blant annet fram av svarene vi fikk på det innledningsspørsmålet vi hadde formulert i prøveintervjuene fra 1995: «... kan du si litt om hva som kjennetegner matvanene her hos de-

re?»). På dette spørsmålet fikk vi gjerne denne typen svar: «Vi spiser helt vanlig mat egentlig». For å hjelpe intervjupersonene med å verbalisere denne type underforståtheter, ble det derfor viktig å formulere konkrete og deskriptive intervju spørsmål: «Hva spiste dere til middag i går?»

Samtaler om mat får ofte moralske undertoner, og det var av stor betydning at intervjupersonene ikke fikk følelsen av at vi hadde en moraliserende eller fordømmende holdning til temaet mat. Vi ga eksplisitt uttrykk for at det norske matvanemønsteret er preget av mangfoldighet, og at det var nettopp dette som gjorde det så interessant å forske på. Videre valgte vi å ha en litt famlende spørrestil. Hensikten var å formidle at det var intervjupersonen som var ekspert, og vi var ute etter å lære. Vår tilnærming har mange fellestrekk med den fenomenologiske metode. Det vil si at vi i våre analyser har forsøkt å bygge videre på intervjupersonens forståelse, samt å trenge igjennom de mange kulturelle konvensjonene som våre matvaner er omgitt av. Innenfor den fenomenologiske tradisjonen er nettopp det å bygge på aktørens egne konstruksjoner en viktig del av den vitenskapelige analysen (Schütz 1975).

Intervjuene varte fra 1,5 til 2 timer. De ble tatt opp på bånd og deretter transkribert. Det materialet vi bygger meningsanalysen på består altså av intervjuer med 50 mødre.

Analyse

Det kvalitative forskningsintervjuet er ingen effektiv metode, og dette blir særlig tydelig når man kommer til fasen med transkribering, analyse og tolkning. Det er av stor betydning å sette av god tid til selve analysearbeidet. Vår ambisjon var å forstå og analysere de meningssammenhengene som kvinnene lever og virker i. Vi måtte videre forsøke å utvikle disse beskrivelsene slik at de ble mettede og nyanserte.

Til analysen benyttet vi oss av det kvalitative dataanalyseprogrammet ATLAS/ti. Dette dataprogrammet er et verktøy for å kunne behandle, velge ut, sammenligne, eksplorere og sette sammen meningsfulle brokker fra de store mengdene med tekst som gjerne produseres i kvalitative intervjuer. Dette er altså ment som et hjelpemiddel i tolkningsprosessen av materialet.

Presentasjon

I presentasjonen av datamaterialet har vi valgt å gjengi utdrag av kvinnes beskrivelser. En fare ved å gjengi ordrette sitater er at presentasjonen kan bli både usammenhengende og kjedelig. Dette skyldes gjerne at forskeren blir så overveldet av de lange og kompliserte intervjutekstene at ethvert personlig perspektiv går tapt (Kvale 1997). Når vi likevel har valgt å gjengi en del sita-

ter er det fordi vi mener at dette på en god måte framhever våre analytiske poenger. Alle sitatene som brukes blir dessuten tolket på bakgrunn av de perspektiver og det fokus vi har valgt. De sitatene vi har valgt ut må altså sees på som et resultat av analysen, og ikke som en forutsetning for analysen.

2.2.3 Kvalitativt intervjumateriale II (rural)

Materialet er samlet inn under et 9 måneders feltarbeid i et lite lokalsamfunn utenfor en av byene i Østfold. Stedet har en betydelig tilknytning til sentret gjennom kommunalt styre, til Oslo og Østlandet gjennom infrastrukturer, næringspolitisk samarbeid, og til Sverige gjennom grensehandelen. Stedet er relativt sosialt heterogent, men etnisk homogent med stor andel primærnæring; fiske og jordbruk (særlig korn, men også kjøttfe og melkeproduksjon), en del foredling og mindre industri. I tillegg er det lokal servicenæring, offentlig ansatte i skole- og helsevesen o.l., og mange pendlere til byene rundt og til Østfold for øvrig. Stedet er dermed både en bygd og er inkorporert i en urban kontekst. Stedet har dermed gode forutsetninger for å studere hvordan tettstedets etos møter bondesamfunnets.

Studien tar utgangspunkt i kvinners forhold til mat, gjennom aksene livsløp og generasjon. Den primære analytiske enhet er husholdet, med hovedsakelig kvinnelige informanter. Hovedtyngden av datainnsamlingen består av samhandlings- og observasjonsdata og av systematiske intervjuer av kvinner i husholdene. Intervjuene har vært både strukturerte og ustrukturerte, som beskrevet over. I noen tilfelle er flere intervjuet av gangen. Analyse og presentasjon av intervjuene følger stort sett de samme prinsippene som beskrevet i det urbane materialet over.

2.2.4 Kvalitativt materiale III (historisk)

For å få innsikt i hvordan måltidet var organisert – og eventuelt endret – i et historisk perspektiv valgte vi å gå til Norsk etnologisk gransking (NEG). NEG er en stiftelse som samler inn tradisjons- og samtidsmateriale om norsk folkelig kultur ved å sende ut spørrelister til kontaktpersoner rundt omkring i landet. I løpet av 50-60 år har NEG samlet inn flere hundre lister med forskjellige emner. Innsamlet materiale er ordnet etter fylke og er åpent for forskere som ønsker å studere kulturarv. Materialet er med andre ord lett tilgjengelig og dekker særlig spørsmål om hverdagslig aktivitet i distriktene.

For å se nærmere på eventuelle endringer i måltidsmønsteret og hvordan mattradisjonene var på 50-tallet, valgte vi to lister fra 1950; nr 23 «Bordskikk til hverdags» og nr. 24 «Måltider og mat». Hver av disse listene har en rekke

konkrete spørsmål som respondentene blir bedt om å svare på. Slik som om man hadde flere varme måltider, om folk spiste sammen, om det skulle være stille ved bordet, om man hadde faste plasser, hvordan man behandlet gjester osv. Vi valgte lister fra Akershus, Østfold, Hordaland og Troms. Det viste seg imidlertid å være små regionale forskjeller i de emnene vi var interessert i, slik at det regionale perspektivet er underordnet i vår analyse.

Formålet til NEG er å kartlegge «manns minne»: «Gjennom en rekke emnelister om matskikk til hverdags og fest vil vi forsøke å kartlegge kostholdet før i tiden så langt tilbake som en kan huske noe om det, og skaffe opplysninger om de forandringer som er skjedd i manns minne.» Det er altså hva respondentene selv husker fra egen samtid og barndom som er hovedvekten av svarene. Svarene gir derfor innblikk i hva som legges vekt på av endringer, og det er også mulig å tyde de moralske verdier som eksisterte i 50-årene.

Svarene er subjektive og svært skjeve med hensyn til kjønn og region. Det er etter respondentenes bakgrunn å dømme menn som allerede er interessert i etnologi og historie som har svart på listene. Dette kommer fram i en del svar som avslører boklig lærdom fra historisk materiale fra en tid lenge før respondenten ble født. Det synes også å være en tendens til at det er livet på bygdene (og særlig Vestlandet) som har vært det viktigste fokus for NEG. Dette avspeiler seg gjennom hvilke distrikter som det har vært viktig å innhente opplysninger fra. Ingen av de to listene vi undersøkte hadde respondenter fra Oslo. Prototypen på en respondent er eldre (pensjonert) mannlig lærer fra Rogaland eller Hordaland. Emnene tatt i betraktning er det en betydelig svakhet i kjønnskjevheten; det er mennesker (menn) som selv ikke har erfaring i matlaging som har svart. Dette kommer sterkest til syne i fraværet av å kommentere utvikling av teknologiske hjelpemidler, og muligens en romantisering av «det enkle livet på landet». Svarene på «Hvor store er barna i alminnelighet når de spiser selv uten hjelp», varierer for eksempel fra 3 til 7 år, noe som kan tyde på manglende kunnskap om sosialisering og oppdragelse, eller at det var lenge siden de selv holdt på med slikt. Kvinnene i materialet legger mer vekt på ny teknologi og hvor mye lettere det hadde blitt i å få tak i forskjellige varer etter krigen. Svarene som er gitt er imidlertid både grundige og virker svært redelige, så det er all grunn til å stole på informasjonen, konteksten tatt i betraktning.

Vi har tatt hensyn til skjevhetene i materialet og den kontekst som svarene er skrevet i etter hvert som svarene blir analysert. Resultatene leses derfor først og fremst i forhold til hvorvidt det er enighet/uenighet i svarene, rent faktiske opplysninger og hva det legges vekt på av endringer.

Når det gjelder frokosten har vi også valgt å bruke prosjektet «Dagen som ikke gikk i glemmeboken» som også er utført av NEG i samarbeid med NRK. 16.000 dagbøker fra onsdagen den 26. april 1995 ble innhentet fra hele landet. Dagboken er en genre som gjør det lett å beskrive frokosten, noe som gjør at de fleste beskriver dette måltidet (Magnus 1997). Materialet er ikke systematisert og har en betydelig overvekt av kvinner og skoleelever. Dette tatt i betraktning er det et omfattende kvalitativt materiale om hverdagsfrokosten, som viser både hva som spises, hvordan det spises og med hvem det spises frokost i Norge.

3 Måltidsbegrepet

3.1 Hva er et måltid?

«Måltidet er en institusjonalisert aktivitet. Det kjennetegnes ved at det har en struktur som gjør gjenkjennelse mulig tid, sted, næringsmidlene som serveres og hvordan de er bearbeidet» (Eriksen 1994:39).

Det å spise mat er en selvfølgelighet, men utover det finnes det ikke lenger så mange selvfølgeligheter. Hva må til for at noe kan kalles et måltid? Er det nok å spise et eple til frokost eller må vi ha brødsiver? Må vi spise frokost hjemme eller kan vi spise den på jobben, skolen eller i barnehagen? Er matpakke et måltid? Må et middagsmåltid være varmt? Må vi spise middagen sammen med andre for at det skal kunne kalles et måltid?

Måltidet handler mer om en situasjon enn maten i seg selv. Hva som er passende i én kontekst vil være upassende i en annen. Måltidet alene bør være så enkelt som mulig, mens måltidet som spises sammen med andre bør være mer gjennomtenkt og strukturert. Dagens ulike måltider skiller seg vesentlig fra hverandre både i form og innhold. Og måltidet i hverdagen skiller seg på vesentlige måter fra måltidet i helg og høytider – hvorfor er det slik?

3.1.1 Måltidet – et tegn på å være menneske

Mennesket blir gjerne beskrevet som et sosialt vesen – vi trenger å dele felles behov, drifter og interesser (Simmel 1993). Måltidene blir oppfattet som en av de situasjonene hvor vi *bør* omgås andre, måltidet er å betegne som en sosial handling. Mange samfunnsvitere definerer også måltidet som en anledning hvor to eller flere personer er samlet hovedsakelig for å spise mat (Wood

1995). Med bakgrunn i dette spør vi om hvorfor maten så lett blir definert som sosiale institusjoner og om hvorfor det å spise alene så lett blir sett ned på?

Et sentralt tema hos Simmel (1993) er undersøkelser av de ulike sosiale formene som eksisterer i et samfunn, blant annet maten som konsumeringsform. Utgangspunktet for hans sosiologiske analyse av måltidet er følgende:

«Av alt som er felles for alle mennesker, er følgende det de har mest til felles: Det at de må spise og drikke. Og nettopp dette er eiendommelig nok det mest egoistiske, det som på mest ubetinget og umiddelbar måte er forbeholdt individet» (Simmel 1993 [1957:243]).

Selv om måltidet i dets fysiske substans ikke kan deles, betyr dette ikke at spising er en egoistisk handling. For det første handler det om at behovet for mat er felles for alle. På dette nivået er vi lik dyrene. Det at vi har de samme fysiologiske behovene, driftene og interessene blir nettopp basisen for en sosial eller kulturell deling. Mat er altså fundamentalt materialistisk og individuelt samtidig som den er det mest delte og dermed det mest sosiale, og dette forutsetter at måltidet er strukturert etter bestemte spiseregler (se punkt 3.2). Det at maten er så nært knyttet til fysiologisk primitivitet og uunngåelig allmennhet er kanskje nettopp det som gjør at måltidet er så strengt regulert.

Det spesielle ved måltidet er at det knytter sammen det hyppige samvær og tilvendingen til fellesskapet – og det individuelle begjær. Dette på en måte som bare sjelden kan oppnås gjennom høyereliggende og åndelige anledninger (Simmel 1993). At måltidene har en helt fundamental betydning kan sees på en rekke livsområder (se kap 9). Et eksempel på at felles spising og drikking har en samlende funksjon ser vi blant annet av hvordan personer som ikke deler noen som helst interesser eller som har motstridende interesser, kan finne hverandre ved et felles måltid. Spising og drikking med en fiende – kan gjøre ham til en venn, og felles bespisning er derfor helt elementært i politiske og økonomiske forhandlinger. Simmel (1993) nevner den kristne nattverden, som identifiserer brødet med Kristi legeme, som et særlig eksempel på måltidets fellesskapsdannende betydning. Her tar deltakerne til seg en helhet som er udelt og som alle i samme grad blir en del av. Ifølge Simmel fører dette til at det egoistisk ekskluderende blir fullstendig overvunnet (Simmel 1993).

Tekstboks 3.1.1: Måltidets sosiale betydning (Skjøsberg:1979)

Sult er sult, men den sult som stilles med kokt kjøtt, spist med kniv og gaffel, er en annen sult enn den som stilles ved å flense og sluke rått kjøtt med hender, negler og tenner. Når konsumpsjonen er kommet over sin første naturgrovhet og umiddelbarhet er den som drift selv formidlet av gjenstanden» (Karl Marx, Grunnriss)

Man kan kalle bordets gleder det sosiale bindeledd par excellence. De gir idiotene vidd og de fryktsomme karakter. De fører vårt sinn mot optimisme, høflighet og hensynsfullhet. I den time man fordøyer, betrakter alle mennesker seg som brødre (Laurent Tailhade, fransk forfatter)

Etter en god middag er vi i stand til å tilgi til og med våre slektninger (Oscar Wilde)

En utbredt oppfatning er at måltidet i et utviklingsteoretisk perspektiv er blitt mindre regulert og mer individualistisk. Simmel (1993) demonstrerer dette ved å kontrastere de situasjoner der alle måltidsdeltakerne spiser av det samme fat, med tallerkenen som er en individuell porsjonering av maten. I løpet av attenhundretallet erstattet man de store buffetene («à la française») med en form for matservering som på fransk er kjent som «service à la russe», der man får individuelle porsjoner som er tilberedt på kjøkkenet. Individualismen kommer altså også fram i våre måltidsvaner, med porsjonerte tallerkener som den materielle basis. Det faktum at moderne mennesker spiser fra egne tallerkener betyr ikke at vi neglisjerer det behovet vi faktisk deler. I våre materialer finner vi flere eksempler på hvordan nordmenn oppfatter det å spise separat og hvor viktig det er å spise sammen.

I: Når jeg sier «spise alene» hva tenker du da?

Miriam: Kjedelig.

I: Hva er det som er så kjedelig med det?

M: Vi spiser bestandig sammen, og de dagene han (ektemannen) ringer og sier han kommer seint hjem – da synes jeg ikke maten smaker, jeg.

I: Hva tenker du når jeg sier «spise alene»?

Marit: Nei, det er pyton.

I: Hva er det du ikke liker ved å spise alene?

M: Nei, det er ikke noe koselig å lage mat alene ...

I: Har du bodd alene noen gang?

M: Nei, .. og når jeg er alene så lager jeg ikke mat ...

I: Hvordan ser du på det å spise middag alene?

Ingrid: Det er stusselig, men det er klart – man må jo ha mat for å fungere, så jeg lagde meg litt middag da jeg bodde alene, men det ble veldig sporadisk. Den gangen jeg var alene – så var det veldig mange av venninnene mine som også var det – så da møttes vi og så lagde vi ordentlig middag som vi spiste sammen. Det gjorde vi en del.

Disse tre beskrivelsene («pyton», «kjedelig», «stusselig») var helt typiske for reaksjonen på utsagnet «spise alene». Disse sitatene viser også hvordan maten

har betydning utover våre legemlige behov for næring. Maten har også sosiale og kulturelle strukturer. Det er dette som til sammen utgjør et måltid.

3.1.2 Måltidet – en strukturert situasjon

Gjennom måltidet overskrides de fysiske strukturene, og det er på bakgrunn av de sosiale og kulturelle strukturene (måltidsvaner og måltidsmønstre) at måltidets sosiologiske mønster oppstår. Måltidet trenger en struktur eller form – det vil si regler for med hvem, hva, hvor, når og hvordan man kan spise. I tillegg til å definere måltidet som en sosial handling, er det også blitt definert som en strukturert hendelse (Douglas 1975).

Måltidet blir i denne sammenheng gjerne sett som en motsetning til de ustrukturerte matinntakene («snacking», «grazing», «småspising» eller «beiting»). Det innebærer en situasjon uten regler eller protokoll om hva som skal spises sammen og i hvilken rekkefølge (Nicod 1974). Det ser imidlertid ut til at det å spise er en situasjon som alltid vil kreve riktige atferdsnormer enten det gjelder snackbarer, pølseboder, spising gatelangs eller mer formelle lunsjer og middager. Dette skyldes det forhold, som Simmel (Hansen 1991) så ofte påpeker: at den totale frihet er illusorisk; friheten må bestemmes på en eller annen måte, de bindinger som faller vekk blir erstattet av andre.

Mellommåltider eller småspising er spisesituasjoner som generelt er sett litt ned på. På den ene siden oppfattes det som et individualistisk måltid, og på den annen side blir småspising gjerne sett på som et tegn på manglende kontroll og dannelse. Et mellommåltids moralske status vil også variere avhengig av hva man velger å spise – det å spise et eple vil i motsetning til å spise en sjokolade være moralsk uproblematisk. En lærer i vårt materiale sier for eksempel følgende om det å småspise:

«Når jeg møter en forelder når jeg spiser en sjokolade, gjemmer jeg den så godt jeg kan, mens hvis jeg går og spiser et eple viser jeg det fram»

Mat kan defineres som *naturlige ressurser som er ansett som spiselige* (Pollock 1995). Spiselig i motsetning til uspiselig kunne dermed være det enkleste kriteriet for klassifikasjon. Men det som er spiselig objektivt sett – slik som for eksempel insekter, slanger og hunder – spiser vi ikke i Norge. Den sosiale bruk av matkategorier tilsvarer andre signaler og tegn som på forskjellige nivåer regulerer samfunnslivet (Lévi-Strauss 1966; Bourdieu 1984; Douglas 1966; Wilk 1994). Uttalelser som «Jeg liker ikke makrell», som er vanlig blant nordlendinger, kan handle like mye om tilhørighet som om selve smaken

på makrellen. Og disse etniske markørene er sterke: Pinker (1997) viser til et eksempel med amerikanske soldater som under annen verdenskrig i Stillehavet heller sultet enn å spise padder og biller som de hadde fått fortalt var spiselige. Slike eksempler utfordrer i sterk grad Maslows behovspyramide, der tilfredsstillelse av sult er primært (Pinkers97).

Som det kommer fram av det ovennevnte intervjustatet om sjokoladespising vil likeledes mye av den maten som klassifiseres som spiselig i noen sammenhenger være klassifisert som uspiselig i andre. Våre undersøkelser viser at det er knyttet skamfølelse til noen former for mat, og at man av den grunn føler avsky mot å spise den. Det er et komplisert nett av forhold; tilberedning, tabuer, vaner, ritualer og situasjoner som forteller hva som kan spises ved ulike anledninger.

Struktureringen av måltidet handler også om hvem det er riktig å spise sammen med. I fysisk forstand er det mulig for alle å dele et måltid. I dette ligger den enorme sosiologiske betydningen av måltidet. De sosiale reglene for hvem man spiser sammen med viser tydelig hvordan bordfellesskapet kan sees på som et system som ikke bare innebærer sosial inklusjon, men også en stor grad av eksklusjon (Elias 1978a, Bourdieu 1984). Både i nåtid og historisk tid finnes det en rekke forbud og påbud som angår bordfellesskap. Det å være invitert til kongens bord er for eksempel en klar hedersbetegnelse. Videre er bordfellesskap også et egnet middel for statusdifferensiering. Overklassen spiser som regel ikke med tjenerskapet. Det finnes framdeles kantiner inndelt etter yrkesmessig status; for eksempel offisersmesser og kantiner for soldater. Det er heller ikke tilfeldig hvem man deler bordet med i en og samme arbeidskantine. Her finnes det mange uskrevne regler og normer – «krake søker make».

Det finnes også regler omkring de ulike aldersgruppenes deltakelse i måltidet. Murcott (1998) viser for eksempel at barn ikke deltok i borgerskapets middagbord omkring århundreskiftet. Også i det moderne måltidsmønsteret forekommer egne barnebord. Våre intervjustudier viser at dette er relativt vanlig ved selskapelighet. Når man lager egne barnebord i selskaper blir dette begrunnet med at barna gjerne spiser en annen mat enn de voksne, barna føler seg på denne måten friere, det bidrar til å skape et fellesskap mellom barna, barna «søler mer ved bordet», samt at barna gjerne ønsker å forlate bordet tidligere enn de voksne.

Det å dele bord blir sett på som viktig for familiesamholdet. Dette viser også at det å dele et måltid innebærer enighet om måltider. Dagen er markert ved måltidssyklusene (se kapittel 7). Videre deles maten med forskjellige mennes-

ker til de forskjellige måltidene. Vi deler for eksempel lunsjen med arbeidskolleger eller jevnaldrende (barnehage, skole), mens middagen deles med familien (se kap 8).

Tekstboks 3.1.2: Måltidenes sosiale nivå (bearbeidet etter Lien 1989)

<i>Dagen:</i>	
Frokost	privat, individuell
Lunsj	utadrettet, sosial
Middag	privat, samlende
Kaffe	utadrettet, sosial
Kveldsmat	privat, individuell
<i>Uken:</i>	
Hverdag	uformell, privat
Lørdag	utadrettet, uformell, utskeielse, (offentlig)
Søndag	formell, privat
<i>Året:</i>	
Sommerferien	(lang lørdag); utadrettet, åpen fest, venner
Juleferien	(lang søndag); formell, lukket fest, familie

3.1.3 Måltidet som koder – matsystemet

Ifølge Levi-Strauss (1979) kan mennesket, med maten som instrument, bearbeide naturen til kultur ved hjelp av ild til steking eller koking. Mens vår fysiske overlevelse avhenger av vårt inntak av mat som natur, er vår sosiale overlevelse avhengig av vår bruk av kulturelle klassifikasjoner som er lagt over naturelementene. Hvis man deler opp måltidet i mindre enheter eller kategorier ser vi hvordan det inneholder strukturelle elementer som er knyttet sammen på bestemte måter. «Mat» og «drikke» er det første viktige skillet; to komponenter som er helt nødvendige for å forstå måltidet (Douglas 1986). En meny kan for eksempel leses både horisontalt og vertikalt. Vertikalt som et system av retter som til slutt skal passe sammen; forret, hovedrett, dessert, kaffe, bare i den rekkefølgen, og det kan leses horisontalt som de rettene som er i samme syntagme; alt som kan klassifiseres som forretter, som hovedretter, som desserter osv. (Leach 1970). Hvordan slike systemer og konvensjoner sitter i kroppen kan man blant annet observere ved å se på hvordan for eksempel nordmenn og japanere nærmer seg et norsk koldtbord. Nordmenn står i kø ved fiske- og skaldyrfatene i begynnelsen av måltidet, mens japanerne gjerne forsyner seg med sjokoladepudding, reker og svinekjøtt i en salig blanding.

Dette viser hvordan et måltid fungerer som et avansert syntaktisk og konvensjonelt system.

En matrett er altså ikke bare en tallerken med mat, men også en oppskrift som er kulturelt kodet, et slags språk. Ved å velge ut bestemte matvarer kan vi i-aktt i hvilke sammenhenger noe er spiselig. Dette medfører også en forskjell i bestemte matvarers betydningsinnhold. For å vise dette har vi laget en tabell over de betydningsbærende forskjeller i bruk av brød i det norske måltidssystemet.

Tekstboks 3.1.3: *Vårt daglige brød*

	Hverdag	Helg	Anomali
Frokost	Grovbrød	rundstykke, loff, spesialbrød (valnøtt-brød o.l.)	ingenting
Lunsj	grovbrød, rundstykker, baguette	smørbrød, baguette, ciabatta	skolebrød, bolle, kjeks
Middag	flatbrød	franskbrød, baguette, tortilla, pita, lompe	brød(-skive)

Brødvariantene kan sees på som uttrykksenheter eller signifikante enheter. Grovbrødet signaliserer for eksempel dagligliv, mens smørbrød signaliserer mottakelser, spesielle anledninger, finere lunsjer osv. På samme måte vil overgangen fra for eksempel grovbrød til rundstykker være et tegn på forfining. Videre er det visse former for brød som vil være moralsk problematiske. Våre intervjustudier viser for eksempel at en brødslike ikke blir definert som en «ordentlig middag» (Bugge 1999a). Videre er det sett på som uheldig når de unge kaster sin medbrakte matpakke til fordel for skolebrød, boller. Bartnes (1987) hevder at denne formen for signifikante enheter sjelden faller sammen med det økonomene behandler – der et brød er et brød. De signifikante enhetene er med andre ord subtile. De brukes til å bygge opp systemer, syntakser (menyer) og stilarter (måltidsmønstre) – ikke lenger på empirisk, men semantisk grunnlag. Ser vi videre på systemet for bruk av spiseredskaper (kniv, gaffel), skillelinjer mellom hverdag og helg osv., ser vi hvor omfattende systemet er.

3.1.4 De uspiselige måltidene

En måte å forstå hva et måltid er, er å utforske hva det ikke er. I våre intervjustudier fikk vi en rekke eksempler på hvor komplekst og mangetydig begrepet «å lage et middagsmåltid» er. Intervjupersonene var for eksempel usikre på om det å varme opp middagsrester fra i går, lage et karbonadesmørbrød,

speilegg, pizza, posesuppe, risengrynsgrøt o.l. kunne betegnes som et middagsmåltid (Bugge 1999a).

I: Hvor mange dager i uken spiser dere middag da?

Anne: Ja, la oss si fire til fem. Da kan jeg også kalle brøskive med karbonade og speilegg for middag (...).

I: De dagene dere velger bort middagen da – hva spiser dere da?

A: Nei, det er kanskje feil å si at vi velger det bort for et eller annet varmt finner man jo på.

Altså jeg kaller ikke pizza for middag da (...).

I: Hva er det som gjør at du ikke kaller en pizza for middag da?

A: Nei, jeg vet ikke kanskje jeg burde kalle det middag – for det er jo et måltid

I: Hvor mange dager i uken spiser dere middag da?

Tove: ... sånn gjennomsnittlig tre-fire ganger i uken. I og med at jentene får middag i barnehagen – men jeg kommer nok til å lage mer middag når de slutter med det.

I: De dagene dere ikke har middag – hva spiser dere da?

T: Ja, da har vi enten havregrøt eller brød.

I: Havregrøt ser du ikke på som middag altså ...

T: Jeg ser på det mer som kornmat – det tilsvarer mer brødmat. (...). Risengrynsgrøt – det ser jeg heller ikke på som middag, men det har vi jo på lørdagene da.

I disse utsagnene ser vi at det ikke er alle typer mat som kan kategoriseres innenfor måltidsbegrepet *middag*. Det samme gjelder for begrepet *mat*. I Norge har vi klare ideer om hva som er mat og hva som ikke er det. Dette er kulturelle kategorier som ikke er bestemt etter ernæringsfysiologiske kriterier, men som gjerne blir forstått som det. Sjokolade tilhører kategorien søtsaker, mens yoghurt tilhører kategorien *mat*. Alt som hører hjemme i kategorien *godteri*, kaker eller søtsaker slik som sukkertøy, sjokolade osv. kategoriseres ikke som «ordentlig mat» og hører ikke hjemme i måltidet. Dette viser hvilke sterke moralske føringer vi legger i måltidsbegrepet. Dessert kan tilhøre et måltid, men bare hvis det er en del av et fullverdig måltid, slik vi har beskrevet over. «Jeg spiste sjokoladepudding til middag» er rett og slett en umulig setning på norsk. Kjøtt eller fisk skal komme først for at det skal kunne kalles en middag. Dessert er bare moralsk akseptabelt hvis resten av den faste kombinasjonen følges. Annen føde som ikke karakteriseres som mat er det som sorterer under *medisin*, slik som piller, kosttilskudd, som *snacks*, slik som potetgull og peanøtter og *krydder*, slik som hvitløk, pepper, salt osv. Det er også vanlig å skille mellom et måltid og «snacking», det man spiser mellom måltidene. Mellommåltidet er slik sett en motsigelse. Det forteller at det er et måltid, riktignok mellom de andre (egentlige) måltidene, samtidig forteller tilleggsbetydningene at det ikke klassifiseres som et ordentlig måltid, og skal derfor ikke regnes som et. Det som ikke betegnes som *mat* kan alene ikke være meningsbærende i et *måltid*.

3.1.5 Det ordentlige måltidet

Hvilke ingredienser og tilberedningsmåter som bør inngå i et ordentlig måltid vil variere avhengig av når maten skal spises, hvor den skal spises og hvem den skal spises sammen med. For å kunne kalles middag må maten være kokt eller stekt. Kald mat er frokost eller lunsj, og er altså ikke tilstrekkelig for å kunne kalles en middag. Deretter har vi tilbehøret. Det skal være grønnsaker til fisken eller kjøttet for at det skal være ordentlig. Å spise bare en stor biff på 400 gram eller bare steke en diger fisk, vil alene heller ikke være nok til at det kan karakteriseres som et fullverdig måltid. Et måltid har dermed strenge rammer for sammensetning og rekkefølge for at det skal være fullverdig, der bare en del av innholdet har noe med ernæring å gjøre. I våre intervjustudier fikk vi mange beskrivelser av hva slags middag som ansees som passende å servere på de ulike ukedagene:

I: Hva spiste dere til middag i går?

Bente: Det var veldig unormalt. Vi hadde faktisk spaghettkveld, og det har vi normalt aldri på en søndag.

I: Hvorfor ikke det?

B: Nei, jeg er veldig sånn tradisjonsbundet. Jeg har mange sånne fikse idéer om hva som er lørdagsmat og søndagsmat ...

Det er også mange regler om hvordan et ordentlig måltid skal fortæres. Det skal være passende tallerkener, glass og bestikk. Å spise et annet sted enn kjøkkenet eller spisestuen, å drikke av flasker eller spise med fingrene (slik som pizza eller hamburger) vil derfor utdefinere maten som et ordentlig måltid umiddelbart. Pizza foran tv-en, med drikke rett fra flasker, bryter derfor med alle reglene for et ordentlig måltid. Vurderingene av et måltid handler altså vel så mye om kulturell verdi som ernæringsmessig verdi. I mange tilfeller bryter de nye matrettene nettopp med de kulturelle kodene for et ordentlig måltid:

«Susan fortalte at når hun serverte ektemannen fransk ostepai («Quiche Lorraine»), sa hennes mann at det smakte godt, men han ville ikke ha «frokost til middag» (Devault 1991:46).

I den norske matkulturelle debatten er Pizza Grandiosa et eksempel på en matrett som det knytter seg mange bekymringer til. Er dette en ordentlig middag? I hvilke situasjoner vil det i så fall kunne bli betegnet som middag? osv. Det er mye som tyder på at pizza har endret betydning fra å være et symbol på ungdommelig matopprør i 70-årene til å bli en samlende familierett på lørdagskvelden på 80-tallet, og mer en middagsrett på 90-tallet. Pizza har etter hvert også blitt en vanlig matrett i barneselskaper (Lien 1999). På bakgrunn av våre intervjustudier er det imidlertid lite som tyder på at pizza er det kvin-

nene ideelt sett ønsker å servere familien i hverdagen. Som vi ser over kan ikke pizza karakteriseres som et «ordentlig middagsmåltid» i Norge. Det er også rimelig å tenke seg at mange respondenter i en representativ survey ville svare at de har «hoppet over middagen» hvis de «bare har spist pizza». En tolkning av Pizza Grandiosa som anomali er at man spiser den på feil måte; med hendene, på feil sted; i stuen eventuelt foran TV-en (se kapittel 8), på feil tid; på kvelden og ikke til middagstid og laget av feil mennesker; av industrien, ikke av mor. Pizza Grandiosa tilfredsstiller derfor ingen av de kravene man stiller til moralsk riktig hverdagsmat, men er nettopp av de samme grunnene utmerket som lørdagsgodt.

Det ordentlige måltid har en sammensetning som skal inneholde de samme ingrediensene som vi dekonstruerte over.

Åse: Jeg tror nok det blir lite grann sånn nødløsninger i uken. Det går vel litt på hva man tror er raskest å lage og alt det der.

Intervjuer: Bruker dere ferdigretter?

Ingrid: Ja, det er sånn nødmat en gang i blant da – gryterettsposer, suppeposer og sånt ...

Vi ser hvordan begrepet 'nødløsninger' og 'nødmat' henviser til en idé om det beste og egentlige. At man har en sterk norm om hvordan det skulle være og at man gjør så godt man kan for å tilfredsstille den normen. Flere viser hvordan andre aktiviteter som familien har kommer i konflikt med det å «få til felles måltider». Et ordentlig måltid er ideelt sett et måltid som blir familien spiser sammen.

Mona: Det er så mange aktiviteter. Dattera er jo med på å spille i korps og spille piano, og ofte har hun gått når jeg kommer hjem, og da er det hun må ha et eller annet som hun kan varme seg, for hun må ha et ordentlig måltid mat om dagen. Hun lager jo ikke middag til seg. Da må jo hun ha et eller annet som hun kan varme. Det tenker jeg på når jeg handler – ja du må tenke det hele tiden, for jeg er jo litt opptatt av du skal i hvert fall ha et ordentlig måltid, og det synes jeg er hyggelig at vi har det i sammen. Men det er ikke alltid det går, og det er nok noe jeg har med meg hjemmefra.

Karen: Når man har barn som blir ungdommer så er det noe som skjer støtt. En som skal dit og en som skal dit. Det skal kjøres hele tiden. Jeg var streng og ville ha i hvert fall et av måltidene samlet, men det var ikke alltid det gikk.

I våre intervjustudier framkommer det at folk legger stor vekt på at familien skal spise sammen. Som det kommer fram av de ovennevnte sitatetene var det imidlertid ikke alltid like lett å leve opp til idealet om å ha felles familiemåltider. Det fantes mange måter å løse dette på. I en familie som av praktiske årsaker ikke spiste felles frokost i ukedagene, ble for eksempel helgens frokostmåltid særlig viktig:

Tove: På søndager – når vi for en gangs skyld er samla så har vi egg og bacon, rundstykker og litt sånn mer forseggjort frokost.

Vårt materiale viser at folk generelt har svært høye krav og forventninger når det gjelder familiens måltider. Ved å lage forseggjorte og tidkrevende helgemåltider forsøker man å bøte på den dårlige samvittigheten som bygger seg opp gjennom uken. I det hele tatt viser våre materialer at lørdags- og søndagsmåltidene er en sentral del av helgens aktiviteter for mange (se også kapittel 5).

Som det har kommet fram av dette kapitlet er ikke et måltid bare en samling produkter som hører inn under statistiske eller ernæringsstudier. Det er på samme tid også et kommunikasjonssystem, et korpus av bilder, en protokoll av skikker, situasjoner, takt og tone (Barthes 1987). Dette bringer oss over til vårt neste tema som nettopp er måltidets regler og konvensjoner.

3.2 Måltidets regler og konvensjoner

«Bordskikk er et begrep like gammelt som det menneskelige samfunn, grunnen er at ingen samfunn kan eksistere uten dem. Det å spise forutsetter og ga antakelig muligheten til oppkomsten av mange grunnleggende menneskelige trekk, slik som slektskapssystemer (hvem tilhører hvem, hvem spiser sammen), språk (for å diskutere mat i fortid, nåtid og framtid), teknologi (hvordan drepe, kutte, oppbevare og frakte), og moral (hva er riktige mengder, sammen-setning)» (Visser 1991:2).

I forbindelse med de fleste måltider har vi en rekke direkte og indirekte regler som praktiseres både før, under og etter selve måltidet. De eksplisitte reglene går under betegnelser som «bordskikk» eller «skikk og bruk», mens de implisitte er regler som man ikke tenker over at man har, slik som at vi spiser på bestemte steder, har faste spisetider, med fast type spiseutstyr, bestemt rekkefølge på matrettene, regler omkring kroppslige bevegelser osv. Alle kjente kulturer har mer eller mindre strenge regler for hvordan man spiser og regler for god oppførsel (Fischler 1988, Bentley 1995). Samtidig synes man gjerne at de kulturene man ikke kjenner har merkelige eller kanskje kvalme spiseregler.

Våre spiseregler har også en historie. I boka *The Civilizing Process* (1978) har Elias sett nærmere på hvordan vår atferd ved bordet endrer seg over tid. Han skiller mellom «sivilisert» og «usivilisert» atferd. Hans påstand er at de vestlige samfunn har en tendens til å se seg selv som mer siviliserte, og dermed

mer høytstående enn tidligere tiders samfunn eller «mer primitive» samfunn i andre deler av verden. I boka blir det gitt flere eksempler på hvordan atferd som oppfattes som konvensjonelt riktig i én tidsepoke, endrer seg til å bli både skjemmende og støtende i en annen.

3.2.1 Kroppens grenser

Det å lage og spise mat innebærer en intim kontakt både med maten og med dem vi deler maten med. Regler omkring fysisk kontakt er en viktig del av våre spiseregler. Kroppen blir sosialt sett brukt som en grense mot omverdenen. Det som er inni kroppen er greit når det er der det skal være, men når det kommer ut er det problematisk, og som regel sett på som urent (Sørhaug 1996). Det urene har alltid betydning noe som bryter reglene omkring tid og sted (Visser 1991). Denne type observasjoner fikk antropologen Mary Douglas til å definere møkk eller det urene som noe som er på *feil sted* ("a matter out of place") (Douglas 1966): *Spytt er greit når det er inne i munnen, mens når det er på bordet er det griseri*. Våre spiseregler som handler om begrensninger i kroppsbevegelser blir i mange tilfeller oversatt til et hygienetema. Det å spise av hverandres tallerkener blir knyttet til smittefare, det å spise med hendene blir sett på som grisete osv.

Tekstboks 3.2.1: Introduksjonen av gaffelen (Elias 1978)

Hva er den egentlig nytten ved å bruke gaffel? Den har til hensikt å løfte den oppkuttete maten opp til munnen. Hvorfor trenger vi en gaffel til å gjøre dette? Hvorfor bruker vi ikke fingrene? Fordi det er «kannibalistisk». Hvorfor er det «kannibalistisk» å spise med fingrene? Dette er ikke noe spørsmål, det er selvnlysende, barbarisk, usivilisert, eller hva man nå skal kalle det. Men det er nettopp spørsmålet. Hvorfor er det mer sivilisert å spise med en gaffel? Gaffelen er ikke noe annet enn en konkretisering av en spesifikk følelsesmessig standard om hva som vekker avsky eller avsmak. (Elias (1978:127).

Hvordan man avgrenser det som skal inn i kroppen er ikke tilfeldig, men et resultat av sosialisering, konvensjoner og disiplin. Elias (1978) viser i det ovennevnte eksemplet til hvordan gaffelen i vestlig kultur behendig sonderer mellom innsidene og utsidene av kroppen, og på den måten virker svært disiplinerende (Sørhaug 1996, Elias 1978, Eriksen 1986). Simmel (1993) hevder at spiseredskaper som kniv og gaffel rykker det betingelsesløse begjæret på en viss distanse. Hvordan man håndterer spiseredskapene kan sees som et symbol på den sosiale normeringen. De fleste slike regler er ubevisste, men i noen uttaler av «Skikk og bruk» er de uttalte:

«Det er også penest og mest hensiktsmessig å holde gaffelen med den konkave siden opp. Ikke alle biter kan spiddes, og når noe skal legges på gaffelen, sier det seg selv at det ligger sikrere der enn om det skal balanseres til munnen på den utbøyede side.» (Gram 1929)

Det å spise forutsetter altså helt bestemte kroppslige ferdigheter. Dette handler for en stor del om å kontrollere kroppen slik vi ser i de didaktiske imperativer: «sitt stille ved bordet!», «ikke søl med maten!», «ikke spis med hendene!», «ikke slurpe!» osv. Det gjelder å ha kontroll. Svært mange av reglene rundt måltidet handler derfor om kontroll av kroppsvæskene og hvordan maten skal inn (og ut) av munnen. En særlig viktig spiseregulering i vestlige samfunn er at man skal tygge med munnen lukket. Denne regelen må sies å være ganske merkelig ettersom det ikke er forventet at vi skal være stille under måltidet. Det er faktisk oppfattet som uhøflig å ikke delta i samtalen rundt bordet. Man skal imidlertid kun delta i samtalen når maten er svelget (Visser 1991). Dette bringer oss over til det neste temaet som gjelder reglene omkring måltidet.

3.2.2 Måltidets rituelle rammer

Man skal innta måltidet på en riktig måte, i riktig rekkefølge og etter bestemte mønstre. Rett handling er den viktigste komponenten i de fleste ritualer (Rapaport 1979), noe som synes tydelig i eksemplene som er hentet fra de forskjellige «Skikk og bruk»-bøkene. Det er forventet at vi har vasket hendene våre før vi setter oss til bords. Hensikten er ikke bare hygiene, men også å innlemme alle i (den hellige) måltidsseremonien. En annen viktig inngang til måltidsritualet er bordbønnen, en takksigelse for maten, liv og helse. På denne siste måten skaper man en direkte metafysisk relasjon mellom måltidet og noe som er større enn seg selv; Gud. Mange sekulære nordmenn som ikke ber bordbønn har lignende ritualer som å synge foran måltidet selv om de ikke er kristne. I barnehagene er det for eksempel vanlig å ha en sang før man spiser (se kap. 8 og 9). Slike ritualer har både en samlende og opplærende (pedagogisk) funksjon (Durkheim 1963), og blir derfor vektlagt i barnehagens målsettinger.

Når maten er servert er det i utgangspunktet forventet at ingen skal begynne å spise før alle har satt seg til bordet, i mer uformelle sammenhenger kan man begynne å spise når det er sagt; «vær så god», mens det i mer formelle sammenhenger forventes en «velkommen til bords»-tale eller velkomstskål fra vertskapetets side. Det dilemmaet egentlig handler om er om man kan begynne å spise når man selv har fått mat eller om man skal vente til alle er blitt servert. Når det serveres varm mat er det ifølge Visser (1991) blitt vanligere å be

folk begynne å spise med en gang; «ellers vil maten bli kald!». Selv om man med dette oppfordrer til å begynne før alle har fått, er det viktig at man ikke spiser med for stor iver. Man bør ikke framstå som glupsk og grådig («en som aldri har sett mat før»).

Tilsvarende har vi regler for å avslutte måltidet. Våre intervjustudier antyder at det å takke sine foreldre for maten er en skikk som er svært vanlig. Det samme med å sitte ved bordet til alle har spist ferdig. Mange foreldre krever imidlertid at barna bare skal bli sittende til barna er ferdige med å spise: «barn venter på barn». Det er også vanlig å ta med seg tallerken og bestikk til oppvaskbenken. Eller det kan være varianter over disse temaene av reglene.

Intervjuer: Takker barna for maten?

Helga: Mmm. Jeg er ganske streng jeg, skjønner du (latter). Ja, dei gjer det. Og gjer dei det ikkje – det er ikkje ofte, men det hender – da får dei ikkje gå før dei har gjort det, nei.

I: Hva føler du er viktig med å takke for maten?

H: Det er jo høflighet rett og slett. Det er sikkert litt sånn tradisjon også. Jeg vet ikkje om jeg tenker sånn at det ikkje er alle som får mat liksom, men det og liksom – at dei skal egentlig være litt takknemlig for at me får mat og, men det er nok mest det at jeg synes det er all right at dei lærer å være høflige når dei er heime og. Det er rett og slett god, gammaldags bordskikk»

Våre studier viser at folk synes at det er viktig å ha eller skape en ramme rundt måltidene, at måltidene skal være et felles høydepunkt eller familiens viktigste samlingspunkt i hverdagen.

Tekstboks 3.2.2.: *Rammen omkring familiemåltidet i Skikk og bruk*

Middagsbordet er et felles samlingspunkt, der vi gjerne skulle ha det hyggelig, og i mange familier er middagen den eneste stunden på dagen alle er samlet. Derfor er det også hyggelig at alt ikke er bare kaos. (Uddenberg 1986)

Våre intervjustudier viser at det å gjennomføre «ordentlige måltider» også handler mye om å oppdra barn. Det er viktig å gi barna gode vaner, samt å lære dem pene manerer (kap 9). Selv om det er stor enighet om hva gode manerer er, er det relativt store variasjoner i hvor strenge foreldrene er på dette punktet. Noen hevder eksempelvis at det ikke er så viktig hva barna gjør hjemme, bare de «vet å oppføre seg» når de er borte. Og at de blir glade når de hører at barna deres har oppført seg ordentlig når de har vært på besøk.

Tekstboks 3.2.3.: *Betydningen av pene bordmanerer Skikk og bruk*

Våre bordmanerer til hverdags har lett for å følge oss i alle forhold. Søler vi og sitter med albuen på bordet hjemme, er det fare for at vi gjør det når vi er borte også. (Uddenberg 1986)

Utbredelsen og enigheten om hvordan det skal være viser at dette er en kulturell ting som nordmenn har felles. Det er altså stor enighet omkring disse kon-

vensjonene. Det har flere implikasjoner. Det betyr at man ikke kan skape nye regler uten å miste muligheten til å kommunisere med andre, og at de derfor endres langsomt. Det betyr også at slike regler diskuteres på steder der de kan utveksles, «er det greit å gjøre det slik?». På foreldremøter, syklubber, helsestasjoner og andre steder der man møtes er diskusjoner av typen «hvordan er det dere gjør det hjemme?» vanlige. Denne formen for regler handler altså om samhold eller solidaritet mellom medlemmer av en bestemt (mat-)kultur.

Mange regler rundt måltidet er så subtile at man ikke tenker på at man har dem, det merkes først når man er hos fremmede som har andre regler. Hvem skal forsyne seg først, hvor mye skal man ta av hver rett eller hvor fort skal man spise, er typiske implisitte regler som man kanskje ikke vet at man følger og som man må være innviet for å kunne. Det er lett å forstå at å bryte slike regler kan føre til store sosiale problemer. Det er i det hele tatt oppfattet som vanskelig å omgås folk med regler som er forskjellige fra våre. Det finnes for eksempel en rekke reisebeskrivelser som handler om turistens møte med vennelige matretter og skikker (se kapittel 4). Dette viser hvordan vi med regler avgrenser oss både direkte og indirekte fra andre kulturer fordi de har andre regler.

I en versjon av «Skikk & bruk» skrives det i forlagetets egenomtale at boken gir «råd og veiledning for små og store selskapeligheter» (Christensen 1998): «Naturligvis finnes det mange unntak fra de allment godtatte reglene, men med støtte i denne boken har du et trygt og korrekt utgangspunkt, enten du er vertskap eller gjest. Her gis også gode råd om dekking av festbord, selskapsantrekk og presentasjon. Boken dekker temaer som barnedåp, konfirmasjon, forlovelse, bryllup, sølvbryllup og jubiléer, dødsfall og gravferd». Slike bøker omhandler med andre ord først og fremst de eksplisitte reglene for hvordan man skal te seg i større offentlige sammenhenger. I «Skikk og bruk» står det også hva man skal si til dem man sitter ved siden av ved bordet, hvor høyt man skal holde glasset når man skåler, at man skal skåle og når man skal skåle. Det skal være duk til store selskaper. Det skal være riktig avstand mellom «kuvertene» (60 cm ifølge de fleste «Skikk og bruk»-bøker). Det er regler for servering, hva slags drikke som passer til hvilke retter, fra hvilken side de skal serveres, hvor mye det skal være i glassene osv.

Tekstboks 3.2.4.: De betydningsfulle måltidene – bryllupsmiddagen

Bordplassering

Brudeparet sitter midt på (hoved)bordets ene langside, og brudgommen har sin hustru til bords. På den høyre side har bruden sin far som igjen har brudgommens mor til bords. På brudgommens venstre side sitter brudens mor. Hun har, til venstre for seg, brudgommens far som sin bordkavaler. Er noen av de fire foreldrene gått bort eller av andre årsaker ikke er til stede, må de nærmeste mannlige eller kvinnelige slektninger fra samme familie innta deres plasser. Nær denne hovedgruppen plasseres forloverne. Er de av motsatt kjønn, skal de ha hverandre til bords. Er de av samme kjønn, plasseres brudens forlover sammen med en fra brudgommens slekt og omvendt. På en oppslått bordplan vil gjestene se hvor de skal sitte. Alternativt får herrene et kort hvor det står hvem av damene de skal føre til bords, og hvor ved bordet de skal sitte. Herre må da finne fram til sine damer og presentere seg i tide før det gid signal om å innta sine plasser.

Man går til bords

Brudeparet, fulgt av brudens far og brudgommens mor, er de første som går til bords og stiller seg bak sine stoler. De siste er brudens mor (vertinnen) og brudgommens far. Når vertinnen setter seg, setter alle seg. Musikken som eventuelt har vært spilt mens man gikk til bords, stan- ser. Middagen begynner.

Bryllupstalene

Større bryllupsmiddager er åstedet for de mange obligatoriske taler. Listen er lang og rekkefølgen streng, diktet av tradisjoner. Verten ønsker velkommen og introduserer toastmasteren. Toastmasteren framfører sine innledende bemerkninger. Brudens far eller mor taler for brudeparet. Brudgommen taler. Brudens forlover taler. Brudgommens forlover taler. Brudgommens far eller mor taler for bruden. Bruden taler – hvis hun vil. Vertinnens bordkavaler takker for maten. (Christensen 1998).

I de daglige sammenhengene er reglene mer kompliserte fordi de ikke er så tydelig beskrevet med så klare begrensninger, men også her finnes det mange uttalte konvensjoner som de fleste nordmenn vil være mer eller mindre enige om; ikke plassere albueene på bordet, vaske seg før maten, takke for maten, spise opp maten. Bestikket har også regler for riktig bruk: Kniven skal ikke puttes i munnen, gaffelen skal ikke brukes som skje, og man skal ikke berøre noe felles mat med egen gaffel. Man skal ikke veive med bestikket mens man snakker, og det er regler for hvordan man skal legge det fra seg på tallerkenen når man er ferdig med å spise.

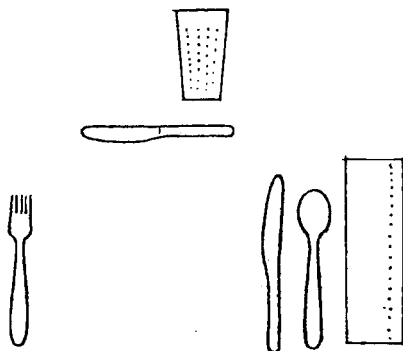
Reglene får folk til å oppføre seg på en forventet måte, og dermed gjør de overgangsritualene lettere å gjennomføre både for vertskap og gjest. De mange reglene danner altså en *ramme* rundt måltidet, noe vi gjerne tar for gitt, mens vi lett glemmer at andre kulturer har svært ulike regler.

3.2.3 Måltidets estetikk

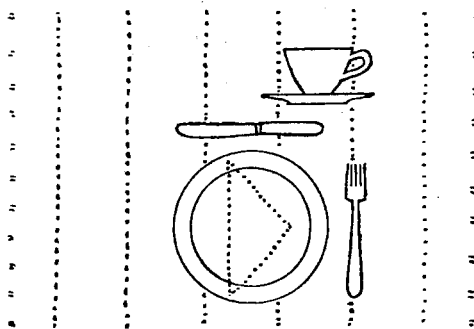
Måltidet har tydelige estetiske kvaliteter. I vår kultur er et måltid synonymt med at alle sitter rundt et felles bord og spiser. Dette er altså særlig knyttet til vestlige spisevaner. I mange andre kulturer er det for eksempel vanlig å sitte på gulvet og spise omkring ett eller flere serveringsfat. En annen vanlig skikk er at hver og en har sitt eget lille bord som kan brukes til de ulike måltidene. I Japan er det vanlig at den enkelte har et nydelig dekorert bord helt for seg selv. I kulturer hvor det er vanlig å sitte på gulvet, vil nettopp det å sitte ved et bord på separate stoler bli oppfattet som stivt og formelt. Ifølge Visser (1991) har antropologiske studier vist at det i hvert fall finnes 132 måter å sitte til måltidet på, og bare 30 av disse inkluderer stoler. En stol kan sees på som en estetisk kvalitet ved måltidet. Det finnes en rekke regler omkring sittestillinger. I vår kultur må barna sitte stille på stolen, de må ikke vippe eller svinge den, de må ikke lene seg for mye over bordet.

Dekking av bord er en egen estetisk genre. I kokebøker er de estetiske sidene svært viktige. Utsagnet «en fant fra hver by/bygd», som er en betegnelse for å ha forskjellige kopper eller tallerkener, viser til et estetisk krav til orden og symmetri. Antallet det dekkes til er like viktig. Dusinet er et estetisk tall. Tretten til bords bringer ulykke og symboliserer disharmoni. Komposisjon er også viktig. Maten som spises skal vises fram. Dette gjelder særlig representasjonsmåltidene; fest, helg og rituelle høytider, noe som kommer tydelig fram i kokebøker eller i «Skikk og bruk».

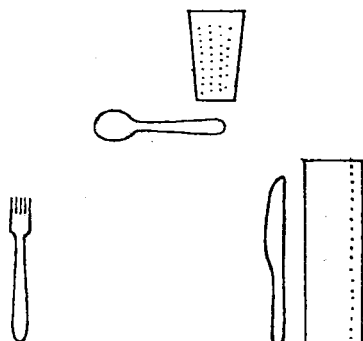
Spisebordet — utstyr og oppdekning



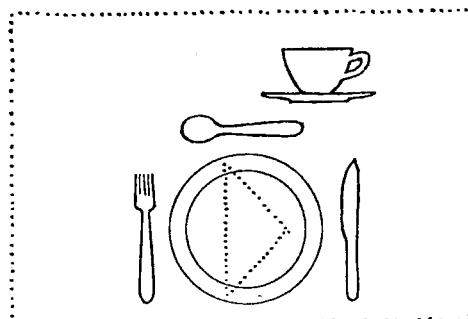
Hverdagsmiddag
Suppe, hovedrett. Frukt.



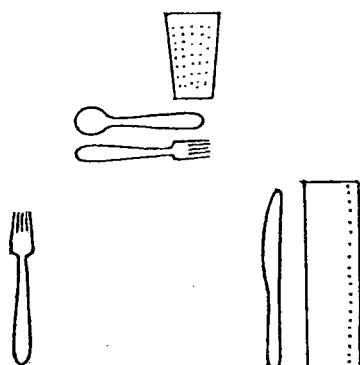
Ettermiddagste
Te, kaker. Frukt.



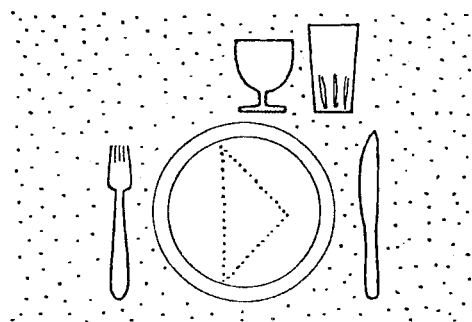
Hverdagsmiddag
Hovedrett. Dessert.



Enkel hybelfest
Snitter, te (kaffe). Dessert.



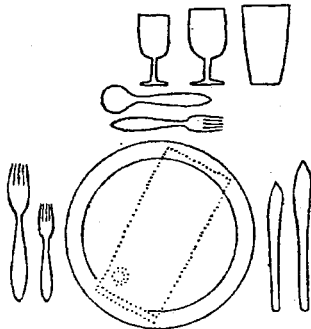
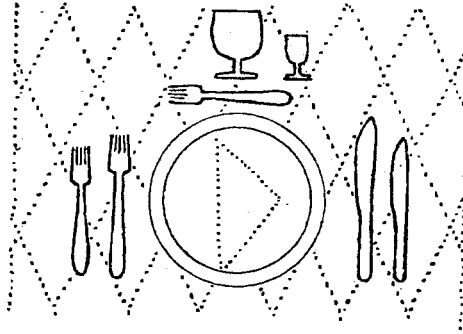
Hverdagsmiddag
Hovedrett. Dessert.



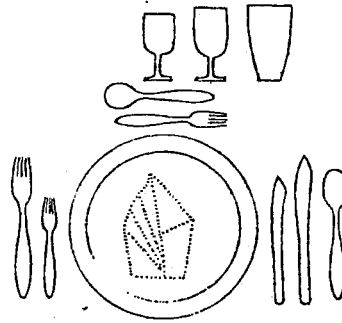
Selskapsmåltid
Varme grillsmørbrød, rødvin. Ost og kjeks, rødvin.
(Mineralvann.)

Forskjellige selskapsmåltider

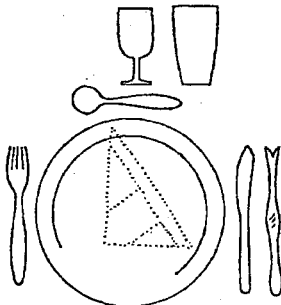
Selskapsmåltid
 Forrett (sildeanretning), øl og dram.
 Hovedrett, øl og dram. Dessert (kake).



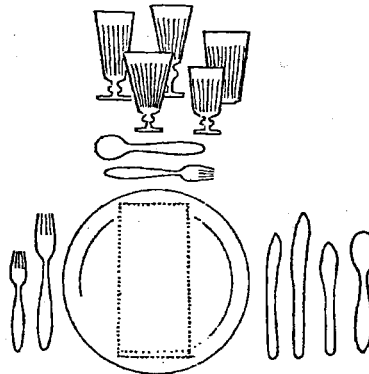
Selskapsmåltid
 Hovedrett, rødvin. Osterett, rødvin. Dessert, betvin.
 — Mineralvann.



Selskapsmåltid
 Suppe, betvin. Hovedrett, rødvin. Dessert, samme
 betvin som til suppen. — Mineralvann.



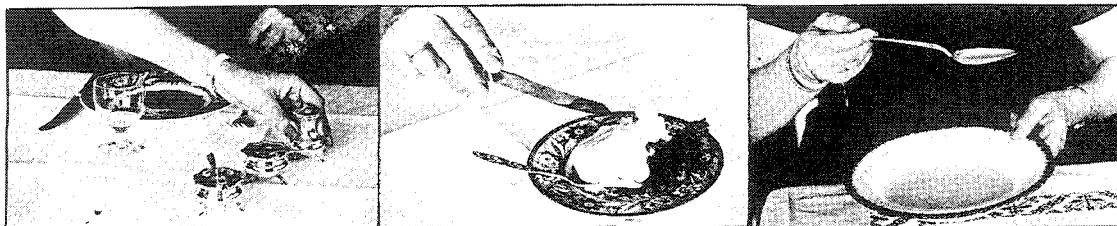
Selskapsmåltid
 Hummer, hvitvin. Kalvestek, hvitvin. Dessert, hvit-
 vin. — Mineralvann.



Stor middag i gammel stil
 Suppe, betvin. Fiskerett, hvitvin. Kjøttrett, rødvin.
 Ost og kjeks, betvin. Dessert, champagne.
 — Mineralvann.

Tekstboks 3.2.7: Bordmanerer (Ruud red. 1972)

Bordmanerer



Man strekker seg ikke etter saltet, men ber om å få det sendt.

Man bruker i k k e sin egen kniv. Smøret tas med smørkniven og legges på ens egen asjett.

Suppe spises med skjeens bredside, og tallerkenen helles utover.



Akkurat så mye skal servietten brettes ut.

Skylleballe brukes til skalldyr og mat som krever det.

Slik spises maiskolben, når holder i pinnene på hver side.



Spaghetti spises lettest med gaffel og skje, som brukes til hjelp.

Kyllingen snittes, brystet tas fra låret, og deles i leddet, så man får tre deler.

Kylling spises a l d r i med fingrene.



Plaser ikke albuen på bordet, det ser stygt ut.

Bøy Dem ikke over maten på denne måten.

Ta ikke om glasset slik.



Glasset skal holdes i stetten.

En sann sprikende lillefinger er hverken pent eller «fint».

Skål De ha mer, rekker De i k k e frem koppen slik. La den bli stående på skålen, eller rekk frem kopp og skål.

Det borgerlige middagsbord er et individuelt kompromiss mellom familie/samfunn og individualitet. Man spiser samme maten gitt og dekket av noen, men fra hver sin tallerken. Simmel hevder at tallerkenen nettopp er en individualistisk skapning. Den viser at porsjonen utelukkende er tildelt denne ene personen, men den symboliserer også orden, en orden som tilbyr hver enkelt den del som tilkommer henne av en oppstykket helhet, men uten å måtte gripe ut over sine egne grenser:

«Tallerkenen hever denne symbolske individualismen opp i et høyere formelt fellesskap. Spisebordets tallerkener må alle være helt like, de tåler ikke noen som helst form for individualitet; forskjellige tallerkener og glass til de forskjellige personene ville være fullstendig meningsløst og likeframt heslig» (Simmel 1993:6).

Utviklingen av måltidene på herbergene viser også til endring fra kollektivt til individuelt fellesskap. Etter at hotellet ble vanlige og i seg selv ble målet for reisen tok man i bruk den russiske oppfinnelsen «à la carte», den som man kjenner fra dagens restauranter. Det vil si at man kan *velge* fra et sett av retter. Man sitter sammen rundt bordet, men spiser hver sine retter.

Tekstboks 3.2.8.: *À la carte* (utdrag fra Tavern på Sverresborgs meny, kilde: www.aksess.no/tavern/meny/meny.html)

Hverdagsmat		
nr. 322	Fiskekaker	
nr. 301	Hjemmelagde stekt i godt smør, serveres med råkost og kokte poteter.	kr 65,-
	Pannekaker	
	med blåbærsyltetøy og bacon	
	kr 60,-	
nr. 364	Solveigs hjemmelagde kjøttkaker	
	serveres med kokte poteter, erter og nyrørte tyttebær	kr 65,-
Hovedretter		
nr 321	Ovnsbakt laksefilet	
	serveres med rømmesaus og kokte poteter	
	kr 129,-	
nr. 362	Biff på Tavern's vis	
	Ulike typer spekemat med eggerøre, kokte poteter, rømme, flatbrød og smør som tilbehør	
	kr. 189,-	
Dessurter		
nr. 400	Hjemmelaget karamellpudding med krem	
	kr. 46,-	
nr. 402	Tilslørte bondepiker	
	bestående av eplekompott, kandisert brød og krem	
	kr 46,-	
Barnemeny:		
nr.		
3011	Pannekaker m/blåbærsyltetøy	
	kr. 44,-	
nr.		
3221	Stekte fiskekaker	
	kr. 42,-	
Salatbuffet		

I hjemmet – som er et mer intimt rom – spiser alle det samme. Estetikken er også viktig når familien møtes til måltidene. De ulike måltidene spises på forskjellige steder avhengig av tid og anledning – hverdagens måltid spises ved kjøkkenbordet, de finere måltidene spises ved spisestuebordet, lørdagsmåltidet ved salongbordet foran tv-en osv. Videre vil det brukes forskjellige serverer, glass, kopper osv. avhengig av hvilket måltid som skal spises og ved hvilken anledning det spises.

Forventning om en bestemt orden ved de ulike måltidene kommer tydelig fram når et par stifter bo (se kap. 6). Gavene til brudeparet viser at det finnes en rekke forventninger om å oppfylle familielivets estetiske forpliktelser med ett servise til hverdags og et annet til høytid. Unge og studenter har ikke samme forpliktelser til å ha en slik orden. Måltidenes estetikk er et kunnskapsfelt som de som skal servere maten må beherske på en eller annen måte, og har betydning for hvordan hver enkelt rett skal serveres. Til hver årstid har vi også klare mønstre med hensyn til farger og dekor. Til påske skal det være gule servietter og til jul skal det være røde, med tilhørende eggeglass til påske og røde lys til jul. Ukebladene er fulle av slike tips. Måltidenes estetikk kan derfor sies å være et normativt felt for husmødre.

3.2.4 Sosial kontroll og distinksjoner

Som allerede nevnt har måltidene en viktig oppdragende funksjon. Sosialisering og regelmessighet er viktige stikkord i denne sammenheng. Sosialisering betegner den prosessen hvor mennesket forvandles fra et biologisk vesen til et samfunnsvesen (Østerberg 1984). Grovt sagt kan man si at menneskets dyriskhet omdannes under sosialiseringen ved at våre biologiske drifter blir kanalisert gjennom sosiale mekanismer (Berger og Luckmann 1987). Foucault (1977) har i sine arbeider gitt detaljerte beskrivelser av hvordan samfunnet gjennomtrenger organismen i dens biologiske funksjoner (sult, seksualitet osv.). At Foucault fokuserer på sosialisering må sees i lys av hans oppfatning om at disiplinene, særlig den ubevisste føyeligheten, er blitt den dominerende formen for herredømme i det moderne samfunnet. Berg Eriksen (1986) mener Foucault med dette har forstått sannheten i Thomas Szas uttalelse om at folk ikke vil straffes og belønnes for det de gjør, men snarere etter hvordan handlingene defineres. Dette kommer allerede fram av barnets første måltid; ammemaletidet. Mødrenes tilfredsstillelse av spedbarnets sult er også ved dette "naturlige" måltidet tydelig kulturelt og sosialt bevirket.

Tekstboks 3.2.9: *Ammemaletidet og dets tabuer* (Døving 1999a).

Juli 1996: Gro Dahle ligger utover forsiden på Aftenpostens søndagsbilag. Hun ligger i en enorm seng med lukkede øyne. Ved det ene brystet suger en seksåring, ved det andre en treåring mens en sønn borer ansiktet ned i morens halsgrop - og litt i bakgrunnen ligger mannen. Han titter på dem. Og etterpå fikk journalisten servert vafler med morsmelk i røra. Reaksjonene ble mange og sinte: Brystmelken er ren, sunn, riktig og vakker, så lenge den befinner seg innenfor et moderbryst eller i munnen på en som har levd under ett år. Når melken havner andre steder rører den ved flere tabuer (s. 27).

Denne artikkelen viser hvordan langvarig amming, samt bruk av morsmelk i tradisjonell matlaging berører sentrale tabuer ved vår kultur. Først og fremst blir langvarig amming knyttet til den misforståtte gode mor, det vil si hun som

ikke slipper sine barn fri. Det å amme over tid er også oppfattet som en trussel mot barnets autonomi. Forfatteren Gro Dahle fortalte at det særlig var kvinner som hadde blitt sinte etter dette oppslaget. Dette mente hun først og fremst måtte knyttes til at amming minnet yrkesaktive kvinner om et problem, og at hennes livsstil (langvarig amming, barn i sengen, alltid en voksen hjemme hos barna) antakelige provoserte fordi de hadde dårlig samvittighet for et eller annet (Døving 1999a). Dette intervjuet med Gro Dahle viser på en praktfull måte hvordan det "naturlige" ammemaåltidet er omgitt av en rekke sosiale og kulturelle føringer. Mor står altså ikke fritt til å velge når, hvor og hvor lenge et barn skal ammes, og det er nettopp slik våre måltidsvaner vil tolkes, reguleres og manipuleres gjennom hele livet.

Denne formen for disiplinering kan også knyttes til oppdragelse av barns spisevaner. Disse reglene anser vi som naturlige, men de er et resultat av konvensjoner, eller kulturelt nedarvede vaner. Fordi man er enige om dem blir de å betrakte som normer. I en versjon av «Skikk og bruk» står det:

«I våre dager er det gode selskap meget nøye på at man spiser pent, og man gjør derfor sine barn en dårlig tjeneste ved ikke å passe godt på dem i den engere familiekrets. Det vil alltid hevne seg» (Gram 1929:32).

«Dumme sneversynte eller intolerante regler kan et barn med tiden vokse fra; men regelløshet kan skape usikkerhet for livet.» (*Brøgger 1960*)

Det er ganske klare sosiale sanksjoner fra fellesskapet hvis man bryter slike regler. Hvis man spiser for fort, pirker i maten, spiser for mye eller for lite, bare reiser seg og går, vil det føre til reaksjoner. At svært mye av oppdragelsen handler om å lære barn sosiale konvensjoner ved måltidene vitner både om måltidets posisjon i vår kultur, og at det er en erkesosial sammenheng. Det viser også hvor viktig vi anser det er å kunne beherske disse sosiale normene. Dette kommer også fram av den plassen som måltidene har fått i rammeplaner for helsestasjoner, barnehager og skolefritidsordningen (se kap. 8).

Våre intervjustudier viser at barna gjerne vegrer seg mot de mange reguleringsene som omgir våre måltider. Dette fører til at det ofte oppstår et lydighetsproblem som krever innføring av ulike former for sanksjoner. Barna må både lære hva som er det riktige og de må holdes på plass. På en slik måte er bordmanerer både en måte å være inkludert i fellesskapet, samtidig som det viser til sterke makthierarkier (Elias 1978), for eksempel mellom foreldre og barn.

Intervjuer: Hvordan reagerer du hvis barna sitter og griser da?

Åse: Nei, det tolererer jeg ikke.

I: Hvordan reagerer du da – hva sier du – hva gjør du?

Å: Da stopper jeg dem, og så sier jeg at sånn gjør man ikke.

I: Og da stopper de?

Å: Nei, ikke alltid. Vi har jo vært igjennom en sånn prosess. Vi har en sånn krok ute i gangen, og der har de stått begge to når de har gått over grensene. Da har de blitt satt der, og så har vi sagt: «nå kan du stå der til du er snill gutt og komme og spise pent etterpå». Så har vi gjort det noen ganger. Med han eldste gikk det veldig greit – etter tre ganger hadde han skjønt det, men med han yngste har det gått to år før han skjønte det, men nå har han skjønt det.

Det er også gjort mange studier som viser hvordan de øvre klasser definerer hva de til enhver tid mener riktige manérer er. Bourdieu viser hvordan klasser skaper distinksjoner gjennom smak (Bourdieu 1979). Når man for første gang er i et miljø som man ikke kjenner, kan bordmanerer eller konvensjoner gjøre en ganske svett. De som er innenfor kjenner kodene, mens de som er utenfor ikke gjør det, mens å beherske dem gir sosial kontroll. På den måten er denne form for kunnskap autoritær og ekskluderer den som ikke kan kodene. Fortellinger der høy møter lav har ofte med en scene om den fattige guttens møte med fire bestikk på hver side av tallerkenen og fire forskjellige glass foran, slik som helten i 90-talls filmen om *Titanic*. Han blir bedt på middag med de rike fordi han har reddet den unge damen fra å hoppe i vannet. Han blir møtt med et sett med koder som han aldri før har sett. Det samme gjelder fortellingen i filmen *Pretty woman* (1990), der den vakre hora kommer inn i den rike mannens verden uten kunnskaper om hvilket glass det er riktig å føre til munnen. I eventyret er det de rike som blir gjort narr av og helten eller heltinnen sjarmerer selvfølgelig den øvrige forsamlingen og stikker av med prinsen eller prinsessen.

3.2.5 Gjensidighet

Mat og måltider er sosiale fenomener som er sterkt preget av gjensidighet. Ved alle større begivenheter slik som ved overgangsritualene (dåp, fødselsdag og bryllup) gir man en gave. Gaven blir et tegn på den relasjonen giver har til mottaker, og at det er en konvensjon. Gaver blir ansett som «god takt og tone» når man for første gang kommer på besøk i et nytt hjem. Blomster, konfekt og vin er vanlige gaver ved middagsinvitasjoner, men ifølge Christensen (1998) er også «en lysestake, et blomsterglass et salatbestikk, en bolle eller noe annet man tror vil være hyggelig og anvendelig» også vanlig og riktig å gi.

Tekstboks 3.2.10.: Om gjensidighet (Håvamål)**39**

Vi finn vel ingen som er så gjev mild og gjest mild at han ikkje tek mot gåver og takkar. Eller så raus med det han eig at han nektar gjengjeld, takk eller løn.

52

Gåver treng ikkje vere så flotte, ein får ofte lovord for lite. Med ein liten brødbit og eitkvart i staupet, fekk eg meg ein felle.

67

Somme bad meg til bords, enda eg ikkje trong mat; eg hadde nyss ete eit kjøtlår hos den trugne vennen som hadde to

Gaver skaper en relasjon mellom giver og mottakeren som binder dem sammen. En gave er ikke fri. Man er både forpliktet til å gi, man er nødt til å ta den i mot hvis man skal ha noe med personen eller gruppen å gjøre, og man er nødt til å gi igjen (Mauss 1995). På den måten skaper gaven en sterk integrasjon mellom partene. I motsetning til direkte bytte eller markedsbytte der man bruker en eller annen form for penger som ekvivalens for varens verdi, og dermed gjør opp relasjonen med en gang, kan ikke dette gjøres ved gavebytte. En gave kan ikke gjengis med penger, da ville man bryte relasjonen, og en part ville bli fornærmet. Gaven er derfor et viktig lim i ethvert samfunn.

Det å gi mat i seg selv kommer som regel inn under en slik gjensidighetsrelasjon, og den som er blitt invitert på middag ber gjerne den andre igjen ved en senere anledning. Over tid kan man tenke seg at ingen av partene husker hvem som har invitert mest eller minst, og at ingen av partene lenger vet hvem som står i gjeld til hvem. På den måten har man skapt en relasjon som er bindende, slik julegavene også er et eksempel på. Måltidet er i seg selv altså en gjensidighetsrelasjon mellom den som gir og den som tar i mot måltidet. Og det er klare konvensjoner for hvordan dette skal foregå.

I dette kapitlet har vi forsøkt å vise en del av reglene og konvensjonene som gjelder for måltidet. Før etnografien trodde man at det bare var den siviliserte vestlige kulturen som hadde bordmanerer. Etnografien som fag brakte informasjon om hvor omfattende slike sosiale koder er over hele verden (Bentley 1995). Regler og konvensjoner uttrykker slik sett både likheter og forskjeller. Alle kulturer har dem, og gjør dem dermed sammenlignbare. På en annen side er alle forskjellige, og er derfor en måte å uttrykke forskjeller på. Hierarkiet innen hvert samfunn gjør reglene også til maktdemonstrasjoner (Bourdieu 1979, Elias 1978).

Når vi ser på reglene som gjelder for vårt måltidsmønster ser vi at disse dreier seg om mange av de samme temaene som finnes i Bibelens måltidsbeskrivel-

ser. Det handler om å ikke sløse med mat («spise opp maten»), å ha respekt for den som serverer maten («takke for maten»), og det å dele den med andre. Bøker om «Skikk og bruk» har eksistert like lenge som boktrykkerkunsten, og de kommer stadig i nye versjoner og opplag. I en utgave fra 1624 står det at man skal «hilse pent på hans høyhet i ordentlig drakt og med blanke støvler. Man må ikke komme halvfull i slikt selskap» (Gram 1929). I 1960 står det «En ubrytelig regel er at man aldri skal ha alkohol i blodet når man kommer til et selskap» (Brøgger 1960), og i Håvamål står det «Øl er kje så godt for vettet som folk seier det er. Dess meir du drikk, dess mindre vett i skallen». Selv om det er mange kosmetiske endringer i «Skikk og bruk» gjennom tidene, er formen den samme. Vi spiser måltidet ved et bord, og vi har strenge regler for hvordan det skal gjøres.

Vår gjennomgang av «Skikk og bruk»-bøker, samt våre empiriske materialer viser i det hele tatt at vaner og konvensjoner er noe som endres langsomt. Det å etablere vaner handler nettopp om å frita den enkelte fra den byrden det hele tiden ville være å ta stilling til konvensjoner, etiketter, normer, redskaper osv. Disse vanene hjelper individet til å orientere seg i sitt sosio-kulturelle miljø, samt å finne seg til rette i det (Schütz 1975). I dette perspektivet handler det altså om at vaner kan sees på som hverdagslige mestringsstrategier. Våre vaner er imidlertid også av stor betydning for vår identitet. Som den engelske sosiologen Anthony Giddens (1991) sier det: «Habits of eating are ritual displays in themselves» (s. 62). Et måltid er altså både en måte å tilfredsstille sult på, men det må også sees på som en form for selvpresentasjon. Reglene handler både om hva som forventes og hva som er korrekt.

4 Måltidets diskurser

«Måltid», slik det er definert i Bokmålsordboka, er den tid da en spiser eller pleier å spise, noe man ser i uttrykk som «å holde måltid», «passe måltidene», eller «det er fire timer til neste måltid». Måltidet er også den type mat som en spiser på én gang, synonymt med en «porsjon», noe vi ser i uttrykk som «et godt måltid», «ha to varme måltider om dagen» eller «få i seg et måltid mat» (Landrø & Wangensten 1986). Et måltid handler også om det å spise til bestemte tider. Vårt søk på internett (Alta Vista) viser at begrepet måltid har mange flere betydninger (se kapittel 2, om metode). I det følgende vil vi se nærmere på de mest framtrepende diskursene omkring måltidet: Hva forstår nordmenn med begrepet måltid? Finnes det forskjellige sammenhenger hvor begrepet 'måltidet' har forskjellig betydning? I hvilke sammenhenger blir begrepet måltid brukt i overført betydning? Hvordan snakkes det om måltidet? Hvilke faste fortellerstrukturer inngår begrepet måltid i? Hvilke tilleggsbetydninger finnes det til begrepet måltid? Slike spørsmål kan vi få svar på ved å analysere måltider som diskurser.

De klareste kontekster som kommer fram i denne undersøkelsen er måltidet som *gourmetopplevelse*, der måltidet er koblet til nytelse og opplevelse, måltidet som *medisin og helse*, der måltidet er koblet til kroppen, måltidet som *pedagogikk*, der måltidet er koblet til sosialisering og opplæring av barn og unge, måltidet som *teologi*, der måltidet er koblet til forskjellige bibelske måltider, og måltidet som en *nasjonal fortelling*, der måltidet er koblet til forestillingene om hva det vil si å være norsk. I det følgende vil vi diskutere alle disse kontekstene.

4.1 Måltidet som gourmetopplevelse

Gourmetdiskursen er den klart mest omfattende diskursen som ble funnet i vårt søk på internett. Omtrent halvparten av alle treffene kan sies å være in-

nenfor denne kategorien, og er av den grunn viet mest oppmerksomhet. Avisene er en viktig formidler av gourmetdiskursen i form av blant annet restaurantmeldelser og reisebeskrivelser. De fleste aviser har faste spalter om mat og vin i sine weekendsider eller egne bilag. Overskriftene knytter seg gjerne til overflod, nytelse og trender. Ofte er det «stjernekokkene» som presenterer et «favorittmåltid». Dette forteller oss at gourmetdiskursen primært knytter seg til måltider til finere anledninger.

I gourmetdiskursen er det hvordan maten *smaker* som er det viktigste. Denne er koblet til et sett av regler som gjelder for kultivering og dannelsen av «god» eller «riktig» smak. Det gamle ordtaket; «smak og behag kan ikke diskuteres» stemmer altså ikke i gourmetdiskursen. Smaken er ikke noe privat anliggende, men noe overindividuell som distingverer og binder. En slik oppfatning omtales ofte som gastronomi.

Denne måten å forstå mat på kan virke fremmed for mange. I et tidligere arbeid om fisk var det tydelig at gourmetdiskursen er et urbant middelklassefenomen eller en form for matsnobberi og iøynefallende matforbruk. I en representativ survey viste det seg at bare 10 prosent ville lese om fisk som gourmetopplevelse, mens over 50 prosent ville lese om fisk som helse. Prototypen blant dem som ville lese om fisk som gourmetopplevelse er folk fra Oslo, med høyere inntekt og utdanning (Døving 1997a).

Nytelse og overflod

I gourmetdiskursen er det å spise et måltid noe man gjør for å kose seg. Det stilles sjelden spørsmål om helse eller om fråtsing. Gourmetdiskursen er tydelig liberal med klare referanser til hedonisme og kreativitet. Man skal «slippe seg løs», «ta hva man har». I VGs matspalter av Bugge Øyen med tittelen «Slipp deg løs på grillen» er det akkurat dette som kommer fram.

«Slipp fantasien løs, for ved grillen er mulighetene utallige. Du kan tilberede hele **måltidet** over gløme: kjøtt, fisk, fugl, frukt og grønnsaker. Kjøtt som skal grilles må være mørt. Og kvi deg ikke med å gi deg i kast med de store stykkene. En saftig lammestek eller en blodig roastbiff er topp å invitere gjester på»²

Vi ser her at fantasi og overflod er viktige stikkord. Adjektivene saftig, mørt, blodig og stort viser til nytelse og overskridelse og det motsatte av hverdagslighet; fritid og fest. Selv om gourmetdiskursen virker liberal; at alt skal være tillatt, er det klart definert hva som er å oppfatte som god smak, stil og elegance.

² <http://www.vg.no/vg/95/mat/0711gril.html>

Måltidets sammensetning

Det finnes klare regler og normer for sammensetningen av et gourmetmåltid. Restaurantene følger gjerne prinsippene fra det franske «*haute cuisine*». Dette er en type tilberedning og servering som ble vanlig på norske restauranter i løpet av 70-tallet. Den overdådige tallerkenen som beskrives i det følgende er et klart brudd med disse prinsippene:

«For å si det sånn, jeg håper ikke at dette er indrefilet. Det er jo ren mishandling av godt kjøtt, repliserte FREDAG og lempet etter beste evne unna fløtesausen som truet med å drukne alt liv på tallerkenen. Til **måltidet** fikk Robinson servert kokte poteter med et diskré dryss av tørr persille. FREDAG, på sin side, var ikke fullt så heldig. Til den allerede fyldige hovedretten ble det servert fløtegratinerte poteter. Man kunne speile seg i fettene som piplet fram over den gratinerte osten. Det er grenser for hvor mye fløte man klarer, og både Robinson og FREDAG måtte bryte halvveis i løpet. Mette, og litt kvalme var det godt å slurpe i seg en kopp kaffe»³

Som det kommer fram av dette sitatet er også tilbehøret et sentralt tema. Når man for eksempel serverer en indrefilet er det i stor grad tilbehøret som avgjør måltidets karakter – i det ovennevnte sitatet gir for eksempel utsagnet «kokte poteter med tørr persille» assosiasjoner til et litt kjedelig og tradisjonelt måltid. Alkohol er også en viktig bestanddel av et gourmetmåltid. Aperitifs hjemmeside om akevitt til smalahove er et godt eksempel på det:

«Til smalahove trenger du faktisk to typer akevitt hvis du vil gjøre det ordentlig. En smalahoveorgie starter med de feteste partiene, blant annet kjøttet rundt ørene. Til så sterk kost trengs det en skikkelig akevitt som renser opp i systemet. Simers Taffel (varenr. 004, kr 291) er den kraftigste og mest karvepregede av alle. Den gjør jobben! Resten av hodet får følge av Gammel Reserve (varenr. 008, kr 314). Synes du en akevitt er mer enn nok, anbefaler vi Gammel Reserve gjennom hele **måltidet**».⁴

Her kommer både distinksjoner og dogmatikk fram som sentrale elementer i diskursen. Det snakkes om «det riktige tilbehøret», hva som «trengs», og hva som er «ordentlig» til forskjellige typer mat. Det er mye snakk om hva som hører og hva som ikke hører sammen.

Diskursiv makt og diffusjon

De som skriver restaurantanmeldelser framstår som kjennere av mat og drikke. På denne måten oppstår det også en hierarkisk relasjon mellom sender og mottaker. Å skrive om mat i gourmetsammenheng er en litterær sjanger, der forfatterens sans for språklige blomster synes viktig. Forfatterens innflytelse vil altså avhenge av hvor talentfull personen er til å kommunisere sitt måltids-

³ dagbladet.no/anmeldelser/970425-anm-spise1.html

⁴ <http://www.aperitif.no/mat/882633310.html>

budskap. Språket er fullt av adjektiver. Eksemplet under er valgt fra *Aperitifs urtekurs*, som har lagt ut en webside med oppskrifter:

«Dressing til grønn salat: Knus et par hvitløksfedd, tilsett en neve finhakkede mynteblader, rør inn extra virgin olivenolje til passe tykk konsistens. Bland med revet grønn salat, gjerne flere typer, og server straks. Denne dressingen ble demonstrert av kjøkkensjefen på en landsens restaurant i Pienza, Toscana. En frisk innledning til **måltidet**. Den kan også brukes på norsk vis som siderett både til fisk og kjøtt (kylling, svin)».⁵

Hverdagsmat er aldri med i denne formen for måltidsprat (med mindre det er kritikk av dårlig tid eller fiskepinner). Det er det eksotiske, det nytende og det fremmede som synes viktig, og middelhavslandene er klart overrepresentert med positiv valør. I eksemplet over ser vi at Italia, hvitløk, frisk, fersk og harmoni er begreper som er klare plussord, og som passer sammen.

Når det snakkes om måltidet som gourmetopplevelse er det noen som leder an. De såkalte mesterkokkene kan sies å være diskursens opinionsledere, og blir svært ofte intervjuet. I eksemplet under, med tittelen *Bygger i høyden*, hentet fra et intervju i Nordlandsposten med «stjernekokken» Berg står det:

Berg føler ikke at mattrendene skifter så veldig raskt. Med ett unntak: måten **måltidet** anrettes på.

– I dag bygger vi **måltidet** i høyden, vi anretter maten ved å legge den lagvis. Slik var det ikke før, og denne trenden kommer helt sikkert til å skifte. Det er stjernekokkene – og måten de anretter maten i konkurransene – som bestemmer.

Her ser vi at det ligger et direkte «trickle down» (sprednings-)perspektiv i måten man snakker om mat på. Kokkene blir sett på som trendsettere eller matkulturell elite og det forventes at den formen for matlaging som de representerer kommer til å spre seg i befolkningen eller til vanlige folks dagligliv (se punkt 6.4). Mote og moderne er tilgrensende begreper. Moten vil alltid søke å være i takt med tiden og følsom overfor bevegelser og utviklingstrekk. Det å være moderne vil si det samme som å være i pakt med tidsånden for eksempel: «*nå* bygger vi i høyden» (vår utheving).

Opinionsledere (f.eks. mesterkokker) er i en særstilling når det gjelder å definere hva som er riktig på «matfronten». Det finnes også mange andre viktige kilder som kommuniserer «den moteriktige maten»; filmer, magasiner, reklame, (koke-)bøker o.l. Matvareprodusentene bruker mange penger på å fylle mediene med representasjoner av sine produkter. Det finnes også betydningsfulle «undergrunnsbevegelser»; det å spise etnisk, eksotisk, økologisk, vegeta-

⁵ <http://www.apertif.no/mat/861357247.html>

risk og hjemmeproduisert mat. Slike motkjøkkenkulturer ser ut til å være et møtested for urbane, radikale trendsettere.

Stemming – måltidet som den totale opplevelse

Når det snakkes om måltidet i gourmetsammenheng er det ofte en «total opplevelse» som beskrives. Da er det ikke bare maten i seg selv, men også stemningen og miljøet rundt maten som er i fokus. Det vil si at i tillegg til måltidets smak, sammensetning og form, blir også kelnerens framtrede (service), hvordan restauranten ser ut og hvilket inntrykk den gir (interiør/atmosfære), er den et sted for de få eller er den et sted hvor de fleste kan gå (pris)? I en artikkel i Apéritif blir det uttrykt følgende forventninger til kelnerens framtrede:

«I dag kan «alle» lage god mat. Men den store forskjellen mellom de beste og de nestbeste er servicen. Gjestene må få følelsen av at de kommer til et sted hvor de som arbeider der er kunnskapsrike og er til for dem som gjester. Hvorvidt tallerkenen serveres fra høyre eller venstre side betyr mindre enn at gjesten skal kunne konversere videre med sidemannen. Det å bli avbrutt av en servitør flere ganger i løpet av **måltidet** er ganske så irriterende. Vi respekterer selv sagt at servitørfaget har sine kjøreregler, men vi gjør gladelig opprør mot det som er stivbeint og lite kundevennlig, slår Høyvik fast.»

Som det kommer fram av sitatet handler det ikke bare om en kelner som følger reglene for bordservering. Han må også ha evnen til å se kundenes behov. Den Norske Vinkelnerforening skriver om seg selv:

«På disse sidene kan du gjøre deg kjent med foreningen og få et aldri så lite innblikk i hva vi arbeider med og for. Vin og mat selvfølgelig, i harmoni og for deg som gjest på norske spisesteder, en større opplevelse av **måltidet**».⁶

Et spisesteds arkitektur og design fungerer som viktig i kommunikasjonen om sosiale og kulturelle praksiser, normer og koder. Det skaper også forventninger om måltidets form og innhold. I restaurantanmeldelsene framgår det nettopp at spisestedet skal tilby en total forbrukspakke. Det er smaken som er i fokus, men måltidet forstås som en totalopplevelse der ro, harmoni og «opplevelse» er viktige ingredienser. Spisestedets arkitektur og design er avgjørende for denne opplevelsen. Dette framkommer blant annet den følgende restaurantanmeldelse fra Aftenposten:

«Heller spartansk enn spansk preg. Et ujalte lokale for voksne; kremfarget med mørk brystpanel, syv firemanns runde bord med lange hvite duker og stoler kledd med gult stoff. Et chambre (nesten) separé med langbord. Meget behagelig til stedevarende og ustresset personale til tross for at de to mennene betjente samtlige, og utpå kvelden var det faktisk fullt. Vannglassene ble

⁶ <http://www.aperitif.no/dnvf/>

fylt gjennom hele **måltidet** og den uunnværlige olivenoljen kom på bordet sammen med brødet. Vi følte oss veldig hjemme fra første stund».⁷

I anmeldelsen blir maten hele tiden sett i sammenheng med den atmosfæren den blir servert og spist i. Selv om det ovennevnte restaurantlokalet beskrives som ujålete vitner floraen av franske fremmedord om at det ikke er snakk om en upretensiøs kro. Et eksempel på restaurantens eksklusive og ekskluderende element er det adskilte rommet (chambre séparé). Ujålete synes altså ikke å skulle vekke assosiasjoner til billig eller enkelt, men snarere til et vennlig og hjemmekoselig miljø: «vi følte oss hjemme fra første stund». I bransjens egenreklame er dette en vanlig måte å presentere spisestedet på. I eksemplet under brukes begreper som «stemningsfull», «rustikk», «stuepreget», «peis» som hentyder til borgerlighet, varme, høytidelighet, rikdom i sammenheng med måltidet:

«Vår bar er rolig, spesiell og stemningsfull. Rustikk stil som i restauranten, samt peis. Benytt baren før eller etter **måltidet**, eller kom hit kun for noe godt i glasset! Vi har et stort utvalg av Cigarer og digestifs».⁸

På restauranter er maten med andre ord bare en del av måltidet. Måltidet er her en total opplevelse; en stemning, et miljø, en type klientell. Vi ser også en antydning til distinksjon. Hvis man vil ha måltidet her har vi Cigarer, som vitner om noe eksklusivt.

«Vinflasken trakk totalen opp. Uten den brukte vi 422 kroner på **måltidet** for to, inkludert to halve pils. Så dette er overkommelige og greie restaurantpriser, som også kan funke på Grünerløkka. Skjønt hit bør folk komme fra flere kanter.»⁹

Måten prisen kommuniseres på forteller også noe om restaurantens målgrupper: er dette en restaurant for de få eller passer den også for «folk flest»?

Erotikk og sjekking

Et måltid har også en emosjonell betydning. Historisk har appetitten på mat alltid vært knyttet til seksuell appetitt – nytelse og begjær. I reklamen spilles det ofte på matens erotiske muligheter. I en gourmetkontekst er måltidet også en anledning som forteller og avspeiler hvordan vi viser fram vår kulturelle kompetanse gjennom måten vi spiser på, våre bordmanéerer osv. (se kap 3. Man kan presentere seg for en potensiell partner gjennom maten, og måltidet har en klar referanse til sjekking og forføring. Flere av internettsøkene viste at

⁷ www.aftenposten.no/kul_und/storby/restaura/sancho.htm

⁸ www.klosteret.oslo.no/baren.html

⁹ www.aftenposten.no/kul_und/storby/restaura/avanos.htm

starten på et kjærlighetsforhold ofte dreide seg om det å spise ute. Her en maskulin variant som er funnet i en bok fra Gyldendal. Under tittelen «hva forlanger du av en kvinne?» i avsnittet «Forførereren»:

«Vin til maten smører stemninga under **måltidet**. Her sjonglerer forførereren som han vil. At rødvinen ikke bør være for tung, sier seg sjøl. Viss den utpekte viser det minste trøtthetstegn ved slutten av **måltidet**, må du pøse på med kruttsterk kaffe, eller utenlandske slektninger som capuccino og espresso. En liten avec hører med. Calvados er et godt alternativ til konjakk viss du vil framstå som litt mystisk og kulturelt bereist.»¹⁰

Alkohol (vin) smører stemningen, og det er klart underliggende at man ikke skal hjem og sove etterpå. Det maskuline vises gjennom sterk sprit og sterk kaffe, og med en anti-referanse til slanking. Også her er italienske og franske fremmedord framtrepende: capuccino, espresso, avec. Måltidet viser også her iøynefallende matforbruk gjennom en klar oppfordring med utsagnet «hvis du vil framstå som». Andre steder er koblingen mellom sex og mat enda mer tydelig. I eksemplet under fra Det Nye vises et bilde av et par som mater hverandre som en helt klar del av sjekkingen. Tittelen «Veien til kvinnens hjerte: Røff romantikk for to» viser til matens posisjon i samlivet, men her på en helt spesiell måte:



«En deilig fristund i julestresset eller en romantisk nyttårsmiddag for bare dere to... Hvilken kvinne drømmer ikke om å bli vartet opp av en mann som virkelig *kan* lage mat? Vi ba en av landets beste kokker røpe oppskriftene han bruker når han skal forføre kjæresten sin. Vi må følge med på hva som skjer på matfronten, og hva andre driver med. Så enkelt er det bare, sier Tommy og danderer skiver av lammecarré på pestopastaen. Akkurat nå er det fusjonskjøkken som gjelder. Det vil si at du blander mat fra forskjellige kontinenter, forklarer han, og legger til at folk generelt bryr seg altfor lite om mat. Folk gleder seg bare til å spise noen få dager i året. Hvis alle fortsetter med mikrobølgeovn og ferdigretter, forsvinner matkunnskapene. Det er ikke bra. Det er ikke mikrobølgeovn heller, konstaterer han og putter et løvtynt ananasblad i munnen. Det nærmer seg inntak av en komplett treretter. Hvor lang tid vil man bruke på å lage dette **måltidet** til kjæresten sin? Du kan jo lage en del klart på forhånd, men mer enn to timer trenger du uansett ikke. Og **måltidet** er ikke så kraftig at dere bare sovner etterpå? Eh nei da».¹¹

¹⁰ www.gyldendal.no/fakta/mannfolkmat/forforeren.html

¹¹ <http://www.detnye.com/0012/mat12.html>

Igjen er selvpresentasjonen viktig. Det skal ikke soves og selvsikkerheten er høy. Her er hentydningene til sex klare. Måltidets indirekte funksjon kan sies å være et forspill til sex og å etablere partnerskap. Språket er moderne og ungt med referanse til mat som kos og smak. Det moderne synes også å være viktig i betydningen kunnskap om hva som er inn og hva som er ut. «Nå er det fusionskjøkken som gjelder.», sier intervjuobjektet og viser at han kjenner de riktige kodene. Vi ser at restaurantene blir viktige for å følge med «på matfronten». Også her er det klare distinksjoner til dem som spiser mat tilberedt med «mikrobølgeovn», og «ferdigretter» er også klare fyord.

En siste variant av måltidet som sjekking og dannelsen av partnerskap eller sex er denne som er funnet på en privat hjemmeside. Her kobles sex og mat på den utrerte måten direkte gjennom kannibalisme:

«Når hun kom inn døra på den måten hun alltid gjorde, var den bare en av ingrediensene i **måltidet** av kjærlighet som ble servert. Servert rykende varmt på en overfylt tallerken med hasselback-poteter, ostesaus, og duggfrisk salat laget av de beste råvarer. Servert med god, rød vin av beste årgang, dunkende hurtig i årene og som gjorde hjertet hans mykt som den møreste biff, servert som det viktigste på bordet. Den hadde den virkningen på ham, den fløtefargede, myke huden. Det glatte, vakre ansiktet, rynkefritt som et nyplukket eple. Den spenstige måten å gå på, langsomt og elegant, men likevel med bestemt kraft. De små spesielle bevegelsene som han aldri hadde sett hos noen andre, men som likevel hadde blitt så kjente og kjære. Alt det som gjorde henne til hovedretten i livet hans når hun kom på gullfat inn gjennom døra. Og den dunsten som kom med henne inn i rommet. [...] Nå er det ikke nødvendig å gå i detalj i hva Frans gjorde med Mette utover ettermiddagen. Det er ikke nødvendig å beskrive hva han gjorde etter han hadde hentet kniv og gaffel fra kjøkkenet, heller ikke å beskrive hvordan han tilberedte kvinnelår. Hva han serverte for seg selv med béarnaise-saus er ikke nødvendig å vite for å se sammenhengen i historien, og det samme gjelder hvis en skulle gått i detalj om hva han nåt til kaffen etter **måltidet**. »¹²

Her ser vi hvordan duften av kvinne og duften av mat sammenlignes. Rød vin i årene og sult er synonymt med kåthet, og kvinnen er «hovedretten». Det finnes mange spiselige metaforer på kvinnen. De fleste er knyttet til jakt slik som rype og småvilt, men også søtsaker slik som lakris, drops, eller til bær slik som rips. Begrepet kjøtt i seg selv henspiller også på sex (Døving 1999c), slik som kvinne- (lamme)lår refererer til over. Mat brukes altså også som metafor for deler av kroppen. Bryst og penis har for eksempel mange kallenavn som knytter seg til mat. I mange kulturer finnes det nettopp flere lingvistiske bånd mellom spising og sex. Vårt internettsøk viser at måltidet er en sentral del av stevnemøter, forspill til sex og at det også fungerer som et «krydder» i gamle parforhold.

¹² <http://home.sol.no/~matsein/poesi/moderasjon.html>

Det hotellfaglige måltidsbegrepet

Det hotellfaglige måltidsbegrepet synes mer teknisk enn det som er beskrevet over, og kan ha en juridisk referanse, slik at måltidet defineres som tid, sted og pris for maten uten tilleggsbetydninger. Det hotellfaglige måltidsbegrepet refererer imidlertid også ofte til gourmetverden. Det er for eksempel vanlig med menybeskrivelser. Også fra bransjen selv legges det vekt på måltidet som totalopplevelse. I de to eksemplene under fra restaurant To kokker og Grand hotells hjemmesider er det «rammen» det legges vekt på. Hotellet serverer en pakke hvor allerede tittelen «Mat og underholdning» gir en indikasjon.

«Vårt hotell har et variert restauranttilbud, tilpasset dine ønsker. I SVANEN finner du en lun og trivelig atmosfære som gir en behagelig ramme rundt **måltidet**. Vår à la carte restaurant EGON, tilbyr en spennende og variert meny for en rimelig penge. BIBLIOTEK BAREN er et populært treffsted både for hotellets gjester og byens befolkning».¹³

«Spesielt er måten vi tilbereder dem på! Med utgangspunkt i velkjente oppskrifter, har vi søkt å tilføre det lille ekstra som skal gjøre **måltidet** til en smaksopplevelse utenom det vanlige».¹⁴

Her ser vi at «opplevelse» er et sentralt begrep. «Det lille ekstra» refererer direkte til noe eksklusivt, altså en distinksjon. Restaurantene er med andre ord med på det avisenes terningkast driver med. Det er en konkurranse om å lage det beste måltidet, noe som hele tiden skiller dem som spiser der og ikke her.

Reisebeskrivelsen

Svært mange av de treffene vi gjorde på måltidet inngikk i en reisekontekst der fortelleren beskriver hvordan han (sjelden hun) opplevde maten på reise. Denne måten å snakke om mat på kunne beskrives som en diskurs i seg selv, men vi har valgt å kategorisere disse delvis innenfor gourmetdiskursen fordi denne også er opptatt av det moderne, det eksklusive og av distinksjoner. Noen av treffene har vi valgt å kategorisere som en del av måltidet som nasjonal fortelling, fordi den etniske sammenligningen ofte er påfallende.

I «Gutta på tur» og i andre reiseprogrammer foregår det også en omfattende «kjøkkenbordsturisme». Innholdet i slike tv-programmer kan beskrives som en form for matflaneri, med berømte kokker som framstiller maten på sin bestemte måte. Det å spise og det å fortelle om hva man har spist når man er ute og reiser er tydeligvis viktig og vanlig: her dreier det seg om beskrivelser av det nye og spennende, det som er fremmedartet, og det frastøtende og kval-

¹³ <http://www.grand.ol.no/>

¹⁴ <http://www.tokokker.hl.no/innhold.html>

mende. Noen reisebeskrivelser framstår som neofobe (redd for det nye) og andre som neofile (nyhetselskende):

«På kvelden skulle vi innta et bedre **måltid** sponset av arrangøren. Alle de norske, utenom vår båt ble plassert inne, og holdt et lurveleven. Selv satt vi ute i en ytterst norsk temperatur, og tanken på naglabed etc kom drivende. Etter å ha gaflet i oss kald Mousaka, kaldt grillspyd, kalde poteter, salmonellakylling og tyllert i oss noe som de kalte rødvin (gammel, gjæret Gøysaft) inntok vi Pizza Hut og reddet kvelden med et bedre **måltid**. Da vi hadde med oss folk med ambisjoner, ble det besluttet tidlig «bikking» (Terje-uttrykk for soving). God natt!»¹⁵

Først beskrives altså et uheldig gresk måltid (kald mousaka osv.), og deretter kommer det bedre måltidet som redder disse turistenes kveld – mat fra Pizza Hut. I det følgende sitatet fra firmaet *Buells* hjemmesider kan vi lese et referat fra en som har en mer eksperimenterende holdning til fremmede matkulturer.

«JEG ER GLAD I GOD MAT OG godt drikke. Dersom kvaliteten er høy kan jeg gjerne bruke en hel kveld og en skikkelig sum med penger på et **måltid**. Som testfører i Bike har jeg vært så heldig å få reise mye, jeg har spist mange spennende middager på mange spennende steder. Mitt dyreste **måltid** hittil spiste jeg i den lille byen Hurricane i den amerikanske staten Utah i juli i år. Restauranten var nok moderne, for interiøret må kunne karakteriseres som minimalistisk. Minimalisme er som kjent in i restaurant- og cafebransjen for tiden».¹⁶

Her er måltidet i en typisk gourmetkontekst. Reisen og måltidet henger sammen. Forklaring av måltidet er i estetisk og eksotisk sammenheng. Den typiske reisebeskrivelse er vanlig blant antiturister, der man framstiller seg selv som kjenneren av forskjellige kulturer og spisevaner, med klar distinksjon til masseturismen (Døving 1993). Måltidet konnoterer tydelig til det høytidelige, det eksotiske, der individets egenskaper som verdensvant og hedonistisk framheves. Distinksjonene vises her som sammenligning i pris («dyreste») og gjennom hentydning til begreper som «minimalisme».

Reisebeskrivelsene er klart knyttet til fritiden (se kap 8). I eksemplet under med tittelen I hjertet av Baskerland, også fra Aftenposten, ser vi hvordan måltidet er sentralt i reisebeskrivelsen.

«Provinsen Gipuzkoa ligger midt i det området som kalles Baskerland. Hvis du har besøkt denne delen av verden, har du sikkert erfart at mat spiller en sentral rolle i dagliglivet. Folk snakker om mat nesten heile tida. En mann vi møtte i den lille byen Asteasu brukte nesten en time på å forklare oss hvordan en tilbereder piggsvin(!) med kaperssaus. Et **måltid** kan vare i timevis, og så snart lunsjbordet er ryddet, begynner middagsforberedelsene. I Gipuzkoa ble også de første

¹⁵ <http://home.c2i.net/sdykker/hellas.htm>

¹⁶ www.buell.no/test03.htm

¹⁸ www.notam.uio.no/~kjetilaa/basker/mat.html

gourmetklubbene dannet – samlingsplasser hvor medlemmene møtes så å si hver kveld for å lage mat, spise og drikke. Kort fortalt er Baskerland et himmelrike for de av oss som setter pris på god mat og godt drikke».

Dette sitatet handler om det overskridende, det nytende, en romantisering av det folkelige og det eksotiske.

«Pikniken midt på dagen var en opplevelse i seg selv. Enten den ble inntatt ved at jeg selv fisket ørreten som innehaveren av restauranten grillet for meg etterpå. Eller ved at guiden fristet med sitt rike utvalg av variert fransk mat og drikke. Som regel ble **måltidet** inntatt med langduk på bakken, ved et vann, noe som igjen gjorde atmosfæren tiltalende og avslappende, langt borte fra det lille som måtte være av trafikk her ute på landsbygda».¹⁷

Alle feriebeskrivelser synes å omtale måltidet, og mange av disse beskrivelsene er svært lange og detaljrike. At «maten er en opplevelse i seg selv» viser først og fremst matens betydning i ferien for denne gruppe mennesker. Når man er på ferie er det stor åpenhet for å eksperimentere med mat som hjemme gjerne er litt «uskikkelig» eller «utenom det vanlige». På mange måter kan det som spises i ferier sammenlignes med skillet hverdag (hjemme) og helg (ferie). Ferie knytter seg til avslapning, nytelse og fornøyelser, i motsetning til hverdagens sunne, nyttige og riktige måltidsvaner. I reisebrev synes det å spise å stå sentralt. Det å spise annerledes enn man er vant til – det eksotiske er egnet i en fortelling. Det viser også at det å spise ellers er mer trivielt, og blir lite behandlet. Hverdagens måltider er til sammenligning nærmest fraværende på nettet.

Å spise ute er å spise på et annet *sted*, slik vi beskriver i kapittel 8 om måltidets rom. Konteksten rundt måltidet blir fritid, med helt andre normer for hvordan maten skal spises. Vi avsetter mer tid, har bedre tid og spiser dermed på en annen måte. Å sammenligne det å spise på for eksempel vietnamesisk restaurant med å spise vietnamesisk, er dermed å sammenligne hverdag og helg. Likevel ser vi i gourmetdiskursen en klar kritikk av den grå hverdagen, og en oppfordring til å spise spennende, eksotisk, friskt og ferskt i hverdagen. En reklame fra en vietnamesisk restaurant med overskriften: «Mat er ikke bare å bli mett!», kan være et eksempel på det:

«Når vietnamesere kommer sammen for å spise, bruker vi flere timer på **måltidet**. Vi smaker på forskjellige retter – men det er minst like viktig med den gode atmosfæren og det sosiale fellesskapet».¹⁸

¹⁷ <http://www.stavanger-ftenblad.no/nyheter/reiseliv/1997/0115/080316.html>

¹⁸ www.stavangernettet.no/mai-thai/

Gjennom dikotomien «spise for å bli mett» og «spise for å ha det hyggelig» ligger det en implisitt forestilling om en forskjell fra norsk spisemønster. Å spise for bare å bli mett peker indirekte på en negativ norsk kulturell egenkap. Ved å bruke den som reklame viser man imidlertid til at det er en populær forestilling om nordmenn. Ved å gå på vietnamesisk restaurant går man også på et annet sted; det vil si at ved å være der reiser man også til Vietnam, og tar del i vietnamesisk matkultur.

Måltidet i gourmetsammenheng refererer så å si bare til middagen. Måltidet i denne sammenheng har festen, kosen, rammen og vinen som det sentrale. Måltidet som gourmetdiskurs er fritidens diskurs, og det er den hedonistiske nytelse som tilhører denne tid som er sentralt. Det elementære familiemåltidet er ikke med, med mindre det gjelder moralsk panikk omkring ungdommens spisevaner, et element som vi har valgt å skille ut som eget tema. I gourmetdiskursen beskrives gjerne måltidet som en avkobling fra fortellerens stressende hverdag, eller en allmenn forestilling om den moderne nordmanns stressede liv. Det handler om den maten som nytes. Det handler ikke om hverdagens mat, men om mat som nytes i helgen, til fest og i feriene.

Tekstboks 4.1.1.: Gourmetdiskursen

- *Viktige medier:* weekendsider i dagspresse, tv-programmer av typen («Barmeny», «Gutta på tur», radioprogrammer («Wok»), kokebøker, spesialblader, internett
- *Opinionsledere:* «Stjernetkokker», kultur- og mediapersoneheter
- *Målgruppe:* urban, høy sosio-økonomisk status, 30-40-årene
- *Mulig sosialt felt:* helg, ferie, restaurant, gourmetkurs, -seminarer, -messer,
- *Orientering:* hedonisme, distinksjon, iøynefallende matforbruk, flaneri, nettverksbygging, sjekking.
- *Nøkkelbegreper:* cognac, avec, chambre séparé, haute cuisine, lammecarré, à la carte, cappuccino

4.2 Måltidet som medisin og helse

Den medisinske diskursen handler om konstruksjonen av normer omkring sunne og gode måltidsvaner. Budskapet bærer gjerne preg av en formyndermentalitet i forhold til hvordan folk bør spise. De medisinske ekspertene samarbeider med mange andre offentlige organer når det gjelder å sette helsestandarder for måltidene i hjemmet, skolen, arbeidsplassen så vel som å påvirke holdninger og atferd, spredning av informasjon, skape debatt i opinionen osv.

I den medisinske diskursen presenteres maten i et logisk språk som er svært forskjellig fra for eksempel den symbolmettede gourmetdiskursen. Her for-

midles deklarasjoner, teknikk, innhold og næringsverdi. Når man snakker om måltidet i forbindelse med medisin og helse blir måltidet først og fremst en betegnelse på «at mat inntas».

Måltidet i denne sammenheng er først og fremst definert som «mat», «en porasjon mat» eller «spisesituasjon». Det er en teknisk term som i utgangspunktet er uten tilleggsbetydninger. I de to eksemplene under om soppforgiftning og stråling er måltidet først synonymt med mat og så med spisesituasjon.

Ved mistanke om soppforgiftning:
«Ta vare på rester av soppen, ev. **måltidet** eller oppkast».¹⁹

I dette eksemplet er måltidet den samlede enhet som ble spist på en gang. Måltidet her er rent teknisk synonymt med mat. Måltidet er en medisinsk definisjon. I eksemplet under fra hudlegekontorer vises det først til en beskrivelse av legemiddelet, deretter hvordan tablettene skal tas.

«Oxytetral er et antibiotika for behandling av hudinfeksjoner. [...] Det er en fordel å ikke ta tablettene sammen med mat og melk da dette vil senke effekten av tablettene. Ofte tas tablettene 1-2 timer før **måltidet** eller 1-2 timer etter **måltidet**».²⁰

Måltidet er her en definisjon i medisinsk forstand: Der metabolismen settes i gang. Fra en hjemmeside om diabetes blir et produkt «Humalog i pumpe» prøvet:

«Jeg hadde brukt pumpen i 6 mnd og var meget fornøyd. Men et problem jeg hadde, lik de fleste andre diabetikere, var at blodsukkeret alltid steg etter måltidene. Dette kunne selvfølgelig kompenseres noe ved å ta bolusdosen ca. 30-45 min før **måltidet**. Dette var imidlertid litt vanskelig å gjennomføre i praksis for meg siden det var vanskelig å vite eksakt når **måltidet** kom og dessuten var det umulig å ta insulin tidlig nok om morgenen da jeg som regel hadde alt for dårlig tid».²¹

Generelt har den medisinske diskurs klare referanser til den terapi måltidets sammensetning kan gi. I eksemplet under blir det diskutert hvordan matlyst og miljøet virker på kroppen og kan forårsake sykdom. Under overskriften «Mennesket, miljøet og maten» står det:

«Men også miljøfaktorene har stor betydning. Dette kan være faktorer som hvor man inntar **måltidet**, hvem som lager det, om man spiser alene eller sammen med andre, hva

¹⁹ web.sol.no/giftinformasjon/sopp/forgiftning.html

²⁰ <http://www.hudlegekontoret.no/pasinstr/oxytetra.htm>

²¹ w1.2693.telia.com/~u269300226/diabetes/mine.htm

slags luft det er i rommet og hvordan det ser ut i rommet. Alt dette har betydning for appetitten.

I fortsettelsen av teksten legges det vekt på at «Rammen rundt måltidet er viktig» og den terapeutiske tilnærmingen: «Hva kan man gjøre for å øke appetitten hos syke eller mennesker som står under behandling?»

«Mange syke er, av hensyn til sykdommen, nødt til å holde sengen. Hvis man på grunn av sykdom er sengeliggende, kan bare det å komme seg opp og få stelt seg før **måltidet**, bidra til at man får bedre matlyst. Det hjelper å innta maten sittende ved et bord i stedet for liggende eller sittende i sengen. Ligger du på sykehus, kan det være en del fremmede lukter der som virker hemmende på appetitten.

- Da tenker jeg særlig på lukter som inngår i det vi kaller «sykehuslukt». Det er lurt å lufte godt ut før selve **måltidet** slik at frisk luft kommer inn i rommet. Frisk luft gir bedre matlyst. Det aller beste er imidlertid å komme seg ut og ta seg en tur før **måltidet**. Hvis man har anledning til det, bør man så absolutt prøve å stå opp og røre på seg, råder Vigdis Brit Skulberg. Det er ikke bare forholdene i rommet som er viktige. Like viktig er rammen rundt selve **måltidet**».²²

Artikkelen slutter med mange råd ved dårlig appetitt eller kvalme. Selv om «rammen rundt måltidet» diskuteres er det med et annet motiv enn gourmetens hedonisme. Måltidet er her hele tiden i bestemt form og viser til en medisinsk definisjon; når mat inntas. Diskusjonen er hvordan det best skal gjøres av medisinske grunner. Denne form for sammenheng mellom «frisk luft» og appetitt er kjent fra 20- og 30-årene (Lyngø 1997, Lyngø 1998). Det var flere leger på den tiden som la vekt på nettopp sammenhengen mellom frisk mat og frisk luft for at mennesket skulle bli friskt (Williams 1937; Rustung 1940). Fra Kreftforeningens hjemmeside blir dette påpekt direkte. Under overskriften «trekk frisk luft og spis sammen med noen» står det.

«Spis sammen med noen hvis du har anledning til dette, appetitten blir ofte bedre i selskap med andre. Det hjelper også å ta en tur ut og trekke frisk luft før **måltidet**, eller lufte godt i rommet».²³

Livsstilssykdommer

Den medisinske diskursen refererer til forskning. De viktigste dødsårsakene i den vestlige verden knyttes i stor grad til våre måltidsvaner.

«Koronarsykdom vil sannsynligvis bli den viktigste årsak til sykdom og død henimot år 2020 (1). Dette synes å være knyttet til at vår livsstil med gatekjøkkenmat vinner innpass i stadig større deler av verden. I kjølvannet av røyk, mettet fett og vektøkning kommer koronarsykdom, forsterket av en økende forekomst av diabetes verden over. Den sentrale mekanismen er nivåøkningen av low density lipoprotein (LDL)».²⁴

²² www.helsenytt.no/artikler/matlyst.htm

²³ <http://hotell.nextel.no/kreftforening/innhold/f/fakta/ksthldsrd.html>

²⁴ <http://www.legeforeningen.no/tswb/199722/leder2.html>

Måltidet som helse er også koblet til en debatt om hvilke elementer som bør inngå i det sunne måltid. Mat er blant annet derfor også moral, og vår appetitt på fettrik mat er å betegne som en matsynd – gatekjøkkenmåltidet er antakelig det mest umoralske måltidet. I Helsenytt kan vi lese «Hva er det mest optimale kostholdet for å forebygge hjerte- og karsykdommer?» Her blir studier av middelhavslandenes lave dødelighet av hjerte- og karsykdom og den høye levealderen på Kreta eksempler på ny forskning.

Vi kan beskrive middelhavslandenes kosthold på denne tiden med noen stikkord: Mye ferskt brød. Store mengder friske grønnsaker, frukt, poteter og rotfrukter. Moderate mengder kjøtt – servert kun en til to ganger i uken. Fisk og sjømat. Ost drysset over pasta eller servert sammen med salat. Bønner av ulike slag lå daglig på tallerkenen. Frisk frukt som en fullkommen avslutning på **måltidet**. Det lille som ble brukt av fett, var olivenolje. De animalske matvarene var det heller sparsomt med. [...] Fettet i melkeproduktene er mett, og det øker derfor kolesteroleet. Selv om du holder deg slank, skal du være forsiktig med bruk av meierismør og helmelk. Du trenger 1/2 liter melk og ost på 1-2 brødskeer for å dekke ditt daglige behov for kalk. Det er ingen grunn til å overdrive melkedrikkingen. Bruk helst skummet melk og magre oster både til brødmåltidene og i matlagning.

I dette sitatet blir det gitt flere råd av typen «du skal», «du trenger ikke» osv. for å få et mer helsestøtt kosthold. Måltidet knyttes med dette til en generell debatt om livsstil; «måten man lever og spiser på».

Slanking

I eksemplet under fra «Doktoronline» blir slanking behandlet med medisinske referanser og måltidsbegrepet er også her synonymt med spisesituasjoner. Det er som vi ser liten sammenheng mellom gourmetdiskursens forhold til måltidet som et nytende helhetsbegrep.

Motivene for å bruke tid på måltidet er «hjernens evne til å oppfatte metthet». Selv om måltidet er strippet for «atmosfære» og «ferskhet», er de kulturelle kodene for hvordan vi spiser implisitt til stede i spisebordets selvfølgelighet og begreper som forrett, men i stedet for referanse til smak er det den medisinske funksjonen som beskrives. Slanking har altså referanse til medisin. Et eksempel med tittel «slankeregler» fra en privat hjemmeside vi har funnet, har de samme grunnprinsippene, men her er de snudd på hodet som parodi og humor.

1. Det du slikkar av kjøkkenredskaper (vispar o.l.) inneheld ingen kaloriar.
2. I kjeks/småkaker som er knekte er alle kaloriane rende ut.
3. Dersom du drikk Cola light til **måltidet** løyser dette opp alle kaloriene. (Bevis: Slepp ein kaloririk sukkerbete i Cola light, og den vert straks oppløyst.)
4. Dersom den du et saman med et meir enn deg tel ikkje kaloriane i **måltidet** ditt.
5. Ha alltid mykje dressing på salaten, dressing får vitaminane til å henge fast i tarmane.

- Jo meir dressing, jo betre!
6. Sjokolade (o.l.) som vert ete når ingen ser, er heilt kalorifri.
 7. Når det er dårleg ver vert kalori-innhaldet i all mat automatisk halvert.
 8. Når det er fint ver, fordampar mesteparten av kaloriane svært raskt.
 9. Øl er kalorifritt. Basta.

Reglar vedtatt av Kalorikommisjonen».²⁵

Her er for så vidt de samme referansene som på andre slankesider, men her anvender man humor. I dette sitatet harselerer man over slankerens mange strategier. Slanking er i stor grad et kvinnefenomen. Det er oppfattet som lite maskulint å tenke på matens kaloriinnhold (se kap 6).

Amming

Også amming er en type måltid som blir omtalt i medisinske termer: Morsmelk er det optimale måltidet for et spedbarn; barnet får med seg beskyttelse mot infeksjonssykdommer, kan ikke få forstoppelse, gunstig start for allergibarn, renslig og hygienisk, viktig for barnets psyko-sosiale utvikling (Hardeng m.fl. 1991). Til tross for de mange helsegevinstene man oppnår gjennom amming er dette ikke et rent medisinsk anliggende. Ammemåltidet er også et sosialt fenomen som er omgitt av strenge regler og normer. Dette handler blant annet om hvor ammemåltidet kan gjennomføres, hvem som skal styre måltidsrytmen (mor eller barn), hvor lenge det er passende at barnet får ammemåltider osv. Reglene omkring ammemåltidet er også gjenstand for harde diskusjoner i offentligheten.

Det har vært diskutert om ammemåltidet passer i det offentlige rom – slik som restauranter og kaféer. Hvor lenge det er passende å amme et barn er et annet diskusjonstema. De siste anbefalingene fra Verdens helseorganisasjon er at barnet bør få morsmelk fram til ettårsalderen, og gjerne fram til barnet har fylt 2 år. I den norske opinionen er det imidlertid ikke helt passende å amme noe særlig utover barnets første leveår. Det å amme større barn er for noen «ekkelig» og «frastøtende». Det blir også snakket om at barnet vil få en «sykelig morsbinding» (se kap. 3). I det følgende sitatet fra bleieprodusenten Libero oppfordres dagens mødre til å la barna styre måltidsrytmen.

«Når moren lar barnets sult bestemme måltidsrytmen, blir det vanligvis ikke problemer med melkemengden. Det er dette vi kaller selvregulering. Forsøk med å la barnet selv regulere måltidsrytmen helt fra fødselen av viser at barna de første dagene sover mye og ikke er interessert i mer enn ca. 5 måltider pr. døgn. Så øker matlysten gradvis og når et maksimum omkring den syvende dagen. Da vil mange barn ha mer enn 8 måltider pr. døgn (opptil 10–12). Deretter avtar antall måltider langsomt og med store individuelle variasjoner.

²⁵ <http://www.uib.no/people/mpkdj/me/Slank.html>

Ammeproblemer

Sårhet. Det er viktig å la brystvortene lufttørke etter hvert måltid. Er du sår, er det ekstra viktig at du holder huden tørr, sol deg gjerne barbrystet eller bruk høyfjellssol forsiktig. La den første «kraftige» sugingen være på det beste brystet og flytt barnet over til det såre brystet når melken kommer. Gi hyppige, men kortvarige måltider. Blir sårheten vedvarende og plagsom, kontakt helsesøster eller lege. Det finnes gode medisiner som hjelper. Hold deg tørr og varm om brystet i ammeperiodem». ²⁶

Denne beskrivelsen av ammemåltidet viser nettopp det sentrale i den medisinske diskursen. Ved å beskrive de ganger man ammer eller hvor ofte barnet spiser som «måltider pr. døgn» viser måltidet her til «når man spiser». Likheten med den medisinske diskursen gjennom presisjon og råd ved avvik (diagnoser) er tydelig. Brystene er i denne sammenheng mat, og tipset er medisinsk formulert i «sol deg gjerne barbrystet», ikke «toppløs», som det ville stått i gourmetdiskursens mer seksualiserte begrepsbruk.

Tekstboks 4.2.1.: Den medisinske diskursen

- *Viktige medier:* Nyhetsmedier, «Sånn er livet», tv-programmer f.eks. «Helse-refleks», «På godt og vondt», medisinske spalter, brosjyrer fra for eksempel helsestasjoner, apotek o.l.
- *Opinionsledere:* Medisinske eksperter, Statens råd for ernæring og fysisk aktivitet.
- *Målgruppe:* Yngre kvinner, mødre og middelaldrende menn, samt pasienter.
- *Mulig sosialt felt:* Hverdagens kjøkken, helsestasjoner, husstell, møter og seminarer
- *Orientering:* hverdag, plikt, fornuft
- *Nøkkelbegreper:* Sunt, matlyst, fordøyelsesproblemer, terapi, fett, vitaminer.

4.3 Måltidet som pedagogikk

Mat er et særlig interessant møte mellom stat og befolkning. De offentlige institusjonene – slik som barnehager og skoler – er en viktig arena for å påvirke folks måltidsvaner. Vårt internettsøk viste at en av de viktige diskursene om måltidet er hvordan man i offentlige institusjoner som skole og barnehage bruker – og skal bruke – måltidet for å lære barna gode måltidsvaner og sosial samhandling. Her blir måltidet en slags pedagogisk mulighet. Denne diskursen har også referanse til jus. Eksemplet under er hentet fra Helsetilsynet og er en «veileder til forskrift om miljørettet helsevern i barnehager og skoler.» Under § 11 Måltid står det:

«Det skal finnes egnede muligheter for bespisning som også ivaretar **måltidets** sosiale funksjoner. Virksomheten skal i nødvendig utstrekning ha tilfredsstillende muligheter for lagring, tilberedning og servering av mat i samsvar med næringsmiddel-lovgivningen. Måltider i barnehagen og på skolen er nødvendige for barns og ungdoms helse og trivsel, og de er også

²⁶ www.libero.no/html/u2meny20.htm

viktige faktorer for det sosiale og pedagogiske miljøet; barn og ungdom som er sultne er ukonsentrerte. Det er en selvfølge at **måltidet** kan foregå under hygienisk akseptable forhold, og at alle barn og elever har enkel tilgang på håndvaskmuligheter i forbindelse med dette.»²⁷

Vi ser at allerede i utgangspunktet bestemmes måltidet som et sosialt fenomen og at det knyttes til jus gjennom referanse til «næringsmiddelovgivningen» som en «selvfølge». Det ligger også et medisinsk argument i bunnen for å legitimere forskriften; at «barn og ungdom som er sultne er ukonsentrerte». Renslighet, disiplin og medisin (helse) er med andre ord fundamentet i denne profesjonelle måten å snakke om måltidet på. I kapittelet «Egnede muligheter for bespising som også ivaretar måltidets sosiale funksjoner» blir måltidet direkte knyttet til de sosiale funksjoner som måltidet sies å ha:

Barnehagen og skolen bør bidra til å sikre barn og unge godt organiserte og sunne måltider. Barnehagene har en god tradisjon for å integrere måltidene som en del av virksomheten, hvor pedagogiske, sosiale og trivselsfunksjoner ivaretas. I skoler har praksisen variert noe. Det bør arbeides aktivt med å skape en god ramme rundt måltidene og for å sikre at barna får tid nok til å spise maten sin. Under måltidene bør barna så langt mulig få sitte rundt et bord i trivelige lokaler. Med 6-åringer på skolen bør tett oppfølging under måltidene vektlegges. Tilbud om skolefritidsordning til fire årskull medfører at skolen bør legge til rette for flere måltider i løpet av skoledagen. Barna i barnehage, skolefritidsordning og i 1. – 4. klasse bør få fullt tilsyn av en voksen under måltidene. [...] Det rapporteres om bedre trivsel og bedre samhold blant elevene når de kan samles til et felles måltid i en kantine eller matsal.

Etter dette blir måltidet knyttet til «Måltidets ernæringsmessige verdi»:

Sammenhengen mellom kosthold og helse er godt dokumentert. Det er også vist at det å hoppe over **måltider** gir dårligere kvalitet på kostholdet, blant annet som følge av at sukker- og fettinntaket øker. Høyt inntak av sukker og fett kan på sikt bidra til hjerte- / karsykdommer, overvekt, diabetes samt enkelte former for kreft. På kort sikt kan det oppstå helsemessige problemer i form av tannrøte, jernmangel, fordøyelsesproblemer og vektproblemer. Spiseforstyrrelser anses i dag å være et stort helseproblem blant norske tenåringer. Skikkelige, velorganiserte **måltider** i barnehager og på skoler vil kunne bidra positivt til **måltidenes** naturlige plass i hverdagen. Dessuten vil det gi virksomhetens ansatte bedre mulighet til å kunne fange opp spiseforstyrrelser blant elevene.

Vi ser at måltidet er koblet til den generelle ernæringsvitenskapelige (medisinske) diskursen om mat, og at måltidet er en arena der rett læring kan foregå. Her skal barna bli gode neste generasjons borgere og de skal lære hva som er et sunt kosthold – og bli «sunne sjeler i et sunt legeme». Vi ser også at det ligger et element av overvåking i dette avsnittet. Redselen for spiseforstyrrelser gir retten til denne overvåking.

²⁷ www.helsetilsynet.no/trykksak/ik-2619/del2.htm

I oppsummeringen står det at måltidene skal være faste med tilsyn. At de bør inneholde brødsiver, skummet melk, eller lettmelk, frukt og/eller grønnsaker. At varme måltider kan erstatte eller være en variasjon til brødmåltidene. At de bør få god tid til å spise (minimum 20 minutter) og at det bør legges vekt på å gjøre måltidene trivelige. Det stilles også spørsmål om brukerne har enkel tilgang til håndvask i forbindelse med måltidet og om virksomheten er godkjenningspliktig etter næringsmiddeloven og om virksomheten har tilfredsstillende rutiner og utstyr for kjøling av melk m.v. Til slutt har teksten en mengde juridiske henvisninger (linker) til lover om helsetjenester i kommunene, forskrifter om næringsmiddelhygiene og retningslinjer for mat i barnehager og skoler som er skrevet av Statens råd for ernæring og fysisk aktivitet. På denne måten inngår teksten direkte i en større juridisk diskurs, og det er klare retningslinjer, som også er det juridiske begrepet som brukes. Måltidet er også gitt som viktig, med et absolutt bør (som gjentas 21 ganger i avsnittet). Det er med andre ord «rett handling» som er det viktigste i pedagogikken, og man har gjennom denne diskursen bestemt seg for hvordan pedagogikken skal foregå. Innholdet her er «god ramme», «sitte sammen rundt et bord med trivelige omgivelser» som skal gi «bedre trivsel».

Innholdet i selve maten er også interessant, og sier mye om oppfatninger om hvilke ingredienser som inngår i et sunt norsk kosthold. Det er det samme som til frokostmåltidet (se kap. 5). Måltidets innhold er med andre ord dogmatisk og det kan antas at det befestes med denne type skriv og tilhørende praksis. Det fastslås en sterk korrelasjon mellom «kosthold og helse», det offentlige har plikt til å være strenge når det gjelder barnas beste og måltidene skal dermed være «velorganiserte». Konteksten krever også hygiene. Måltidet i det offentlige har sterke renslighetstrekk. Skolemåltidet ble et offentlig anliggende på 1920 tallet (Lyngø 1997), og vi ser av denne teksten at det fortsatt er legitimt å ta ansvar for neste generasjons helse, basert på et medisinsk grunnlag.

I eksemplet under ser vi hvordan helse og skolepersonell selv lærer å bruke måltidet som pedagogisk arena. Her er en oppgave gitt med tittelen «oppgåve i samband med grenssetjing»:

«Situasjonsbeskrivelse:

Du jobbar på SFO med 15 born i alderen 6 – 9 år.

Du får i oppgåve å utforme grenser som skal nyttast ved gjennomføringa ved **måltidet**.

Måla for **måltidet** er fylgjand:

borna skal lære kva som sunne kostvanar
 borna skal lære høvvisk framferd
 måltidet skal vere ein sosialaren»²⁸

Her ser vi hvordan måltidet er et egnet eksempel på en sosialiseringssprosess i pedagogikken. Måltidet som pedagogikk er også funnet brukt i skolens egen presentasjon av seg selv.

Vi kan i denne diskursen også ane hva som skal være eller skal bli innholdet i det som kan kalles «sunn norsk mat». Den nasjonale dietten blir på denne måten fastlagt allerede i tidlig alder.

Tekstboks 4.3.1.: Den pedagogiske diskursen

- *Viktige medier:* Forskrifter, rammeplaner, pedagogisk litteratur/fagtidsskrifter, opplysningskampanjer
- *Opinionsledere:* Statens råd for ernæring og fysisk aktivitet, Opplysningskontorene, forskere, byråkrater, pedagoger
- *Målgruppe:* (Førskole-)lærere, foreldre og elever
- *Mulig sosialt felt:* læreværelser, foreldremøter (skole, SFO, barnehage)
- *Orientering:* sosialisering, tradisjonsoverføring, helse/hygiene, disiplin
- *Nøkkelbegreper:* trivsel, helse(-problem), oppdragelse, brødskive, matpakke, frukt, melk,

4.4 Måltidet som teologi

Innen kristen teologi er måltidet sentralt, noe vi finner igjen i søket på nettet. Det å spise sammen har klare assosiasjoner til det berømte siste måltid, nattverden. Måltidet ble innstiftet av Jesus kvelden før han ble henrettet. Det sentrale temaet er kjærlighet, håp, fellesskap, offer og tilgivelse. Måltidet er symbolsk og er først og fremst et minnemåltid. Forståelsen av nattverden er ulik i de forskjellige kirkesamfunnene. Fra den (norske) katolske kirkes hjemmeside finner vi denne teksten om det siste måltidet.

Fastevandringen forbereder oss til feiringen av Kristi påske, vår frelses mysterium. Dette mysteriet blir foregrepet i **måltidet** som Herren feirer med sine disipler på Skjærtorsdag i det han offerer seg selv under brødets og vinnens skikkelser.

Den katolske og ortodokse kirke forstår nattverden slik at brødet og vinen blir reelt omformet til Kristi legeme og blod. De lutherske kirker fastholder også den realistiske oppfatning (realpresens). Kristi legeme og blod er virkelig til stede i nattverden, men uten at substansen i elementene forandres (kilde:www.kirken.no). Det siste måltidet gir tilgivelse for synd. Og videre blir

²⁸ fuv.hivolda.no/prosjekt/gerdbotnbrattli/Oppgavegrensesetjing.htm

det tolket inn i en større kristen sammenheng som handler om innlemmelse i fellesskapet, til forsakelse for å nå det metafysiske samfunnet: Den evige påske i himmelen.

«**Måltidet** er et tegn på glede fordi vi der ser det intense fellesskapet mellom alle som deltar. Derfor er eukenristien (eukrasti: (gresk) takksigelse) virkeliggjørelsen av det gjestebudet for alle folk som profeten Jesaja forutså (kfr. Jes 25, 6). Dens eskatologiske mening er åpenbar. Gjennom troen vet vi at påskemysteriet allerede er blitt fullbyrdet i Kristus, men det må ennå fullbyrdes i hver og en av oss. I sin død og oppstandelse har Guds Sønn skjenket oss det evige liv som har sin begynnelse her på jorden, men vil få sin endelige fullbyrdelse i den evige påske i himmelen. Mange av våre brødre og søstre er i stand til å bære en situasjon preget av nød, bekymringer og sykdom utelukkende fordi de er sikre på en dag å bli kalt til det evige gjestebud i himmelen. Slik leder fastetiden vårt blikk bortenfor nuet, bortenfor historien og denne verdens horisont, mot det fullkomne og evige samfunn med den hellige Treenighet».²⁹

Vi ser at hele tiden er teksten knyttet til direkte referanser, etterfulgt av en eller annen form for tolkning. Her ser vi den metafysiske bindingen måltidet som religiøs metafor gir. Artikkelen viser direkte at «måltidet er et tegn» på fellesskapet, og man blir invitert til et «gjestebud i himmelen». På en hjemmeside fra Kristelig studentradio står det:

«Jesu tale om vintreet og grenene fant sted samme kveld som nattverden ble innstiftet. Jesus hadde delt brød og vin og bedt disiplene bruke dette **måltidet** som et middel til samfunn med ham og med hverandre. Det er derfor ikke usannsynlig at talen om vintreet og grenene er en tale som ytterligere henter dybde og innhold fra nattverdfeiringen, og utdypet nattverdets betydning».³⁰

Igjen ser vi at tolkningen av Jesu måltid gjennom å dele brødet viser til et inkluderende fellesskap og gir en metafysisk referanse til et samfunn. Måltidets plass i teologien synes stor når vi ser det vi finner på nettet, med mange forskjellige former for nyskriving. I syvendedagsadventistene hjemmesider finner vi denne litt mer folkelige omskrivingen av nattverdmåltidet.

«Noen av disiplene har allerede stelt i stand det de trenger for **måltidet**. Alt står klart. Maten, drikken, øsene, vaskefatene, håndklærne. Nå er det bare å vaske føttene, så kan de endelig komme i gang med **måltidet**. Men hva med tjenere? Ingen har visst tenkt på det. Ettersom flere og flere skjønner hva det er de faktisk venter på, er det at den dempede samtalen mellom disiplene stillner sakte hen. Det blir stille et langt øyeblikk. Alle skjønner egentlig at noen må ta på seg den nesten ufattelig ydmykende oppgaven å vaske de andres føtter. De kan jo ikke begynne **måltidet** uten å rense seg først... For midt i den kvalme stillheten er det at Jesus selv reiser seg. Med et smertelig uttrykk i ansiktet binder han et linklede rundt seg, tar et vaskefat, tar en øse og øser vann i det. Stille bøyer han

²⁹ www.katolsk.no/info/jp2/faste99.htm

³⁰ www.kristelig-studierad.no/jh_kurs/jh_del4.htm

seg ned foran en av disiplene. Og vasker føttene hans. Med myke, forsiktige bevegelser. Så tar han forsiktig og tørker føttene med linkledet».³¹

Også her er det måltidets fellesskap som betones. Jesus som konge vasker føttene til tjeneren og snur opp ned på forholdet mellom høy og lav, og viser til et sterkt inkluderende fellesskap. Det er dette fellesskapet som kristne gjentar særlig gjennom nattverden, men også måltidet i seg selv. Denne debatten synes viktig i kristen teologi:

«Det er videre viktig å merke seg at vi ikke kommer til rette med utsagnet bare ved å betegne nattverden som et offermåltid hvor nattverd gjestene får del i golgataofferet gjennom **måltidet**, slik f.eks. Sverre Aalen har tolket nattverden (i Guds Sønn og Guds rike. Oslo 1973, s 129-149). Det er selve golgataofferet, det ene, hele, fullkomne og tilstrekkelige offer, [...] det Kristus har gitt for oss alle, drar tankene i retning av kjente messeofferforestillinger. Det problematiske i dette er ikke forbindelsen mellom Golgata og nattverdmåltidet, at det Jesus gjorde den gang nå mottas gjennom **måltidet**. Det er og blir nattverdens sentrale poeng».³²

Her er måltidet i bestemt form og referer til «nattverdmåltidet», Jesu siste måltid som er et sakrament i kristendommen. Idéen om å spise sammen og dele Jesu legeme er en sterk religiøs akt. Det er rimelig at denne forestillingen blir hengende ved måltidet som begrep også i andre sammenhenger. Ikke bare ved at man ber bordbønn, men at det å spise sammen har en fundamental kristen referanse. Som beskrevet i måltidets regler og konvensjoner (se kap 3) er bordbønnen sentral som en del av det å ramme inn måltidet. I hjemmesiden til den katolske kirke i Norge er det lagt ut noen mulige bordbønner til leserne.

Bordvers før måltidet

«Herre, velsign oss og disse dine gaver,
som vi skal motta ved din milde godhet.
Ved Kristus vår Herre. Amen. «

eller:

«Alles øyne ser hen til deg, Herre,
– og du gir alle føde i rette tid.

Du åpner din hånd

– og metter alt som lever med gode gaver.

Ære være Faderen og Sønnen og Den hellige Ånd.

Som det var i opphavet, så nå og alltid og i all evighet. Amen.»

Bordvers etter **måltidet**

«Vi takker deg, allmektige Gud, for alle dine velgjerninger,
du som lever og råder fra evighet til evighet. Amen».³³

³¹ www.adventist.no/au199807/gruppe.html

³² www.nla.no/ojj/publika/porvoo96.htm

³³ www.katolsk.no/artikler/bonnebok.htm

Måltidet her er gitt. Som en felles referanse til Gud. Gjennom bordbønn plasseres forholdet til maten i en relasjon mellom den kristne og Jesus, samtidig som man konsentrerer seg om å spise. I kristen teologi blir da også det hverdagslige måltidet en påminnelse av Jesu offer, og et kristent fellesskap.

I barnehageloven av 1975 står det at barnehagen skal hjelpe til med å gi barna en oppdragelse i samsvar med kristne grunnverdier. En vanlig måte å praktisere dette på er blant annet ved å be bordbønn før måltidet. Den kristne innflytelsen på de institusjonelle måltidene er tema i den følgende klagesaken.

«Foreldrene viste til barnehageloven av 6 juni 1975 § 1 annet ledd – slik bestemmelsen lød fra 1983 – om at barnehagen skal hjelpe til med å gi barna en oppdragelse i samsvar med kristne grunnverdier, samt til forskrifter om praktiseringen av loven. Da datteren begynte, ble det bedt bordbønn ved alle måltider. Foreldrene tok dette opp med personalet og fikk til svar at hun ikke var nødt til å synge sammen med de andre barna. Klagerne anførte at det ville ha vært vanskelig for et seks år gammelt barn ikke å gjøre det samme som andre barn. Etter deres syn var loven med forskrifter og retningslinjer i strid med SP artikkel 18 (4), jf også artikkel 18 (1) og (2). I tillegg viste de til artikkel 26 som forbyr diskriminering bl a på grunnlag av religion.»³⁴

Tekstboks 4.4.1.: Den teologiske diskursen

- *Viktige medier:* Bibelen, søndagsbilag, menighetsblader
- *Opinionsledere:* Kirkeledere, teologer
- *Målgruppe:* En skala fra de mest troende til alle som omfattes av et kristelig fellesskap (f.eks. medlemmer av Statskirken)
- *Mulig sosialt felt:* Kirken, middagsbordet, barnehage/skole
- *Orientering:* Fellesskap, kjærlighet, ritualet, pietisme, askese
- *Nøkkelbegreper:* Kjærlighet, fellesskap, tilgivelse, offer, takknemlighet, synd

4.5 Måltidet som nasjonal fortelling

Som vi så i gourmetdiskursen ligger det en klar motforestilling rundt en del måter å innta måltidet på. Maten skal være fersk og frisk, den skal spises i ro og fred, den skal lages fra bunnen av, og det skal være en atmosfære. Ferdigretter, frossenretter eller mat tilberedt med mikrobølgeovn har lav status. Både form og innhold må følge forskriftene for å tilfredsstille kravene til et ordentlig måltid.

En lignende måte å snakke om måltidet på er som forsvar av fellesmåltidet. I denne diskursen ligger det en teori om at måltidet er i ferd med å bli borte. At

³⁴ <http://odin.dep.no/repub/96-97/otprp/38/ved01.htm>

folk spiser sin mat på vei til og fra, på bensinstasjon, kafé, snackbarer og gategatekjøkken – som «beiting» i stedet for hjemme med familien. Denne måten å snakke om mat på legger vekt på kampen for det nasjonale og det tradisjonelle. Fra Bondelagets sider har vi hentet eksemplet «**Mat er kultur**». Her ser vi eksplisitt hvordan det finnes forestillinger om hvordan man spiser nå og hvordan man spiste før.

«Å spise frokost er en god hverdagstradisjon – en tallerken med frokostblanding, brødskeer eller knekkebrød, gir kroppen en fin start. Det er også viktig med noe å drikke. Å stå opp et kvarter før enn du pleier, gir ro og tid til både å spise frokost og å smøre matpakke. Matpakke på skolen er en viktig hverdagstradisjon. Det er ikke lett å sitte rolig og konsentrere seg hvis magen skriker etter mat. Hvis det er travelt om morgenen kan du smøre matpakken om kvelden. Matpakken kan ligge i kjøleskapet til dagen etter. Hvis det er travelt og du ikke rekker frokost en morgen, er en yoghurt eller en banan bedre enn ingen ting. To måltider i tillegg til frokost og nistepakke bør være en del av mattradisjonen til hverdags. Mat er ikke bare ernæring og vitaminer og mineraler. Like viktig er det å samles og sitte rundt bordet og prate sammen. Mange har det travelt. Det er ikke alltid vi får det til, men likevel bør vi prøve å samles om minst ett måltid hver dag. Da kan de som bor sammen sitte ned og ta det med ro og kose seg. Før i tida, da flere generasjoner bodde sammen, satt unge og gamle rundt samme bord. Her ble historier fortalt fra generasjon til generasjon. Det skapte samhold og trygghet.»³⁵

Her ser vi klare forestillinger om at det foregår et forfall og at det var mye bedre før i tiden uten at vi får vite når det var eller hvilken før i tiden de refererer til. Det er en utpreget forestilling at man har mye dårligere tid nå enn før, og fortidens konflikter er ikke med i beskrivelsen. Hvilken type mat som skal spises er den samme som vi har beskrevet i kapittelet om frokosten (se kap. 5), men her er det sosiale aspektet ved måltidet vektlagt: Før var det samling rundt bordet – nå er det travelt. I den travle hverdagen blir folk oppfordret til å ta vare på «hverdagstradisjonene». Det vil si frokost og matpakke, og helst to måltider i tillegg. I eksemplet under fra Aftenposten er det redselen for matpakkens fall, at ungdommen kaster matpakken som er tema.

«Unge jenter besvimer av sult, og små barn dropper frokosten fordi mamma og pappa slanker seg – og heller ikke spiser. Nå ropes det varsko og flere vil ha debatt om unges spisevaner. [...] – En ung jente drar på ridetrening etter skolen. Plutselig besvimer hun og faller av hesten. På sykehuset kommer det fram at denne ungdomsskole-eleven så å si ikke spiser mat i løpet av hele skoledagen, av redsel for å legge på seg. – Selv om vi ikke har noen vitenskapelig dokumentasjon på området, viser tilbakemeldinger at gjengmentaliteten og kravet om å bli akseptert er så enormt at selv om mange har med matpakke på skolen, forblir den uspisst, sier Elisabeth Rusdal. Hun har, på vegne av K&F, henvendt seg til departementet og Statens helsetilsyn med råd om at alle skoleklasser fra 1. – 7. trinn bør ha voksens tilsyn under skolemåltidet. At skolene gir eleven tid til å spise mat-

³⁵ <http://www.bondelaget.no/barn/matpakken/maten05.htm>

pakken, og skaper en positiv ramme rundt **måltidet**, er også temaer hun tar opp med ansvarlige myndigheter».³⁶

Her ser vi et klassisk skrekkszenario, men der ansvarlige voksne «roper varsko» for å redde neste generasjons (og nasjonens) helse. På denne måten knyttes fortellingen om nasjonens forfall sammen med det pedagogiske idealet og gir legitimitet.

Det finnes også koblinger mellom gourmetdiskurs, helsediskurs og diskursen om måltidets fall. I eksemplet under med tittelen *Mat er ikke ett fett* fra Stavanger Aftenblad trekkes slanking og fellesmåltidets fall inn i en lansering av en ny kokebok.

I sine ferske bok, «Kulinariske erindringer», drømmer også norsk matkunsts gudfar, Edgar Ludl, om fellesmåltidets renessanse: – **Måltidet** er viktig både som samlingspunkt, næringsinntak og problemløser, understreker han. Journalist Tove Diesen fryser ved tanken; moderne fellesmåltider er like gjerne en trussel mot husfreden som en problemløser:
[...]
En av to norske jenter slanker seg
– Den store utfordringen ved årtusenskiftet er ikke lenger kampen mot fett og for sunnere livsstil, men å få nordmenn fra å slanke seg, understreker hun. Til en hver tid er én av to norske kvinner på slankekur. Modellidealet starter for jentene alt med den første Barbie. Dette er skrekkszenarioet i norske hjem:
«Felles**måltidet** blir en ny runde pulver for mor, mens far surmuler. Mor teller kalorier høyt i lillebrors melkeglass, mens lillesøster blir mett ved tanken på fett».³⁷

Konteksten er som vi ser «fellesmåltidets renessanse». I dette begrepet ligger det ikke bare en idé om at det har eksistert, og er blitt borte, men også at denne forestillingen er allmenn, og at det er en verdi som «vi» vil tilbake til. Dette utsagnet om at det moderne fellesmåltidet kan være en trussel blir først og fremst koblet til det individuelle preget fellesmåltidene har; «en ny runde pulver for mor og far», «lillebrors melkeglass», og lillesøster spiser ingenting. Med en slik utforming av måltidet blir det implisitt antydnet at det er bedre å spise hver for seg. Dette sitatet er imidlertid det eneste som er funnet i den retning.

Måltidet som nasjonal fortelling samler gourmet-, helse- og den pedagogiske diskursen til en felles kamp mot forfall. Idealet kan være både gourmet og helse, det politiske grunnlaget er helse- og utdannelsesinstitusjonene som også er det sted der kampen kan foregå for å verne neste generasjon mot forfall.

³⁶ <http://www.aftenposten.no/alex/ung/d78267.htm>

³⁷ <http://www.stavanger-aftenblad.no/nyheter/2000/1999/0510/102305.html>

Det er også verd å merke at denne diskursen viser svært lav tiltro til nasjonens og husmødrenes matkulturelle kompetanse. Det å lage skikkelig måltider er altså noe som hører fortiden til.

Vårt måltidsmønster blir ikke bare gjenstand for sammenligninger mellom før og nå, men også mellom ulike matkulturer. Mat og måltider er viktige identitetsmarkører, og egner seg derfor godt til etnisk komparasjon. Alle kjente kulturer spiser mat i sosiale sammenhenger som er sammenlignbare med våre egne, og måltidet er derfor egnet som sammenligning slik vi har beskrevet i kapittel 9. Ved å analysere måltidet kan man si noe om relasjonene mellom menneskene ellers. I eksemplet under fra en skoles hjemmeside kommer dette tydelig fram:

«I landsbyen er det daglige arbeidet uanfektet av årstidenes gang. For menn må jo ha mat uansett. Kokingen av grøt til frokost blir vanligvis gjort i en spesiell hytte, tiltenkt dette formålet. (Ixhuba) Inne i denne hytta tar hver gifte kvinne seg av sitt eget hushold, mens hun benytter seg av all den hjelp som de små barna kan gi. En nylig gift kvinne, lager mat for sin svigermor, og landsbyhøvdingen spiser **måltidet** sitt sammen med den konen han har tilbragt natten sammen med. For en polyginist er nødt til å være rettferdig, og vise at han setter lik mye pris på hver av konene sine. [...] Kveldsmåltidet blir tilberedt ca klokka 5 om ettermiddagen, når gjeterguttene kommer tilbake fra beitemarkene med landsbyens bøling. Det mest vanlige **måltidet** er izinkhobe, kokt mais, en av de faste matrettene til zuluene. En annen rett som de også vanligvis bruker til kveldsmåltidet, er en stiv grøt laget av maismel, uphutu».³⁸

Her ser vi at det er det som er avvikende som blir kommentert. Flerkoneri og selve maten blir det sentrale i beskrivelsen, og blir slik sett en refleksjon om vår egen kultur. Det fremmede blir gjennom måltidet (som synes fellesmenneskelig) mulig å forklare gjennom våre begreper. I eksemplet under fra en privat hjemmeside med tittelen Momenter til ettertanke fra Danmarksturen ser vi en referanse til Danmark som ifølge forfatteren lager en forskjell mellom de to landene.

«Matkulturen og matpolitikken er også annerledes. De spiser og koser seg lenger. **Måltidet** er sosialt samvær. Dessuten har de lov til å ha farge på matvarene. Sterke farger. Maten «smaker mye bedre» i Danmark. Her i landet er slike tilsetningsstoffer forbudt, og all maten ser grå ut. Danskene har kartofler og «nasjonalpølse», mens vi har nasjonalfølelse med alt det innebærer. Vi har ribbe, pinnekjøtt, 17 mai og folkemusikk. Men dette ble jo egentlig innført i dansketi-da».³⁹

Denne ligner på reisebeskrivelsene som er gjengitt i gourmetdiskursen over, men her sammenlignes den danske matkulturen med det norske forfallet. Det

³⁸ uv.hivolda.no/prosjekt/gjermundaurstad/DAGLIGLI.HTM

³⁹ <http://www.tinius.vgs.no/Danmarksturen.html>

nyttende blir tillagt Danmark som en etnisk egenskap – «de koser seg», mens «vi her i Norge» spiser «grå og kjedelig mat».

Tekstboks 4.5.1: Den nasjonale diskursen

- *Viktige medier:* De store riksdekkende mediene, P1, NRK 1, TV2.
- *Opinionsledere:* Journalister, rikssynsere, Statens råd for ernæring og fysisk aktivitet, opplysningskontorene i landbruket
- *Målgruppe:* Etniske nordmenn over 30 år
- *Mulig sosialt felt:* Kvinnefellesskap (klubber o.l.), kantiner, pauserom, seminarer, messer
- *Orientering:* Mobilisering mot forfall
- *Nøkkelbegreper:* Fellesmåltidet, lettvin, hastverk, tradisjon, ferdigmat, livsstil, «*det norske hjem*», anoreksi, sult og «*tomme kjøleskap*»

4.6 Sammenfattende tolkning

Likheten mellom den teologiske diskursen og gourmetdiskursen er hvordan måltidet blir sett på som en total ramme. Fellesskapet i den førstnevnte er relasjonen de spisende har til Gud, mens i den andre er det nytelsen i seg selv som er rammen. Forskjellen mellom de to måtene å snakke om måltidet på kommer tydelig fram i den moralske dimensjonen. I den teologiske diskursen er måltidet en oppfordring til kjærlighet og fellesskap, mens i den hedonistiske gourmetdiskursen er måltidets funksjon individuell nytelse. I den medisinske diskursen blir måltidet beskrevet i et vitenskapelig perspektiv – hva er sunt og hva er usunt? Det stilles altså ikke moralske spørsmål omkring måltidets form og innhold i første omgang. Den pedagogiske diskursen har mange likhetstrekk med den medisinske – appellerer til fornuft. I denne diskursen er imidlertid de moralske spørsmålene mer framtrædende. Det samme gjelder fortellingen om det nasjonale måltidsmønsteret. Her fant vi beskrivelser av variasjoner over måltidets moralske forfall. Dette handlet først og fremst om endringer mellom før og nå, men det ble også foretatt sammenligninger på tvers av ulike matkulturer. Den norske matkulturen ble oppfattet å ha lav kulinarisk status.

Gourmetdiskursen er den klart dominerende på nettet. Denne måte å snakke om mat på har også i tidligere studier vist seg å være den største (Døving 1997a). Det er restaurantbransjen som dominerer når det gjelder å definere hva måltidet skal være, hvilke kriterier det skal defineres etter. Det er middag for unge voksne, med høy sosio-økonomisk status, det er middager som spises offentlig (synlige) og i fritiden. Dette kan ikke tolkes annerledes enn at det er den moderne, urbane middelklasse etos som har definisjonsmakt over hva måltidet skal være. Det er disse måltidene som gis validitet og legitimitet.

De «fornuftige» diskursene – slik som pedagogikk og medisin – tilhører en helt annen sfære. Her appelleres det til fornuft, sunnhet og oppdragelse til gode måltidsvaner. Gode måltidsvaner har en helt annen betydning enn i gourmetdiskursen. Dette handler om de daglige måltidene som spises hjemme eller i institusjonen (barnehage, skole, arbeidsplass).

Gourmetdiskursen er altså på mange måter den medisinske og den pedagogiske diskursens motsats. Det er imidlertid viktig å ta i betraktning at diskursene tar for seg helt forskjellige moralske sfærer i vår kultur, og henvender seg dermed ikke nødvendigvis til forskjellige grupper. Hverdagen er dannende og disiplinerende og fritiden hedonistisk og nytende. Det som spises hjemme er «fornuftig» og det man spiser ute og i ferien er «ufornuftig». Slik sett blir det ingen egentlig motsetning mellom de forskjellige diskursene – de handler om forskjellige steder og forskjellige tider.

5 De tre hovedmåltidenes hvem, hva, hvor og hvordan

Vi vil i dette kapitlet se nærmere på den norske måltidsdagen. Det vil si at vi vil forsøke å tegne et helhetlig bilde av hverdagens måltidsmønster. Den norske måltidsdagen er inndelt i 4 hovedmåltider; frokost, lunsj, middag og kvelds.⁴⁰ Vi har kun valgt å se nærmere på de 3 første av dagens måltider. Dette vil vi gjøre med bakgrunn i MMIs landsrepresentative undersøkelse *Den norske befolknings spise- og drikkevaner*. I denne omfattende undersøkelsen ble de ulike måltidenes utbredelse og hyppighet kartlagt. Undersøkelsen gir dermed godt grunnlag for å kartlegge måltidenes frekvens i forhold til spørsmål som; hva som spises til de forskjellige måltider, når man spiser måltidene, hvem man spiser sammen med, hvor ofte man spiser måltidene og hvor man spiser dem (se kap. 2). Undersøkelsen kunne imidlertid ikke fortelle oss noe om hvordan de forskjellige måltidene oppleves, og hvilken betydning de har i folks hverdagsliv. Vi vil derfor kontekstuenlisere resultatene som framkommer av de statistiske dataene med våre kvalitative materialer. Det vil si materialet «Dagbok fra en dag i Norge», samt våre egne materialer (intervjumateriale I – urban, intervjumateriale II – rural) (se kap 2).

⁴⁰ Prosentandelen som har spist/drukket noe til kveldsmåltidet er 64 prosent i hverdagen, og 56 prosent i helgen (Bye 1999).

5.1 Frokost – det individuelle måltidet

«Eg stod opp klokka 7.30. Kledde på meg. Åt frokost og gjekk på skulen.» *Lisbeth 8 år* («Dagbok fra en dag i Norge»).

Under dette punktet vil vi se nærmere på frokostens organisering, strukturering, gjennomføring, samt hvordan frokosten begrunnes. Andelen som svarte ja på spørsmålet om man «spiste og/eller drakk noe til frokost i går» er 94 prosent siste hverdag og 92 prosent siste helgedag (Bye 1999). På spørsmål om «hvor ofte man spiser frokost» er svarandelen som har spist noe lavere (tabell 5.1.1.). Årsakene til dette ligger sannsynligvis i at noen bare har drukket til frokost, men det kan også være at man har en forestilling om at man dropper et måltid oftere enn man faktisk gjør.

Hvor ofte spiser vi frokost?

De aller fleste nordmenn spiser frokost hver dag. Det er om lag 85 prosent som spiser frokost daglig (tabell 5.1.1.). Det er små eller ingen utslag i forhold til variabler som by/land, husholdstype, utdanning og inntekt. De største forskjellene i hyppigheten på frokostmåltidet fant vi mellom ulike aldersgrupper og kjønn. Av de over 60 år er det 96 prosent som spiser frokost hver dag, mens blant dem mellom 25-39 år er det 76 prosent som gjør det samme. Det er tydelig forskjell mellom de to yngste aldersgruppene med hensyn til kjønn. Mens det er 15 prosent av menn i alderen 15 til 24 år som spiser sjeldnere frokost enn 5 ganger i uken, er den prosentuelle andelen for kvinner 25 prosent. Dette kan kobles til unge kvinners fokus på vekt⁴¹ (se kap 6). Ser vi på tallene på de mellom 25 til 39 år er forholdet omvendt. Her spiser bare 69 prosent av mennene frokost hver dag, mens 83 prosent av kvinnene gjør det. For de eldre aldersgrupper øker frekvensen betydelig og blir lik for begge kjønn.

⁴¹ Ifølge en undersøkelse hvor 5000 norske barn og unge deltok, vises det at hver femte 11-åring vil bli tynnere, og en tredjedel av alle 13 år gamle jenter og nesten halvparten av landets 15 år gamle jenter slanker seg og/eller ønsker å bli tynnere (Wold og Samdal 1999).

Tabell 5.1.1.: Hvor ofte spiser du frokost (prosent i ulike aldersgrupper og kjønn)

	Alder og kjønn							
	15-24 år		25-39 år		40-59 år		60 år eller mer	
	Kvinne	Mann	Kvinne	Mann	Kvinne	Mann	Kvinne	Mann
Hver dag/ nesten hver dag	73	84	83	69	89	85	97	96
3-5 ganger pr. uke	13	9	9	13	4	5	1	3
1-2 ganger pr. uke	9	6	7	12	6	7	1	1
Sjeldnere	3	-	1	5	1	2	1	1
Sum	98	99	100	99	100	99	100	101
N	195	204	347	364	379	389	328	257

*** $p < 0.001$ – testet ved *kji-kvadrat test* (alder).

* $p < 0.05$ – testet ved *kji-kvadrat test* (kjønn/ynngste aldersgruppe).

*** $p < 0.001$ – testet ved *kji-kvadrat test* (kjønn/nest yngste aldersgruppe).

Når spiser vi frokost?

Tidspunktet for frokostmåltidet har holdt seg stabilt de siste 15 årene. Frokostmåltidet blir spist mellom kl. 7 og 9 i hverdagen, og mellom kl. 9 og 11 i helgen (Wold 1985, Bye 1999).

«Kl. 7.00 pep radioklokka mi slik at jeg våknet, jeg var på nippet til å sovne igjen. Jeg kledde på meg, gikk på do, vasket hendene og pusset brillene mine. Neste stopp var kjøkkenet. Jeg skar meg først to skiver brød, smurte Soft light på og hadde på hvitost. Da de to skivene var nede skar jeg meg en til, men denne gangen hadde jeg på kaviar. Etter det var jeg mett så jeg lagde meg to skiver med hvitost til skolemat» (Dagbok fra en dag i Norge).

«Jeg lager meg to brødskiver og hører på nyhetene. Så tar jeg med meg bikkja og går til butikken. Der panter jeg noen flasker og kjøper avis og brød. Melk og pålegg får jeg vente med til over helgen» (Dagbok fra en dag i Norge).

Begge disse sitatene viser hvordan frokosten inngår som en viktig og elementær del av det å starte en ny dag. Magnus (1997) hevder at det ikke finnes særlig rom for kreative innfall og lystige sprett når en ny dag begynner. Folk kan ha god eller dårlig tid når de starter dagen, men alle har sitt eget faste og ubrytelige morgenmønster. Vi beveger oss raskt eller langsomt i vante spor mellom sengen og badet og kjøkkenet. Vanene brytes først og fremst av praktiske grunner. En person forteller at «nista var annleis i dag», og årsaken til dette var at knekkebrødskuffen var tom. Våre intervjumaterialer avslører at frokosten inngår i et svært fastlagt og strukturert mønster.

Hva spiser vi til frokost?

Som vi ser av det ovennevnte er frokostens organisering preget av en form som populært beskrives «the same procedure as always» (Magnus 1997). Dette gjelder også for frokostens innhold.

Tabell 5.1.2.: *Hva ble spist til frokost sist hverdag/helg* (Bye 1999)

	Frokost	
	Hverdag	Helg
Bakervarer		
- brød	91	93
- kaker	3	4
Kornblandinger/grøt	13	7
Yoghurt	11	8
Salat/grønnsaker/frukt	24	17
Snacks, kebab, fast food	4	4
Varme retter	-	-
Dessert	-	-
N	2373	2324

Det norske folks frokostvaner kan sies å være svært homogent. Innholdet i frokosten kald mat, og det er brødmat som dominerer både i hverdagen og i helgen (tabell 5.1.2.). Deretter følger salater, grønnsaker og frukt med henholdsvis 24 og 17 prosent i hverdagen og i helgen. Innslaget av kaker og fast food er ubetydelig. Det er ingen som oppgir å ha spist varme retter til frokost verken i hverdagen eller i helgen, noe som faktisk var normen rundt forrige århundreskifte (se kap. 10). Deler av kategorien «kornblandinger/grøt» må imidlertid antas å være varm grøt.

Ser man på innholdet i frokostmåltidet er det nærliggende å si at «den kalde, friske matens retorikk» som ble utarbeidet gjennom Oslofrokosten fra 1920 til 1930 har vunnet (Lyngø 1997), og at det er ingredienser av typen grovbrød, geitost, fersk frukt og grønnsaker som har blitt det nordmenn kaller et «sunt norsk kosthold» eller «norsk mat». Det nordmenn drikker til frokosten er kaffe (57 prosent) og melk (68 prosent) (Bye 1999). I våre materialer synes det som om de fleste nordmenn mener at melk og grovbrød alltid har vært en viktig del av frokostmåltidet.

«Frokosten min består av brødkiver, i dag med brunost, og dette er også standard matpakke. Nordmenn er trauste på dette punktet. Vi har med matpakke på arbeidet, mens de i andre land heller går ut og lunsjer. En positiv ting er at vi er opplært til at frokost er dagens viktigste måltid. En solid frokost med melk og brød gjør at vi holder lengre. For to år siden var jeg i Roma. Det var det skraleste frokostbord jeg har sett.» (Dagbok fra en dag i Norge).

Frokosten blir gjerne beskrevet som «dagens viktigste måltid», og som vi ser av dette sitatet er denne frokosten en etnisk markør for å være norsk. Frokosten handler ikke primært om måltidets sosiale betydning for familien, men at det «å få i seg noe mat om morgenen» er en «god start på dagen». Det er altså det ernæringsmessige perspektivet som vektlegges. Det er som vi ser av intervjuene og statistikken også bred enighet om hva en frokost skal inneholde, og den norske frokosten oppfattes å skille seg vesentlig fra såkalt «kontinental frokost», som er tilsvarende «skral».

Hvem spiser vi frokost sammen med?

Frokosten er et relativt individuelt måltid (tabell 5.1.3.). Halvparten av den norske befolkningen spiser måltidene hjemme alene i hverdagen. Dette er langt flere enn antallet nordmenn som bor alene. Den nest vanligste spiseformen er å spise frokosten hjemme med flere.

Tabell 5.1.3.: *Hvem spiste man frokost med sist hverdag og helgedag (Bye 1999)*

	Frokost	
	Hverdag	Helg
Hjemme alene	50	29
Hjemme med flere	42	66
Ikke hjemme/alene	3	1
Ikke hjemme/m.fl.	6	4
Sum	101	100
N	2288	2244

Våre kvalitative materialer viser at frokosten gjerne er organisert som et splittet måltid. Det vil si med ett eller flere av husholdsmedlemmene fraværende.

Intervjuer: Hvordan foregår frokostmåltidet hos dere?

Anne: Ungene spiser alltid frokost sammen, men jeg har som regel gått før de spiser, og mannen min er ikke noe glad i mat tidlig på morgenen, men likevel er vi veldig bevisste på at ungene skal få i seg noe mat.

I: Hva er viktig med det da?

A: Det er jo for å klare dagen. Jeg hadde en periode hvor jeg selv ikke spiste frokost, og da merket jeg at jeg ble ganske tung i hodet. Når du får i deg en god frokost, og får slappa av og kost deg litt ved bordet før du drar av gårde om morgningen – og det mener jeg er viktig for ungene.

Her ser vi hvordan det at «ungene skal få i seg noe mat» for at «de skal klare dagen» er viktigere enn normen om det sosiale familiemåltidet. Det å spise i

felleskap er den vanligste spiseformen i helgen (tabell 5.1.3.). Det var 42 prosent som hadde spist frokost hjemme med flere sist hverdag. Dette tallet økte til 66 prosent i helgen. Våre intervjumaterialer viser også at frokosten er en viktig del av det sosiale samværet i helgen. En kvinne kunne fortelle at helgens frokoster var noe hun hadde satt stor pris på i sin egen oppvekst, og «de koselige helgefrokostene» var noe hun ønsket å gi videre til sine egne barn.

Merete: Helgens frokoster setter jeg desto mere pris på. I min oppvekst hadde vi alltid lange frokoster på lørdager og søndager. Vi satt lenge ved bordet og koste oss, og da hadde vi ferske rundstykker og litt ferskt pålegg og litt sànn. Det var en sànn ordentlig positiv ramme omkring måltidet, og det er noe jeg har tatt med meg videre. Vi har *alltid* lange, gode frokoster. Vi tar oss god tid ved frokostbordet i helgene, vi sitter og koser oss – og prater lenge. Jeg ser at unge spiser ekstra godt da ...

Selv om frokosten er betydelig mer individuell enn for eksempel middagsmåltidet, ser vi at det også finnes forskjeller mellom ulike husholdstyper, og at fellesskapet er det vanligste for de som ikke bor alene. Det er blant par med hjemmeboende barn under 20 år at frokosten spises mest i fellesskap. Av den følgende tabellen ser vi at frokosten spises i fellesskap av henholdsvis 66 prosent i hverdagen, og av 89 prosent i helgen i denne husholdstypen.

Tabell 5.1.4.: Hvem spiste du frokost (hjemme) sammen med siste hverdag og helgedag (prosent i ulike husholdstyper) (Bye 1999)

	Frokost Hverdag					Frokost Helgedag				
	Ensl. u/barn	Ensl. m/barn	Par u/barn	Par m/barn	U-klasse	Enslige u/barn	Enslige m/barn	Par u/barn	Par m/barn	U-klasse
Hjemme alene	94	45	45	35	62	77	29	14	11	41
Hjemme m/ flere	6	55	55	66	38	23	71	86	89	59
Sum	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
N	381	125	615	556	335	387	126	614	590	338

*** $p < 0.001$ – testet ved kji-kvadrat test.

Hvor spiser vi frokost?

I MMIs landsrepresentative undersøkelse ble det spurt om hvor folk hadde spist det siste frokostmåltidet sitt. Blant svaralternativene som var formulert på forhånd er det tydelig å se at den matkulturelle debatten om at det å spise «på vei», det å spise «på gatekjøkken» o.l. var forventet å utgjøre en del av det norske frokostmønsteret.

Tabell 5.1.5.: Hvor spiste og eller drakk du frokost i går

Hjemme	90 %
På jobb/skole	8 %
Hos venner og familie	1 %
I bilen	0,3 %
På trening/treningsstudio	0,2 %
På bussen/toget/trikken	0,1 %
På bensinstasjon	0,1 %
På gatekjøkken/fast food restaurant	0,1 %
På kafé/restaurant	0,1%
Andre steder	0,8 %
N	2378

Av dem som har spist frokost er det altså 90 prosent som har spist måltidet hjemme og 8 prosent som har spist frokosten på jobb eller skole, mens 1 prosent har spist frokosten hos venner og annen familie. Det å spise, på gatekjøkkener o.l. utgjør altså til sammen 1 prosent av det norske frokostmønsteret. Kategorien «på vei» (bussen, toget, trikken), det som går under «beiting» kan knapt sies å eksistere når det gjelder dette måltidet. I våre kvalitative materialer framkommer det at frokostmåltidet spises hjemme på kjøkkenet. Det å dekke et forseggjort frokostbord er noe man først og fremst gjør i helgen, mens frokostbordet i hverdagen er betydelig mer enkelt.

Vi har beskrevet frokosten som et individuelt eller splittet måltid. I våre kvalitative materialer framkommer det at frokostmåltidet er koblet til svært praktiske og trivielle spørsmål som å stå opp og komme seg på jobb eller skole. Frokosten spises slik det passer det individuelle og familiens tidsskjema best; «etter hvert som man står opp», «etter hvert som man er ferdig på badet», «etter hvert som man skal av gårde» osv. Det er tiden for arbeid eller skole som strukturerer frokostmåltidet. Dagbøkene forteller om vaner og selvfølgelighet:

«Dagen startet i dag kl. 06.30 etter en natt med lite og urolig søvn. Morgenkaffen og to grovbrødsiver med ost ble fortært sammen med avislesning. Håret ble vasket og stelt.» (Dagbok fra en dag i Norge).

Det som er felles i de mange dagbøkene er rutinen og den individuelle særegenheten. Det er morgenstellet og maten som er med i de aller fleste beskrivelser av starten på dagen. At frokostmåltidet spises på «omgang» blir beskrevet på en rekke måter.

«Jeg dekker kjøkkenbordet til frokost. Løfter kaffekanna. Tom, Anders har tatt med seg all kaffen fra i morges på jobb. Jeg koker ny og tar brunost, Brelett, kvitost, prim, bringebærsyltetøy og jordbærsyltetøy fram fra kjøleskapet. Lettmelk og tomat må også fram på bordet.» (Dagbok fra en dag i Norge).

Måten maten er beskrevet på – i bestemt form – viser at det er selvfølgelige handlinger og ingredienser som beskrives. Frokostens innhold og organisering blir både koblet til individet og til familien. At normen omkring fellesskap ikke er så sterkt knyttet til frokostmåltidet kommer også fram av husholdsmedlemmenes fastlåste individuelle frokostvaner. Selv gamle ektepar sitter ved det samme frokostbordet gjennom et langt liv og tviholder på hver sine yndlingspålegg (Magnus 1997).

Avslutningsvis kan vi altså si at de aller fleste spiser frokost hjemme. På bakgrunn av våre resultater synes det som om hverdagsfrokosten først og fremst er 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 til at man spiser og hvordan man spiser. Den som står først opp, spiser først, og så spiser man etter tur. Det er særlig arbeid, barnehage og skole som legger føringer på frokostens organisering og gjennomføring. I helgen blir de sosiale aspektene omkring frokostmåltidet viktigere.

5.2 Lunsj – det offentlige måltidet

Lunsj eller formiddagsmat betegner det måltidet som nordmenn spiser midt på dagen. Blant de yrkesaktive, studenter, skoleelever og barnehagebarn betyr dette at måltidet i all hovedsak vil spises utenfor hjemmet. Som det kommer fram av overskriften har vi kalt lunsjmåltidet for et offentlig måltid. På bakgrunn av våre materialer vil vi se nærmere på hvordan lunsjmåltidet organiseres, gjennomføres og begrunnes. Andelen som oppgir at de har spist og/eller drukket noe til lunsj var 86 prosent sist hverdag og 54 prosent siste helgedag (Bye 1999).

Hvor ofte spises lunsj?

Det er langt flere som ikke spiser lunsj enn det som er tilfellet for frokost. Det er om lag 62 prosent som spiser lunsj daglig (tabell 5.2.1.). Det å spise lunsj daglig er mest utbredt i den eldste aldersgruppen (71 prosent). Blant de yngste er det om lag 85 prosent som spiser 3 lunsjmåltider eller mer pr. uke. Som det framkom av tallene om frokost var det særlig de yngste kvinnene som droppet frokostmåltidet. Når det gjelder lunsjmåltidet er det derimot de yngste guttene som i størst grad dropper lunsjmåltidet. Blant de yngste guttene er det 42 pro-

sent som spiser daglige lunsjmåltider, mens prosentandelen for de yngste kvinnene er 56 prosent. Menn spiser generelt noe færre lunsjmåltider enn kvinner. Blant menn i den eldste aldersgruppen er det 19 prosent som sjelden eller aldri spiser lunsj.

Tabell 5.2.1.: Hvor ofte spiser du lunsj (prosent i ulike aldersgrupper og kjønn)

	Alder og kjønn							
	15-24 år		25-39 år		40-59 år		60 år eller mer	
	Kvinne	Mann	Kvinne	Mann	Kvinne	Mann	Kvinne	Mann
Hver dag/ nesten hver dag	56	42	61	58	71	65	74	67
3-5 ganger pr. uke	30	42	29	31	17	25	9	9
1-2 ganger pr. uke	10	8	6	4	5	5	8	4
Sjeldnere	4	6	5	5	5	4	5	14
Aldri	-	1	1	2	1	1	4	5
Sum	100	99	102	100	99	100	100	99
N	194	204	347	361	364	376	270	224

*** $p < 0.001$ – testet ved *kji-kvadrat test* (alder og kjønn).

For å finne ut mer om gruppen som dropper lunsjmåltidet så vi nærmere på variabler som sivilstatus, inntekt og arbeidstilknytning. I gruppen med lavest inntekt var det om lag 12 prosent som sjelden eller aldri spiste lunsj. De største utslagene med hensyn til det å droppe lunsjmåltidet framkom i forhold til variabler som arbeidstilknytning og kjønn. Det er «ikke yrkesaktive menn» som i størst grad dropper lunsjmåltidet. I denne gruppen var det 22 prosent som sjelden eller aldri spiste lunsj. Blant ikke yrkesaktive kvinner var det til sammenligning 9 prosent som sjelden eller aldri spiste lunsj.

De som står utenfor arbeidslivet har en langt større frihet når det gjelder frokostmåltidet. Det er grunn til å anta at de både spiser senere, og at de bruker lenger tid på å spise enn de som skal av gårde på jobb eller skole. Som vi har sett er det langt færre som spiser lunsj i helgen. Dette knytter vi blant annet til at helgens frokost spises senere enn hverdagsfrokosten. Det kan altså synes som om de utenfor arbeidslivet i større grad følger helgens frokost- og lunsjmønster hele uken. I det institusjonelle livet (jobb, skole og barnehage) er det dessuten et større press på individet omkring det å spise lunsj – for eksempel spisepauser til faste tider hvor det forventes at man deltar. (Det er også mulig at begrepet lunsj kobles til institusjonene skole og arbeidsplass).

Når spiser vi lunsj?

Det gjennomsnittlige tidspunktet for lunsjmåltidet har holdt seg relativt stabilt de siste 15 årene. I 1985 var gjennomsnittstidspunktet for hverdagens lunsjmåltid mellom kl. 11.00 og 12.30, mens gjennomsnittet i 1998 var mellom 11.00 og 13.00. I helgen spises lunsj mellom kl. 13.00 og 15.00 (Bye 1999). Det er grunn til å tro at den sene frokosten i helgen fører til at frokost og lunsj kollapser, noe som vi finner i begrepet «brunsj». En mor med barn i tenårene uttrykker seg slik:

Berit: Det er alltid et eller annet som skjer i helga, vi og da blir det så seint. På søndagen så sover jo vi når vi egentlig skulle ha spist middag, og da spiser jo vi frokost. Ja, det blir midt på dagen.

I helgen er det ansett som moralsk riktig å kunne sove lenge og kose seg. Dette fører til at det er færre som spiser lunsj i helgen eller at den slås sammen med frokosten (se kap. 7). Det er også mulig å tenke seg at mange pensjonister og arbeidsledige får et mer helgepreg på hverdagen, og av den grunn drop- per ett av de to første måltidene, på samme måte som måltidet «dule» ble borte i begynnelsen av forrige århundre (se kap. 11).

Hva spiser vi til lunsj?

I likhet med frokosten er det brødmat som dominerer lunsjmåltidet både i helg og hverdag (tabell 5.2.2.). Det er henholdsvis 88 prosent som spiser brødmat i hverdagen og 65 prosent som spiser brødmat i helgen. Det er tydelig at kantinene setter et visst, men ikke dominerende, preg på det norske spisemønsteret til lunsj. Rundt en fjerdedel av nordmenn spiser salat, grønnsaker og frukt til lunsjmåltidet. Det er interessant å merke seg at varme retter utgjør en relativt liten andel av hva som spises til lunsj (13 prosent) i hverdagen. Vi ser imidlertid at den prosentuelle andelen som spiser varm lunsj øker betraktelig i helgen (25 prosent).

Tabell 5.2.2.: Hva spiser vi til lunsj hverdag/helg (Bye 1999)

	Lunsj	
	Hverdag	Helg
Bakervarer		
- Brød	88	65
- Kaker	9	19
Kornblandinger	5	8
Yoghurt	9	7
Salat/grønnsaker/frukt	28	24
Snacks/kebab/fast food	9	10
Varme retter	13	25
Dessert	3	6
N	2160	1344

Andelen som spiser «snacks, kebab, fast food» holder seg stabilt på om lag 10 prosent både i hverdag og helg (5.2.2.). Betegnelseens brede formulering gjør det vanskelig å angi hva slags mat som dominerer i denne kategorien, særlig når vi ser på tabell 5.2.4., der bare til sammen 2,5 prosent av lunsjmaten er kjøpt på gatekjøkken eller bensinstasjon.

Det frokostpreget som lunsjen har kan knyttes til matpakkens betydning i det norske måltidsmønsteret, etter at Oslofrokosten ble omformet og kjent som «skolefrokosten etter Sigdal-systemet» (Rustung 1940; Døving 1999d). Dette kom blant annet til uttrykk da den kommersielle matpakken ble lansert av profesjonelle matpakkesmørere. Den fikk det nasjonalistiske navnet «Olapakka», med bånd i rødt, hvitt og blått, som en 17. mai sløyfe. Nasjonaldagen blir gjerne omtalt som «barnas dag», «familiens dag». Med denne sløyfen rundt matpakken feirer man daglig både familien og nasjonen i offentligheten (Døving 1999d).

Tabell 5.2.3.: Hvor mange tar med seg matpakke til lunsj

	Arbeidstilknøytning		
	Yrkesaktiv/student	Ikke yrkesaktiv	Total
Hver dag	41	10	38
Minst 3 ganger i uken	20	5	18
Minst 1 gang i uken	7	2	6
Sjeldnere	13	7	10
Aldri	18	18	25
Sum	100	100	100
N	1725	249	1974

*** $p < 0.001$ testet ved *kji-kvadrat* test.

Matpakken synes å være den dominerende lunsjen i Norge (tabell 5.2.3.). Blant dem som er i arbeid eller under utdanning i overkant av 60 prosent som tar med seg matpakke på jobb eller skole minst 3 ganger pr. uke. Innholdet i matpakken består gjerne av grovt brød med servelat, gulost, brunost, nøkkelost, salami og skinke. Hva en matpakke bør inneholde er både et familiært og offentlig spørsmål, og er sterkt knyttet til moral. Barnespaltisten Simon i Aftenposten skriver for eksempel:

«Mat til å spise på skolen skal du ta med deg hjemmefra. Vi er ikke fattige i Norge. En av grunnene til det er at vi ikke har lagt oss til alt for fine og dyre og jålete vaner. En god vane er å smøre skolemat før du går hjemmefra. I Sverige diskuterer de nå om de skal ta bort tilbudet om gratismat til elevene. Det gjør de fordi Sverige plutselig er blitt et land som ikke har råd til å holde på de fine vanene. Nå merker de at det er lett å venne seg til luksus, men forferdelig vanskelig å miste den.»

Denne type synspunkter er nok en av årsakene til at innholdet er så stabilt. Sukker og syltetøy er lite akseptert. På skolemøter o.l. blir det for eksempel diskutert hva de andre gir sine barn lov til å ha på maten. De som ikke har riktig mat blir sanksjonert. I dag er det nudler, sukker, cola som er de verste fiendene en riktig matpakke. Den riktige matpakken er sparsommelig og asketisk – med grovbrød og melk. Matpakken bidrar på denne måten nettopp til å fortelle om den sunne nordmannen og den ordentlige nordmannen (Døving 1999d).

«Jeg står opp litt før 8, slår på radioen og setter på kaffen før jeg går på badet. Smører niste mens kaffen trekker. To skiver til Hans og ei til meg – med ost, som vanlig.» (Dagbok fra en dag i Norge).

I likhet med frokostens monotone og regelmessige preg, viser både smøringen av nistepakken og dens innhold at dette er en selvfølgelig ting – «med ost som vanlig». Våre intervjumaterialer viser at det også kunne oppstå spenninger mellom foreldrene og mellom hjemmet og institusjonen omkring lunsjmåltidet. Foreldre kan være indignert på andre når de sender «kakemat» til niste. Institusjonene kjefter på foreldrene og foreldrene kjefter på institusjonen. Det følgende sitatet er et eksempel på en småbarnsmors misnøye med barnehagens organisering av lunsjmåltidet.

Intervjuer: Hva sender du med av mat i barnehagen?

Tone: Da vil Iselin ha brød med leverpostei og sur agurk, og så vil hun ha ost og skinke. Det er sikkert noe hun har begynt med fordi jeg er så glad i det.

I: Har du diskutert maten i barnehagen med noen av dem i barnehagen?

T: Nei, men jeg har sagt at jeg ikke vil at de skal få kake før måltidene og sånn. En stund synes jeg det var mye kaker og vafler, og da så jeg at det lå igjen mye av matboksen når hun kom hjem og da tenkte jeg; hva har de fått i stedet?! Så hadde de kanskje fått kjeks eller kake eller

vaffer. Det er greit av og til, men det blir ganske mange bursdager og sånn med en stor gruppe med barn – og hvis de i tillegg skal ha bamsefest og kosefest og feire ditt og datt – da blir det kanskje litt vel mye.

Her ser vi hvordan det foreligger en konflikt og en mistenkeliggjøring av barnehagen fra foreldrenes side. Under har vi et motsatt eksempel der en rektor ved en skole i Østfold kunne fortelle følgende om skoleelevenes lunsjvaner til foreldrene:

«Vi har registrert at flere elever spiser nudler i matpausen, og færre og færre har med matpakke hjemmefra. Skolens ledelse ser med bekymring på utviklingen fra et ernæringsmessig perspektiv. Vi oppfordrer foreldre til å passe spesielt på at barna får med seg matpakke på skolen.»

Denne rektoren oppfordrer altså foreldre til å sende med barna matpakke. Matpakken handler også om å bringe med seg kjærlighet fra hjemmet ut i det offentlige måltidsrommet. Det vil si at matpakken er i en gaverelasjon fra hjemmet eller mor. Det å sende sine barn på skolen uten matpakke blir sterkt sanksjonert i offentligheten. Vi vet imidlertid at det også er vanlig at de yngre kaster sin medbrakte matpakke (se kap 6). Når de unge velger å kaste den medbrakte matpakken handler dette nettopp om å teste ut grensene mellom å få mat hjemme; det å kjøpe boller og stjele brus må også testes: «Jeg vil ikke spise din mat der ute – jeg er klar for mitt eget liv» (Døving 1999d).

Som vi kunne se av tabell 5.2.3. er det om lag 18 prosent som aldri har med seg matpakke på jobb eller skole. Det er også relativt vanlig å kjøpe lunsj i dagligvarebutikk (31 prosent) eller kantine (20 prosent) (tabell 5.2.4.). Etter vår oppfatning er det imidlertid sannsynlig at respondenter kan ha misforstått de svarkategoriene som er formulert til spørsmålet om «hvor *kjøpte* du lunsjen i går». Man kjøper ikke maten hjemmefra. Det vil si at det er sannsynlig at respondenter kan ha svart at de har kjøpt lunsjmaten i dagligvarebutikk selv om de har laget matpakke selv. Det å kjøpe lunsj på gatekjøkken og bensinstasjon er lite utbredt (2,4 prosent).

Tabell 5.2.4.: Hvor kjøpte du lunsj i går

Hjemmefra	33 %
Dagligvarebutikk	31 %
Kantine	20 %
Gatekjøkken	1,6 %
Bensinstasjon/kiosk	0,8 %
Automat	0,3 %
Annet	6 %
N	2189

Hvem spiser man lunsj sammen med?

Vi har beskrevet lunsjmåltidet som et offentlig måltid. Dette henger selvfølgelig sammen med at tidspunktet for lunsjmåltidet sammenfaller med et tidspunkt på dagen hvor svært mange er på jobb eller på skole. Som det kom fram av kapittel 4 blir for eksempel skolens/barnehagens lunsjmåltid nøye beskrevet i rammeplaner o.l. Dette handler på den ene siden om det offentliges ansvar for skolebarn/barnehagebarns helse, men også om at maten bidrar til å skape samhold, trygghet og trivsel. Man kan anta at lignende tanker ligger til grunn når arbeidsgivere legger vekt på å tilby sine ansatte trivelige spiserom, felles bespisning, samt subsidiering av kantiner.

Tabell 5.2.5.: *Hvem spiste man lunsj sammen med siste hverdag og helgedag*

Kolleger/medelever	55 %
Alene	23 %
Familie	20 %
Venner	4 %
Andre	1 %
N	2189

I motsetning til frokosten som er et hjemmemåltid, er lunsjmåltidet et utemåltid (tabell 5.2.5.). Det er 55 prosent som spiste lunsjmåltidet med kolleger og medelever sist hverdag og helgedag. Det er også et betydelig mer sosialt måltid enn det som framkom av tallene om hvem man delte frokostmåltidet med.

Tabell 5.2.6.: *Hvor og med hvem spiste man lunsj med sist hverdag og helgedag (Bye 1999)*

	Lunsj	
	Hverdag	Helg
Hjemme alene	18	21
Hjemme med flere	20	59
Ikke hjemme/alene	6	3
Ikke hjemme/m.fl.	57	18
Sum	101	101
N	2049	1217

Det er nærmere 60 prosent som ikke har spist lunsj hjemme som hadde spist måltidet i fellesskap, mens det bare er 6 prosent som hadde spist måltidet alene (tabell 5.2.6.). Blant dem som spiser lunsj hjemme er det vanligere å spise måltidet alene i hverdagen (18 prosent), mens måltidet blir betydelig mer so-

sialt i helgen (59 prosent). Det er også 18 prosent som spiser helgens lunsjmåltider utenfor hjemmet.

Tabell 5.2.7.: *Hvor og med hvem spiste man lunsj med sist hverdag og helgedag (fordelt på yrkesaktiv/student og ikke yrkesaktiv) (Bye 1999)*

	Hverdagens lunsjmåltid		Helgens lunsjmåltid	
	Yrkesaktiv	Ikke yrkesaktiv	Yrkesaktiv	Ikke yrkesaktiv
Hjemme alene	11	41	17	27
Hjemme m/flere	11	47	57	64
Ikke hjemme/alene	8	0	4	1
Ikke hjemme m/flere	70	12	22	8
Sum	100	100	100	100
N	1584	465	839	377

*** $p < 0.001$ – testet ved kji-kvadrat test

De store forskjellene mellom de yrkesaktive og de som ikke arbeider når det gjelder forholdet til lunsj viser hvor sterkt institusjonene strukturerer måltidene (tabell 5.2.7.). I helgen blir lunsjmåltidet i stor grad et hjemmemåltid, og understreker det sterke skillet mellom hverdag og helg (se kap. 7). Det er imidlertid en relativt høy andel (22 prosent) av de yrkesaktive som spiser lunsjmåltidet utenfor hjemmet også i helgene. Dette kan også knyttes til at mange arbeider i helgene.

Hvor spiser vi lunsj?

Vi har sett hvordan arbeidsliv strukturerer våre lunsjmåltider. De fleste lunsjmåltidene blir spist enten på jobb eller skole (60 prosent), deretter følger de hjemlige lunsjmåltidene (33 prosent) (tabell 5.2.8.). På bakgrunn av den matkulturelle debatten omkring spising på kaféer, lunsjbarer, restauranter o.l., er det noe overraskende at tallene for å spise på slike steder var såpass lavt som 2-3 prosent.

Tabell 5.2.8.: *Hvor spiste og/eller drakk du lunsj i går*

På jobb/skole	60 %
Hjemme	33 %
På kafé/restaurant	2,1 %
I bilen	0,9 %
På bensinstasjon	0,2 %
På gatekjøkken/fast food restaurant	0,5 %
På trening/treningsstudio	0,3 %
Andre steder	1 %
N	2189

Når det hevdes at nordmenn har blitt kontinentale eller at folk har begynt å spise lunsj ute, avkrefter denne tabellen disse forestillingene. Nittitre prosent spiser lunsj enten hjemme, på jobb eller på skolen.

Som det framkommer av denne redegjørelsen spiser de aller fleste nordmenn lunsj så å si hver dag. Det gjelder også for de yngre aldersgruppene. Sammenlignet med måltidene frokost og middag er det en høyere andel som sjelden eller aldri spiser lunsj. Den gruppen som i størst grad dropper lunsjmåltidet er menn som ikke er yrkesaktive. Våre resultater tyder på at det er yrkesliv, skole og barnehage som i stor grad strukturerer de norske lunsjvanene. Det vanligste er å bringe med seg lunsjmaten hjemmefra i form av matpakke. Det norske lunsjmåltidets innhold har mange likhetstrekk med frokostmåltidet. Det vanligste er å spise brødmat, deretter følger salat/frukt/grønnsaker. Varme retter utgjør en relativt liten del av det norske lunsjmønsteret. Når det gjelder form skiller det seg vesentlig fra frokostmåltidet. I motsetning til den individuelle og praktiske frokosten, har lunsjmåltidet et mye mer sosialt preg. Hverdagens lunsj innebærer et måltidsfellesskap med arbeidskolleger og medelever, mens helgens lunsj i mye større grad spises i et familiefellesskap.

5.3 Middagen – det sosiale familiemåltidet

«Jeg har inntrykk av at uansett hvor travelt eller vanskelig man har det – så er middagsmåltidet noe man tviholder på» (Torill, alenemor).

I det følgende vil se nærmere på hvordan middagsmåltidet organiseres, gjennomføres og begrunnes. I MMIs undersøkelse oppga 96 prosent å ha spist og/eller drukket noe til middag sist hverdag og 92 prosent siste helgedag (Bye 1999).

Hvor ofte spiser vi middag?

Middagen er det viktigste måltidet (tabell 5.3.1. og 5.3.2.). Det er om lag 81 prosent som spiser middag hver dag, og 96 prosent som spiser middag mer enn 3 ganger i uken (5.3.1.). Det er de yngste kvinnene som spiser færrest middagsmåltider. Blant kvinnene i denne aldersgruppen er det 7 prosent som spiser middag sjeldenere enn 2 ganger i uken. Ser vi videre på tallene ser vi at prosentandelen av kvinner som spiser middag daglig øker med stigende alder. Dette er ikke tilfelle når det gjelder menn. I aldersgruppen 15-24 år er prosentandelen av menn som spiser daglige middagsmåltider 83 prosent, mens den er 75 prosent blant menn i aldersgruppen 25-39 år.

Når det gjelder den yngste aldersgruppen dropper altså kvinnene både frokost og middag noe oftere enn menn, mens tallene for lunsjmåltidet viser en omvendt tendens. Det betyr at de yngste kvinnene spiser noe færre måltider enn de yngste mennene. Dette kan som vi allerede nevnte under punkt 5.1. kobles til unge kvinners opptatthet av vekt.

For å finne ut mer om kvinnenes middagsvaner valgte vi å se nærmere på tallene som framkom omkring utbredelsen av middagsmåltidet blant enslige kvinner i alderen 15-40 år med og uten barn, samt kvinner i parforhold med og uten barn. Blant de enslige kvinnene uten barn er det 82 prosent som spiser middag mer enn 3 ganger i uken (54 prosent daglig), mens prosentandelen blant enslige kvinner med barn er 98 prosent (71 prosent daglig). Blant kvinner i parforhold uten barn er det 91 prosent som spiser middag mer enn 3 ganger i uken (73 prosent daglig), mens prosentandelen blant kvinner i parforhold med barn er 99 prosent (86 prosent daglig). For kvinnene endres altså middagsvanene betraktelig i overgangen fra å være alene til å bli samboere/koner og mødre. Våre kvalitative studier viser nettopp at det å etablere strukturerte og regelmessige middagsvaner er en viktig del av det å etablere et familiefellesskap. For kvinner handler middagsmåltidet både om omsorg og plikt for barn (og mann) (se kap. 6).

Tabell 5.3.1.: Hvor ofte spiser du middag (prosent i ulike aldersgrupper og kjønn)

	Alder og kjønn							
	15-24 år		25-39 år		40-59 år		60 år eller mer	
	Kvinne	Mann	Kvinne	Mann	Kvinne	Mann	Kvinne	Mann
Hver nesten hver dag	71	83	76	75	78	81	93	92
3-5 ganger pr. uke	22	12	20	21	18	17	7	7
1-2 ganger pr. uke	6	3	4	3	2	2	-	1
Sjeldnere	1	1	-	1	1	-	-	-
Sum	100	99	100	100	99	100	100	100
N	192	205	343	362	369	381	318	236

*** $p < 0.001$ – testet ved *kji-kvadrat test* (alder og kjønn).

Det er par og barnefamilier som spiser middag hyppigst. I denne gruppen spiser 98 og 99 prosent mer enn 3 middager i uken (tabell 5.3.2.). Det er bare 3 prosent som spiser middag sjeldnere enn tre ganger i uken, og det er ingen som oppgir å aldri spise middag. Ser vi videre på tallene er det 96 prosent av de enslige med barn som spiser middag minst 3 ganger i uken, og blant de enslige uten barn er tallet 93 prosent. Det er imidlertid verdt å merke seg at

andelen som har daglige middagsmåltider er lavest i gruppen enslige med barn (67 prosent). Årsaken til dette kan være at middagen blir mindre viktig de dagene da barna ikke er til stede.

Tabell 5.3.2.: *Hvor ofte spiser du middag?* (prosent i ulike husholdstyper)

	Par med barn	Par uten barn	Enslige m/barn	Enslige u/barn	Uklassifiserbare
Hver dag/ nesten hver dag	86	86	67	74	78
3-5 ganger i uken	13	12	29	19	18
1-2 ganger i uken	1	2	4	6	4
Sjeldnere	0,2	0,6	-	2	0,5
Aldri	-	-	-	-	0,2
Sum	100	100	100	101	101
N	665	651	151	430	412

*** $p < 0.001$ – testet ved kji-kvadrat test.

I de kvalitative intervjustudiene var fokuseringe på middag sterk og alle vi snakket med anså det som svært viktig å lage «ordentlig middag», men enslige mødre kunne for eksempel oppleve det som vanskelig å tilberede og gjennomføre middagsmåltidet slik de ønsket. Hvordan dette arter seg får vi blant annet innblikk i ved å se på den følgende måltidsbeskrivelsen. Kari var enslig mor med tvillinger på 2 1/2 år.

Kari: Det er ganske tøft og strevsomt med de måltidene når jeg er alene med jentene rundt meg. De maser en del og finner på en masse ting – jeg blir avbrutt hele tiden, og derfor er det veldig praktisk å ta noe enkelt. Jeg er litt misfornøyd med meg selv, jeg skulle ønske jeg kunne lage mer sånn skikkelige måltider med råvarer, og ikke kjøpt så mye sånn halvferdig – fiskepinner (...). Og så når vi spiser greier jeg ikke å nyte maten min – akkurat nå er de i den alderen hvor de griser veldig mye, kaster skjeen på gulvet og ... det er ikke akkurat så veldig koselig under måltidene synes jeg ...

Hennes smakspreferanser fikk en helt underordnet betydning, og for å tilfredsstille barna ble middagsmåltidet etter hennes mening svært monotont og ensformig. Det var meningsløst å lage mat som hun likte hvis barna ikke ville spise den. Dette ble beskrevet som både bortkastet tid og bortkastet bruk av penger. I hennes beskrivelse får vi også et innblikk i hva som kan karakteriseres som «skikkelig middag» (se kap. 3). Våre intervjumaterialer viste at uttrykket «å lage middag» er komplekst og mangetydig. Kvinnene i våre inter-

vjumaterialer ga uttrykk for mye usikkerhet omkring dette spørsmålet; lager man egentlig middag når man varmer opp rester fra gårsdagens middag, lager man middag når man tilbereder en posesuppe, lager man middag når den tilberedes i fellesskap rundt bordet (fondue, taco, elektrisk wok, innendørsgrill, raclette). I tillegg til hva som kreves av arbeidsinnsats for å kalle noe for middag, var det også usikkerhet om hva som kunne karakteriseres som en middagsrett; er pizza, karbonade med speilegg, posesuppe, risengrynsgrøt o.l. å betegne som en middagsrett?

I de store spisevaneundersøkelsene blir respondentene spurt om «hvor ofte de *lager/ikke lager* middag». I denne type undersøkelser blir det dermed tatt for gitt at det er enighet om hva som menes med uttrykket *å lage middag*. På bakgrunn av våre kvalitative intervjustudier er det altså mye som tyder på at det ikke er enighet om hva som faktisk legges i uttrykket. Dette kom særlig fram da vi fokuserte på hvordan kvinnene organiserte de såkalt middagsfrie dagene (se kap. 3).

Resultater fra slike undersøkelser viser at det har vært en svak nedgang i antall hjemmemiddager i løpet av 90-tallet, en del av respondentene oppga da å ha spist middagen borte, mens mange oppga at de ikke laget middag. Dette gjaldt særlig for lørdagens middagsmåltid. Det er den yngste aldersgruppen som hele tiden har hatt den høyeste andelen av respondenter som oppgir at de dropper middagsmåltidene, det var imidlertid en svak signifikant nedgang i begynnelsen av 90-tallet. Videre er det særlig personer som bor alene som dropper middagsmåltidet (Wandel, Bugge og Ramm 1995). I den ovennevnte tabellen framkommer det at om lag 13 prosent av barnefamiliene og parene dropper 1-2 middagsmåltider pr. uke. Det er betydelig vanligere at enslige både med og uten barn dropper 1-2 middagsmåltider pr. uke. Slike måltidsforskjeller har vi drøftet inngående under punktene om alder og livsfase i kapittel 6. Her vil vi gi noen eksempler på beskrivelsene som framkom omkring det å droppe middagsmåltidet.

Tove: Ungene spiser middag i barnehagen hver dag, da føler jeg ikke sånn kjempedårlig samvittighet hvis jeg ikke lager middag hver dag hjemme. Om sommer'n gjør vi ikke det – da blir det mye sånn grill

Intervjuer: Du sier at dere spiser middag seks dager i uken – hvilke dager er det dere gjerne dropper middagen?

Ingrid: Nei, det er vel sånne dager hvor vi har det veldig travelt, men det er ikke noe fast. Da blir det gjerne brød, men så tar vi kanskje varm mat til kvelds istedenfor – og noen ganger blir det jo suppe, og noen ganger tar vi sånn ferdigpizza ...»

Intervjuer: Hvor mange dager i uken spiser dere middag?

Lene: Det er litt forskjellig – fem dager, tenker jeg.

I: Når er det dere dropper middag da?

L: Det blir gjerne i helgene – da er vi ute og farter og besøker folk og ute på tur og ... da er det ikke alltid like lett å få stelt i stand en middag»

Disse sitatene viser at det å spise middag er normen, og det å droppe den er det «uvanlige». Når man dropper den er man bevisst på hva man gjør, og at man ikke gjør det hver dag. Med andre ord at man har kontroll. Det å droppe middagsmåltidet handler både om hva som kan betegnes som et middagsinnhold, samt praktiske årsaker til at det kan være vanskelig å lage middag hjemme hver dag. Som vi ser blir «grill», «varm mat til kvelds», «ferdigpizza» ikke klassifisert som middag. Det vanligste i våre materialer var imidlertid å spise daglige middagsmåltider. Det er altså mye som tyder på at det skal være relativt tid- og arbeidskrevende matretter for at man skal ha rett til å krysse av i kategorien «middag» i en slik undersøkelse.

I våre kvalitative materialer framkom det at enkelte småbarnsmødre følte at det å lage «ordentlig middag» (tid- og arbeidskrevende matretter), kunne komme i konflikt med ønsket om samvær med barna på ettermiddagen. Enkelte forsøkte å løse denne konflikten ved å gjøre middagstilberedning til en felles aktivitet. Dette var ikke alltid lett å få til i praksis. Noen var redde for at barna kunne skade seg på varme og skarpe gjenstander, og andre mente det var vanskelig å få barna til å engasjere seg. Vi har også fått flere beskrivelser av kvinner som mente deres egne mødre (60-tallet) i alt for stor grad hadde prioritert matlaging framfor samværet med familien. Et typisk eksempel på dette var mødre som gjerne stod på kjøkkenet mesteparten av søndagen for å lage «Søndagsmåltidet» framfor å tilbringe dagen sammen med familien.

Når spiser vi middag?

Middagen er det eneste måltidet hvor det har skjedd endringer i spisetidspunkt. I 1985 var det gjennomsnittlige tidspunktet for middagsmåltidet mellom kl 15.00 og 17.00 i hverdagen (Wold 1985). I 1998 var det gjennomsnittlige tidspunktet endret til mellom kl 17.00 og 19.00. I helgen spiser man middag mellom kl 15.00 og 19.00 (Bye 1999). I våre intervjumaterialer framkom det at det å finne fram til et tidspunkt hvor flest mulig av familiemedlemmene kunne være til stede var svært viktig. Framfor å splitte måltidet (en eller flere fraværende), valgte man å forskyve det. Middagsmåltidet måtte dessuten tilpasses familiens andre aktiviteter og gjøremål på ettermiddagene. Slik ble dette beskrevet av en kvinne i materialet «Dagbok fra en dag i Norge»:

«Jeg er halvdød av sult, men vi har fått gjort det vi skulle – uten å stresse. Vilde synger på hjemveien, det er et bomsikkert tegn på at alt er i orden for hennes del, det er vår hverdags barometer, det stilner innimellom, nesten uten at jeg registrerer det, men så jodler hun fritt og freidig igjen, og dagen er god. (...) Råsein middag, fisk (frossen), ris, purre, sopp og tomat.

Ganske pen mat, om jeg sjøl skal si det, og ganske god.» Enslig mor, 37 år (Dagbok fra en dag i Norge).

Denne kvinnen forteller om en «råsein middag». Denne ble spist umiddelbart før datteren hennes skulle legge seg for kvelden (omkring kl 20.00). Uttrykket «råsein» viser at dette er noe litt utenom det vanlige, men dagen har vært god og de har fått gjort det de hadde planlagt å gjøre – «uten å stresse». I vårt intervjumateriale med yrkesaktive småbarnsmødre var det sjelden middagsmåltidet ble spist før kl 17.00.

Hva spiser vi til middag?

Flere studier (Wandel, Bugge og Ramm 1995, Bugge 1999a) har vist at de tradisjonelle middagsmåltidene gjerne blir beskrevet som mer «ordentlige middager» enn de nyere matrettene som er introdusert i den norske matkulturen (se kap 3). Vi vil i det følgende se nærmere på hva nordmenn velger å spise til middag.

Tabell 5.3.3.: Hva ble spist til middag sist hverdag/helg (Bye 1999)

	Middag	
	Hverdag	Helg
Bakervarer		
- brød	16	16
- kaker	5	5
Kornblandinger	3	3
Yoghurt	3	2
Salat/grønnsaker/frukt	41	38
Snacks/kebab/fast food	7	11
Varme retter	96	93
Dessert	21	32
N	2427	2317

På spørsmål om hva som spises til middag ser vi at «varm mat» er hovedinnholdet i en norsk middag (tabell 5.3.3). Som vi ser er dette like homogent som for frokost og lunsj. Det er 96 prosent som oppgir å ha spist «varme retter» sist hverdag, og 93 prosent siste helgedag. Videre er salat/grønnsaker/frukt en viktig ingrediens. Rundt 41 prosent har hatt dette som en ingrediens i middagsmåltidet. Tallet på såkalt snacks og fast food er 7 prosent, og øker noe i helgen (11 prosent). Andelen som spiser dessert er i hverdagen 21 prosent, og dette øker til 32 prosent i helgen. Vi kjørte tallene opp mot alder og fant at de eldste spiser mer kornblanding, yoghurt, salat/frukt/grønnsaker, kaker og dessert til middag enn de yngre. De yngre (15-39 år) spiser noe mer brød og snacks/fast food/kebab til middag enn de eldre. Dette gjaldt kun for hver-

dagsmiddagene. Når det gjaldt helgens middagsmåltider fant vi ingen signifikante forskjeller mellom de ulike aldersgruppene.

Det å spise dessert økte altså med stigende alder. I de to yngste aldersgruppene er det om lag 15 prosent som spiste dessert i hverdagen, mens det i den eldste aldersgruppen er 40 prosent. I helgen er det om lag 23 prosent som spiste dessert i de to yngste aldersgruppene, og 50 prosent i den eldste. Tallet om bruken av dessert viser at det er betydelig vanligere å spise dessert enn det er å spise mat som er klassifisert som snacks/fast food/kebab. Med bakgrunn i de alminnelige oppfatningene omkring bruken av dessert som «noe som hører fortiden til», og snacks/fast food som vanlig mat som «alle hiver i seg», kan man si at disse funnene er relativt oppsiktsvekkende. Det er imidlertid grunn til å anta at det også er uklarheter i befolkningen om hva som kan klassifiseres som dessert. Kan man for eksempel kalle et eple etter middagsmåltidet for dessert? Eller er det først dessert når eplet er bearbeidet til retter av typen «tilslørte bondepiker», eplepai o.l.? Kan man kalle en ispinne for dessert? Eller må isen serveres på en tallerken? osv. Vi har også sett på hva som spises av matretter og tilbehør på henholdsvis hverdager og søndager.

Tabell 5.3.4.: Hva ble spist sist hverdag og sist søndag (prosent).

	Sist hverdag	Sist søndag
<u>Varm mat</u>		
-kjøtt (hel)	18	35
- middagspølse/ kjøttkaker	16	6
- gryterett	7	8
- fjærkre/kylling	7	4
- fisk	20	9
- fiskekaker/grateng	9	2
- suppe	5	8
- pasta/spaghetti	8	5
- pizza	4	8
- hamburgere	1	1
- ostesmørbrød	0,5	0,5
- pølse i brød/lompe	1,3	2
- pannekaker	1,4	0,6
- omelett	1,2	0,7
- kebab/taco/ - enchilladas	1	2
- vegetarmat	0,7	0,7
- utenlandsk mat	1,3	2
- annen varm mat	5,2	7
<u>Tilbehør</u>		
- kokte poteter/ potetmos	35	27
- pommes frites	2	4
- bakt potet	4	7
- ris	6	9
N	2432	2321

Kjøtt er den mest sentrale bestanddelen i det norske middagsmåltidet (tabell 5.3.4.). Fisk velges langt oftere til hverdagens middager enn til helgens. I våre kvalitative intervjustudier ble fisk sett på som helsestøttende og fornuftig mat som hører hverdagen til. Dette kom tydelig fram da vi spurte om valg av middagsretter: «vi prøver å ha fisk – i hvert fall et par ganger i uken». Som vi ser utgjør de andre varme rettene til sammen også tyve prosent. Deler vi opp dette i fem hverdager får vi nok en typisk norsk middagsuke. Vi kjørte alle rettene opp mot alder og kjønn, og de eneste signifikante utslagene var mer fisk, suppe og poteter for de eldre og mer pizza og kjøtt blant de yngre. Videre spises

det mer pizza og pommes frites, samt mindre fisk blant enslige med barn og barnefamiliene (se kap 6).

Når det gjelder tilbehøret er de tradisjonelle potetformene – slik som kokte poteter/potetmos det vanligste både for hverdagens og helgens middager, men tallet reduseres noe fra hverdag til helg. Deretter følger ris og bakte poteter. Vi synes imidlertid det er en mangel ved spørsmålene at pasta og makaroni ikke er nevnt som en type tilbehør, og heller ikke brød og flatbrød.

Det er også verdt å merke seg at andelen som spiser hamburgere er omtrent like stor som andelen som velger vegetarmat. Vegetarmat blir vanligvis beskrevet som matretter for en liten marginal gruppe, mens det er alminnelig oppfattet at en matrett som «hamburgere» etter hvert utgjør en relativt stor andel av det norske måltidsmønsteret. Disse tallene viser altså at dette ikke er tilfelle.

Selv om pasta, pizza, wok har blitt vanligere på det norske middagsbordet er oppfatninger omkring en ordentlig middag nært knyttet til den tradisjonelle tallerkenmodellen med kjøtt eller fisk, kokte poteter og grønnsaker (Wandel, Bugge og Ramm 1995). Den ordentlige middagen bør dessuten ha et mest mulig hjemmelaget preg. Det er i det hele tatt mye som tyder på at det har oppstått et ideologisk etterslep når det gjelder idealene omkring en ordentlig middag. Dette kommer blant annet fram av tendensen til å oppfatte de nye matrettene som en dårligere middag enn den tradisjonelle norske husmannskosten. Umiddelbart synes dette å ha forankring i ernæringsmessige betraktninger. Ut fra et ernæringsmessig ståsted vil imidlertid mange av de tradisjonelle norske middagsrettene være lite gunstige. Mange av disse middagsrettene har et relativt høyt innhold av fett (kjøttkaker med saus, pølser o.l.), og dette er også retter som innebærer lite grønnsaker (Bugge 1999a).

Hvem spiser vi middag sammen med?

Middagsmåltidet spises i all hovedsak sammen med familien (tabell 5.3.5.). Det er 73 prosent som oppgir dette, mens det bare er om lag 3 prosent som spiser middag sammen med henholdsvis venner eller kolleger/medelever. Videre er det 20 prosent som oppgir å spise middagen alene.

Tabell 5.3.5.: Hvem spiste du middag med i går

Familie	73 %
Alene	20 %
Venner	3,1 %
Kolleger/medelever	2,9 %
Andre	1,2 %
N	2381

Middagen er et svært sosialt og familiært måltid. Unntaket er rimeligvis de enslige uten barn (tabell 5.3.5.). Det er 82 prosent av de enslige som oppga å ha spist alene sist hverdag. Det er imidlertid verdt å merke seg at så mange som 18 prosent av de enslige uten barn har spist hverdagsmiddagen hjemme med flere sist hverdag og at dette tallet øker til 45 prosent i helgen. Det er altså par (93 prosent) og barnefamilier (97 prosent) som spiser flest måltider i fellesskap. For mange handler dette nettopp om at middagsmåltidet tilbyr en struktur som bidrar til å binde familien tettere sammen. Her kan de dele sine opplevelser og erfaringer med hverandre. Det å spise sammen er sett på som en viktig del av det å leve sammen. Det er også interessant å merke seg at det er henholdsvis 16 prosent og 55 prosent av de enslige med barn som oppgir å ha spist det siste hverdags- og helgemåltidet alene. Det er grunn til å tro at dette handler om at enslige mødre og fedre har delte samværsordninger med tidligere partnere, som ofte spiser alene når de ikke har barna.

Tabell 5.3.6.: Hvem spiste du middag sammen med siste hverdag og helgedag i hjemmet (prosent i ulike husholdstyper) (Bye 1999)

	Middag Hverdag					Middag Helgedag				
	Enslige u/ barn	Enslige m/ barn	Par u/ barn	Par m/ barn	U – klass.	Enslige u/ barn	Enslige m/barn	Par u/ barn	Par m/ barn	U – klass.
Hjemme alene	82	16	7	3	17	55	8	3	1	9
Hjemme m/ flere	18	84	93	97	83	45	92	97	99	92
Sum	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
N	390	140	629	606	382	360	113	561	518	319

*** $p < 0.001$ – testet ved kji-kvadrat test.

Hvor spiser vi middag?

Middagen er et hjemmemåltid (tabell 5.3.6.). Det er 91 prosent som oppgir å ha spist middag hjemme, mens det bare er 3 prosent som oppgir å ha spist middag på jobb og det samme på restaurant/gatekjøkken. Med tanke på den

matkulturelle debatten der det ofte hevdes at det er populært blant nordmenn å spise på restaurant, viser disse tallene oss at vi må skille mellom volum og trend når det gjelder begrepet populært. Det er bare litt over to av hundre norske middagsmåltider som spises på restaurant eller gatekjøkken.

Tabell 5.3.7.: *Hvor spiste du middag i går*

Hjemme	91 %
Jobb/skole	2,7 %
Venner/familie	2,7 %
Restaurant/gatekjøkken	2,5 %
Annet	0,7
N	2407

Vi har kalt middagsmåltidet for et sosialt måltid. I kapittel 3 viste vårt intervjumateriale at det å tilberede og spise et middagsmåltid alene ble beskrevet ved hjelp av adjektiver som trist, kjedelig og stusselig. Med tanke på beskrivelsene om den økende individualiseringen av måltidene, og især middagsmåltidet, var vi overrasket over den entydige og kompakte vektleggingen av det sosiale fellesskapet omkring middagsmåltidet

Intervjuer: Hva betyr middagsmåltidet for dere?

Kathrine: Middagen betyr alt det – da er familien samlet rundt bordet. Det er det store måltidet hvor vi er samlet og sitter en stund alle sammen. Vi snakker og spør hverandre om hvordan dagen har vært liksom.

Intervjuer: Hva mener du er viktig med middag?

Lise: Nei ... jeg er ikke sånn veldig middagsmenneske sjøl – så det er ikke middagen i seg selv som er viktig for meg, men det er det sosiale rundt måltidet egentlig som er viktig, synes jeg.

En kvinne som hadde vokst opp med en far som aldri hadde vært til stede ved hverdagsmiddagene hadde bevisst endret på dette i den familien hun selv hadde etablert. Dette ble beskrevet slik:

Intervjuer: Hvis du sammenligner med din egen oppvekst – hva er likt og hva er ulikt?

Åse: Det jeg ikke ville ha med meg, det var det at jeg hadde en far som aldri var der – for det var et savn. Jeg lærte på en måte ikke å kjenne faren min. Og det er sånn jeg har vært veldig opptatt av – at vi skal komme hjem til middag alle sammen og være sammen som en familie.

I: Du føler at måltidene er en måte å bli kjent på ...?

Å: Ja, for den hverdagen vi lever i blir bare mer og mer hektisk. Nå er ungene små, men det vil ikke ta mange årene før de er i såpass mange aktiviteter at det vil være vanskeligere å få til det med måltider. Når vi først har en god innkjøring med dette her med måltider – at vi trives med å sitte sammen og spise ... det håper jeg at ungene vil ta med seg.

Det sosiale fellesskapet, smaken og matgleden synes altså å henge sammen når det gjelder middagsmåltidet. Det kan derfor ikke sies å være særlig overraskende at det er blant barnefamiliene og parene at vi finner det mest strukturerte og regelmessige middagsmønsteret. Det er de enslige (både med og uten barn) som dropper middagsmåltidet hyppigst. I denne sammenheng må det imidlertid nevnes at det kun er 4 prosent av aleneforeldrene som ikke har ukentlige middagsmåltider, mens 86 prosent av aleneforeldrene spiser middag minst 3 ganger pr. uke. At det sosiale er viktig framkommer også av at folk velger å forskyve middagsmåltidet framfor å splitte det.

Denne gjennomgangen viser at middagsmåltidet er det viktigste hjemmemåltidet i det norske måltidsmønsteret. Middagen er sett på som familiens hovedmåltid. Det er slik at familier spiser varm middag så godt som hver dag.

5.4 Sammenfattende tolkning

Både de kvantitative og de kvalitative studiene viser et stabilt og fast handlingsmønster som knytter seg til måltidet. Dette kommer både fram av når folk spiser, hvor de spiser, hvem de spiser sammen med og hva de spiser til de forskjellige måltidene. Tallene om utbredelsen av frokost, lunsj, middag og kvelds viser at de fleste spiser mellom 3 og 4 måltider i løpet av dagen. Antallet måltider er noe høyere i hverdagen enn i helgen. Det er særlig lunsjmåltidet som blir mindre brukt i helgen. Dette kan sees i sammenheng med at frokosten i helgen spises på et senere tidspunkt, og at frokost og lunsj dermed sammenfaller. På bakgrunn av både de kvalitative og kvantitative resultatene om helgens frokostmåltid, er det dessuten mye som tyder på at den har et mer forseggjort preg enn hverdagens frokostmåltid.

De forskjellige måltidene skiller seg på vesentlige måter fra hverandre mellom ulike individer og ulike typer av hushold. De som bor alene spiser noe færre måltider enn de som bor sammen med flere. Et generelt trekk er altså at de enslige skiller seg noe fra befolkningen for øvrig når det gjelder måltidsvaner. Behovet for mat er imidlertid temmelig uavhengig av sosiale omstendigheter. Selv om man spiser færre måltider når man er alene, vil sultfølelsen gi seg til kjenne i løpet av dagen. Hva slags mat man velger å spise for å bli mett vil i stor grad styres av de sosiale omstendighetene. Når man spiser alene vil det viktigste være å få i seg noe mat. Det er derfor mer sannsynlig at man velger noe enkelt og kaldt, enn et forseggjort og varmt måltid. Som det vil komme fram av kapittel 6 forandrer våre måltidsvaner seg gjennom livsløpet. For mange aleneboere, særlig de yngre, vil det å spise alene ikke bli noen perma-

nent måltidssituasjon. At dette er tilfelle kom særlig fram av tallene om middagsvaner blant unge kvinner. De enslige unge kvinnene spiste betydelig færre middagsmåltider enn unge enslige kvinner med barn og kvinner som levde i parforhold både med og uten barn.

Denne gjennomgangen viser at de norske måltidsvanene for de aller fleste styres av arbeidet og utdanningsinstitusjonene, og den syklus som skole- og arbeidsuken gir. Man står opp i forbindelse at man skal på jobb eller skole og spiser etter tur. Lunsjen spises på arbeidsplassen, mens middagen er familiens måltid hjemme. Frokosten er det individuelle måltidet der næring er viktig, lunsjen er det måltidet som gjør oss til samfunnsmedlem, og middagen er familiens høydepunkt. Vi har også sett hvor homogent innholdet i de forskjellige måltidene er. Frokost og lunsj domineres av brødmatt og melk, mens middagen er varm mat med variasjon av forskjellige retter gjennom uken. Det er de tradisjonelle middagsrettene og det tradisjonelle tilbehøret som er mest utbredt. Det å spise hamburgere til middag er omtrent like utbredt som det å spise vegetarmat. Det er også betydelig vanligere å spise dessert enn det er å spise middagsretter som er klassifisert som snacks og fast food. Med bakgrunn i de alminnelige oppfatningene om den moderne norske middagens innhold, må disse resultatene sies å være relativt oppsiktsvekkende.

6 Måltidets organisering i grupper

Du er hva du spiser – eller spiser du hva du er, spør Caplan (1998). Hvordan påvirker vår identitet og status våre matvalg? Mat- og måltidsvaner lever ikke adskilt fra andre deler av livet vårt. Måltidene manifesterer en rekke sosiale, kulturelle og symbolske trekk som forteller noe om oss selv og vårt ståsted i verden. I dette kapitlet vil vi se nærmere på hvordan vår identitet og status blir kommunisert gjennom mat- og måltidsvaner. Dette gjør vi ved å se nærmere på hvordan spisevanene blir påvirket av om du for eksempel er kvinne eller mann, ung eller gammel, om du lever alene eller sammen med andre, om du er rik eller fattig, om du bor i byen eller på landet. Det handler altså om hvordan klassiske sosiologiske variabler som alder, kjønn, klasse og bosted blir uttrykt gjennom våre mat- og måltidsvaner.

6.1 Kjønn

Det finnes en rekke norske og internasjonale studier som tar for seg matforhandlinger mellom par både med og uten barn (Murcott 1982 1983 1985, Charles og Kerr 1988, Devault 1991, Eriksen 1994, Wandel, Bugge og Ramm 1995, Liuokko 1996, Kemmer m.fl. 1998b). Resultatene fra disse studiene viser at det hovedsakelig er kvinnene som er ansvarlige for planlegging av måltidene, innkjøp og tilberedning. Selv om det er en tendens til at par under 40 år har en mer egalitær ideologi enn de eldre parene, er det ingen lik fordeling av arbeidet som knytter seg til mat (Reppen og Rønning 1999, Caplan 1997, Caraher m.fl. 1999).

Tabell 6.1.1.: Hvem tar seg av matlagingen i hjemmet i norske småbarnsfamilier (Reppen og Rønning 1999, Rønning 1998)

Vanligvis eller oftest kvinnen	77 %
Om lag like ofte	16 %
Vanligvis eller oftest mannen	8 %

Mye tyder på at det er kvinnene som i all hovedsak tar seg av den rutinemessige matlagingen, mens menn gjerne lager selskapsmat, helgemat, ferdigmat og grillmat (Warde og Heterington 1994, Wandel, Bugge og Ramm 1995, Caplan 1997). Dette framkom også i våre intervjustudier. Kvinnens utdannelsesnivå er en faktor som ser ut til å ha betydning for om mannen lager mat eller ikke. Det er i familier der kvinnen har høy utdanning at mannen i størst grad lager mat (Rønning 1998, Reppen og Rønning 1999).

Det har også framkommet at kvinner uttrykker en mye høyere fortrolighet med matlagingsteknikker og tilberedning av ulike matretter enn menn (Wandel, Bugge og Ramm 1995, Caraher m.fl. 1999). I vårt intervjumateriale fikk vi en rekke beskrivelser av dette:

Intervjuer: Hva er det mannen din pleier å lage til middag?

Stine: Spaghetti og pizza (latter). Neida, han kan i grunnen lage det meste – iallfall hvis det er sånn halvfabrikata, men hvis det er sånn som skal lages fra bønn av så er det jeg som må gjøre det.

Intervjuer: Hva er det mannen din lager da?

Anne: Det blir spaghetti – det har vel en tendens til å bli litt enkelt, men jeg prøver jo liksom å inspirere og hjelpe ham litt da ... men han kan være veldig flink også – når han først trår til.

Disse sitatene var typiske beskrivelser av ektemenn og samboeres matlagingkunnskaper. Denne type resultater kan nettopp sees som et resultat av den sentrale rollen kvinner har når det gjelder husholdets mat. Når kvinnene har opprettholdt ansvaret for familiens mat handler dette ikke bare om at matlaging er et rutinemessig arbeid, men at de gjøremål som knytter seg til mat og måltider også er en viktig del av kvinners identitet (Curtin og Heldke 1992, Fürst 1995, Wandel, Bugge og Ramm 1995). Bildet av kvinner som yter omsorg har stor kraft – det signaliserer elementer i vår kulturs syn på hvordan kvinner bør være (Devault 1991). Det å lage mat til familien oppfattes som en måte å uttrykke omsorg og kjærlighet på.

Der kvinner føler plikt til å lage mat og skaffer seg kunnskap om å lage den, etter at de har fått status som mor, er menns tilgang til kjøkkenet langt mer tilfeldig. Menn som bor lenge alene, arbeider som sjømenn, har hatt en syk kone, eller er opptatt av jakt, kan på forskjellige måter skaffe erfaring og

kunnskap om matlaging. Menn som er interessert i sportsfiske begynner kanskje å røke fisk, og vil dermed bli interessert i hvordan fisk smaker, og bli interessert i å servere den til andre. På den måten vil han kunne bli interessert i hva som smaker best sammen med røkt fisk, noe som igjen kan smitte over på andre matlagingsområder. Andre menn lærer gjennom fravær av kvinner. En mann i vårt materiale sier:

Hans: Jeg lærte å lage mat da jeg var på sjøen. Så jeg har i grunnet alltid kunnet det.

I: Du syntes ikke det var kvinnearbeid?

Hans: Nei, det var det da ikke. Hvorfor skal det være det. Det var jo bare menn om bord.

Andre menn forteller at de reiser hjem til mor når kona er borte, og en kvinne fortalte at «det største han gjør er å ta seg to skiver brød når han tar seg en kopp kaffe. Men da må han være veldig sulten.» Andre igjen forteller at det har endret seg mye etter at «barna ble store» og de selv gikk ut i arbeid, og mannen var hjemme.

Det å være ansvarlig for planlegging, tilberedning osv. er imidlertid ikke ensbetydende med å være enerådig med hensyn til hva familien spiser. I engelske studier har det framkommet at mannens preferanser har stor betydning for familiens mat- og måltidsmønster (Murcott 1983a, Charles og Kerr 1988, Devault 1991). At kvinner tar hensyn til sine menns preferanser kommer også fram i norske studier (Eriksen 1994). I en studie om forbruk og holdninger til kjøtt (Lien, Bjørkum og Bye 1998) framkommer det for eksempel at kvinner som lever i parforhold spiser oftere kjøtt enn kvinner som lever alene, mens menn derimot spiser kjøtt som hovedingrediens omtrent like ofte enten de er gift/samboende eller bor alene. Dette understøttes også av at kvinner ofte gir uttrykk for at de serverer kjøtt av hensyn til mannen (Jensen og Holm 1998, Charles og Kerr 1988). Også i vårt materiale framkom det forskjellige eksempler på hvordan kvinnene tok hensyn til menns preferanser.

Intervjuer: Er det noen middagsretter som dere velger bort?

Åse: Kokt fisk.

I: Hva kommer det av?

Å: Fordi at mannen min ikke spiser det, og da har det blitt til at det har vi rett og slett ikke. (...).

I: Så når dere lager middag – så er det viktig at alle liker det på en måte ... dere lager f.eks.

ikke noen egen middag til den som ikke liker ...?

Å: Nei, det gjør vi ikke. Jeg kunne selvfølgelig ha lagd kokt fisk og sett hardt på ham og sagt at: «Nå får du vær så god spise for ungene skal lære å spise kokt fisk! ..., men det er det ikke blitt til.

Intervjuer: Hva er det som gjør at du ikke har kjøttkaker da?

Henriette: Det er mannen min igjen da (ler). En særing! Han er ikke så veldig glad i kjøttkaker, og når jeg en gang har lyst på det og lager det, så spiser han, men det er ikke noe moro å lage det når du vet at han ikke liker det.

I: Liker han ikke oppmalt kjøtt eller ...?

H: Jeg vet egentlig ikke hva det er – han sier at han er lei det .. aner ikke. Han sier også at han ikke tåler kokte grønnsaker, men ... det er vel mer smaken, tror jeg.

Intervjuer: Hvem er det som bestemmer?

Tanja: ja, stort sett er det jeg som bestemmer.

I: Hva sier han da?

Tanja: Han er fornøyd. Han synes det meste er godt. Hvis jeg spør om det er noe spesielt han har lyst på så sier han «bestem du».

Murcott (1983) gir i sin studie flere eksempler på hvordan forestillingen om at «veien til mannens hjerte går gjennom magen» kommer til uttrykk blant yngre ektepar. Tittelen på hennes kjente artikkel er nettopp: «It's a Pleasure to Cook for him». I vår intervjustudie framkom det at kvinnene gjerne oppfattet familiens mat- og måltidsmønster som et resultat av noe familien kunne enes om innenfor rimelighetens grenser. Det vil si at samtidig som hun tok hensyn til de andre medlemmenes preferanser, måtte også spisemønsteret utformes i samsvar med gjeldende normer for gode mat- og måltidsvaner.

Mona: Samboeren min hadde bodd alene i mange år, og var litt sånn gutteaktig – sånn pizza og pølsestil, så han ble kjempelykkelig av å få litt poteter

Denne kvinnen beskrev seg selv som «mathusmor», og tar altså ansvaret for maten i husholdet. I de innledende intervjuene ble kvinnene spurt om de hadde noen konflikter når det gjaldt utformingen av familiens måltidsvaner. Det var ingen som innrømmet å ha konflikter med ektefelle og samboer, noe som vitner om sterk lojalitet. Da vi begynte å spørre om det var noe de var «uenige om» fikk vi derimot langt flere beskrivelser. Det var kun når det gjaldt tidligere samboere og ektemenn at det var legitimt å snakke om konflikter.

Lise: Min eks spiste overhodet ingen ting som kom fra sjøen, og det ble unga prega av også. Så de eldste er sånn at de ikke liker fisk, og setter mer pris på pølser enn det jeg gjør. Det er så vanskelig når de to voksne har så forskjellige matvaner eller matinteresser. Når en voksen er så negativ til fisk er det klart at ungene merker det og rammes av det. Det ble så dumt, og jeg tror det er derfor jeg er så fornøyd i dag – fordi jeg har den erfaringen fra tidligere.

De eldste barna hadde flyttet hjemmefra, og kvinnen bodde nå sammen med sin nye mann og deres felles datter på 4 år. Det matvanemønsteret hun hadde etablert med sin nye familie skilte seg altså på vesentlige måter fra det konfliktfylte som preget den forrige familiesituasjonen hennes. Den gang laget hun gjerne flere middagsretter for å tilfredsstille de forskjellige familiemedlemmene, mens hun i dag kun laget én. Generelt har altså kvinnen ansvaret for å lage hverdagsmaten. I dette ligger det en plikt. Vårt intervjumateriale viser at kvinnene stadig forhandler med de ulike familiemedlemmene om hva som

skal spises, slik at særlig middagen blir et kompromiss der egne preferanser kan og bør komme i bakgrunnen. Det finnes også mange kvinner i materialet som svarte at de ikke liker å lage mat, men at de gjør det av plikt. Utsagn som «Jeg liker ikke å lage mat, hadde jeg kunnet gjort noe annet, hadde jeg gjort det.», er for mange vanskelig å innrømme. Kravet til en god husmor er også å like arbeidet.

Det er også klare forestillinger om hva slags mat som passer for menn og kvinner. På spørsmål om hvilke matvarer som «passer best for» de forskjellige kjønn, viste det seg at både menn og kvinner ser grønnsaker som en matvare som passer for kvinner, mens kjøtt passer best for menn (Døving 1997a 1997b, se også Bourdieu 1984, Fiddes 1991). Menn gir også uttrykk for å ha en mer positiv holdning til kjøtt enn kvinner har (Lien, Bjørkum og Bye 1998). Det er også mindre sannsynlig at menn reduserer sitt kjøttforbruk eller blir vegetarianere (Fiddes 1991). Fisk er derimot en matvare som gjerne blir knyttet til kvinnelighet (Bourdieu 1984, Døving 1997a). Som Bourdieu (1984) beskriver det: fisk har en tendens til å bli sett på som upassende for menn, ikke bare fordi det er lettmat som ikke metter ordentlig, det er også fordi fisk må spises på en måte som strider mot en maskulin spisemåte; plukke ben, spise med små munnfuller, tygge forsiktig osv. (s. 190).

Døving (1997) viser i sin studie av norske fiskevaner at kvinner i mange tilfeller nettopp synes det er vanskelig å tilføre familien det ønskede antall fiskemåltider fordi mennene gjerne ønsker noe annet til middag. Menn har i det hele tatt en mer negativ holdning til fisk enn kvinner har, og er mer enig i uttagnet «fisk er fisk og kjøtt er mat». I Norge synes dette fenomenet å henge sammen med regional tilhørighet. Menn i Sør-Norge synes i større grad å være negative til fisk enn menn i Nord-Norge.

Tekstboks 6.1.2.: Utdrag fra kapitlet «Mr rock'n roll» (Mannfolkmat 1997)

Mr rock'n roll

«Mr Rock'n roll har klare forestillinger om hva som er rock'n roll og hva som ikke er rock'n roll. Å kaste kokeboka i veggen og lage mat på grensa til offside er rock'n roll. Ingen gir Mr Rock'n roll gult kort om han blander løvbiff med marinert blekksprut, eller stikkelsbær med sukker og chili. Han havner heller ikke på benken om han holder seg til ortodoks rock'n roll kost som hamburger, chips og pils. Det er absolutt ikke rock'n roll å tenke på badevekta når man skal fortære et fett måltid mat. Slikt skaper bare angst, og har ingenting med street credibility å gjøre. Let the good times roll, hevder vår mann, og tørker seg tilfreds rundt kjeften med skinnjakke-ermet».

Dette utdraget fra kokeboka «Mannfolkmat» viser til en rekke kjønnsstereotyper omkring mat. Som det framkommer av sitatet er det heller ikke særlig maskulint å tenke på de helsemessige eller estetiske sidene ved måltidet. Flere

studier viser også at menn er mindre opptatt av de helsemessige aspektene ved mat (Wandel 1997, Fagerli og Wandel 1999). Wandel (1997) viser for eksempel i sin studie om mat og helse at menn i mindre grad velger mat som de selv mener er sunn enn det kvinner gjør. Det har også framkommet at det er mindre sannsynlig at menn vurderer sitt matinntak av estetiske årsaker (slanking), og det er også mindre sannsynlig at menn utvikler spiseforstyrrelser slik som anoreksia og bulimi (Skårderud 1991, Caplan 1997).

Forskjellene mellom kvinners og menns mat- og måltidspreferanser kommer også til uttrykk når det gjelder måltider som spises utenfor hjemmet. Dette handler både om typen mat som velges og mengden av mat som de spiser. Studier har vist at kvinnelige restaurantgjester har en tendens til å bli sett på som problematiske – dette handler både om at det er mindre penger å tjene på deres mat- og måltidspreferanser, samt at deres preferanser lett kommer på kollisjonskurs med en næring som i all hovedsak selger hedonisme og ekstravaganse (Mars and Nicod 1984). Det blir for eksempel hevdet at kvinner foretrekker mindre (og billigere) porsjoner med lettere mat (f.eks. fisk, kylling, grønnsakretter), mens menn gjerne foretrekker store (og dyrere) porsjoner med tynge mat (f.eks. lam, okse, svin). Disse preferansene kan knyttes til kvinnenes ønske om en slank og sunn kropp, og dette passer dårlig med restaurantnæringens ønske om å selge luksus og nytelse. I tillegg til å spise mindre enn menn, drikker mindre alkohol enn menn. De blir også beskrevet som dårlige tipsere. For restaurantene betyr dette at det er langt mindre å tjene på en kvinnelig enn en mannlig restaurantgjest (Roy 1992, Mars and Nicod 1984).

Med de ovennevnte beskrivelsene framkommer det at både mat og måltider er nært knyttet til forestillinger omkring kjønn og identitet og at menn av praktiske grunner tilegner seg matkunnskaper og lager mat. Dette kan imidlertid ikke sees isolert, men må også knyttes til alder. I det følgende vil vi nettopp se nærmere på hvordan en faktor som alder har betydning for våre mat- og måltidsvaner.

6.2 Alder og livsløp

I likhet med forestillingen om feminin og maskulin mat, finnes det også en rekke forestillinger om mat og måltider som passer for de ulike aldersgruppene – dette kommer blant annet fram i et fenomen som «barnemeny» og begreper som «babymat», «barnemat» og «ungdomsmat». Det er for eksempel en utbredt oppfatning at barns preferanser utgjør et relativt snevert utvalg av

matvarer og matretter. Foreldre blir imidlertid oppfordret til å forsøke å lære barna å like flere ting.

Tekstboks 6.2.1.: Praktiske tips om mat og barn/ungdom
(www.doctoronline.no)

Toåringen – som bare vil spise pannekaker, loff og spaghetti

Nå har minsten oppdaget at det er morsomt å si «jeg vil ikke» så ofte som mulig. Den egne vilje skal på død og liv bestemme i alle situasjoner.

Tips: Foreldrene må vise en fast holdning. Visst kan toåringen få spaghetti, men skal i det minste smake på kjøttsousen og salaten som blir servert. Det er viktig å ha favorittmat, men kan noe annet også bli favoritt?

På den annen side kan mat som er laget for barn være vanskelig eller umulig å spise for voksne, unntatt i spesielle situasjoner. Pølse med lompe kan og bør spises på 17 mai, på gata når man har vært på byen, men det er ikke aktuelt for voksne å bestille barnemeny på restaurant, selv om det er samme innholdet. Det finnes også eksempler på barnemat som de voksne sjelden eller aldri spiser; f.eks. jordbærmelk, sjokoladepålegg, babygrøt, middagsglass o.l. De to sistnevnte eksemplene kommer i kategorien «ikke spiselig mat» for voksne. Voksne kan gjerne spise Bjørns havregrøt, men de spiser ikke Nestlés jernberikede havregrøt. Å drikke brystmelk for en voksen blir perverst. «Å prøve» mat er altså en langsom sosialisering inn i de voksnes verden, noe som synes tydeligst når det gjelder alkohol, men også ved de store høytidene der barn ofte får egen mat, mens konfirmanten bør spise den voksne maten.

Det er en allmenn oppfatning at «barn ikke liker fisk». Døving (1997) viser at negative holdninger til fisk først og fremst er et ungdoms- eller pubertetsfenomen. Fisk kategoriseres som noe som hører familien til, som har med mamma å gjøre, som er norsk, sunt og kjedelig. Når tenåringen ikke vil spise fisk eller synes fisk er *æsj!* kan dette altså sees som en form for familieopprør. Denne tolkningen støttes også av studier som viser at den typiske ungdomsmaten (hamburger, pizza, take aways) nettopp gir de unge assosiasjoner til frihet, fornøyelser, selvstendighet og det å være sammen med venner (Chapman og Macclean 1993, Lupton 1994), mens den sunne maten som fisk, grønnsaker o.l. assosieres med familiehjemmet. En mor i vårt intervjumateriale kunne fortelle følgende om sin tenåringsdatters måltidsopprør:

Lise: Hun på 16 år er «ram» på godteri, og matpakken havner i søpla – og det er jeg litt bekymra for (...).

I: Matpakken havner i søppelkassen, sier du. Hvordan vet du det da?

L: Fordi jeg ser det. Den ligger i papirkurven på rommet hennes.

I: Hva spiser hun i stedet for da?

L: Pizza.

I: På skolen?

L: Ja, de får kjøpt det i kantinen eller noe sånt no'. Det er godt hun har råd sier jeg

Dette var typisk for beskrivelsene vi fikk av familienes tenåringsbarns spisevaner, men det er ikke et nytt fenomen. I en kokebok av Skjønberg Erken fra 1935 står det:

«... sommerferien er slutt, skolene er begynt [...] Forandringen fra å være ute hele dagen til å skulle sitte stille inne i mange timer, bevirker også at det blir dårlig med appetitten, og det hender ikke sjelden at skolematen kommer nesten urørt eller i beste tilfelle halvspist hjem igjen. At dette ikke kan gå i lengden, skjønner enhver mor. «(Erken 1935)

Vi ser at mødres forhold til barnas skolemat er et vedvarende problem (Døving 1999d). Flere av våre intervjupersoner kunne fortelle at de også hadde hatt usunne spisevaner i sin egen oppvekst. Ungdommens uheldige mat- og måltidsvaner er altså ingen ny problemstilling.

Når tenåringene velger et måltidsmønster som strider med de generelle oppfatningene om «*ordentlig mat*» er det mye som kan tyde på at dette er en svært bevisst handling. Ved å velge skolebrød framfor den medbrakte brødskiven med geitost, ved å spise middag i kiosken framfor familiens middag, eller bli vegetarianer, er dette måter å uttrykke uavhengighet av foreldrene på. Dette viser nettopp hvordan mat- og måltidsvaner kan brukes som en strategi for å løsrive seg fra familien, samt distansere seg fra den voksne maten.

Tekstboks 6.2.2.: *Ungdommens måltidsvaner* (Aftenposten, 12. desember 1999)

Ungdommen nå til dags

- mindre aktive
- mer overvektige
- spiser mer kjøtt
- spiser mindre frukt
- spiser mer sukker og sjokolade
- spiser mer chips
- hopper over måltider
- drikker mer alkohol
- drikker mer brus

I den matkulturelle debatten er det i det hele tatt en utbredt bekymring hva angår de unges mat- og måltidspreferanser. Dette handler for en stor del om at de unges preferanser bryter med oppfatningene omkring gode mat- og måltidsvaner. På den ene siden uttrykkes bekymring når det gjelder de yngres iva-

retakelse av den norske matkulturen og de norske tradisjonsrettene. Disse påstandene bygger gjerne på empiriske resultater som viser at de yngre i mye større grad enn de eldre har integrert de mange kulinariske innovasjonene i sitt spisemønster (Wandel, Bugge og Ramm 1995, Fagerli 1999). På den annen side handler det også om de helsemessige konsekvensene av de unges preferanser.

Flere studier har vist at de unge har relativt gode kunnskaper om hvilke ingredienser som bør inngå i et helseriktig kosthold (Wandel 1997). Resultater fra internasjonale studier (Chapman og Macclean 1993) viste at dette førte til at mange tenåringsjenter hadde et nokså konfliktfylt forhold til det å spise «ungdomsmat» av typen pizza, hamburgere og pommes frites. Denne konflikten ble tolket som et speilbilde av de utviklingsmessige utfordringene som møter tenåringen. På den ene siden blir det å spise «annerledes mat» en måte å demonstrere en økende uavhengighet fra familien på, samtidig fortsetter familien å være en viktig del av tenåringens liv, og derfor er det å spise familiens mat også en viktig måte å opprettholde familiebåndene på.

Tekstboks 6.2.3.: Praktiske tips om mat og barn/ungdom
(www.doctor.online)

Tenåringen – som blir vegetarianer og synes at resten av familien også burde bli det
Om du respekterer tenåringens vilje til å spise på sin måte, blir det lettere for ham/henne å respektere at du selv spiser kjøtt. Å spise vegetarmat med melk, egg eller fisk er like bra som den tradisjonelle maten.

Tips: Advarsel mot ren vegetarkost, altså uten melk, egg eller fisk. Diskuter kosten med en ernæringsfysiolog.

Våre intervjustudier viser at våre mat- og måltidsvaner endrer seg gjennom livet. Overgangen fra å leve alene til å bli samboende/gift synes som den klart viktigste grunnen til endringen i matvanemønsteret. Ekteskap eller samboerskap og særlig overgangen til å bli foreldre medfører både en ny situasjon, og et nytt sett av relasjoner som også har store konsekvenser for våre mat- og måltidsvaner. Det er en utbredt forestilling at samboende/gifte par skal ha felles verdier, holdninger og atferd, og mat- og måltidsvaner er en viktig måte å praktisere dette på. Det å etablere et hjem handler i det hele tatt mye om å etablere et matfellesskap. Dette kommer blant annet til uttrykk når man ser nærmere på hva det er forventet at brudepar skal ønske seg av gaver til bryllupet. I spesialbladet *Brud & Bryllup* (1998) ble det formulert et forslag til en ønskeliste som var spesielt tilpasset brudepar. På denne listen var 95 % av gaveforslagene enten ting til tilberedning eller servering av mat og drikke. Det var dessuten flere glassmagasiner som i sine annonser i bladet tilbød brudepar

veiledning med å sette opp ønskelister (se også Kemmer, Anderson og Marshall 1998a).

Tekstboks 6.2.4.: Utdrag fra forslag til ønskeliste for brudepar (Spesialblad Brud & Bryllup, Allers Familie-Journal AS 1998).

Brudeparets ønskeliste			
Vi ønsker oss (merke/serie/farge):			
Servise:	Glass:	Bestikk:	Kjøkkenutstyr:
middagstallerkener	rødvinn	kniver	kryddersett
frokosttallerkener	hvitvinn	gaffler	lysestake
dype tallerkener	farris	spiseskjeer	mugge
dessertskejeer	øl	dessertskejeer	ostebrett/kniv
potetfat	dram	teskejeer	pepper/saltkvern
grønnsakfat	hetvinn	kakegaffler	brødrister
serveringsfat, avlangt	champagne	fiskebestikk	dypfryser
serveringsfat, ovalt	konjakk	smørkniver	el. bokseåpner
sausenebb	piolter	hummergaffler	el. skjæremaskin
suppeterrin	vinkaraffel	kakespade	fiskekjele
salatbolle	fruktbolle	fiskespade	fonduesett
tekanne tekopper	blomstervase	sauseskje	food processor
asjetter		kompottskje	jerngryte
eggglass	Barutstyr:	øse	håndmikser
kaffekanne	isbøtte	salatbestikk	kaffekvern
kaffekopper	korketrekker		ildfast form
fløtemugge	vinkjøler		kaffetrakter
			kasserolle
	Forskjellig:	Lintøy:	knivkubbe
	årgangsportvinn	kaffeduk	knivstål
	grill	servietter	mikrobølgeovn
	kokebok	spisestueduk	omelettpanne
	cruise	dekkebrikker	stekepanne
	weekendtur	badehåndklær	vaffeljern
	støvsuger	dynetrekk/laken	wok
	grafikk	gjestehåndklær	strykejern
	koffert	sengeteppe	strykebrett
	leksikon	ullteppe	
	stereoanlegg		
	symaskin		
	tv		
	video		

Av disse 99 ønskene er det bare 3; cruise, weekendtur og koffert, som er til bruk utenfor hjemmet (men som da inngår i ritualet *bryllupsreise*). 13 ønsker kan sies å være til bruk «i stuen», mens resten er kjøkkenutstyr. Fokuset på forventet matlaging sett fra både samfunnets og parets side kan sies å være overveldende.

Brud og bryllup er et blad som henvender seg til kvinner, men forventninger om endringer i matvanene som knytter seg til overgangen fra singel til samboende/gift er nok like sterk for menn. Et intervju med alpinisten Tom Stiansen med tittelen *Trener på å være ektemann* svarer han slik:

«Jeg får kjøpe meg noen kokebøker og lære å lage annen mat enn pizza, pasta, lasagne og Leiv Vidar-pølser, ler Tom» (Osloposten 21. januar 2000).

Hvordan har så de nyetablerte tilegnet seg kunnskaper om matlagingsteknikker og matretter? Både våre og internasjonale studier (Wandel, Bugge og Ramm 1995, Caraher m.fl. 1999) viser at kvinner i all hovedsak har lært å lage mat av sine egne mødre, mens menn i mye større grad lærer å lage mat av sin partner. Kunnskapen om mat synes latent. Etter noen år med opprør ringes mor. Under et intervju med en ung kvinne som var i ferd med å etablere seg fikk vi følgende samtale, der bestemor er med.

I: Hvordan har du lært å lage stek?

Berit: det vet jeg ikke. Jeg har bare sett at mamma putter den i ovnen på visse grader og så (latter).

I: Hva gjorde du første gangen du skulle lage stek?

B: Da kjøpte jeg sånn påleggsskinke så ba jeg hun å skjære den i tykke skiver. Så kokte jeg saus til. Jeg stekte den ikke selv.

I: Andre gangen da?

B: Den stekte jeg på jobben. Jeg jobba på Irma. Så stekte jeg den på jobben.

I: Hva var anledningen?

B: Anledningen var før jul. Jeg skulle lage medisterkaker og ha en liten julemiddag til middag til bare oss. Så kjøpte jeg med meg en ribbeteta for det hadde jeg ikke stekt før.

I: Ser du på matprogrammer på tv?

Toril: Ja det er det moroaste som er.

I: Hender det at du lager noe av det?

T: Veldig lite. [...] Den gangen Espelid var der da lærte jeg jo mye. Da fulgte jeg med og lærte, selv om man ikke brukte oppskrifter. Følger slavisk gjør jeg aldri lenger. Før bare hvis det var noe du lurte på. Slump. Det var det med mamma. Når du spurte om noe så sa hun alltid: «litt av det og litt av det», og det var jo en veldig dårlig oppskrift. (latter)

I: Hva tenker du da?

T: Du måtte få greie på hva det litte var!

I: Fikk du greie på det?

T: Ja, du måtte det. Ellers hadde det blitt helt fiasko, men det kommer du ganske fort inn i. Når du kjenner tingene og vet hvordan de skal være. Ikke minst for baking og gjærdeig.

Som vi ser av disse to intervjuene, lærer kvinnene av erfaring og av å bruke telefon og nettverket rundt seg. De vet omtrent hvordan det skal være, for det har de sett, men slik det siste intervjuet viser, er kunnskapen ganske esoterisk. En av kvinnene i vårt intervjumateriale hadde nylig mistet moren sin. Hun

fortalte at hun gjerne hadde brukt moren som en slags «guide» i matlagingen. De virkelige, ordentlige middagene hadde hun fått til ved å «henge på tråden» til sin mor i Nord-Norge.

I de ovennevnte studiene viser det seg at de yngre kvinnene ikke føler seg fortrolige med alle de metodene deres mødre brukte, men samtidig har de lært seg en del nye teknikker som ikke var vanlig i deres egen oppvekst. Dette gjaldt særlig bruken av mikrobølgeovn, wok, stir-fry o.l. I de ovennevnte studiene framkom det at fortrolighet med matlagingsteknikker generelt økte med alder og erfaring underveis i familielivet.

Tekstboks 6.2.5.: Innledningen til kokeboka «*Smart mat – 90 retter for unge kokker*» (1998)

«Smart mat er en kokebok for ungdommer som vil lage maten selv. Enten du bor hjemme og gjerne vil lære deg kunsten – eller du har flyttet hjemmefra og fått ditt eget kjøkken, og dessuten har et magert matbudsjett. Du vil spise god mat, gjerne riktig mat, men du hørte ikke så nøye etter i heimkunnskapstimene. Du liker mat, men vil ikke legge allverdens arbeid i den. En gjeng studenter har hjulpet oss med utvalg, råd og kritikk. Smart mat skal inspirere deg til å oppdage hvor morsomt og enkelt det er å lage mat. Og hvor lurt det er å gjøre det. Oppskriftene er enkle å følge, enkle å variere og dessuten risikerer du å få skryt av det du lager!» (s. 5).

Det å lage mat blir i innledningen til denne kokeboken beskrevet som kunst. Det blir også gitt en rekke råd til unge og uerfarne matlagere om hvordan de skal tilberede, oppbevare, behandle osv. maten. Noen av rådene blir omtalt som klassiske husmorknep, og andre blir sett på som nye knep – eller som det sies i boka – «*på alder med mikrobølgeovnen*» (s. 86).

Det er altså mye som tyder på at det å lage mat for en stor del handler om å prøve og feile i det matfellesskapet man selv etablerer. Det følgende sitatet er en typisk beskrivelse av det å etablere et matfellesskap:

Intervjuer: Syns du at det er store forskjeller fra dere var bare par til dere fikk barn da, med hensyn til matvanene?

Anne: Ja, egentlig på en måte også. Jeg husker poteter syns jeg det var et ork å koke. jeg syns jo det er helt latterlig å tenke på det (ler litt) i dag. Og skrelle poteter, nei, det var ikke måte på hva jeg kunne finne på altså bare for å slippe og unngå det. Jeg husker jeg kjøpte disse fæle vakumpakkene med ferdig, skrelte poteter. Jeg vet ikke om du får noe sånt enda, jeg. Det var veldig mye sånne derre ferdigtypeting. Så jeg føler ikke at jeg deltok noe særlig i matlagingen hjemme, så jeg følte at jeg har måttet lære meg veldig mye sjøl. Det gikk nok ganske usunt kosthold de første åra. Og det ser jeg på mannen min. Han har veldig lett for å legge på seg, og han var gedigen altså på en periode, for da gikk det veldig mye i ost og kjeks om kvelden og potetgull. Vi hadde det som plommen i egget, og vi este ut begge to. Men det tror jeg er nokså gjengs for en del som flytter sammen første gang.

I: Da er det hjemme-alene-fest...?

A: Ja, ikke sant. Fordi man har liksom ikke lært... da tenker man: Hah, nå kan jeg endelig spise alt det jeg har lyst til, ikke sant! (ler litt) Og så får man som sagt svi for det, så etter hvert så blir man vel kanskje litt mer opptatt av kostholdet. Det snudde seg nok en del når jeg gikk på... jeg satte meg på skolebenken igjen og gikk på grunnkurset på helse- og sosialfag. Og hun lærerinna vi hadde der, hun var jo gammel sånn husstellærerinne, men hun visste alt om mat altså, og mye av det hun sa og gjorde og som vi lærte, det har jeg faktisk hekta meg litt ved altså.

I: Det var først da barna kom, at det liksom ble endringer da eller?

A: Nei, jeg tror ikke de har hatt den store... for vi har alltid spist middag sammen liksom. Og så har vi alltid prøvd å liksom ha positiv ramme rundt maten og at vi spiser isammen. Men at vårt kosthold var mer nok mer usunt før. Og så finner man jo ut av ting etter hvert. At man trenger ikke et halvt kilo margarin for å steke fisk og... ikke sant. At det finnes andre typer ting man kan steke fisken i... ja, småting egentlig... som utgjør en ganske stor del i helheten.

Det å etablere et matfelleskap handler også om hvordan de individuelle spisevanene blir forhandlet mellom de to personene som skal stifte et hjem sammen, og vi ser hvor store forskjeller det er før og etter at samboerskapet er etablert. Som allerede vist er det mye som tyder på at kvinnene i stor grad tar hensyn til barnas og mannens preferanser.

Svært mye av forskningen og debatten omkring mat- og måltidsvaner handler om den maten vi spiser i en bestemt livssituasjon – nemlig den perioden vi lever som en familie (Murcott 1983a, Charles og Kerr 1988, Devault 1991, Lupton 1994, Wandel, Bugge og Ramm 1995). Med familie refereres det i denne sammenheng i all hovedsak til gifte/samboende foreldre med hjemmeboende barn. Det er gjort relativt lite forskning når det gjelder de mange andre familieformene. For eksempel mat- og måltidsvaner blant kvinner som lever alene med barn eller skilte foreldre som deler omsorgen. De ovennevnte studiene har vist at mat og måltidsvaner har stor symbolsk betydning for familielivet. Dette handler for en stor del om at måltidene bidrar til å produsere «hjemmet», og at det å spise sammen er en viktig del av det å leve sammen. Dette kommer blant annet fram av at måltidene både blir mer strukturerte og gjennomtenkte når man først har etablert seg med en partner og deretter fått barn. Det blir brukt mer tid på tilberedning og spising, samt at det legges stor vekt på at familien skal nyte måltidene samlet i koselige og avslappende omgivelser. Dette kommer kanskje særlig til uttrykk gjennom middagsmåltidet. Det er lite akseptert å slurve med dette måltidet (se kapittel 3 og 5).

Når forskningen har fokusert mye på mat-/måltider og etablering av et hushold er det fordi denne fasen nettopp forteller mye om vårt matvanemønster. Hva man velger å ta med seg inn i sin egen familie av det matkulturelle repertoaret forteller nettopp mye om hvilke forestillinger, normer og verdier man selv har til maten. Studier (Kemmer, Anderson og Marshall 1998b) har

også vist at det å ha en god forståelse av etablering av et matfellesskap er viktig hvis man ønsker å påvirke mat- og måltidsmønsteret. I slike overgangsfaser er endringer på mange måter forventet, og derfor vil man være mer mottakelig for nye idéer enn når mat- og måltidsmønsteret er blitt mer fastlagt. På bakgrunn av slike resultateter blir det gjerne hevdet at det er særlig viktig å rette helsekampanjer mot slike faser i livssyklusen.

Hvordan vi forholder oss til maten i en livssyklus blir tydelig når vi ser de forskjellige statusene i sammenheng. Når barna blir store og begynner å flytte hjemmefra, og få egen økonomi forandres forholdet mellom foreldre og barn. Man forventer å bli besteforeldre og er i stand til å hjelpe sine barn på en annen måte enn ved streng primærsosialisering. Økonomien er generelt bedre (gjennomsnittlig skjer arvefallet i en alder av 53 år (Øverbye 1987), man har som regel nedbetalt gjeld, og har høyere inntekt), men man er fortsatt i stand til å adoptere nye vaner. Våre intervjuer viser at kvinner i denne perioden mener de lærer av sine barn og selv endrer matvanemønsteret. De har ikke lenger ansvaret for å gi barna riktig kost, men kan kose seg på sine eldre dager – noe de mener at de fortjener gjennom det arbeidet de har ytt. De har langt bedre tid, og har man helsa i behold synes denne perioden å være svært god, det Magnus (1997) kaller «Den tredje alder». De har tid til å reise, overskudd til å hjelpe sine barn, har et godt nettverk og kan også være karrieremessig på høyden. Mange av våre intervjupersoner forteller at de ofte skeier ut i matveien, at de lager ferdigmat på kveldene. De er også ofte svært opptatt av barnebarn, som de skjømmer bort uten blygsel, og mange synes også å like å lage store fester. De er som regel langt mer avslappet i forhold til oppdragelse og synes å kunne tillate seg større endringer enn de gjorde da de hadde små barn. Mange forteller at de nå eksperimenterer mer og at de lærer av sine døtre eller svigerdøtre.

Randi: Du blir jo det [åpen] når du får ungdom i huset. Følge opp der. Ja, uten å tenke på at du følger opp så vil du jo prøve. Lærer deg litt. Akkurat det pizza-greiene, og det krydderet det vil jeg si at jeg lærte av de, det hadde de mer greie på.

Når den ene ektefellen faller fra skjer det imidlertid drastiske endringer. Frafall viser tydelig hvordan måltidene har vært viktige i hverdagen. Først beskriver endringen slik:

Ved bortfall av den ene ektefellen får både menn og kvinner problemer med å opprettholde måltidene. Mannens problem først og fremst er et kunnskapsproblem fordi han ikke vet hvordan en velsmakende og sunn middagsrett blir til. Han vet hvordan den skal smake, men ikke hvordan den tilberedes. Kvinnenes problem derimot, er et annet. For henne faller mye av meningsinnholdet med det å lage mat bort, når det ikke lenger er andre å lage mat til og servere den for» (Først 1995).

Meningen med hverdagen blir borte både for menn og kvinner, og det er her måltidet bortfaller. De av våre intervjupersoner som er enker forteller at de knapt gidder å lage mat, eller at de prøver, men finner ikke særlig glede i det. Og fokuset blir da på barn og særlig barnebarn.

Når man kommer på gamlehjem blir man ikke lenger dominerende i eget hus. Dette kan være svært smertefullt. Under et intervju med en dame på 90 år på et gamlehjem ble intervjuet foretatt uten at det ble servert verken vått eller tørt, noe som er svært uvanlig. Da det var tid til å bryte opp begynte den gamle damen å strigråte fordi hun oppdaget at hun ikke hadde servert noe til gjesten. Selv om vi fortalte at vi ikke forventet noe og takket for at hun tok seg tid, ville hun finne fram noe å servere. Hun kom med en boks gammelt godteri som hun nødte oss med. Det er ikke tvil om at det er forventninger og plikter knyttet til kjønn og servering. Selv om gamle er glade for å få maten servert av profesjonelle, synes det «å klare seg selv» å være et viktig ønske. Det å ikke være i stand til «å gjøre i stand» kan oppleves som et stort tap av verdighet og kvinnelighet. Denne kvinnen hadde aldri vært gift, også for henne var maten i hennes nåværende situasjon et viktig element i relasjonen mellom vert og gjest.

Vi fødes, vokser opp og dør. I dette elementære, men eksistensielle faktum, er både alder og livsløp viktig for vårt forhold til mat. I dette spennet får vi forskjellige statuser når det gjelder andre som sønn/datter, mor/far, bestemor/bestefar som er svært viktige i forhold til forventninger om hvordan vi forholder oss til mat. «Er du sulten, vil du ha noe å spise», er mors klassiske replikk til sønnen som kommer hjem. Forholdet til besteforeldres kakeboks eller fryser med iskrem er også kulturelle forventninger som samfunnet synes å reprodusere.

6.3 Sosio-økonomisk status

Den delen av våre forbruksutgifter som går til mat har minsket betydelig i dette århundret. En oversikt over husholdningsregnskapene blant arbeiderfamilier i Kristiania i 1907 viste at husholdningens utgifter til mat var nær 60 %. I dag er dette beløpet redusert til om lag 15 % (SSB 1999). På bakgrunn av slike tall hevdes det at sosial klasse har fått mindre betydning for vårt matforbruk.

Tekstboks 6.3.1.: Mat og klasseforskjeller (www.sv.uio.no/geirthe/Typisk4.html)

Antropologisk forskning om mat har vist at det ofte er sammenfall mellom klasseforskjeller og variasjoner i matkultur i et samfunn, og at det er de mest klassesdelte samfunnene som utvikler den mest kunstferdige haute cuisine. I egalitære samfunn spiser alle omtrent det samme; i sterkt klassesdelte samfunn er det umåtelig stor forskjell på herrens middag og tjenerens. Tenk bare på det føydale Europa, hvor bønder og leilendinger levde av kål, løk og brød, mens godseierne mesket seg med tyve retters middager som en liten hær av profesjonelle kokker hadde brukt hele arbeidsdagen på å tilberede. Norge ble aldri et ekte føydalt land, og her i landet har man følgelig priset den nasjonale maten for at den er enkel og naturlig.

At det finnes en statistisk signifikant relasjon mellom mat- og måltidsvaner og sosial klasse er blitt vel dokumentert både i offentlige statistikker, markedsundersøkelser og en rekke samfunnsvitenskapelige studier. Det kan imidlertid se ut som om disse klasseforskjellene ikke først og fremst er knyttet til inntekt, men at matpreferanser snarere må knyttes til en form for «klassekultur» (Tomlinson and Warde 1993). Bourdieus (1984) teser sier også at kjennskap til kulturelle koder er uløselig knyttet til økonomisk og kulturell kapital/makt. Hva og hvordan folk foretrekker å spise blir dermed en del av et mer eller mindre bevisst uttrykk for deres klassemessige tilhørighet og sosiale plassering.

Tekstboks 6.3.2.: «Matens symbolverdi» hentet fra Barthes (1987)

I sin bok om «De borgerlige familiens levemåte fra 1873 til 1953» kommer M. Perrot fram til at økonomien har spilt en mindre rolle for middelklassens ernæring de siste hundre årene. Hun legger i stedet vekt på smaken, det vil egentlig si forandringen i hvordan en tenker omkring mat. Endelig har reklamens utvikling gjort sosialøkonomene mer klar over de forestillinger som knytter seg til forbruksvarene. (...) Når en forbruker forblir trofast mot et visst merke og rettferdiggjør sin trofasthet med «naturlige» grunner, skjelner forbrukeren mellom produkter hvor selv ikke et laboratorium kan påvise forskjeller – dette er bl.a. tilfelle for mange merker av matolje (Barthes 1987:34).

Bourdieus bok *La Distinction* (1979) har nettopp som hovedtema hvordan smak og behag er forskjellig innenfor hver enkelt av samfunnets klasser og lag. Ordet distinksjon har på fransk en dobbeltbetydning: For det første handler det om å lage eller å se forskjeller, og for det andre om distingverhet – det å skille seg ut fra andre på en bestemt måte (Bourdieu 1995). Mat er spesielt godt egnet til å konstruere slike forskjeller. Disse er alltid hierarkiske. Gourmetdiskursen slik den framkommer i kapittel 4 kan sies å være middelklassens subtile hovering over lavere klassers mat. Dette er den sannsynlige grunnen til

at interessen for å lese om gourmetmat korrelerer med urbanitet, høyere utdannelse og høyere inntekt.

Tekstboks 6.3.3.: *Sansen for distinksjoner* (Bourdieu 1995)

S., advokat 45 år og tilhører en familie av fra det parisiske storborgerskapet: «Mat er sinnsstemning»: (...) Mat handler om sinnsstemning. For å kunne sett pris på det, må en være avslappet. Kaviar, det russiske kjøkkenet, det er rett og slett herlig. Når det gjelder kokekunst, så er det ikke bare matlagingen, det er rammen rundt også. Skal man spise røkt ål, er det mer stas å gjøre det på fiskemarkedet i Amsterdam enn i en tåpelig restaurant ... Et ordentlig kjøkken, et virkelig ordentlig kjøkken, da skal det ta to dager å lage en madeirasaus ... da er det ordentlig kjøkken, det er kunst. Men når man snakker om matlaging nå, så er det ikke ordentlig, man bare blander noen greier og koker det i fem minutter, det er ferdige retter som bare må tine, sånt er ikke ordentlig kjøkken. Det er ikke noen forberedelser lenger da, det er ikke noen kunst lenger (s. 96).

Michel R, lederstilling i et reklamebyrå i Paris. Hans far er adm.dir. i en fransk filial av et ledende multinasjonalt selskap: «Ett lett måltid, litt kokte grønnsaker, litt ost»: På samme måte som med klær og innredning avviser de overdrivelser og alt pretensjøst når det gjelder mat – de viser den samme sansen for det utsøkte». Michel er ikke noen virkelig kjenner som skiller årgangene fra hverandre, men han er litt ekspert på vin. (...). I min omgangskrets for eksempel, så er det jeg som velger vin når vi spiser ute, jeg virker ikke bortkommen, jeg vet at en Cahors ikke smaker likt som en Saint-Estèphe eller Saint-Émilion ... (...). Hvis det er whisky, drikker vi Chivas, så vi er tross alt ganske kravstore. (...). Om kvelden, når de er alene, lager de bare et lett måltid, kokte grønnsaker og litt ost. Til venner serverer de gjerne kalvefileter med fløtesaus, sautert kalv, karriretter, av og til kjøper vi laks. Michel er glad i fersk andeleverpostei med rosiner, kokt i asken, og gåselever-confit. Han har vært i 30 av de 100 fremste restaurantene i Paris som anbefales i Gault et Millau-håndboken, da som regel i forretningsmiddager (av de 30 har bare 10 vært for egen regning). Han liker også tradisjonelle retter (sånn bestemorskjøkken), men er ikke så begeistret for ulike smårestauranter og utenlandske retter, italiensk og kinesisk kjøkken (s. 122).

Det som nettopp gjør Bourdieus (1984) analyser så spennende er at han ikke bare fokuserer på hvordan klasseforskjeller også fører til forskjeller i mat- og måltidsvaner, han beskriver også på en mesterlig måte de symbolske, seremonielle og sosiale aspektene ved de forskjellige klassene og lagenes mat- og måltidsmønstre. Bourdieu viser for eksempel at middelklassen foretrekker den såkalt lette maten (kylling, fisk, grønnsaker, frukt, magre meierivarianter osv.), mens arbeiderklassen foretrekker den såkalt tunge maten (rødt kjøtt, fete meieriprodukter). Bourdieu (1984) mener dette kan sees i sammenheng med folkelige verdier som det å spise «skikkelig mat», og at disse verdiene nettopp blir virkeliggjort ved å velge mat som metter – eller såkalt tung mat. Dette synes også å gå igjen i vår undersøkelse.

I en engelsk studie (Warde og Hetherington 1994) adopterte forskerne flere spørsmål fra Bourdieus undersøkelser. En gruppe respondenter ble for eksempel bedt om å velge fra en liste med adjektiver hvilke som best beskrev deres

preferanser når de skulle servere gjester et måltid. Kvinner fra høyere sosiale lag hadde større sannsynlighet for å uttrykke preferanse for sunne, delikate, eksotiske og presentable måltider, framfor rikelige og tradisjonelle. Charles og Kerr (1988) fant lignende tendenser når det gjaldt oppfatninger om hverdagens hovedmåltid – «the cooked dinner». Et generelt trekk er at mat- og måltidsvaner i middelklassekulturen har et langt mindre pragmatisk og funksjonalistisk preg enn i arbeiderklassekulturen (Bourdieu 1984). Flere samfunnsvitere har i sine studier nettopp vist hvordan de høyere statusgruppene vil forsøke å differensiere seg selv fra de lavere, mens de lavere statusgruppene hele tiden vil forsøke å etterligne de høyere (Bourdieu 1984, Mennell 1985, Mintz 1985, Fitchen 1988). Dette fører til en kontinuerlig prosess av endring og innovasjon.

Et eksempel på hvordan mat kan handle om subtile koder for å markere forskjeller i et hierarkisk klasseperspektiv er hamburgeren. Før 80-tallet var hamburgere en ukjent matrett i Paris unntatt for en liten gruppe såkalte høystatuskunder. Hamburgere ble serverert på smarte restauranter og var foreløpig helt ukjent for de store masser (Bell og Valentine 1997). Belasco (1989) hevder at denne formen for introduksjon av ny mat er helt typisk. Det handler på den ene siden om kjøpekraft, men også om behovet for å differensiere seg. Dette viser nettopp hvordan det i utbredelsen av matretter foregår en symbolsk produksjon av mening og identitet. De nye matrettene introduseres gjerne først i restaurantnæringen (Bell og Valentine 1997). Det samme fenomenet finner vi i bruken av pizza i Norge. Et gammelt utklipp fra *Norsk Dameblad* har et intervju med «handelskandidat Else Skyberg» (utklippet er utdatert, men synes å være fra begynnelsen av 1960-årene). Skyberg forteller til bladet:

Skal jeg ha gjester, inviterer jeg på en italiensk aften: bordet dekker jeg med italiensk keramikk og glass og så serverer jeg PIZZA. Det er en varm osterett, egentlig er det en neapolitansk spesialitet [...] Pizza smaker godt og har den store fordel at den kan lages i stand på forhånd, det betyr ikke lite for en travel yrkeskvinne.

Artikkelen fortsetter med hvordan retten skal lages. Den intervjuede kvinnen er travel, verdensvant, har vært på studietur til Italia og vil servere noe eksklusivt og distingvert. I dag ville det vært utenkelig å bruke pizza til selskap i slike miljøer. Artikkelen viser på en glimrende måte hvordan smak både er et individuelt, klassesdelt og historisk relativt fenomen. Pizza har gått fra å være en distingvert middelklasserett til å bli et skjellsord for laverestående og usunn mat, og egner seg ikke som forskjellsproduserende mat i et kulturelt hierarki.

Studier har også vist at restaurantnæringen har den såkalte høystatuskunden som sin viktigste målgruppe. Det kan heller ikke sies å være overraskende at

det også er de høyere sosiale lag som bruker mest penger på restaurantbesøk (Warde and Hetherington 1994, Bell og Valentine 1997). Det å spise ute på restauranter er også en særlig måte å demonstrere sin matkulturelle kompetanse på. Ingen trenger å få vite hva eller hvordan vi spiser hjemme, men ved å spise ute synliggjør vi både måten vi spiser på, våre kunnskaper om matvarer og matretter og våre manérer. (se kap 3 og 8).

Det er også i middelklassen det eksperimenteres mest med tilberedning av nye matretter hjemme. Studier har vist at det er blant dem med høyest utdanning at det er vanligst å bruke kokebøker i matlagingen (Caraher m.fl. 1999). Dette ble av forskerne forklart med at denne gruppen hadde god trening i å benytte seg av skriftlige kunnskapskilder. Videre viste det seg at de høyere utdanningsklassene generelt hadde en større fortrolighet med de ulike matlagingsmetodene, og dette var særlig tydelig når det gjaldt metoder som stir-fry, poaching og mikrobølgeovn. Det eneste unntaket var dypfrysing av matvarer (Caraher m.fl. 1999).

Marit: Vi liker å eksperimentere med alt – oppskrifter fra diverse land. Vi lager mat fra Thailand, India, Japan og

Intervjuer: Bruker dere kokebøker da?

M: Ja, det er en sånn hobby å lage mat.

I: Også i hverdagen?

M: Ja, det er ikke noe stress med det. For meg er det en sånn amputert ettermiddag hvis jeg bare skulle gå hjem og sette ett eller annet i ovnen (ler litt).

Denne familien hadde et stort matrepertoar og et svært bevisst forhold til sine måltidsvaner. Vi var hjemme hos familien en mandag ettermiddag. Da hadde de nettopp spist sushi og skjellsuppe. Vanligvis brukte de en time på middagstilberedning. Da deltok både mor og far, samt datteren på 4 år. Begge foreldrene hadde høy utdanning, men en relativt lav husholdsinntekt.

I Norge er forskjellsproduksjon i forhold til hva man spiser enda mer subtilt enn hva den er ellers i Europa fordi likhetsidealet er så sterkt at man lett fornekter forskjellene og later som om de ikke finnes, samtidig som nordmenn som regel vet at «det er da forskjell på folk». Dette ser vi i reklamen, i gourmetdiskursen og den matkulturelle debatten generelt, der man så å si aldri appellerer direkte til klasser, men omtaler nordmenn som et «vi», som om man forventer enighet. De som ikke kjenner seg igjen i gourmetdiskursen, vil dermed lett få en følelse av utelukkelse fra et imaginært nasjonalt fellesskap, noe som var svært tydelig i det rurale intervjumaterialet. Slik vi så i gourmetdiskursen, er denne forståelsen av mat tydelig koblet til en urban øvre middelklasse, og det er også disse som i første rekke ønsker å lese om mat som gourmetopplevelse (Døving 1997a). Disse innehar også hegemoniet i offent-

ligheten. Man kan si at det er de som bestemmer den offentlige versjonen av hva slags mat som bør spises. Dette blir tydelig i mange intervjuer med folk som ikke har dette forholdet til mat, der mange kommer i en forsvarsposisjon. Når våre intervjupersoner sier at «her spiser vi for å bli mette», «jeg er ikke så interessert i mat» eller «jeg synes matprogrammer er noe stort jåleri» kan dette også tyde på en kulturell klasseforskjell i forhold til oppfatninger av hva mat er og hvilken posisjon den har i livet. Denne type intervjupersoner synes å ha høy kompetanse for å lage mat, men synes likevel at den er uvesentlig. Vårt inntrykk er at mange med et slikt forhold til mat ikke uttrykker den fordi de tror at det ikke er offentlig korrekt å forholde seg slik til mat.

Studier har også vist at en viktig faktor for om menn deltar i matlagingen eller ikke er avhengig av kvinnenens utdannelsesnivå (Warde og Hetherington 1994, Reppen og Rønning 1999). Det var også kvinner med høy utdanning som hadde størst tilbøyelighet til å lære bort matlagingsteknikker til sine sønner. Forskerne konkluderer med at resultatene omkring kunnskaper om mat og tilberedningsmetoder bidrar til å belyse hvorfor kjennskapen og aksepten av helsestøttende mat er større blant de høyt utdannede (Caraher m.fl. 1999). Wandel (1997) viste i sin studie at det var særlig de med høy utdanning som var opptatt av å følge de kostholdsrådene ekspertene gir, og det var også disse som vektla egenskaper som sunnhet når de valgte matvarer.

Våre studier viser også at det finnes en matkulturell motstand mot øvrigheten. Mange er sarkastiske til forskere som de mener hevder at noe er sunt den ene dagen og noe annet den andre. Flere intervjupersoner synes å protestere mot dette gjennom uttrykk som «det er godt *fordi* det er fett» (se også Bugge 1995). Andre måter å ta avstand fra disse øvre middelklasseverdiene på ser vi gjennom utsagn som avslører motstand mot innovasjoner og tilberedningsmåter, slik som; «jeg har ikke noe sans for disse nymotens greiene», «det er så mye krydder» eller «jeg liker ikke rå mat».

Dette handler imidlertid ikke bare om kunnskaper, men også om at lav inntekt betyr mindre frihet i valg av matvarer. Det finnes en enorm mengde litteratur som påpeker at lav inntekt har en negativ effekt på den helsemessige kvaliteten på våre mat- og måltidsvaner. Murcott (1998) drøfter hvordan dette kommer til uttrykk blant enslige mødre. Disse kvinnene rapporterer gjerne at dårlig råd fører til et gap mellom hva de ønsker å servere barna og hva de faktisk serverer dem. Rickertsen (1994) viser i sine økonomiske (elastisitet-)studier at etterspørselen etter alkoholdrikker, mineralvann og hyppighet av restaurantbesøk er særlig inntektsavhengig. Det samme gjelder etterspørselen etter storfe- og svinekjøtt, samt fisk og ost, mens etterspørselen etter varme drikker (f.eks. te og kaffe) og poteter er svært lite avhengig av inntekt (Rickertsen

1994). Studien viste også at dette holder seg relativt stabilt over tid for de fleste matvarer.

Tekstboks 6.3.4.: Symbolske eller økonomiske forskjeller (Jacobsen 1991)

Allerede den gang hadde jeg en mistanke om at forskjellen mellom borgerskapet og arbeiderklasse ikke lenger ligger så mye i pengepungen som i kulturen. Og det viktigste skillet var dette: Borgerne gikk med sko inne! (s. 397).

Selv om inntekt til en viss grad forklarer enkelte forskjeller i mat- og måltidsmønstre i den betydning at mindre penger innskrenker valgmulighetene, er det mye som tyder på at forskjellene mellom ulike sosiale lag i større grad dreier seg om prosesser av typen innovasjon, kulturelle koder og differensiering.

6.4 Region

Identitet kommuniseres gjennom bosted, og mat er et egnet tegn på slik identitet (Eriksen & Sørheim 1994). Bell og Valentine (1997) drøfter i sin bok «Consumer Geographics – we are *where* we eat» (vår utheving) hvordan regioner utvikler særegne former for mat- og måltidsmønstre. Regioner kan sees på som et produkt av både menneskelige og fysiske prosesser: et naturlig landskap og et befolket landskap. Stedsidentitet handler blant annet om å uttrykke det unike ved en region, og hvordan det fysiske og menneskelige landskapet blir sett på som viktig for å frambringe dette unike.

Kulturell identitet er noe som gjøres relevant når grupper møtes. Da forhandler man om hva slags forskjeller man har. Barth (1980) viser hvordan forskjeller gjøres relevante når man hele tiden forhandler om grensene mellom gruppene. Identitet er altså ikke noe som er medfødt men noe man hele tiden forhandler om. Det har blitt vanlig med regionale handlingsplaner for matkultur. Slik fokusering på regional mat skaper i seg selv regional bevissthet om at det finnes forskjeller, og man reiser ut og leter etter dem. Regionale restauranter satser for eksempel på lokale spesialiteter for tilreisende (Amilien 2000). Dette fører til en revitalisering av lokal matkultur. Restaurant Palmehaven i Trondheim sier for eksempel om seg selv at:

«Det blir da plass til trønderske spesialiteter også, og på høstparten er hjort fra Hitra og multer fra Røros en klar favoritt. Enten det nå er snakk om hjortesadel eller hjortebiff med selvplukke-
de skogsopp fra distriktet, byr Hitra-hjorten på et virkelig superkjøtt».⁴²

Nordmenn synes å være svært opptatt av lokal og regional tilhørighet. «Hvor kommer du fra?» er et vanlig innledende spørsmål nordmenn i mellom. Hva man spiser på de forskjellige stedene er ansett som en viktig del av den lokale tilhørigheten. Svært mange retter og produkter har også navn etter regioner eller steder; vossakorv, gudbrandsdalsost, sørlandschips, trøndersodd, lofotorsk eller vestlandslefse. Disse rettene fungerer som lokale markører på identitet. Kulturell identitet kan skapes gjennom tegn som peker på forskjeller mellom gruppene. Mat er, som nevnt, egnet til å vise etnisk eller lokal forskjell, og mye tyder på at det er en del slik aktivitet i landet. Flere tv-serier som *Norge rundt*, *Barmeny*, *Norge i dag*, *Gutta på tur* reiser rundt i landet og leter etter slike lokale varianter, og det blir gitt ut en mange regionale kokebøker. Komle, boknafesk eller rakefisk har tilknytning til bestemte steder. At slike retter blir brukt ved rituelle anledninger; bryllup, årsmøter i lokalhistoriske lag, rakefisklag og lignende viser hvilken status lokal mat har. «Mor er fra Vestlandet, så vi pleier å ha pinnekjøtt til jul» er en vanlig måte å understreke regional tilhørighet. Ved statsbesøk brukes nasjonal mat, og når kongeparet kommer på besøk til et sted i Norge, er det svært vanlig å servere regional mat. Slik mat fungerer som presentasjon av hvem man er; som norsk eller som nordlending.

⁴² <http://www.nsbr.no/guide/byer/trondhei.htm>

Tekstboks 6.4.1.: Måltidet som representasjon av hvem man er – «raffinert østfolding»

Dronningens lunsj

(250-års jubileum, Elingard herregård, Østfold 29. juni 1999)

Forrett:
Stekt gjørsfilet med kremet kantarell og blåskjell.
Tomatconcassé servert med spinat og persille coulis

Hovedrett:
Smaalensgås. Helstekt bryst og gåsepølse servert med rotgrønnsaker: Neper glasert i lynghonning og balsamicoeddik. Gåsesaus, potet og maissoufflé

Dessert:
Blåbærmousse på nøttebunn servert med eplesne. Kaffe.

Viner:
Trimbach Reisling 1995, La Grola 1995.

Komponert av mesterkokkene Kurt Øraas og Lars Bekkhus, prosjekt Østfoldmat

Flere studier beskriver hvordan forskjeller i bosted også kommer til uttrykk i forskjellige mat- og måltidsmønstre. Selv om det eksisterer forskjeller mener flere forskere at disse er mindre markante enn tidligere. Den nasjonale matkulturen er preget av flere valgmuligheter, men mindre forskjeller mellom regioner (Eriksen 1994, Wood 1995, Bell og Valentine 1997). Jacobsen og Dulsrud (1994) har beskrevet hvordan etableringen av de store kjedene med samme varer i butikken over hele landet har ført til et mer homogent matvareutvalg i Norge. På den annen side finnes det færre forskjeller av samme sort. Geitost er ikke lenger knyttet til ysteriet, men til kooperasjonen, og har fått samme navn. Vi har flere varer å velge mellom, men også færre varianter av en del varer.

Norge er et langstrakt land med store klimatiske forskjeller, og store forskjeller mellom innlandet og kysten. Det vokser ikke epler nord for Trøndelag, mandelpoten trives best i litt tøffere klimatiske strøk. Noen områder egner seg bedre for sauehold enn andre osv. Dette har gitt historiske tradisjoner som på mange måter holdes levende. Og selv om den bedrede infrastrukturen og ønsket om å selge maten til flere områder av landet har økt, vil stort omfang av selvforsyning og bytte gjøre at nærhet til produktene alltid vil være viktig. Bruk av gjedde, sik og ørret vil derfor være knyttet til innlandet, mens fersk

torsk og hvalbiff være knyttet til kystkulturen selv om det er mulig å skaffe slik mat også på markedet andre steder.

De store regionale forskjellene i matkultur i Norge er først og fremst strukturelle. Tilgangen til eiendom, produksjonsmidler og nettverk gir sterke føringer i forhold til hva slags mat man får tak i, hvordan den tilberedes og hvordan den spises. Dette gjelder alle varer i primærsektoren. Det viser seg at mellom 20 og 30 prosent av all fisk som spises i Norge kommer til husholdet gjennom selvfangst og gaver (Døving 1997a, Olsen 1989). Dette fører ikke bare til at forbruket av fisk er større der tilgangen er uformell, men også at tilberedningsmåten vil være spesiell for regionen (Lien 1989). Tilgangen på vilt vil i enda større grad skille befolkningen. De som har jaktrett eller tilgang til jaktrett eller slektninger med slik tilgang vil i langt større grad spise vilt enn de som ikke har det.

Nesten all vilt distribueres uformelt eller hører inn under matauk. Dette gjør at hvis du ikke kjenner noen som skyter skarv eller and eller noen som fanger hummer er sannsynligheten for at du spiser slik mat svært liten. Den type vilt som finnes de forskjellige områdene i Norge vil derfor ofte være enten direkte eller indirekte markører for regional matkultur og identitet. Det er svært vanlig at der man skyter elg eller reinsdyr bruker man den maten til store anledninger som bryllup eller jubileer. Denne typen mat blir også brukt som gaver, og fungerer således som en personlig oppmerksomhet (Mauss 1995). Dette gjelder også for fisk, frukt, bær, sopp og grønnsaker som inngår i en uformell sfære av byttesirkler og gjør bruk svært ulik regionalt fordelt.

By og land kan også sees på som to forskjellige former for regionale fellesskap. Det er grunn til å anta at både det fysiske og menneskelige landskapet som preger henholdsvis by og land vil påvirke måltidsvanene. Det er for eksempel vist at selvfangst og gaver (som beskrevet ovenfor) vil være mindre utbredt blant bybefolkningen enn landbefolkningen. Eriksen (1994) viser i sin studie at for de fleste bønder er det «å spise ute», utover gjestebud og arrangementer på bygda, en sjeldenhet. Utespising er først og fremst knyttet til turer til nærmeste handelssentrum, ferier eller rituelle anledninger.

Utestedene har mange funksjoner. Det handler om underholdning, markering av begivenheter og spesielle dager, starten på et mulig partnerskap, konfliktløsning, opprettholde vennskap, gjøre forretningsavtaler osv. Alt dette kan altså gjøres over et godt måltid. Porter (1996) beskriver det å spise ute som «det moderne karneval», mens Wood (1995) kaller utespising for det «absurde teater». Denne form for spising er langt mindre vanlig i bygdenorge.

Tekstboks 6.4.2.: *Café Central i Wien* (Magris 1992:185)

Ved disse bordene satt Bronstein alias Trotskij også, så ofte at en østerriksk minister, som gjennom etterretningstjenesten hadde fått kjennskap til revolusjonsplanene i Russland, ifølge en berømt anekdote skulle ha svart: «Hvem skulle så gjennomføre denne revolusjonen i Russland? Kanskje her Bronstein som sitter hele dagen på Café Central?»

Spisesteder har alltid fungert som informasjonssted for politikk, arbeidsutveksling, kontakt, sjekkested osv. Wilson (1988) hevder at nåtidens internett-kaféer har revitalisert kaféenes betydning som kontaktskaper. Folk i byene har en tendens til å forherlige denne måte å leve på, noe som er tydelig i by-offentlighetens fokus på restauranter og kaféer. Motsatt er lokalpressen på små steder svært opptatt av forfallet og volden i hovedstaden.

Tekstboks 6.4.3.: *Velkommen til Moss Internett kafé!* (kilde:<http://www.nett-ko.no/internettkafe/>)

Moss Internett Kafe holder til i Dronningens gate 21 midt i Moss sentrum. Hvis du vil surfe litt er det bare å stikke innom

Vi har 10. stk pentium II 350 maskiner med **Creative Voodoo 2, 3dfx kort** som venter på akkurat deg ...

Har du nemlig aldri vært på nettet før? Ta en titt på vår [linksamling](#) ... vi kan nesten garantere at du finner noe du er interessert i!

Lurer du på hva som skjer på Moss Internett kafe akkurat nå? Ta en titt på vårt [webkamera](#) for en fersk rapport ...!

Du har også muligheten til å spille Playstation på storskjerm.

Moss Internett Kafe
Åpningstider:
 xxxxxxx

Pris på surfing
 10 min 10,-
 1/2 time 20,-
 1 time 35,-

Klippekort (10 timer) 275,-

Byen synes både å være forlokkende, men også farlig, deilig, og uren. Bell og Valentine (1997) hevder at urbaniseringen har hatt stor påvirkning på vår vestlige matkultur. Det har blant annet ført til at store forbrukergrupper har fått et romantisert og idealisert bilde av maten på landet. Dette kommer til

uttrykk gjennom preferanser for «fersk mat», «ren mat», «hjemmelaget mat», «mat produsert av lokale meierier, ysterier o.l.». Den urbane maten gir derimot assosiasjoner til forurensning, industrialisering, kunstig, masseprodusert. Vi har sett på hvordan former for nostalgi blant annet kommer til uttrykk i norske kokebokutgivelser/diskurser.

Idealisering og romantisering av fortid er utbredt: «alt var mye bedre før». Kampen mot det moderne, urbane og industrielle kan forstås i en slik sammenheng. Man forventer at disse tendensene fører til moralsk negativ retning av forfall. Tradisjonen er modernitetens speil, og den opprinnelige (regionale) maten representerer denne forestillingen: «Å holde på tradisjonene». Å spise regional mat har også blitt en måte å distingvere seg på. Dette omtales gjerne som en revitalisering. Det handler om en fornyet interesse for å ta opp igjen eller vedlikeholde gamle trekk ved matkulturen, og altså revitalisere de gamle tradisjonene. Gjennom slike prosesser vil matretter ofte endre betydning.

Mye tyder på at «verdensmaten» (transnasjonale matretter) er blitt hverdagsmat, mens de regionale eller stedstypiske matrettene, for eksempel Vestlandets fattigmannsmat «smalahove» har blitt festmat. Det er også mye som tyder på at fortidens hjemmelagde hverdagsretter i mange tilfeller har blitt søndags- og festmiddag (f.eks. hjemmelagde kjøttkaker, fiskegratenger o.l.). På denne måten blir regional matkultur forsterket og brukt i en moderne sammenheng ved å trekke tråder fra egen eller foreldrenes hjembygd inn til byen.

Tekstboks 6.4.4.: Regionale matretter og deres betydning

(Kilde: <http://www.fi.uib.no/-asle/mat/smalahove.html>.)

«Smalahove var i gamle dager hverdagskost. Det var ikke overflod av mat, og en ville ikke la noe gå til spille. Alt skulle brukes. Derfor var det ikke så rart at også hodet til sauen gikk med. Der er det jo tross alt mye god mat. Røyking og salting var konserveringsmiddelet»

Vi ser altså to tendenser som foregår samtidig. Den ene er en nasjonal homogenisering av matkulturen gjennom kjedene og urbanisering, mens den motsatte tendensen går gjennom lokal revitalisering og lokal eller regional identitet. Nærhet til råvarer vil likevel være det viktigste skillet mellom de forskjellige regionene i Norge.

7 Måltidets organisering i tid

Slik vi har vist i tidligere kapitler så er et viktig kjennetegn ved et måltid at det er strukturert. Tiden er kanskje den viktigste struktureringen, noe som vi ser i selve begrepet måltid. Betydningen av «mål» i «måltid» er det samme som det engelske «meal», kommer etter det germanske «mela», som skal ha hatt betydningen «en fast tid» eller «en rett tid» (Ejder 1969). Begrepet 'måltid' er etymologisk sett smør på flesk. Måltidets etymologi blir da «(den rette)tids-tid». Vi har tidligere tatt for oss de viktigste måltidene; frokost, lunsj og middag i egne kapitler (kap. 5). I dette kapitlet skal vi ta for oss de mer prinsipielle og klassifikatoriske forholdet mellom mat og tid. Nordmenn organiserer tiden i forskjellige sfærer, arbeidstid og fritid, ukesyklus, årssyklus og hverdagens rytmer, og dette påvirker også våre spisesvaner.

Dagen er markert ved måltidssyklusene og måltidene strukturerer dagen. Navnene på flere av måltidene har navn etter tidene på døgnet. «Frokost» er det samme som i det tyske «frühstück», som igjen er det samme som «morramat», det første måltidet på dagen (tidlig kost). Middag kommer av «midt på dagen», «kveldsmat» eller «kvelds» er den maten som spises på kvelden, og nattmat er det man spiser om natten. Mange bruker også begrepet «eftas» om det man spiser på ettermiddagen. Ofte sies det (eller ble sagt) «spise kvelds», «spise middag» osv., men at tiden har blitt stående som navn på måltidet i seg selv. Også de latinske og norrøne navnene på måltidet er konstruert etter tide- ne på døgnet de ble spist. 'Dugurd' var eksempelvis dagsmåltidet etter «dugr» (dag) og 'non' etter «niende time» på dagen (Landrø & Wangensten 1986) (Ejder 1969). Flere av måltidsbegrepene er også dannet etter arbeidet, eller «økter». «Otte» var den tidligste økta, og «ottemål» var det første måltidet. «Aftens» er sannsynligvis derivert av «tiden etter arbeidet» (Ejder 1969), og er det eneste vi har igjen etter dette systemet.

Måltidets fellesskap medfører en tidsmessig regelmessighet. En gruppe kan bare finne sammen til en forutbestemt tid. Våre intervjustudier viser at målti-

det er et samlingspunkt. Familien kan være spredd for alle vinder i løpet av dagen, men samles omkring *middagstid*. Disse tidspunktene er det stor enighet om. Det vil si gjennomsnittlig mellom kl. 17.00 og 19.00. I løpet av de siste 15 årene har det skjedd en forskyvning av tidspunktet for middagsmåltidet. I 1985 ble middag gjennomsnittlig spist mellom kl. 15.00 og 17.00. Når det gjelder de andre måltidene (frokost, lunsj og kveld) har tidspunktet ikke endret seg (Bye 1999, Wold 1985). Måltidets organisering i tid gjelder både på familienivå og nasjonalt samfunnsnivå.

7.1 Måltidet – dagen, uken og året

Assosiasjonene til hva slags mat som skal spises til de forskjellige tidssfærene er ganske klare. Hverdagsmat kaller man det man spiser til hverdags. Vi bruker også selve ukesyklusen til å signalisere hva slags type mat man spiser til hverdag og helg. Torsdagsmiddag har en helt annen valør enn søndagsmiddag eller søndagsfrokost. Lørdagsgodt er noe som bare spises på lørdag. Hvilken rekkefølge maten skal ha og når hva skal spises er helt klart, og noe de færreste tenker over. I det hele tatt vil de kulturelle kodene som knytter seg til et ordentlig måltid variere avhengig av når måltidet skal spises. I kapittel 3 viste vi for eksempel at det var klare oppfatninger om hva som ansees passende å servere på de ulike ukedagene. Vi refererte i denne sammenheng til en kvinne som dagen før intervjuet – en søndag – hadde hatt «spaghettikveld» som hovedmåltid. Hun mente selv spaghetti ikke passet særlig godt som en søndagsmiddag. Vi ser også at hennes begrep «spaghettikveld» vitner om at den type mat ikke er middag, men noe man spiser som kosemat, og gjerne på et annet sted enn kjøkkenet.

Under den industrielle revolusjon ble arbeide lagt ut på markedet til kjøp og salg. Før dette var arbeidet ordnet i forhold til personens status, at man hadde et embete og at arbeidet var knyttet til personen og ikke til en relasjon mellom kjøper og selger. I en slik arbeidsforståelse tok arbeidet den tid det tok. Det var ikke noe stemplingsur som avgjorde når arbeidskontraktens tid var utløpt. Gjennom introduksjonen av begrepet arbeidstid ble den tiden vi ikke bruker til arbeid definert som fritid. Denne fritiden ble igjen normert (Døving 1999b). Fritiden skal være morsom, løssluppen, og man skal ta seg råd til å «gjøre hva man vil» og ikke spare på pengene (Gullestad 1984). Dette forholdet til tid gjenspeiler seg altså tydelig i hva man spiser i de forskjellige tidssfærene. Til hverdags skal det være «skikkelig mat», mens i fritiden kan man «unne seg litt ekstra». Hva slags mat man spiser i fritiden er kvalitativt annerledes enn den

vi har til hverdags. Til hverdags er det gjerne litt kjedelig og ordentlig, til fest skal det være spennende og overdådig.

Som vi så i kapittel 4 foregår også de forskjellige måltidsdiskursene (gourmet, helse, pedagogikk) til forskjellige tider, på forskjellige steder og har forskjellige referanser. Gourmetdiskursen forholder seg til fritiden og helse- og pedagogikkdiskursen til hverdagen. Arbeidet gir tilgang til ferie på samme måte som middagen gir tilgang til desserten. Å beherske kroppen på en balansert måte gjennom helse synes viktig – i hvert fall i et europeisk middelklasseetos (Williams 1997). Helse/askese og hedonisme synes som viktige antiteser og har hverdag og helg som hver sin tidssfære. I hverdagens syntaks har man elementene kjøkken, sunn, grovt brød, melk, mens fritidens syntaks inneholder elementene ferie, helg, loff, cola, øl, i det hele tatt det som oppfattes som usunt. Disse sfærene er strengt rituelt delt inn i en ukessyklus og en årssyklus (hverdag/helg og hverdag/ferie). I et intervju av en kjernefamilie fikk vifølgende beskrivelse av helgens måltider:

Berit: Lørdag er det alltid et eller annet godt. Her vil de helst ha biff og bernaise og brokkoli og litt sånn ordentlig snadder. Nå om lørdagen var den ti før vi spiste. Da sover vi lenge på søndag. [...] Kanskje vi kjører en tur og finner på noe, og spiser en hamburger eller noe slikt, og da spiser vi ordentlig gammeldags kveldsmat.

I helgen blir hverdagen med andre ord snudd på hodet og det som er forbudt i hverdagen blir normen i helgen. Tidspunktet for måltidene skiller hverdagen fra helgen, da man for eksempel spiser frokost senere. Lørdagen skiller rituelt ut fra hverdagen ved at hverdagsnormene – sunt, og rimelig, vedvarende og rasjonelt – blir snudd på hodet, og blir til dyrt godteri, forgjengelig og usunt, og serveres på andre tider av døgnet, som for eksempel om kvelden foran TV-en. Søndagene kan man kanskje si er mer eksemplarisk, der alt er opphøyd og korrekt, med ordentlig middag, penere klær og renere hender.

Intervjuer: Hva er søndagsmat da?

Åse: Søndag ... det kan være steik, det kan være koteletter, kjøttkaker – mer «gammal» mat egentlig og som tar litt lenger tid.

I: Lørdagsmat da?

Å: Da går det gjerne i pizza og sånn spaghetti carbonara eller kylling .. mer sånt noe ...

Elin: Middag er nok det viktigste måltidet hjemme i uken, men det er det nok i helgjene også – for fredager og lørdager da lager vi noe ekstra godt liksom. På fredag er det alltid kos – ungene får brus til maten, og så dekker vi et koselig bord...

Intervjuer: Hva pleier dere å spise på fredager da?

E: Nei, da får ungene lov å velge, så blir det veldig ofte taco eller pizza eller noe sånt no'. Den eldste skulle nok helst ha spist pølser hver eneste dag, men det har vi sagt «nei» til – det er noe vi prøver å ikke spise for mye av – så det blir litt pølsemat også på fredagene»

Disse to sitatene er helt typiske for beskrivelsene av fritidens måltider. I tillegg til helgens måltider blir også feriens måltider gjerne helt annerledes enn hverdagens fornuftige. Dette er ikke tilfeldig. Ferien er årssykliske ritualer. Et av de største kjennetegnene ved slike ritualer er at alle normer blir snudd på hodet (Bugge 1995, Døving, 1993, 1999). Det som var forbudt blir ikke bare tillatt, men også normen. Bruken av alkohol øker betraktelig og er ofte et tegn på selve festen. Man tar seg bedre tid, spiser senere på dagen, spiser mer av det «ulovlige» og «syndige», mer av det «man har lyst på» som om det var helg hele tiden.

Henriette: Om sommer'n er det mye is og sånne ting. Det er rart det der med vinter og sommer altså. Vi er mye friere og et helt annet folkeslag antakeligvis om sommer'n enn vi er om vinter'n – både med mat og med godteri. Vi er nok litt mer løsslupne om sommer'n fordi det er fri og sånne ting. Vi har vært på to ukers ferie nå, og det var godteri hver dag, det var is – vi koste oss! – da har ungene ferie altså ...

Forholdet mellom kropp og gane er imidlertid regulert harmonisk, slik at hvis man ikke nyter i fritiden blir man ikke sett på som normal, men som arbeidsnarkoman og usunn (Bugge 1995, Døving 1999b 1999d). Alkohol er svært strengt innenfor disse rammene. Drikker man alkohol på hverdager kan man bli assosiert med alkoholiker, med mindre det er en spesiell anledning. «Sånn en gang i uken er best», som det heter i en velkjent barnesang om godteri.

Forholdet mellom hverdag og helg er sterkt i Norge noe som kommer klart fram i våre intervjuer og i dagbøkene. «Å skeie ut» kan man si er en lefling med forholdet mellom hverdag og helg. Når man skeier ut tar man elementer fra helgen og bruker dem i hverdagen. Det kan være å ta taxi en hverdag, spise sjokolade, ta en drink på kvelden (Døving 1999d). Slike handlinger er alltid fulgt av et utsagn om at dette er noe jeg ikke gjør hver dag, og en legitimerende årsak; en bursdag, en sykdom, et jubileum eller lotterigevinst – altså en anomali. Å skeie ut viser samtidig at man har kontrollen, og at man er bevisst bruddet på de absolutte normene. Skeier man ut hver dag, er man avhengig. Når rike mennesker i Norge blir intervjuet er det typisk at de sier at de er nøye på å skille mellom hverdag og fest. Om Fred Olsen fortelles det at han har med knekkebrød og brunost på matpakken som han smører selv (Døving 1999d). Dette betyr å ha beina på jorda. Tykke mennesker blir for eksempel kategorisert som amoralske fordi man mener de ikke har kontroll over matinntaket (Skårderud 1991).

7.2 Høytidens måltider – «Julekveldsmåltidet»

Årets syklus er markert med høytider, dager med en spesiell status som står i kontrast til hverdagen. Til de fleste høytider hører også spesiell mat. Disse matrettene er ofte betegnet som «tradisjonsmat». De er både familiære og etniske. Til jul, påske, men også til høstferie, vinterferie og sommerferie har mange spesielle retter som bare serveres da. Forestillingene om at «det lukter jul» henspiller på den maten man pleier å spise ved denne anledningen. Som ved alle andre ritualer er hva, hvordan, når og med hvem man spiser svært strenge.

Tekstboks 7.2.1.: *Det norske julekveldsmåltidet* (Hodne 1999)

«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» (Øystese). I kyst- og fjordstrøkene fra Rogaland til Finnmark, der fisk var viktigste matressurs, var kokt kveite, brosme, lange eller lutefisk klassiske delikatesser, mens kjøttretter (griseribbe, pølser og medisterkaker) var mer vanlig i innlandet der husdyrholdet var større og tilgangen på ferskfisk dårligere. Men sauekjøtt ble mye brukt på Vestlandet, og risengrynsgrot og lutefisk var høytidsmat over hele landet. Til måltidet hørte nesten alltid både øl og dram» (s. 74-75).

Forfatteren sier følgende om dagens julekveldsmåltid:

«I vårt medie- og informasjonssamfunn er også den regionale egenarten i ferd med å forsvinne, og mat- og måltidstradisjoner er på vandring som aldri før. *De som samles ved julekveldens festbord, gjør det likevel ut fra et stabilt og kollektivt handlingsmønster, og viderefører mer eller mindre bevisst mange av de tradisjonene som kjennetegnet denne høytidsskikken i tidligere tider*» (vår utheving) (s. 73).

Jul er det store familieritualet, og de store forberedelsene og utgiftene som legges ned i dette ritualet viser hvor sterkt familien står i Norge. Maten er en viktig del av julefeiringen. Våre informanter legger stor vekt på hva som spises i jula. Det skal være spesielle kaker, og gjerne at spesielt antall, og gjerne av en type kaker som ikke spises resten av året. Hva som skal spises på selve julaften anses som et svært viktig spørsmål. I de familiene som har med seg forskjellige tradisjoner fra sine foreldre vil julematen være et viktig spørsmål i etablering av den nye kjernefamiliens jul:

Britt: Jeg kunne gjerne ha spist noe annet på julaften jeg. Men det tror jeg ikke min mann og min far hadde synes noe veldig om. For vi begynte å ha julaften her i fjor. Hvis jeg hadde servert noe annet enn ribbe og akevitt på julaften så tror jeg det hadde blitt den store – for eksempel wok-gryta og servert ris i tillegg! Da hadde han reist hjem!

Grete: Jeg er bestemt på hva det skal være til julemiddagen. Det er ribbe, og så er det julepølse og medisterkaker, og man må ha brun saus! Og sånn ordentlig brun saus! Av ribbefett og sånn. Og surkål og poteter, helst tyttebær og. Da er julemiddagen her.

- hva tror du kommer til å skje hvis du gifter deg med en fyr som skal ha lutefisk?
- da blir det begge deler!
- hvis han ikke vil ha begge deler?
- det skal jeg.

I begge disse eksemplene ser vi hvor viktig spørsmålet er. Denne kvinnen er opptatt av at hun skal få det som hun vil, mens den andre legger vekt på å tilfredsstille mannens og svigerfamiliens ønsker.

Ser vi på offentligheten og mediene starter juleforberedelsene allerede i midten av november, og svært mange sider i for eksempel ukebladene handler om maten. Hvordan man skal få til «sprø svor» på «juleribba» er for eksempel et meget omtalt spørsmål. Slike ritualer er som sagt både koblet til familien og til samfunnet. Å ikke delta i julefeiringen er både praktisk og sosialt vanskelig. Praktisk fordi man knapt kan bevege seg ute uten å ta del i julestria, med alt tilbehør, og svært mange matvarer er pakket inn i juleemballasje. Sosialt fordi man i de store institusjonene slik som barnehage, skole eller andre arrangeres foreldreavslutninger med Lucia, firmaer arrangerer julebord osv. Kaken, maten eller alkoholen er her helt sentralt. Å ikke spise vil være tilnærmet det samme som ikke å delta. I tillegg blir julen ansett å være «koselig», slik at hvis man ikke ønsker å delta vil man bli ansett som sur og sær. En informant fra Jehovas vitner som ikke feirer jul fortalte at hun holdt en lav profil under julefeiringen, og lagde en slags jul for barna for at de ikke skulle skille seg ut.

Endringene i produksjonsprosessene, lagringsteknikker og internasjonal handel med ekstremt forbedrede transportmuligheter har endret utvalget av hvilke produkter man får tak i til de forskjellige årstider. Et interessant poeng her er at selv om det er mulig å få tak i nesten all mat hele året, har dette hatt relativt liten påvirkning i forhold til dogmatikken til de forskjellige årstidene og den maten som spises til de forskjellige høytidene. Fryseboksen er vel den oppfinnelsen som i størst grad har endret årssyklusen for de varer som vanligvis hørte til en spesiell sesong. Det er særlig vilt som blir spredt utover hele året fordi det er mulig å lagre mat på en helt annen måte.

Større enheter i produksjon av mat er også et moment som fører til sterkere fokus på tradisjonsmat og forlengelse av høytidsfeiringene. Det kvalitative skillet mellom hverdag og høytid fører til en økonomisk endring i folks hoder. Man skal ikke skusle bort pengene under høytidene, mens sparing hører hverdagen til (Miller 1998), og da blir det lettere å ta høyere priser for produktene

man selger i høytidene. På den måten kan de som produserer den type mat ha store interesser i å forlenge sesongen. Noe som i stor grad blir gjort. Eldre informanter forteller for eksempel at julematen kun tilhørte noen få dager.

– Å det har forandret seg noe voldsomt. Nå er det jul hele året. Folk spiser hva de vil hele året. Sånn var det aldri før. Da var det nøktern hverdagsmat. Nå har vi det hele året. Har de lyst på noe så spiser de det, enten det er ribbe eller hva det måtte være. Det er ikke bra. Nå er det helseproblemer fordi de spiser for god kost!

Det at man kan få tak i mesteparten av maten hele året oppfattes som moralsk negativt av mange eldre. Vi ser hvordan «nøktern hverdagsmat» flyter ut og man kan spise ribbe hele året. For denne informanten kollapser hverdagen og helg og overflod fører, som en naturlig konsekvens, til sykdommer.

7.3 Mål-tid og moral

«Jeg har så dårlig tid», «Samfunnet er blitt så stressa.» «Alle har så dårlig tid» er vanlige setninger på norsk. Det finnes mange forestillinger om at vi har blitt mye travlere. Hvordan er så de generelle endringene i tidsbruk i hjemmet, og hvordan påvirker dette vårt måltidsmønster? Statistisk sentralbyrås store undersøkelse *Tidsbruk og tidsorganisering 1970-90* viser at fritid generelt har økt fra 5,10 til 6,11 timer hvorav sosialt samvær og TV-titting er de to fritidsaktivitetene som har økt mest. Tiden som hele husholdet tilbringer sammen har sunket fra 3,58 til 3,44 timer. Her er det imidlertid store forskjeller mellom hverdag og helg. Tiden som husholdet tilbringer sammen har økt med tretti minutter fra mandag til torsdag, sunket med det samme på fredager og mer enn en time på lørdager og søndager (tabell 7.3.1). Disse endringene viser i hovedtrekk at folk har mer (fri) tid, og at folk bruker mer av denne tiden til sosialt samvær. Det er selvfølgelig store variasjoner mellom de forskjellige familiefasene i forhold til hvor mye tid man har. Unge enslige har mer fritid (7,14 timer), og bruker mye mindre tid til husholdsarbeid (1,32), i forhold til gifte med barn fra 0-6 år som har 5,12 timer fritid og bruker nesten fem timer til husholdsarbeid. Den samlede fritiden har imidlertid gått opp både for yrkesaktive og ikke yrkesaktive menn og kvinner (SSB 1992). For menn har det inntektsgivende arbeidet sunket til fordel for en del mer husholdsarbeid og mye mer fritid, mens for kvinner har husholdsarbeidet sunket betraktelig, inntektsgivende arbeid økt, og fritiden økt betraktelig fra 1970 til 1990. Tesen om at nordmenn generelt har stadig dårligere tid til hverandre er med andre ord gal. Gjennom forbedret teknologi har både tid til inntektsgivende arbeid for menn og husholdsarbeid totalt sett blitt betydelig mindre slik SSBs tids-

bruksanalyse viser. Vi har objektivt sett mer tid til utdanning, hverandre og fritidsaktiviteter. For kvinner har det skjedd en betydelig endring i tidsbruken fra husarbeid til inntektsgivende arbeid, men den totale fritidsbruken har økt for samtlige grupper i samfunnet fra 1970 til 1990 (Kitterød 1999). Det finnes altså et objektivt misforhold mellom det faktum at man føler man stadig har dårlig tid og at enkeltindividet stadig har mer tid til seg selv.

Tabell 7.3.1.: Tid nyttet til ulike aktiviteter, for yrkesaktive og ikke yrkesaktive menn og kvinner fra 1970 til 1990 (SSB 1992)

	Tid nyttet til ulike aktiviteter i minutter											
	Yrkesaktive						Ikke yrkesaktive					
	1970/71		1980/81		1990/91		1970/71		1980/81		1990/91	
	M	K	M	K	M	K	M	K	M	K	M	K
Inntektsarb.	6.22	4.03	5.42	3.52	5.44	3.58	0.48	0.18	0.22	0.08	0.31	0.05
Husholdsarb.	2.07	4.46	2.23	4.19	2.26	4.00	2.47	6.49	2.41	5.28	3.09	5.14
Måltider	1.19	1.13	1.14	1.11	1.10	1.08	1.29	1.27	1.29	1.23	1.27	1.23
Fritid	5.02	4.39	5.42	5.29	5.47	5.36	6.54	5.17	7.56	6.38	8.12	6.59

En tolkning av dette er at tid er en knapp ressurs for mange av oss, samtidig som dårlig tid også kan være en knapp ressurs. Jo dårligere tid man har, desto høyere befinner man seg på samfunnets rangstige (Eriksen 1995, Sørhaug 1996). Det er arbeidet som gir legitimitet til ferien. De som ikke har arbeid har en svært lav status i dette samfunnet, og de har heller ikke fritid (Døving 1999b). Tiden blir dermed ambivalent. Jo flere avtaler man har i avtalebok jo større prestisje, men samtidig klages det over manglende tid. Dette kan med andre ord være kokettering over egen vellykket situasjon, og er kun typisk i visse miljøer. Travle mennesker er de som blir intervjuet, de som blir sett opp til. De fleste arbeidsløse ønsker rett og slett dårligere tid (Eriksen 1995).

En annen mulig tolkning av at folk klager over dårligere tid til tross for at man faktisk har mer fritid enn tidligere, er at man prøver å rekke over flere aktiviteter, enten ved å gjøre flere ting på en gang eller ved å utføre hver enkelt aktivitet hurtigere (Kitterød 1999). Det finnes ifølge Almås (1997) omtrent 15 prosent som er i tidsklemme, og andelen er naturlig nok særlig høy blant dem med barn, personer mellom 25 og 39 år som har lav familieinntekt, selvstendig næringsdrivende og bosatt i spredtbygde strøk (Kitterød 1999). Det er imidlertid verd å nevne at selv de gifte kvinnene med barn mellom 0 og 7 år, de som har minst fritid (5.10 timer i 1990/91), faktisk har mer fritid enn både yrkesaktive og ikke yrkesaktive kvinner generelt hadde i 1970/71 (4.39 og 5.01) (SSB 1992).

Som vi ser er idéene om dårlig tid nå i forhold til før langt sterkere enn det faktiske forholdet. Svært mange nordmenn mener de opplever at de har dårlig

tid, og ønsker å få mer tid til fritidsaktiviteter (Kitterød 1999), men det er altså lite trolig at småbarnsforeldre noen sinne har hatt god tid. En reklame om melk fra 1935 med tittelen «Frokost i all hast» viser at dette fenomenet ikke er noe nytt:

«De kjenner til det, ikke sant! Liten tid til å spise, – man må skynde seg av sted for å komme tidsnok. Husk da på at man i hvert fall alltid har tid til å drikke et glass melk, eller to, da har De straks noe å arbeide på.»

Idéen om at man spiser på vei hit og dit henger sammen med idéen om dårlig tid. Det er særlig «beiting» for eksempel det å spise «på vei», «på bensinstasjon» og lignende som knyttes sammen med idéen om måltidets forfall. Når man ser på statistikken (7.3.2) viser det seg imidlertid at om lag 50 prosent aldri spiser på denne måten, og at det er under 5 prosent som spiser «på vei» eller «på bensinstasjon» mer enn én gang i uken. Av tabellen framkommer det også at det å spise «alle samlet hjemme» er en mye mer utbredt spiseform enn det å «beite».

Tabell 7.3.2.: *Hvor ofte spises et måltid på følgende måter «på vei», «på bensinstasjon», «alle samlet hjemme»*

	«På vei»	«På bensinstasjon»	«Alle samlet hjemme»
Hver dag	0,5 %	0,2 %	60 %
Minst 1 gang i uken	4 %	2 %	28 %
Minst 2-3 ganger i måneden	7 %	5 %	3 %
1 gang i måneden	5 %	7 %	2 %
Sjeldnere	35 %	35 %	6 %
Aldri	47 %	50 %	2 %
Sum	100	100	100
N	2531	2531	2531

I forhold til de store endringene i tidsbruk som vi ser fra 1970 til 1990 er endringene i bruken av tid til måltidet små. Vi bruker i overkant av en time på de daglige måltidene. I 1970 brukte vi totalt gjennomsnittlig 1,21 timer pr. dag på måltidene, mens vi i 1990 brukte gjennomsnittlig 1,13 timer på måltidene. Det vil si at tiden som brukes på måltidene er redusert med 8 minutter i løpet av disse tyve år.

Tabell 7.3.3.: *Hvor mye tid brukes på måltidet. Sammenligning mellom 1970 og 1990 (SSB 1992)*

	1970	1990
Hverdag	1,18	1,08
Lørdag	1,26	1,26
Søndag	1,29	1,25

Fra 1970 til 1990 reduseres tiden til hverdagens måltider med 10 minutter, mens tiden som brukes til helgens måltider har endret seg marginalt. Det er ingen endringer når det gjelder lørdagens måltider, mens når det gjelder søndagens måltider bruker vi 4 minutter mindre (tabell 7.3.3). Vi har også sett nærmere på hvor mye tid kvinner og menn og ulike aldersgrupper bruker på måltidet.

Tabell 7.4.4.: *Hvor mye tid brukes på måltidet av kvinner og menn. Sammenligning mellom 1970 og 1990 (SSB 1992)*

	1970	1990
Kvinne	1.34	1.31
Mann	1.45	1.48

Bruken av tid til måltidet er noe høyere blant menn enn blant kvinner. Det er små endringer som har skjedd i tiden som kvinner og menn bruker på måltidet fra 1970 til 1990. Når det gjelder tid som kvinner og menn bruker til husarbeid er endringene betydelig større. I løpet av disse 20 årene har kvinner redusert tiden til husholdsarbeid med 1 time og 7 minutter, mens mennene har økt tiden til den med 11 minutter (SSB 1992).

Tabell 7.4.5.: *Hvor mye tid brukes på måltidet i ulike aldersgrupper. Sammenligning mellom 1970 og 1990 (SSB1992).*

	1970	1990
16-24 år	59	57
25-44 år	1,20	1,11
45-66 år	1,27	1,20
67-74 år	1,40	1,40

Bruken av tid til måltidet øker altså betydelig med alder, i 1990 slik som det gjorde i 1970. Det er en liten tendens til at de yrkesaktive bruker mindre tid til måltidene, mens man får mer tid etter pensjonsalderen. Det er altså mye som tyder på at idéene om at nordmenn flest har dårligere tid til måltidet og hverandre henger sammen med et generelt fokus på ungdommelighet og de som maksimerer dårlig tid. Generelt kan man si at folk flest har god tid og at man bruker omtrent like mye tid på måltidet i 1990 som i 1970 (SSB 1992).

Bruken av tid til forberedelser av måltidene har vi dessverre ikke like gode tall for. Bruken av tid til husholdsarbeid har som vi ser av tabell 7.1.1. sunket betraktelig og det er rimelig å anta at bruken av tid til matlaging og forberedelser til måltidet utgjør en del av dette tallet. Samtidig er det klart at våre informanter prioriterer måltidene, og da særlig middagen. Ut fra denne prioriteringen, og at man gjennomsnittlig har fått betydelig bedre råd, kan man anta at man prioriterer å bruke tid til å lage ordentlig middag, men kanskje

bruker mindre tid på å stykke opp hele dyr, kjøpe stort, forvelle og fryse, og kjøper mer oppstykket mat og hel- og halvfabrikert. Dette finner vi igjen i økt salg av brød, forbrukerpakket kjøtt og ferdigmat. Det synes også som om den økende andelen yrkesaktive kvinner, og tilsvarende færre hjemmeværende, fører til et mindre sosialt press på å vise fram det arbeidet som gjøres i hjemmet, slik det var for 30 år siden (Melhus & Borchrevink 1984). Kvinner synes å ha større frihet til å bruke tiden til sosiale aktiviteter enn å vaske.

Måltidene i tid handler om *dagens orden, ukens orden og årets orden*. Som vi har sett handler måltidene også om moralsk gal og riktig tid. Når man spiser noe på feil tid bryter man en sosial norm som noen ganger er ganske sterk. Konnotasjonene til «mellommål» og «småspise» som negative, bekrefter dessuten Douglas' (1966) observasjon om betydningen av faste og riktige tider. Det som spises mellom måltidene blir dermed anomalier og naturlig nok negativt betonet (se kap. 3).

8 Måltidets organisering i rom

Vi kan umiddelbart tenke på flere steder hvor vi deler mat og drikke; hjemme på kjøkkenet, foran tv, hjemme hos andre, i kantinen, i klasserommet, på restaurant, gatekjøkken, ute i friluft osv. I det norske måltidsmønsteret blir de ulike spisestedene tillagt ulik kulturell og moralsk verdi: Det som spises hjemme i fellesskap med familien blir beskrevet på en annen måte enn det som spises utenfor hjemmet. I dette kapitlet skal vi først beskrive den strukturelle orden i huset og måltidenes plass i denne, og deretter se på den moralske verdi disse stedene blir tillagt (8.1). Vi vil også se på måltidene som foregår i det institusjonelle rom (barnehage, skole, arbeidsplass) (8.2), samt i det offentlige rom (restaurant, gatekjøkken) (8.3).

8.1 Det hjemlige måltidsrommet

Et hus er inndelt i rom, som alle har sitt navn: Entré, stue, soverom osv. Rommene brukes til forskjellige formål og til forskjellige tider. Personer har ofte egne rom som de disponerer, slik som barnerommet, gutterommet, ungdommens kjellerstue, eller fars hobbyrom. Det har imidlertid skjedd endringer i bruken og synet på rommene i huset i de siste to hundre år. Frykman og Løfgren viser hvordan privatheten i hjemmet er en konsekvens av en generell borgerliggjøring. Soverommet blir trukket lenger inn i huset og atskilles fra representasjonsrommene der gjester tas imot (Frykman 1994, Sørhaug 1996). Toalettet blir også fullstendig privat, fra felles seter til avlukker med lås. Som vi skal se er det i de senere år blitt en liten tendens i noen miljøer til at matlagning har blitt mer synlig, at kjøkkenet har fått en mer representativ status, og at det er mulig å servere måltider til gjester på kjøkkenet.

Rollness (1995) viser hvordan man deler ansvaret og makten over de forskjellige rommene gjennom hva slags møbler og dekor som de utstyres med.

Tabell 8.1.1.: *Hvem tar seg av dagligvareinnkjøpene i hjemmet i norske småbarnsfamilier (Rønning 1998, Reppen og Rønning 1999)*

Vanligvis eller oftere kvinnen	58 %
Om lag like ofte	30 %
Vanligvis eller oftere mannen	12 %

Det er kvinnen som foretar de fleste innkjøpene av dagligvarer til huset. Kvinnene har også hovedansvaret selv når det er mannen som foretar innkjøpene (Lavik 1999), og kvinnen synes å kontrollere særlig kjøkkenet i de aller fleste hjem (se kap. 6). I vårt materiale ser vi hvordan kontroll over de forskjellige sfærer gjenspeiles i maten som spises og hvordan den tillages. Kvinnen kontrollerer kjøkkenet og lager storparten av maten. På den annen side er det mannen som kjøper og vedlikeholder det meste som tilhører hagen og bilen (Rønning 1998, Reppen og Rønning 1999, SSB 1992). Dette finner vi igjen ved at det er mannen som oftest har ansvaret for grilling, og preparering av fisk og vilt.

Et hus er ikke konstant. Vi kan tenke oss huset som en levende organisme i forhold til menneskenes livsløp. I et livsløp vil bruken av de forskjellige rommene endres ved at personene endrer status, vegger rives eller bygges ut. Det bygges i hage til barn eller kårstue til de voksne. Når barna flytter ut, kan store deler av huset stå tomt eller leies ut i perioder, eller slektninger bor der i perioder. Når foreldrene dør arver barna huset, og det endres på nytt. Slik vil et hus være i konstant forandring.

Menneskenes gjøren og laden skaper affeksjon hos dem som har bodd der, slik at huset inngår i en sterk verdikontekst som går utover den rent økonomiske verdi. Denne private eller familiære verdi assosieres med det ideologiske begrepet «hjem». Der huset kan sies å være det konkrete sted, med eidsforhold, jus og tekniske spesifikasjoner, er hjemmet et ideologisk sted som har med identitet å gjøre. Dette finner vi igjen hos ungdom som ennå ikke har etablert seg som kaller både sin hybel og sitt fødested for «hjem», og i uttrykk som «mitt hjem er i himmelen» eller «mitt hjem er der min PC er» (Døving 1993). Hjemmet er sterkt koblet til følelser, og er med andre ord mer et abstrakt rombegrep. Hjemmet er sterkt knyttet til familien, og står både i moralsk og praktisk kontrast til verden utenfor. Som vi etter hvert skal se er det store moralske føringer på hva man spiser hvor i hjemmet.

Serveringen av mat i huset er langt fra tilfeldig. Den svært omfattende enigheten om hvor maten skal serveres når, viser til strenge og relativt gjemte kulturelle koder. Forskjell i forholdet folk har til dem som tilhører familie og fjerne venner og forretningsforbindelser er svært stor. De kommer i huset på svært forskjellige premisser og blir også servert forskjellige typer mat i forskjellige rom. De mest private og rutinemessige måltidene som frokost og hverdagsmiddager spises på kjøkkenet, mens helgens middags- og kveldsmåltider gjerne spises i spisestuen eller i stuen. Disse rommene har en mer offentlig karakter og brukes derfor når familien skal vise seg fram (det er gjester i huset) eller når familien skal «kose seg». Stuen blir gjerne sett på som hjemmets formelle hyggested. Det er også vanlig at kaffemåltidet inntas i godstolen i stuen. Vi kan tenke oss en skala fra offentlige til private rom i hjemmet i forhold til hvor maten serveres og til hvilken tid (figur 8.1.2.). Dette er ment som et prinsipp. Det er stor forskjell på folk i Norge, noe som vises i forskjellene på bostandarden (24 prosent har for eksempel ikke spise-stue), slik at det vil være både lokale og sosiokulturelle variasjoner (Gallup 1996).

Tabell 8.1.2.: Måltidenes plass i huset (Bearbeidet versjon av Døving 1997a)

rom	entré/hall	kjøkken	spisestue	stue	soverom	bad
måltid	snacks/ alkohol velkomstdrink	frokost/ hverdags- middag	middag helg	kaffe/ kake tv- middag	frokost/ kaffe burdags- kringle	frukt/alkohol sjekke- måltid
relasjon	gjester	familie	gjester	gjester familie	familie	par
anledning	helg	hverdag	helg/ rituale	helg	helg/ rituale	parring
represen- tasjon	offentlig	privat	offentlig	offentlig	svært privat	svært privat
åpenhet	formell	uformell	formell	formell	uformell	uformell

Huset er både et praktisk og et sosialt tilholdssted. Som vi ser av figuren over er spising noe som hører forskjellige rom til. Våre intervjustudier viser at det er mange uskrevne regler omkring bruken og betydningen av hjemmets måltidsrom. Under skal vi ta for oss de forskjellige rommene i huset i forhold til hva slags mat som serveres, når og til hvem.

Kjøkkenet

Kjøkkenet er konstruert for matlaging, for produksjon av mat, noe vi ser i alle sammensatte begreper hvor «kjøkken» inngår; kjøkkenhage, kjøkkenmaskin, varmtkjøkken, kjøkkenredskaper osv. Utformingen av kjøkkenet har imidlertid endret seg mye i det siste hundreåret. Fra å være et produksjonsrom for husmor, slik det var designet i 50-årene (Thrane 1999), har det for mange

hjem i dag blitt et slags allrom hvor det foregår mange andre aktiviteter enn de som knytter seg til mat for eksempel samtaler, avislesing, lekselesing, tv-titting, hobbyvirksomhet, reparasjoner, tegning osv. En informant uttaler for eksempel:

Tone: Vi sitter her i hver vår sofa med kaffe og avisa på ettermiddagen, mens ungene leker på kjøkkenet.

De fleste måltider blir spist på kjøkkenet, som også er det foretrukne stedet for spising til hverdags. De fleste har et bord på kjøkkenet. Og det virker som om savnet av et kjøkken med spiseplass var stort da mange kjøkken ble tegnet som kun et produksjonsrom for husmoren. Mange satte da også inn et bord på kjøkkenet selv om det knapt var plass til det (Thrane 1999).

Tekstboks 8.1.3.: «Husets hjerterom (Kjøkkenbilag i KK 44/99)

«Fra å være en effektiv arbeidsplass for mor på få kvadratmeter, som ble vanlig på 50-tallet, er kjøkkenet igjen blitt et samlingspunkt for kos og hygge – med elementer som langt fra signaliserer effektivitet. Nå fyller vi opp med nostalgi så det holder; gamle skap og løse deler som skaper stemning blant stål og stil. Det nye kjøkkenet rommer fortid, nåtid og framtid i skjønn forening... Gleden ved å lage mat avspeiler seg gjerne i både innredning og utstyr» (s. 87).

Kjøkkenets teknologi har endret seg mye i dette hundreåret. Mange av de teknologiske hjelpemidlene som brukes på kjøkkenet har gjort det mulig å spare både tid og krefter i måltidstilberedningen, men de nye hjelpemidlene bidrar også til nye muligheter og opplevelser både når det gjelder tilberedning og gjennomføring av hjemmets måltider (food processor, mikrobølgeovn, elektrisk wok, saftsentrifuger, brødbakermaskiner osv.). En maskinpark av husholdningsmaskiner har også en viktig symbolsk funksjon. Ved å ha mange av disse hjelpemidlene kan man vise fram et moderne og velutstyrt hjem.

Elin: Jeg ser liksom de flotte wokvariantene som kommer nå – espressomaskiner og alt mulig sånt – jeg synes det ser veldig fint ut, men det er ikke så nøye på en måte. Jeg er ikke så opptatt av at kjøkkenet mitt skal bestå av stål eller ditt eller datt – jeg er opptatt av det at jeg skal ha det funksjonelt

Sandlie (1999) viser i sin studie at hjemmets teknologiske hjelpemidler har blitt standard i de fleste hjem.⁴³ Og nordmenn investerer mye i sitt kjøkken.

⁴³ 60% oppgir å ha fire eller flere husholdningsmaskiner i sitt hjem (de seks gjenstandene i kategoriene husholdningsmaskiner var; fryseboks/skap, symaskin, mikrobølgeovn, kjøkkenmaskin, oppvaskmaskin og tørketrommel). I hjem med høy husholdsinntekt og høy utdanning hadde man flere husholdningsmaskiner enn de med henholdsvis lav inntekt og utdanning. De

Det kjøpes hundre tusen nye kjøkkeninnredninger hvert år og 60.000 av disse erstatter gamle innredninger (Thrane 1999). Det at disse maskinene er blitt såpass utbredt, og omfanget av investeringene, viser at mat og måltider er en sentral del av familielivet (se kap 6).

Kjøkkenet er et ganske privat rom. Når man kommer inn i et fremmed hus som gjest, ser man ofte at familien sitter på kjøkkenet, men at de forflytter seg til stuen når gjester kommer. Å få sitte på kjøkkenet handler om intimitet og nærhet. Det er der maten blir laget, og man får derfor del i familiens hemmeligheter. Kjøkkenet assosieres med noe «koselig» som er en sentral verdi i Norge. Gullestads *Kitchen table society* (1984) viser nettopp hvordan drabantbymødres sentrale knutepunkt er hverandres kjøkkenbord.

Kjøkkenet har gjennomgått en betydelig ideologisk endring. Det er mange historier om forholdet mellom tjenerskap og herskap fra århundreskiftet i Norge, Nord-Europa og USA. Den sosialdemokratiske moderne tolkningen av denne relasjonen er ofte at borgerskapet var rikt – og ble servert i stuen, men hadde det stramt, kjønnsløst og kjedelig, mens tjenerskapet var fattige og måtte spise på kjøkkenet, men de hadde det morsomt, det var sexy og livlig. (Se for eksempel forholdet mellom herskap og tjenere hos *Hamsun* eller *Gjest Bårdsen*, eller nyere filmer slik som *Titanic*.) Tjenerskapet har blitt borte som en del av familiens husholdning, og man kan si at tjenerskapet selv har blitt borgerliggjort. Som konsekvens ser vi at ideologien nå er et kjøkken, hvor produksjon av mat og samvær med barn synes å ha blitt de viktigste verdiene. De større leiegårder i de store byene var bygd med kjøkkeninngang og pikerom for tjenestefolke. Og de store gårdene på landet hadde tjenesteboliger. Nå når denne funksjonen er borte, lager borgerskapet maten selv. Denne endringen kan man tenke seg er den vesentlige årsak til at kjøkkenet har blitt så mye større og fungerer som et allrom. Det store salget av nye kjøkkener viser hvor omfattende denne endringen er og hvor viktig det er for nordmenn å ha et fint og stort kjøkken. Det er også rimelig å anta at en så betydelig investering ikke ville vært aktuell hvis praksis ikke var å ta det i bruk.

Spisestue

Begrepet «spisestue» hentyder til et representasjonsrom der man inntar bestemte måltider. Spisestue er svært vanlig i Norge. 76 prosent av alle nordmenn har spisestue (Norsk Gallup 1996). Siden kjøkkenet hos mange har fått

som bor i parforhold har flere husholdningsmaskiner i forhold til aleneboende, og barnefamilier har flere gjenstander enn barnløse innenfor disse gruppene. Det er par med barn som har flest husholdningsmaskiner, og de enslige uten barn som har færrest (Sandlie 1999).

en nye betydning som stasstue, og mange bruker kjøkkenet til gjester, tyder kjøkkenets nye status på at spisestuen kan være på vei ut:

«Jeg ser ikke det helt store behovet i det (spisestue) akkurat nå, for sånn som kjøkkenet er, kan vi dekke på til tolv uten problemer. Da ser jeg ikke poenget helt med å ha en egen spisestue» (Thrane 1999).

Samtidig virker det som om spisestue er viktig ved en del anledninger:

For det er helt klart at skal du dekke til fest, så krever det jo litt så lenge du sitter i kjøkkenet. Du må jo være flinkere underveis når du holder på.

I vårt materiale er det særlig søndagsmiddager og gjester som blir servert i spisestuen, og i denne sammenheng brukes argumentet om rotete kjøkken som en type begrunnelse. Dette tyder på at idéene om representasjon er viktig, og at man holder rotet borte fra dem man serverer mat til. Å organisere gjester (det representasjonelle) og familien (det private eller intime) til forskjellige steder er en måte å ordne forholdet mellom private og offentlige sfærer.

Tekstboks 8.1.4.: Spisestuen (www.gyldendal.no)

«Dette store, solrike rommet vendt rett mot sør, utgjorde en elegant ramme rundt middagene som Monet og Alice – begge var store mat- og vinkjennere – nøt sammen med familie og venner. En av deres gjester som best beskrev den joviale atmosfæren ved Giverny, var kunstkritikeren Gustave Geffroy. «I det beskjedne huset som ikke desto mindre var så praktfullt i dekoren», skrev han, «fant vi enorm glede i å sitte rundt et bord hvor maten ble servert i rause porsjoner, men som alltid var tilberedt med finesse og ble oppmuntret av lette viner i alle tenkelige farger».

At representasjon er viktig framkommer også i beskrivelsene av hvordan spisestuen brukes. En småbarnsmor i vårt intervjumateriale hadde betenkeligheter med å bruke spisestuen på grunn av slitasje.

Katrine: Vi spiser stort sett middag på kjøkkenet, og så spiser vi der (peker på et stort furubord i den andre delen av stuen) på lørdagskvelden og kanskje på søndag, men jeg er ikke så glad for at vi skal spise på det bordet, for jeg vil gjerne beholde det lenge uten å få for mye flekker og slikt, men vi spiser jo der når vi får besøk.

Denne kvinnen var tydelig stolt av det flotte spisebordet. Det var sentralt plassert i stuen, og hadde nok en større symbolverdi enn bruksverdi. Forholdet mellom kjøkken og spisestue er også tydelig i forhold til hva man skal spise. Under et intervju om pizzaen kommer denne betraktningen fram om forholdet mellom spisestue og kjøkken.

Stine: Det er liksom ikke noe fest over pizza. Å ta seg en bit med blanda mat på en serviett og sitte der med et glass rødvin eller hva det måtte være. Det gir meg ikke noe. Jeg må ha mat og

så må jeg sitte ordentlig med tallerken, kniv og gaffel. Så må jeg kose meg. Jeg sitter lenge .. koser meg... skal det være litt ekstra så dekker jeg opp i spisestuen. – ja. Jeg har et hus som er veldig åpent – så er kjøkkenet i stuen på en måte. Det er et knøttelite kjøkken, så der går det ikke an å spise, men så har jeg i den første stuen så har jeg et bord, der vi spiser sånn til vanlig, men så har vi en litt pen spisestue litt lenger bortenfor. Der dekker jeg opp når det er fest.

Pizza er for denne informanten ikke ordentlig mat og hører ikke hjemme i spisestuen. Det er med andre ord et slags klassifikatorisk nett av retter som man har til forskjellige steder, som igjen passer til de forskjellige tider. Denne kvinnen har et lite kjøkken, så av praktiske grunner bruker hun et bord i stuen som er nær kjøkkenet til hverdags, som hun liker fordi hun har oversikt, men til fest, altså en anledning, da dekker hun et annet sted.

Stue

I vårt materiale ble forholdet til tv-en beskrevet som et problem i forhold til barnefamiliens organisering av måltidene, noe vi kommer tilbake til (se fig. 8.1.4). Ellers brukes stuen både til å servere kaffemåltidet om ettermiddagen, til gjester, og til helgekvelder da det serveres kosemat av forskjellige slag; pizza, snacks og andre småretter. I en slik kontekst er det helt i orden å spise ferdigmat eller snacks, og stuen er det rette stedet å spise slik mat. I en slik kontekst kan man og skal man kose seg, slik vi beskrev i kap. 7 om måltidets tid. Man må derfor bytte sted for at det skal gjøres på riktig måte.

Soverom

Soverom benyttes lite til spising. «Frokost på sengen» er nærmest en aristokratisk måte å spise på og ellers en luksusbetegnelse brukt som spesiell oppmerksomhet rundt f.eks. rituelle sammenhenger slik som bursdag da man nettopp er «konge for en dag», og noe man ikke kan gjøre hver dag, for da går det galt; jfr. *Jeppe på berget*. Frokost på sengen er ellers brukt i anomale situasjoner, slik som når man er syk enten hjemme eller på sykehus. I materialet *Dagen som ikke gikk i glemmeboken* er det imidlertid mange som sier at de bruker soverommet til å drikke te eller kaffe i før de står opp, og at de inntar en kjeks eller liknende, som en slags første frokost. De som skriver slik henviser også til dette som dagens luksusstund. Soverommet eller «barnerommet» er også interessant i forhold til et individs livsløp. Tidlig ungdom vil når de ikke har eget husvære forsøke å innrede soverommet (som da kalles med barnets navn) til noe hybel- eller stuelignende og servere snacks og drikke i dette rommet.

Entréen

I entreen tar vi imot de vi ikke ber helt inn, og er ofte brukt som distanse, og det blir sjeldent servert mat i entreen. Under store rituelle anledninger er dette rommet også brukt til å servere en velkomstdrink og kanskje snacks.

Badet

Det finnes en del scener fra film hvor det blir servert champagne og jordbær i badekaret. Disse scenene er ganske klart koblet til sex (se kapittel 5). Bortsett fra det, serveres det ingen måltider på badet, som med andre ord holdes strengt adskilt fra maten. Badet blir kalt det mest private, og at spising og toalettgjøremål holdes strengt adskilt ser ut til å henge sammen som binære dikotomier. Maten er på mange måter definert som sosialt, mens kroppens avfall er privat.

I arkitektoniske planløsninger vil slike kognitive føringer ligge ureflektert i bunn når man tegner hus. «Plass til spisebord» vil være en type teknisk spesifisering på en tegning uten moralske og klassifikatoriske tanker. Kjøkkenet har fått standard løsninger. Når man kommer inn i et fremmed kjøkken vet man sannsynligvis hvor man skal finne kniver og gafler selv om man aldri har vært der før. Teknologi, arkitektur og konvensjoner fører med andre ord til en ureflektert enighet om utformingen og innholdet i norske hjem.

Stedet måltidene spises på forholder seg konsekvent til tid og person. Forholdet mellom helg og hverdag, arbeidstid og fritid, sommer og vinter uttrykkes gjennom bruken av de forskjellige rom i hjemmet og ute: I kjøkkenet på hverdage, i stuen på lørdag og i spisestuen på søndag. Utenfor i hagen i sommerferien og særlig i helgene i sommerhalvåret. Personene som deltar i de forskjellige måltidene avhenger av hvilket forhold (distanse) disse har til husets beboere. Dette dreier seg i stor grad om representasjon. De mest private får anledning til å drikke pulverkaffe på kjøkkenet, mens de mest formelle relasjoner blir plassert i sofaen i stuen med ordentlig kaffe eller i spisestuen ved store anledninger. På denne måten finnes det et betydelig kulturelt system for måltidets orden i huset.

«Vi dyrker det selvforsynte og selveide hjemmet som kjernefamiliens sentrale rom», skriver Sørhaug (1996) med referanse til Gullestads arbeider (1984 1985 1989) om de norske sentrale verdier. I hjemmet finner vi en kontinuerlig tilbedelse av sentrale hellige verdier som nærhet, trygghet, selvstendighet, likhet og snillhet (Sørhaug 1996). I dette kapitlet har vi gjort en distinksjon mellom huset og hjemmet, der hjemmet representerer det kognitive rommet maten spises i. Her skal vi se nærmere på den moralske implikasjonen av dette skillet. I figur 8.1.4. under har vi plassert de ulike spisestedene i et moralsk hierarki. Dette bygger på resultater fra vår diskursanalyse (kap 4), samt våre intervjustudier. (Utemåltidenes moralske status vil først bli drøftet under punkt 8.3 og 8.4)

Tekstboks 8.1.5.: Den romlige moralske plasseringen av måltidet

	Utemåltidet	Hjemmemåltidet
Høy kulturell/moralsk verdi	restaurantmåltidet f.eks. « <i>tre retters</i> » institusjonsmåltidet f.eks. <i>matpakke</i> natur/villmarksmåltidet f.eks. <i>picnic</i>	familiemåltidet f.eks. <i>hverdagsmiddagen</i> gjestemåltidet f.eks. <i>vennskapsmiddag</i> hage/uterommåltidet f.eks. <i>naboskapsgrilling</i>
Lav kulturell/moralsk verdi	gatekjøkken/bensin- stasjonsmåltidet f.eks. <i>fast food</i> romløse måltider f.eks. « <i>mat i hånda</i> »	take-away-måltidet f.eks. <i>kinamat</i> tv-måltidet f.eks. <i>pizza</i>

Hva som er et riktig og galt måltidsrom må også knyttes til andre forhold som livsløp og sosiokulturelle skillelinjer. Hvis vi for eksempel ser nærmere på det vi har kalt tv-måltidet – så vil dette spisestedets moralske og kulturelle verdi være avhengig av en rekke forhold. Det vil for eksempel være mer akseptert at en som lever alene spiser måltidene foran tv, og en aleneboer vil i langt større grad gjøre det, enn om en barnefamilie velger denne spiseformen. Det finnes også flere situasjoner hvor det er akseptabelt at en familie velger å spise foran tv. I våre intervjustudier framkom det flere eksempler på dette. En kvinne kunne fortelle at familien samlet seg til et morgenmåltid foran barne-tv på lørdag og søndag (se kap.7).

Tone: Jeg er vokst opp i en familie hvor lørdag og søndag er veldig spesielt, og det har jeg tatt med meg – i helgen har vi hjemmebakte boller, saft og kaffe – og innimellom en sjokoladebit mens vi ser på barne-tv – og det spiser vi oppe på loftet der vi har tv-en – og så går vi ned og lager frokost etterpå.

Som det kommer fram av sitatet kom dette tv-måltidet i tillegg til det egentlige frokostmåltidet. Frokosten ble spist i fellesskap ved kjøkkenbordet. At det å spise foran tv ikke egner seg som et spisested for de «ordentlige måltidene» kom særlig fram i beskrivelsene av at hverdagens middager i mange tilfeller kom i konflikt med barne-tv.

Anne: Vi har et lite problem når det gjelder barne-tv og middag – fordi vi skal spise halv seks, men klokka blir fort ti over halv seks, og det er ikke bestandig ungene klarer og få i seg middag på tjue minutter ..., men vi sitter ikke å sier at: «nå må dere forte dere!»

Intervjuer: Pleier de å se på barne-tv da?

A: Ja, når de er ferdig med maten, så kan de gå og se på barne-tv.

I: Kan de ta med seg maten foran tv ... eller?

A: Nei, det får de ikke lov til – vi spiser her (spisebord i åpen kjøkkenløsning, tv-en var godt synlig fra spisebordet) og vi spiser ved bordet. Jeg synes det veldig fort kan bli en uting – at mor og far sitter her og ungene foran tv, og det synes jeg ikke er noen god løsning.

Disse to intervjuisitatene viser nettopp hvor kontekstavhengig vurderingen av spisestedets kulturelle og moralske verdi faktisk er. Under en diskusjon om bordskikk sier en informant unnskyldende, men uoppfordret om forholdet til stuen og tv-en:

Kristin: Vi prøver. Så blir vi litt oppgitt, og lar han få lov. Og det husker han veldig godt. Han synes det er veldig morsomt å spise foran tv-en. «Spise tv-en jeg», sier han. «Vi spiser ikke frokost foran tv-en», sier jeg da. Eller hvis han har vært dårlig noen dager og ikke spist noe særlig. Da får han som regel vilja si, bare for at han skal få spist litt liksom. Men så husker han så veldig godt at han fikk lov til det. Nei, jeg forsøker å være streng på å spise på kjøkkenet, for han smuler over hele stuen.

«Vi spiser ikke foran tv-en» synes som en allmenn moralsk norm, der det ligger underforstått at vi er da skikkelige mennesker. Vi ser imidlertid at hun bruker et praktisk argument «at han smuler», men det er tydelig at det ligger et moralsk argument i bunnen. Den andre forklaringen ligger i «når han har vært dårlig» har han fått lov. Det er med andre ord to moralske plikter moren har som hun veier for og imot: å få i barnet nok mat, og lære barnet hvor det er riktig å spise.

Sted og moral hører sammen. Det vil si at å spise foran tv-en har en dårlig moral selv om det er akkurat samme maten som spises. Men på den annen side er det riktig å spise i stuen når man har gjester, ellers gjør man ikke ordentlig stas på dem, og man er uhøflig. Sted, tid og person utgjør derfor en slags total moralsk taksonomisk kode i forhold til mat. Som intervjuer blir man for eksempel svært ofte plassert i stuen i et privat hjem, og får kaffe og kjeks eller kake. Dette skaper den korrekte distansen mellom en forsker fra Statens institutt for forbruksforskning og det private, man blir ikke avvist, men man kommer ikke helt inn i deres private verden – med mindre man blir skikkelig kjent.

8.2 Det institusjonelle måltidsrommet

Hver og en av oss deltar i en rekke andre former for måltidsfellesskap enn den som kjennetegner måltidet i hjemmet. Lønnsarbeidet skiller familie og arbeid fra hverandre i forskjellige sosiale rom. Arbeidsplassen ble og blir sett på som et rom for produksjon og familien et rom for kjærighet og konsum. Med innholdet fornuft, nytte og plikt på jobben, versus kjærighet, galskap og begjær i hjemmet (Sørhaug 1996). I vårt hverdagsliv vil nettopp arbeidsplassen, skolen og barnehagen være de viktigste eksemplene på steder hvor måltidet foregår

utenfor hjemmet. Dette gjelder i særlig grad lunsjmåltidet som nettopp kan karakteriseres som et institusjonsbasert måltid. Ifølge MMIs tall spiser over halvparten av de yrkesaktive og studenter de fleste lunsjmåltider et annet sted enn hjemme.

De fleste norske barn tilbringer store deler av dagen i barnehager, skoler eller fritidsordninger. Det institusjonelle måltidsfellesskapet er derfor en viktig del av norske barns hverdag. Som vi viste i kapittel 5 er måltidet i offentlige institusjoner som skole og barnehage sett på som en pedagogisk mulighet til å lære barna gode måltidsvaner og sosial samhandling. Både i veiledende forskrifter og egne årsplaner framkommer det at måltidene i skole og barnehage er en viktig del av det pedagogiske opplegget. Måltidets organisering er i denne sammenheng i utgangspunktet det offentliges ansvar, men som vi skal se er både form og innhold sterkt knyttet til de familiære normer og verdier.

Tekstboks 8.2.1.: Måltider i institusjonelle fellesskap. (Utdrag fra årsplanen i «Trollungene barnehage» (kommunal barnehage med 55 barn))

Arbeidsområde: Hverdagsaktiviteter.	
Begrunnelse:	Omsorg er i stor grad knyttet til hverdagsaktiviteter. (...) I disse aktivitetene utspilles mye av den direkte kontakten mellom barn og voksne. Her formidles kulturens skikk og bruk, vaner og vurderinger.
Hverdagsaktivitet: Måltidet	
Mål	
<ul style="list-style-type: none"> • barn skal bli mette • barn skal oppleve måltidet som hyggelig, og at de er en del av det sosiale fellesskapet. • barna skal lære å spise selv, og gjennomføre et måltid på egen hånd. • barna skal lære bordskikk. • barna skal lære om hygiene og kosthold. 	
Tiltak	
<ul style="list-style-type: none"> • gjennomføre måltidet 3 ganger daglig. • voksne deltar i, og engasjerer seg i samtalen rundt bordet. • spise i smågrupper. • snakke med barna om hvordan man vil at måltidet skal være (hva er bordskikk). • bruke de større barna som modeller, og hjelpere for de mindre. • barna dekker og rydder av bordet. 	

Som vi ser av denne beskrivelsen preges ikke det institusjonelle måltidet av det vi gjerne assosierer med arbeidets institusjoner slik som samleband, kø og kantineservering. Ved for eksempel å dele barna i mindre grupper og lære dem å engasjere seg i samtaler, forsøker man å etterligne det borgerlige familiemåltidets form. Det er kulturens skikk og bruk som skal viderefremidles.

Det er påfallende og interessant at det legges vekt på små bord og at man skal dekke og rydde bordet selv.

På arbeidet spiser man i kantine eller egne spiserom. Dette er et felles matrom som i liten grad brukes til noe annet. Flere bedrifter bruker måltidene – for eksempel subsidierte kantiner – som en måte å anerkjenne og belønne sine ansatte på. Det å gi mat til de ansatte har altså også en symbolsk rolle. Den norske matpakken gjør kantinespisingen annerledes enn matens fellesskap ellers er. Matpakken er en individualisering av maten. Det vil si at i stedet for å spise av samme fat, i fellesskap, har man bare med seg det man selv skal spise. Det er et fellesskap i at man inntar måltidet sammen, men man spiser ikke den samme maten, og den blir ikke laget i fellesskap (Døving 1999d).

Matpakken er både et personlig og individuelt stykke måltid (se fig. 8.1.4.). Selv om det står anbefalt på Norges bondelags hjemmesider på nettet at «lykken er å dele matpakken med noen» og «hvis noen ikke har matpakke med seg en dag, kan du kanskje dele litt med han eller henne?», forekommer dette sjelden. Å dele matpakke er en meget intim handling. I de offentlige institusjoner som barnehage og skole, legges ikke maten hjemmefra på et bord og deles, men man spiser sin mat. Hvis noen ikke har med seg mat, så har skolen reservemat til disse barna. Voksne mennesker som har glemt matpakke drar heller ut og kjøper mat, og har de glemt penger så låner de det. Det er ingen tvil om at det er lettere for nordmenn å gi tilbake penger enn å dele matpakke. Det ser ut til at relasjonen mellom matpakke og eieren allerede er i en gave-relasjon fra hjemmet, og på den måten også et tegn på familiær kjærighet.

Maten i matpakken skal komme hjemmefra, og man tar på en måte hjemmet og familien med seg til skolen og arbeidsplassen. Matpakken gjør at også offentlig spising tilhører familien (Døving 1999d). Sørhaug (1996) argumenterer for at kontrasten mellom arbeid og hjem skaper to motstridende sfærer som på samme tid definerer hverandre. Matpakken kan sies å være et bindeledd mellom disse sfærene. Ved at man gjennom matpakken ikke spiser samme mat i kantinen opprettholdes både den offentlige og private sfære. Når noen lager maten til deg på arbeidsplassen eller på skolen, tar disse familiens plass (se kap. 5). Kantinedamene er moderlige figurer, og derfor også en trussel. Hygiene og profesjonalitet er en måte å ordne dette i ikke-familiære og ikke-seksuelle relasjoner. De hvite klærne til husstellstanden viser tilknytning til medisin, snarere enn til mor (Døving 1999d). Renhetskrav eller forestillinger om renhet er i det hele tatt alltid knyttet til servering av mat (se kap. 3). Kravene til renhet er større på offentlige steder, hvor vi i Norge for eksempel har Næringsmiddelkontrollen for å kontrollere renhetsgehalten. Avstanden

mellom der man lager maten og der man serverer den er alltid definert og markert på offentlige steder, noe som også nedfeller seg i lovverket.

En annen måltidsform som knytter individet og kjernefamilien til andre sfærer er den såkalte dugnaden. Når det er offentlige dugnader i barnehager eller på skolen serveres det enten kaffe eller kaker, eller det er øl og pizza hvis det er flyttelass med kameratgjengen. Der matpakken tar med seg kjøkkenet på jobben, tar dugnaden med seg stuen. Å spise matpakke på dugnad ville være en fornærmelse mot fellesskapet. Kodene her er ganske klare: En ung pike på Sørlandet skulle være med på en samling i et misjonslag for første gang. Hun ble invitert av sin venninne, og ble spurt om hun ikke kunne ta med seg mat. Hun lagde en matpakke, men da hun kom oppdaget hun at de andre hadde med varme og kalde retter som de la på fat. Hun gjemte matpakken og sa at hun hadde glemt å ta med mat.

8.3 Det offentlige måltidsrommet

Det er grunn til å anta at måltider i det offentlige rom er blitt en viktig fritidsaktivitet. Med viktig tenker vi nødvendigvis ikke bare på hyppigheten, men også de ulike sosiale betydningene og relasjonene som det å spise ute bidrar til. Som vist i kapittel 4 og 6 tjener måltider i det offentlige rom mange formål – det kan være en måte å pleie vennskap, ekteskap, familie og profesjonelle forbindelser. Det kan være en måte å markere spesielle begivenheter på. Det å spise i det offentlige rom kan også karakteriseres som en form for iøynefallende (mat-)forbruk eller matsnobberi. Bare de nærmeste vet hva du spiser hjemme, men når du kommer ut blir den matkulturelle kompetanse mer synlig.

Tabell 8.3.1.: *Hvor ofte spiser du på kafé/restaurant?* (prosent i ulike aldersgrupper).

	15-24 år	25-39 år	40-59 år	60 år eller mer
Minst 3 ganger i uken	2	1	1	2
Minst 1 gang i uken	7	7	3	2
Minst 2 ganger i måneden	18	19	11	9
Minst 1 gang i måneden	20	22	17	9
Sjeldnere	47	49	63	59
Aldri	5	2	6	19
Sum	100	100	100	100
N	387	691	685	331

*** $p < 0.001$ – testet ved kji-kvadrat test.

Som vi ser av tallene (tabell 8.3.1) er det ikke en dagligdags handling å spise ute på kafé eller restaurant, men noe mange gjør en gang i blant. Det er for eksempel 7 prosent av dem under 39 år som spiser slike måltider én til to ganger i uken. Restaurantmåltider utgjør altså en relativt liten del av det norske måltidsmønsteret. Omtrent hvert 50. måltid er på kafé eller restaurant (kap 5). Det er de med mest inntekt og de som bor i Oslo som i større grad spiser på restaurant eller kafé. Det er igjen de yngste av disse som er de hyppigste kafé- og restaurantgjestene. Våre intervjuer viser ellers at det å spise ute gjøres ved visse anledninger, en feiring eller en spesiell helg. Som vi ser er det en stor gruppe særlig av de eldste som aldri eller sjeldnere enn tre ganger i året går på restaurant eller kafé (se kap 6). Når man snakker om nordmenns spisevaner er det altså viktig å tenke på at det er langt flere som aldri spiser på restaurant eller kafé, enn som gjør det ukentlig. Og omtrent en firedel av befolkningen spiser på restaurant sjeldnere enn én gang i året. Det er også verdt å merke seg at den lille gruppen som spiser ofte på restaurant synes å dominere offentligheten (se kapittel 4), og at det er denne gruppen som blir stående som representativ for «nordmenns måltidsvaner» og oppfatningen om at «hjemmemåltidene er noe som hører fortiden til».

Tekstboks 8.3.2.: Intervju med verdensmester i kokkekunst Bent Stiansen
(internett)

Nordmenn vet stadig mer om mat, og de blir også flinkere til å lage mat selv, men dette representerer ikke noen trussel for norsk restaurantnæring. Jeg husker at fru Brochmann på Continental pleide å si at «min største konkurrent er den dyktige husmor». Men virkeligheten er nok en helt annen i dag. Folk har ikke lenger tid til å lage mat. Derfor går de oftere ut for å spise. Det gjelder både «vanlig mat» til hverdags og mer eksotisk mat til fest og store anledninger. Dette er en utvikling som vil skyte stadig større fart. Derfor står norsk restaurantnæring overfor et eksklusivt voksende marked. Knappt noen annen fastlandsnæring vil vokse så sterkt som serveringsnæringen de nærmeste årene - vårt nisjeprodukt er at vi kan tilby gjestene avslapning som en kontrast til det hektiske livet utenfor, gjestene kommer til oss når de vil nyte og ikke bare spise, og når hensikten med restaurantbesøket ikke bare er å bli mett, men å få med seg en opplevelse

Sitatet illustrerer hvordan mat og måltider inngår som en fritidsaktivitet; at gjesten får «med seg en opplevelse», slik vi beskrev i kapittel 4. Samtidig viser sitatet til en generell oppfatning at folk ikke har «tid til å lage mat» lenger, og av den grunn velger å spise på restaurant. Som vi har vist har ikke folk generelt dårligere tid (kap. 7). Det er også rimelig å sette spørsmålsteget ved i hvilken grad det er tidsbesparende å gå ut og spise. Hvis man likevel er ute,

og man er uten familiære forpliktelser kan det nok ta mindre tid. Men hvis man må reise til og fra en restaurant, vente på maten og gjennomføre et restaurantmåltid, er det nok mer tidkrevende enn å tilberede og gjennomføre et hjemmemåltid. Dette handler altså ikke primært om tidsknapphet, men at utespising er en fritidsaktivitet. Restauranten tilbyr avslapning og nytelse. Dette handler, som vi har vist i kapitlene 4 og 6, ikke bare om god mat og drikke. Det er snarere mye som tyder på at det å spise ute først og fremst henger sammen med bedret økonomi. Sosialøkonomiske elastisitetsanalyser viser en klar sammenheng mellom inntekt, kostnader og restaurantbesøk. Analysene viser at restaurantbesøk er det som lettest faller fra ved lavere inntekt og som lettest droppes hvis prisene øker (Rickertsen 1994).

Det er liten tvil om at det har vært en voldsom økning av restauranter og restaurantspising i Norge. Dette betyr imidlertid ikke at utespisingen i Norge utgjør en betydelig andel av det norske måltidsmønsteret. Tvert imot, det er viktig å se på utgangspunktet for denne endringen. Selv om utespising er mangedoblet de siste ti årene, er andelen måltider som spises ute helt minimalt sett i forhold til hvor de fleste måltidene faktisk blir spist.

8.4 Det romløse måltidet

Slik vi har sett blir ikke alle måltidene tillagt like stor verdi; det familiære fellesmåltidet har høyest moralsk verdi (fig. 8.1.4.), mens måltider på vei; i bil, bensinstasjon, mens vi går, på gatekjøkken har minst verdi. Vi har valgt å kalle disse for «romløse måltider». Det synes klart at det finnes en slags romlig stridighet, at måltidets verdi er avhengig av rom eller knyttet til rom. I den norske offentligheten står gatekjøkkenmat svært lavt. Dette viser både til det hegemoniet som dominerer offentligheten, men også til et moralsk system av riktige og gale måter å spise ute på. I et lørdagsnummer av *Dagens næringsliv* kan vi lese en anmeldelse som setter fokus på de mer familiære sidene ved en restaurant slik som «Vennlig og hverdagslig, litt stuepreget med bl.a. gamle ovner, grovt treverk» og det intime «varmt og rødt lokale». Beskrivelsen av lokaliteten viser til en sterk distanse til veikroen:

«Langs den trafikkerte Trondheimsveien ligger en blanding av veikro og innrøkt kneipe (...) er restaurant x forgården til veikro-helvetet?»

I uterommet har vi altså både de pretensiøse gourmetrestaurantene, kneipene og gatekjøkkenene. Det tiltalende ved veikro og lavprisrestaurantene kan være at folk føler seg vel med mindre jålete menyer og at restaurantene slik sett er mer demokratiserende.

Tabell 8.4.1.: *Hvor ofte spiser du på gatekjøkken/snackbar/fast-food restaurant (prosent i ulike aldersgrupper)*

	15-24 år	25-39 år	40-59 år	60 år eller mer
Minst 3 ganger i uken	0,5	0,4	-	-
1-2 ganger i uken	7	4	1	-
2-3 ganger i måneden	27	16	4	1
1 gang i måneden	23	20	10	1
Sjeldnere	34	53	64	35
Aldri	7	7	20	61
Sum	100	100	100	100
N	388	695	676	306

*** $p < 0.001$ – testet ved kji-kvadrat test.

Som vi ser er det ganske vanlig å spise på gatekjøkken og fast food-restauranter, men det er ikke noe man gjør ofte. Det er store forskjeller i de ulike aldersgruppene. De fleste unge spiser på gatekjøkken/fast food-restaurant 1-3 ganger i måneden. Selv for den yngste aldersgruppen utgjør denne spiseformen en svært liten del av måltidsmønsteret. Det er dessuten langt flere som aldri spiser på gatekjøkken/fast food-restaurant enn de som gjør det mer enn 2 ganger i uken. Gatekjøkkenmat utgjør altså totalt sett en liten del av det norske måltidsmønsteret.

I intervjuer om mat er det imidlertid vanlig at man snakker om ungdommens uheldige spisevaner. Dette blir gjerne knyttet til deres store forbruk av gatekjøkkenmat.

Tone: Det viser seg at ungdom i dag er mye feilernært. Det er på grunn av at de spiser mye gatekjøkkenmat og ensidig mat. Det er veldig mye sånt. Det er det jeg mener med måtehold. De kan ha det å kose seg med kanskje én gang i uken eller noe sånt. Det å gi ungene penger så de kan gå på gatekjøkken og spise en hamburger i stedet for å spise middag, det går ikke. Bare se på Dalum de spiser bare gatekjøkkenmat. De ungene er deretter også – store og tjukke. Det er i hvertfall ikke noe sunt. Ikke sunt å være fanatiker når det gjelder grønnsaker heller. Alt med måte.

Som vi ser kobles stedet maten spises på til helse. Alt skal være med måte. Dette stemmer godt overens med Gullestads (1984) observasjon av nordmenns avstandtagen fra enhver form for ekstremisme. En mulig tolkning av den moralske panikken som angår gatekjøkken kan ligge i selve begrepet «gate» og «kjøkken». Dette er en skikkelig selvmotsigelse. Kjøkken skal være i hjemmet for at det skal være ordentlig, mens gata er verken eller. Et kjøkken på gata er derfor galt i seg selv. Maten som kommer fra et slikt sted må være en trussel mot familien.

En mulig årsak til forestillingene om at det finnes en økning i snacking eller beiting er at man spiser pølsen ute, at den dermed *synes*, og man kan derfor få bekreftet en fordom, uten at man har noe statistisk sammenligningsgrunnlag. Når mediene gir oss en forestilling om at måltidet forfaller kan dette altså henge sammen med hva man ser. Man ser gatekjøkkenmat, man ser festen og høytidene, mens hverdagen på kjøkkende foregår i stillhet. I forhold til den oppmerksomheten snacking, beiting og restaurantspising har fått, er det tydelig at det foreligger et bilde av noen endringer som ikke har rot i virkeligheten. Dette vil vi drøfte nærmere i kapittel 12.

8.5 Friluftsmåltidet

Mens mat som spises på gaten har en ekstrem lav status syens måltidet som inntas i naturen å ha en høy moralsk status i Norge (fig. 8.1.4.). Matpakken ute er det store unntaket blant de romløse måltider. I en programomtale fra NRKs «Ut i naturen!» kan vi lese:

«... jeg tror nok at nordmenn har litt mer terrengfølelse enn de fleste andre. Vi har mye plass å boltre oss på, vi har fjell å klatre i, elver å vasse i. [...] Men selv her i landet begynner folk å bli bekvemme. En ser stadig oftere at folk setter seg ned tre meter fra turløypa for å nyte sin medbrakte matpakke i stedet for å gå ti minutter til og kunne nyte en fantastisk utsikt.»

Og fra ungdomsgruppa til DNTs (Den norske turistforening) webside kan man lese under overskriften «En takk til serveringsfolket på Smedmyrkoia»:

«... fra den eldre garde som gjenopplever noe av den gamle markatradisjonen med åpne stuer i Marka der man kunne gå inn i varmen, hvile litt, spise matpakke og kjøpe en deilig solbærtoddy».

Matpakken er her et sentralt element i det norske friluftsliv sammen med «marka», «solbærtoddy», «åpne stuer». Matpakken og turen til skogs eller fjells er en selvfølgelig del av den norske etniske identiteten. Naturen, turen og skiene er en viktig del av den norske selvfølelsen (Bomann-Larsen 1993) (Witoszek 1998), og matpakken er sterkt koblet til dette – for oss – norske sted. I det første sitatet ser vi igjen hvordan teorien om det nasjonale forfall kobles inn i fortellingen om måltidsmønsteret. For at maten skal nytes på en korrekt måte bør man gå en skikkelig tur først.

Også vårt intervjumateriale viste at det å ta med seg familiens måltider «ut i naturen» var sett på som noe positivt. På «flotte sommerdager» var det vanlig å ta med seg familiens middagsmat ut i naturen. Hagerom av typen veranda og terrasse var også et viktig måltidsrom i sommerhalvåret.

Som det kommer fram i dette kapitlet inngår hver og en av oss i en rekke former for måltidsfellesskap som integrerer oss i en større helhet – det kan handle om et arbeidsfellesskap (kantina), et nabofellesskap (grilling i fellesrom), den lokale kaféen osv. Hvor vi spiser har altså ulik sosial betydning, og skaper ulike former for sosiale bindinger. De ulike måltidsrommene henger sammen på en bestemt måte og gir en sterk orden. Vi har de gale og riktige rommene til hver sin tid – med tilhørende moral. Hjemmet er det viktigste måltidsrommet i det norske måltidsmønsteret. De fleste måltider blir spist hjemme sammen med kjernefamilien (se kap. 5). Det institusjonelle måltidsrommet har særlig betydning hva angår lunsjmåltidet. Ellers viser våre empiriske materialer at det å spise i det offentlige rom utgjør en mindre viktig del av det norske måltidsmønsteret enn man lett kan få inntrykk av i den offentlige debatten. Dette kommer blant annet fram av tallene om hyppigheten av spising «på vei», på bensinstasjon, samt på gatekjøkken og restaurant (se kap. 5 og 7).

9 Måltidet som sosial situasjon

Som vi har vist i de foregående kapitlene er måltidet å betrakte som en sosial hendelse. Når man spiser sitter man sammen, man deler den samme maten, atferden ved bordet er regulert av konvensjoner og etikette osv. At et måltid er sosialt betyr at det også er en arena for identifisering og tradisjon (9.1.) og en arena for sosialisering og reproduksjon (9.2.).

9.1 Måltidet som identifisering, tradisjon og integrasjon

Kultur oppstår i møte med andre, der man forhandler om hvordan og hvem man er (Barth 1969, Eriksen 1991). Mat er egnet som markør i en slik etnisk eller lokal differensieringsprosess. Man konstruerer på en måte forskjeller ved å peke på dem, og man avgrenser seg selv fra andre gjennom hva man spiser (Douglas & Isherwood 1978). Det er derfor vanlig å bruke mat som en betegnelse av de andre både med positiv og negativ valør. Svenskene spiser surstrømming, mens nordmenn spiser røkefisk. Franskmenn er froskespisere for engelskmenn, nordmenn er grisespisere for arabere, og afrikanerne spiser boller i den norske forestillingsverden. Det finnes flere eksempler på hvordan etnisitet, nasjonalitet og nasjonalisme blir uttrykt gjennom etniske matretter som f.eks. samosa, kebab, mossaka eller pinnekjøtt, og det foregår en omfattende kamp om hva som skal representere nordmenn som norsk matkultur.

Tekstboks 9.1.1.: *Norsk mat*

I Olympiakomiteens beretning om Chamonix-OL går det fram at man satset hardt på medbrakt rugbrød. I tillegg kom en forsending nybakt brød dagen før avreise. At dette brødet ville være 14 dager gammelt på OLS første konkurransedag, tok man ikke tungt.

«I Frankrike faar man bare hvetelof, der jo ikke er noget for våre karer», slår OL-komiteen fast. «For det mulige tilfælde, at det skulde bli vanskelig at faa kjøtmat stekt i smør, men som vanlig dernede bare stekt i smult, nedla vort styremedlem Haslum et større parti nystekt bif o.s.v. hermetisk, saa man jo var nogenlunde sikker ogsaa i denne henseende». Geit- og mysost hadde en selvsagt plass i proviantkassene. [...]

Vi kan le av dette i dag, men hva skal vi si om den norske troppen anno 1998? Ånden fra 1924 lever videre, og tankegangen er den samme. I november i fjor offentliggjorde Olympiatoppen de kulinariske Nagano-planene, og toppidrettsjef Bjørge Stensbøl forklarte:

«Kostholdet er viktig, særlig når vi skal være borte så lenge som tilfellet blir i forbindelse med OL. Derfor tar vi ikke bare med oss baker og konditor til Japan, men en del norske råvarer også.» (<http://www.nettavisen.no/sport/nagano98/21635.html>)

Hva er det som er de arketyperiske norske rettene, og hvilke ingredienser er det som konstituerer det norske måltidsmønsteret? I den offentlige debatten blir introduksjonen av (andre) etniske matretter gjerne sett på som en trussel mot den nasjonale matidentiteten («god, gammeldags norsk mat»). Det ironiske ved denne skepsisen mot utenlandsk mat er at det meste av det som finnes på det norske spisekartet er fraktet til Norge gjennom historien; modifisert, tilpasset og hybridisert over tid. Den nye maten vil alltid være gjenstand for lokal bearbeiding og kontekstuenlisering. Poteten er et godt eksempel fordi den var gjenstand for betydelig skepsis da den ble introdusert, og det tok nesten hundre år fra bergensbispens Erik Pontoppidan publiserte *Forsøk på Norges naturlige historie* før den virkelig ble akseptert.⁴⁴ Historiene om de såkalte potetprestene som forsøkte å innføre poteten mot lokalbefolkningens vilje er mange, og det virker som om det var nød som fikk nordmenn til å dyrke den. Fra å være et lite ønsket produkt har den imidlertid blitt et tegn på selve det norske, noe vi blant annet ser i det identitesbærende begrepet «Ola Pottitt».⁴⁵

De ulike matvarene som inngår i en nasjons måltidsmønster forteller både om en nasjons stolthet og om fremmedfrykt, slik de olympiske troppenes medbrakte mat er eksempler på. De typiske matvarene og -rettene blir generelt sett på som tegn på stabilitet, mens de fremmede blir sett på som en trussel. I den historiske romanen «*Seierherrene*» blir det gitt en ypperlig beskrivelse av denne prosessen:

⁴⁴ <http://www.skolesjefen.oslo.no/skole/rustad/potetxt.htm>

⁴⁵ Vi tenker ofte at man i Norge spiste det man hadde tilgang til, det naturen ga i gamle dager. Historien om potetens ekstreme motstand viser at det langt fra er tilfelle.

Tekstboks 9.1.2.: *Historien om etterkrigstidens måltidsmønster* (Jacobsen 1991)

På mange måter ventefår, sjette og sjuende. Og der på denne litt søvnige sisterunden at folkeskolen utstyres oss med «*husstell*», eller «*skolekjøkken*», som det også heter, og det meste av det man rekker å produsere i løpet av disse timene smaker aluminiumskasseroller, skap, Delfia matfett, forrige generasjon ... *alt*, absolutt alt som kan gjøre mat hyggelig, delikat, god er her fraværende ... stekt lever, kokt fisk med smeltet smør, vassgraut ...

Men ingenting er bare elendighet, ingenting er bare historier om noe som gikk galt – vi lærer nemlig å lage Biff Stroganoff og aprikosfromasj! Og den dagen det skjer er det stille i lokalene. Helt stille. (...). Slik innføres også de første gram *tomatpuré* i det norske arbeiderkjøkken (foruten ketchupen selvsagt, men heller ikke den er særlig gammel, og dens opprinnelse er også av tilstrekkelig vulgær karakter – USA ...) for det er ikke blod som renner i de norske årer – eller «*rundt i de norske kjøttuene*», som Tredve Grorud så treffende har omtalt vår rase -, «*men brun saus*». Fram til denne dagen altså, da den italienske tomatpuréen skriver første kapittel i den postmoderne romanen om internasjonalisering av det norske spisekartet: pasta, pizza, capuccino, risotto, bacalao, banana daquiri, mexicansk gryte og bakt potet ... – serverer muttern bakt potet og se bremseklossene skrus på i fjeset hennes, se hvorfor det aldri ble revolusjon i Norge. Det er nemlig ikke uten motstand en nyhet som stroganoffen tas hjem av den opplyste elev og innlemmes i mors kjøkken. Men Harald er også for, som Jannik er det, så muttern gir etter, et glipptak nærmest, og dropper noen gram tomatpuré i den brune sausen som til da har omgitt hvalbiffen. Og fattern liker det. Han roper selvsagt ikke hurra og spør hva i all verden dette er for noe spennende. Nei, det går etter reglene, taushet, sideblikk i avisen, noen ord om et skøytelep, desserten inntas like taust ... kvelden går, dagene, ukene, og hvalbiffens tid er igjen inne, nå uten tomatpuré. Og fattern mumler at dette var da ikke som sist, Marta?

- Den er sånn som den alltid har vært.
- Jasså. Javel, men den var nå bedre sist da.
- Ja ja, som du vil?
- Som jeg vil? Hva mener du med det?
- Nei nei, ingenting, du får den maten du vil ha her, det er bare å si ifra.

Og to nye uker rusler av sted, et solid teppe av fiskeboller, kjøttkaker, stekt torsk og plukkfisk ... det rene grunnfjellet. Før hvalen er der igjen, nå i rød saus for godt, helt til den selv trues med utryddelse, men det skjer først lenge etter at vi alle tre har flyttet hjemmefra og er blitt selvstendige ungkarskokker i alle mulige italienske varianter, karbohydrater, fett og sur vin ... (s. 461-463)

Utsagnet om «den norske rase» som «kjøttuener med brun saus i årene» viser blant annet hvor sentralt kjøttet er i det norske (vestlige) måltidsmønsteret. Potetens betydning for den norske selvforståelsen er typisk. Det er svært vanlig at det er «staple food» (tunge karbohydrater som obligatorisk tilbehør til hovedretter) blir bærende i etnisk identitet, og er ofte det siste innvandrere bytter ut i en assimilasjonsprosess (Koçtürk-Runefors 1991). Det finnes flere studier av symbolismen som ligger i slike enkeltmatvarer. Ohnuki-Tierney (1993) diskuterer i boka *Rice as Self* risens betydning for den japanske selvforståelsen. Flere studier viser nettopp hvordan slikt tilbehør (ris, pasta, potet) har en tendens til å bli det mest grunnleggende for hva et måltid skal inneholde. I våre studier framkommer det en rekke eksempler på at folk føler at de ikke har spist et ordentlig måltid hvis basismaten mangler. Vi har plukket ut

tre eksempler som viser forskjellige tilnærminger til endring av måltidets innhold:

Intervjuer: Når jeg sier ordentlig middag – hva tenker du da?

Britt: Det skal være grønnsaker, kjøtt og potet eller ris.

I: Ris eller potet?

B: Ja, risen har jeg begynt å erstatte poteten med nå. Jeg føler ikke helt at det er noen god erstatning ... når jeg f.eks. har hatt spaghetti og kjøttdeig – da synes jeg ikke det er helt fullverdig. Jeg husker da jeg var liten – så hadde vi makaroni og kjøttdeig og tomatsaus – og da hadde vi poteter ved siden av. I flere år har jeg også hatt poteter ved siden av spaghattiretten, men nå synes jeg ikke det passer helt.

I: Så nå har du sluttet med det?

B: Ja, det var etter en påsketur med noen venninner.

I: Hva var det vennene dine sa da?

B: De syntes det var veldig rart at jeg skulle ha poteter. Jeg kunne ikke skjønne det, for mamma er sånn: «det er ikke ordentlig middag uten potet!»

Intervjuer: Hva ser du på som en ordentlig middag da?

Kari: Det er det du har fått innprenta fra gamle dager: Det skal være poteter!

I: Bruker dere mye potet?

K: Ikke så veldig mye. Jeg synes faktisk spaghetti og ris og sånn er bedre. Og så er det litt tungvint det der å måtte koke poteter. Det tar litt lenger tid.

Intervjuer: Hva ser du på som en ordentlig middag?

Anne: Det er en middag med poteter, grønnsaker, saus og et eller annet ved siden av ... om det er fisk eller kylling eller ... Ja, det er en ordentlig middag.

I: Du sier poteter og ikke ris ...?

A: Vi spiser veldig mye ris og veldig mye pasta, men det er på en måte ikke sånn god, gammeldags, ordentlig middag.

Vi ser av de ovennevnte sitatene er oppfatningene omkring en ordentlig middag nært knyttet til den tradisjonelle tallerkenmodellen med kjøtt eller fisk, kokte poteter og grønnsaker (se kap. 3).

I flere studier har det framkommet at den kokte poteten er en helt sentral bestanddel av en ordentlig middag (Wandel og Bugge 1994, Wandel, Bugge og Ramm 1995, Fagerli 1999, Bugge 1999a). Den kokte poteten assosieres med «den gode, gammeldagse maten» fra husmorens glansdager på 50- og 60-tallet, de såkalte gygne tiår (Bugge 1999a), det som forstås som den nasjonale dietten. Studier blant yngre kvinner viser at (hus)mødrenes matvanep praksis har preget døtrene. Det betyr nødvendigvis ikke at døtrene lojalt følger mødrenes matvanep praksis, men at mødrene fungerer som et viktig referansepunkt. Kampen for den kokte poteten er derfor en nasjonal heroisk kamp mot oppløsning av norske grunnverdier. Det er også typisk at slike karbohydrater blir obligatorisk tilbehør til hovedmåltidene og at de også blir gjenstand for nasjonale subsidier. Japan tviholder for eksempel på sin subsidiering av ris. Fore-

ling av potet i form av ferdigkokte, eller friterte som chips, strider mot vår nasjonale identitet, og blir ansett som en betydelig trussel. Det er ikke uten grunn at poteten selges som bulkvare i butikkene, mens annet middagstilbehør er ferdig foredlet eller vasket.

Engros- og forbrukstallene for potet er entydig negative. Det er også tydelig, slik vi skrev i kapittel 5, at de eldste spiser mer potet enn de yngre. De tre eksemplene over viser hvordan det har skjedd en endring av potetens selvfulgelige posisjon som det eneste korrekte og nødvendige tilbehør til middagen. Denne innstillingen synes å indikere en reell endring, det vil si at det ikke er rimelig å anta at dagens unge husmødre vil gå over til å bare bruke potet til middag når de blir gamle. Sakte – men ikke uten kamp – gir poteten etter og ser ut til å sidestilles med pasta og ris. Denne endringen skjer bare på produktnivå, middagens format og mening endres ikke av å bytte ut potet med ris.

Poteten skjuler altså en kompleks historie, og slik er det for de fleste av våre matvarer som vi per definisjon ser på som en del av vår identitet. Bell og Valentine (1997) hevder at historien om en nasjons mat på mange måter forteller noe om en hel nasjons politiske, økonomiske og kulturelle historie. Nærliggende føringer er ulike handelsforbindelser som landet har vært og er involvert i, migrasjon, samt spesielle begivenheter (nedgangstider, kriger, utbytting, naturkatastrofer), jordbruksubsidier, kostholdskampanjer (skolefrokosten). Andre hevder at man ikke kan snakke om noe slikt som en nasjonal diett, men at det snarere handler om et tenkt matfellesskap (Hall 1991). Et eksempel på dette kan være de norske julemattradisjonene. Høytider – og i særdeleshet julen – blir i stor grad knyttet til mat- og måltidstradisjoner. Det stilles store forventninger til julens mat. Dette handler både om å ta vare på våre forgjengeres praksis – *det norske*, samt oppfatninger av hva som er den *riktige julematen*. På denne måten bidrar julens mat til å skape både stabilitet og fasthet. Slik beskrives dette av en kvinne i vårt materiale:

Intervjuer: Når jeg sier mat og årstider – hva tenker du om det?

Trine: Vi er glad i å grille om sommeren ... det gjør vi mye (...). Men jeg er ikke sånn at jeg liksom løper til butikken med en gang det kommer lam på høsten. Det lar jeg meg ikke påvirke så mye av, men jeg er veldig sånn i jula at da skal det være ribbe og pølse, og det skal være de og de kakeslagene og sånne ting liksom.

I: Hva er det som gjør det så viktig?

T: Jula er veldig spesiell for meg altså. (...) I fjor var det første gang jeg laget full julemiddag – jeg var veldig spent på om jeg fikk det til – ja, om svoren ble sprø og hele den der (...). Jeg er også vant til at vi har noe som heter mjølkesuppe – det er en sånn risengrynssuppe som er kokt hele dagen – det er så godt!

Julen blir i stor grad uttrykt gjennom maten som spises. En vanlig måte å innlede julefeiringen på i norske familier er nettopp å servere risengrynsgrøt med mandel i. Selv om det verken finnes rismarker eller mandeltrær i Norge, har altså denne matretten fått en helt sentral rolle i den norske julefeiringen. Dette viser hvordan en matrett blir en symbolisering av identitet, eller som Hall (1991) kaller det, et tenkt matfellesskap. Sitatet over illustrerer også forholdet til å danne ny familie, og kvinnens selvforståelse av hvor viktig det er å kunne servere riktig mat i etableringens første tradisjonsmåltid. Dette forholdet viser hvordan tradisjonene overføres fra en generasjon til neste.

Tekstboks 9.1.3.: Julegrøten (<http://plaza.v-wave.com/pal/nisse.html>)

Reisebrev fra Norge

As the Norwegian Christmas custom, Inga brought a large wooden bowl of steaming risengrynsgrøt»

De fleste «norske matrettene» er et resultat av globalisering. Det interessante er at den kulturelle prosessen som brakte risengrynsgrøten til de norske middagsbord har gått tapt underveis. Når den først er etablert som «noe vi lager omtrent hver lørdag» eller matretten som «ringer julen inn i våre hjem» blir den i seg selv en «norsk matrett». Vi snakker om norsk og utenlandsk mat som binære opposisjoner og glemmer at det handler om prosesser. Når vi tar i bruk en utenlandsk matrett, f.eks. pizza, vil vi fornorske den ved å bruke «norske» ingredienser: Norvegiaosten erstatter mozzarellaosten. Vi bruker gjærbakst med tykkere bunn, og rettens måltidsformat endres. Den utenlandske maten vil alltid være gjenstand for lokal bearbeiding og kontekstuenlisering. Pizza har fortsatt en utenlandsk merkelapp selv om den er blitt helnorsk. Når utlendinger som ikke kjenner til den ortodokse debatten om norsk matkultur skal servere norsk mat, vil pizza og pasta være naturlige retter å servere.

Det eksotiske og utenlandske handler også om en overskridelse av uspiselig til spiselig (f.eks. rå fisk – matretten sushi). Lien (1987) viste i sin studie hvordan forskjellige eksotiske grønnsaker (f.eks. salat og agurk) ble omtalt som «græss» og «kaninmat» blant de eldre i Båtsfjord på 80-tallet. Skalldyr, skjell og noen fisketyper (f.eks. ulke, steinbitt) ble omtalt som «agn» og «ufesk» og var omtalt som «ikke etandes». Den yngre generasjonen hadde imidlertid både «græss» og «agn» som navngitte spiselige matretter. Mange av de eksotiske fruktene og grønnsakene («ikke etandes») fra fjerntliggende land har etter hvert blitt et trivielt og selvsagt innslag i dagligvarebutikkene («etandes»), slik som tomat, avokado eller paprika.

Globalisering og internasjonalisering har blitt nøkkelbegreper i samfunnsvitenskapen. Med begrepene siktes det gjerne til en pessimisme. Selv om globalisering i form av turisme, datateknologi, migrasjon har akselerert på slutten av det 20. århundre, er det viktig å ha i mente at globalisering ikke er en ny prosess. Det har hele tiden foregått prosesser som har endret det matkulturelle landskapet i ulike nasjoner. Risengrynsgroten er bare ett av mange eksempler på hvordan det globale kommer til uttrykk i det norske måltidsmønsteret.

Tekstboks 9.1.4.: Brunosten – G-35

I 1991 utlyste Nitimen en konkurranse om hva som er det «norskeste norske». Mer enn 30 000 personer ringte inn og forslag som ostehøvel, lusekofte, 17.-maitog osv. kom inn: Med et overveldende flertall gikk brunosten til topps og ble av mer enn 1/3 av de innsendte betegnet som «det norskeste norske». I år er det 135 år siden den første Gudbrandsdalsosten ble ystet. Brunosten har siden da vært nordmenns faste følge på frokostbordet...⁴⁶

Som vi ser er mat egnet i en differensieringsprosess; maten skaper forskjeller mellom DE og VI. Maten blir derfor også en integreringsprosess fordi debatten om hva som skal og ikke skal være norsk (eller lokalt) skaper et samhold. Før matretten kommer så langt finnes det imidlertid en smertefull prosess – en reell maktkamp.

Mer eller mindre ernæringsmessige moter har også vært med på å prege det norske kostholdet. Da Oslofrokosten ble innført var det kampen mot den kokte matens degenererte føde som sto på dagsordenen, og det var en lang og hard kamp (Lyngø 1997). Nå spiser vi matpakken og den kalde melken som om det var «naturlig norsk mat». Og i dag er det kampen mot pizzaens forflatning og forfall. Pizzaen er sett på som usunn, men er den egentlig det; sett i forhold til for eksempel kjøttkaker med brun saus? Om hundre år vil også denne kampen sannsynligvis være glemt, slik som den om poteten, ufisken og det grove brødet. Pizzaen vi da være naturlig og sunn norsk mat. Astri Riddervold bemerket at «vikingene oppfant pizzaen».⁴⁷ En slik rekontekstuelise-

⁴⁶ www.forum.no/norskmat/presse/9815tin.htm

⁴⁷ Dette ble til og med referert i et indisk nyhetsbyrå: "Not only did they probably discover America, the Vikings may also have invented the precursor of the modern pizza more than 1,000 years ago, according to findings published by a Norwegian archaeologist. Flat, round crusts with an array of tasty toppings and toasted on stone platters in large pizza-style ovens were being consumed by hungry Vikings as early as the 9th century AD, researcher Astri Riddervold said in Oslo's Vaart Land newspaper yesterday. Digs have unearthed the ovens and the stone platters, she said, adding that the toppings clearly ran the gamut of "everything available at any given season" of the year. She said the evidence indicates that seafood pizzas were a particular favourite for some 400 years up until innovations in grinding procedures and yeast-production gave rise to bread baking in the 13th century, ushering in the demise of pizzas in Scandinavia until the 20th century. Copyright © 1998 Indian Express Newspapers (Bombay) Ltd.

ring er et første tegn på en aksept av pizzaen. Historien blir omfortalt slik at det vi spiser passer inn i det som er «naturlig» og «norsk».

I de senere årene har det vært gjort flere studier av hva som skjer med mat og måltidsmønstre ved migrasjon til Vesten (Kalcik 1984, Ohnuki-Tierney 1993). Disse studiene viser at etniske matfellesskap blir et resultat av (mat-)kulturelle forhandlinger mellom vertskapskulturen (f.eks. Norge, Tyskland) og innvandrerkulturen (f.eks. Pakistan, Tyrkia).

Det er særlig to prosesser som gjør seg gjeldende i opprettholdelsen av en etnisk matidentitet: den ene kan kalles for «akulturering» og den andre for «hybridisering». Det vil si at det etniske kjøkkenet blir modifisert og tilpasset de lokale matvanene ved at man inkorporerer elementer fra vertskapskjøkkenet. Også i våre intervjumaterialer finner vi eksempler på slike prosesser. En indisk kvinne som kom til Norge som 11-åring svarer følgende på vårt spørsmål om hva som er vanlige middagsretter hos dem:

Miriam: Ja ... nå er ikke ungene mine så glad i indisk mat, så de spiser mest .. i går spiste de for eksempel brødskeive med fiskepinner på.

I: De vil ha norsk mat?

M: Ja, de vil helst det da, men innimellom så nærmest tvinger jeg i dem indisk mat. Det er noen indiske favorittretter som de spiser, men det er ikke mange ... de synes liksom at det er den samme maten hver dag – lomper eller ris til alt mulig liksom – det er jo akkurat som norsk mat det, sier jeg – det er jo poteter hver dag. Neida, det er de ikke enige i – norsk middag er forskjellig hver dag, sier de.

I: Hva synes du om at de liker norsk mat best da?

M: Nei, det er greit, men jeg synes de skal lære seg å spise indisk også – fordi de har jo tross alt røtter fra India.

I: Synes du dine matvaner har forandret seg etter at du flyttet til Norge da?

M: Ja, det synes jeg. Det er lettvis å lage norsk mat.

I: Hva er det du tenker på når du sier norsk mat da?

M: Ja, altså jeg kjøper sånn fiskegrateng fra Findus og har kokte poteter og grønnsaker ved siden av. Ja, og så fiskekaker og fiskeboller i hvit saus – og kjøttkaker.

Denne innvandrerfamilien har inkorporert flere elementer av den norske matkulturen i sitt mat- og måltidsmønster. Det var kvinnens svigermor som laget det meste av maten i husholdet. I løpet av intervjuet framkom det flere eksempler på at det å tilpasse seg de lokale og nasjonale kodene ikke var helt enkelt. Dette handlet særlig om svigermors bruk og sammensetning av de norske matrettene. Som det kommer fram av sitatet foretrakk altså barna den norske maten, mens moren også ønsket at de skulle spise indisk mat. Det var i det hele tatt mye som tydet på at maten var en viktig måte å uttrykke etnisitet, og kjennskap til indisk matkultur var også en viktig måte å ta vare på sine «etniske røtter». I intervjuet ser vi også de samme fordommene mot norsk mat som mange nordmenn har mot utenlandsk. Mange nordmenn ville ikke kalle fiske-

grateng fra Findus som fullverdig norsk middag. Mange nordmenn mener på den annen side at «utenlandsk mat» slik som pizza, pasta eller orientalsk gryte er lettvin. Da tenker de på frosne ferdigretter eller poser.

Etnisk matidentitet må sees på som en dynamisk prosess (Kalcik 1984). Det vil si et resultat av hvordan forskjellige kulturer reagerer på hverandre. Kalcik viser i sin studie hvordan en matrett som doner kebab har endret seg fra sin «originale» form og betydning i møte med tysk matkultur. Retten har blitt tilpasset de tyske og transnasjonale (globale) kodene. Et eksempel er at det er lettere for Toro og Stabburet å kalle posene de lager for «orientalsk gryte» eller «kinesisk suppe» enn «norsk lapskaus» fordi mange ikke vet hvordan de eksotiske rettene egentlig skal smake, og at det ikke ligger noen føringer for hvordan de skal lages (Lien 1995).

Selv om det ikke eksisterer noe slikt som rene, autentiske eller originale matkulturer (Cook and Crang 1996), og en matkultur alltid vil være en pågående prosess hvor maten er i kontinuerlig endring – enten det gjelder måter å tilberede på eller hvordan maten defineres – synes slike autensitetsdiskurser å være sentrale og kommer for eksempel fram i reklame for mat. Når et firma skal lansere et produkt brukes ofte historien i en reforhandlet kontekst for å selge den. Bacalao, lutefisk eller fiskegrateng er typiske eksempler på sære marginale retter som gjøres typisk norske, eller retter som gjøres til norsk tradisjon gjennom store reklamekampanjer.

From Ekte Norsk Mat-Authentic Norwegian Cooking av Astrid Karlsen Scott:

Lutefisk

Every country has its culinary specialties. Nostalgic memories tug at your heart strings if, when separated by distance, these favorites are set before you. Norway's lutefisk is such a specialty to many.⁴⁸

I beskrivelsene av det norske måltidsmønsteret drøftes ofte den amerikanske matkulturelle imperialismen. Det er særlig fast food restauranter og take aways som blir sett på som en trussel mot det tradisjonelle norske kjøkkenet (som også har beholdt de engelske navn). Det mange er redde for er effektiviteten, standardiseringen og homogeniseringen som gjerne kjennetegner denne spiseformen.

McDonalds ble etablert av Ray Crok i 1954, og etablert i Norge på slutten av 80-tallet. Da hamburgeren ble introdusert i de europeiske landene i løpet av 70- og 80-tallet ble den omtalt som «siste skrik» og den yngre generasjonen

⁴⁸ <http://www.sofn.com/recipes/lutefisk.html>

elsket den «ungdommelige» og «amerikanske» smaken. Her serveres en pakke med et ferdig semantisk innhold. USA er det samme som ungdom som er det samme som ustabile spisemønstre og forfall. USA blir med andre ord en antitese mot den trygge norsk maten, og det er nok av utsagn om hvordan det i USA blir bygget hus uten kjøkken. I debatten synes denne måten å spise på både å bli sett på som et tegn på ungdom og som et tegn på forfall (se kap. 4, 6 og 10).

Tekstboks 9.1.5.: *Om amerikaniseringen av det norske måltidsmønsteret* (Huitfeldt 1993, www.sv.uio.no/-geirthe/typisk4.html)

Når nordamerikanske symboler, ord og væremåter blir masseslagere i Norge, er det ikke fordi de er nordamerikanske, men fordi de kan brukes på meningsfulle måter å være nordmenn på. Og det er meg et mysterium hvordan det nødvendigvis må være mindre autentisk å kjøpe burgere hos Burger King og sine skjorter hos Marlboro Classic enn å spise kjøttkaker på Kaffistova og gå i lusekofte fra Husfliden. Med bakgrunn i mine egne erfaringer og barndomsminner er jeg ikke et øyeblikk i tvil om at Kaffistova kulturelt sett er langt mer fremmed enn en fettstue av typen Burger King, og når det gjelder «Bygde-Norge», kan det vel knapt tenkes noe mer typisk bygdenorsk enn country&western-musikk og tilleggende kulturelle symboler (Wunderbaum, puseterninger, boots, kinnskjegg osv.). Utviklingen kan like gjerne kalles modernisering som amerikanisering.

Den amerikanske sosiologen George Ritzer hevder i sin bok *The McDonalization of Society* at McDonalds ikke bare revolusjonerte restaurantnæringen, men også det amerikanske samfunnet, og etter hvert andre deler av verden. Boka handler ikke om McDonalds, men han bruker restauranten som et eksempel på en omfattende prosess han kaller for McDonaldisering (effektivitet, kalkulerbarhet, forutsigbarhet, kontroll). Slik beskriver han for eksempel den innflytelse disse prinsippene har hatt i hjemmene; ingen hjem har en egen McDonalds, men måltidene i hjemmet har blitt influert av fast food restaurantene. De hjemmelagde måltidene er erstattet av mer eller mindre forhåndstilberedte matretter (frosne, hermetiserte, take aways, mikrobølgeretter, ferdigretter o.l.). Påstanden er at den moderne forbrukeren er opptatt av effektivitet i matlagingen. I en studie av McDonalds reklamekampanjer (Helmer 1992) framkommer det imidlertid at man i konseptet nettopp legger stor vekt på å markedsføre kjærlighet, fellesskap, hjem og familie. Hele begrepet «Happy Meal» gir assosiasjoner til at McDonalds tilbyr noe langt mer enn mat (se kap. 6 og 8). I våre analyser av middagsvanene (se kap. 5 og 8) viser det seg også at frekvensen av å spise på fast food-restauranter er langt lavere enn det debatten skulle tilsi.

Tekstboks 9.1.6.: Forførerer (Kjærstad 1993)

Det fantes selvfølgelig ikke noe indisk spisested i Oslo på denne tiden. Og for meg forteller dette mer enn all verdens antropologiske arbeider om nordmenns særart, om Norges forbausende avsondrethet, om Norges manglende evne til å trekke til seg andre folkeslag, og ikke minst om Norges begrensede kulinariske nysgjerrighet at den første indiske restauranten ikke kom dit før langt ut på 80-tallet.

Motstanden mot amerikansk mat finner vi mye av i vårt intervjuamateriale. På bakgrunn av hensyn til etikk, helse og miljø finnes det flere grupperinger som protesterer mot McDonalds. I våre intervjustudier framkom det flere eksempler på negative beskrivelser av denne spiseformen.

Mette: Vi har en sånn privat kampanje .. at vi aldri skal gå på McDonalds.

Intervjuer: Hva er det du synes er så negativt?

M: Det er hele kulturen det bærer med seg. Det å spise ... gjøre ting kjapt og bli ferdig og gå ... det er veldig sånn fjernt fra hva jeg synes er meningen med livet da. Man mister det derre med å være sammen.

Det er ikke bare maten, men også måten man spiser på som er gal (se kap. 3, 6, 7 og 8). I studien «Appetite for Change» (Belasco 1993) beskrives en voksende radikal matbevissthet. Denne handler om antipati mot fast food, dysfunksjonell mat (sukker, fett, fiberfattig), konvensjonelt produsert mat, og en sympati for «sakte mat» (familiemåltidet), helsekost, økologisk mat og etnisk mat. Det er interessant å merke seg at det å spise etnisk mat i denne sammenheng er mat fra etniske minoriteter. (Etnisk mat fra Norge eller USA har ikke denne betegnelsen.) Minoritetenes mat blir derfor godtatt som mer autentisk mat enn de dominerende kulturene, og at unge radikalere sympatiserer med de etniske minoriteter.

I konstruksjonen av en norsk matkultur trekker vi fram de elementene vi ønsker. De mange historiene om den gode, gammeldagse, norske maten kan nok også vitne om at de mange skyggesidene ved det norske måltidsmønsteret er et glemt kapittel:

Tekstboks 9.1.7.: *Matkulturell arv*

Det økonomiske struttende Norge av i dag var bare en drøm, råvaretilgangen utenkelig, smaksmangfoldet og matvanene enda mer utelukket. Og kanskje ville ikke vårt Norge av i dag framstå bare som en vakker drøm, med sine livsstilssykdommer og massekonsum. Husmorforbundets bok «Trygg kost for norske hjem» fra 1939 viser oss en annen klode enn den nordmenn flest nå lever på rent økonomisk og ernæringsmessig, eller for den saks skyld gastronomisk og kulturelt. (...) Anbefalte retter for de norske hjem har titler som lar det gå kaldt nedover ryggen på en blasert forbruker av i dag: Sildegryn, neslesuppe, surmelkssuppe, kjernemelkskoldskål, flatbrødsoll, kongeegg, myssmørvellling, klimp, koppkaker. (...) ..., noen retter har alltid vært der, og forsvarer med selvfølgelighet sin plass både som gastronomiske opplevelser og som påminnelser om den ahistoriske burgertiden vi lever i. Framdeles finnes det retter som er skjøvet ut i mørket, og som bør forbli der for alltid. (Morgenbladet, den 22.10.99).

Mat er som vi ser komplisert. Hvis vi skal definere norsk mat vil en mulig definisjon være at norsk mat er den maten nordmenn spiser. Men som vi ser handler definisjonen av norsk mat om den maten noen mener er den *riktige maten*. Den som representerer nordmenn. Brødet, slik den olympiske tropp viser, matpakken, lutefisken, risgrøten og poteten er eksempler på mat som har fått en nasjonal status i dietten, og som vi bruker i representasjonssammenhenger eller i ritualer for å vise at vi er norske, eller som vi kjemper for å bevare.

9.2 Måltidet som arena for sosialisering og reproduksjon

Den yngre generasjonen kan bli sett på både som *tradisjonsforvaltere* og *nyskapere*. Med disse to begrepene sikter vi til at samtidig som den yngre generasjonen arver sine foreldres måltidsvaner, vil de også lage sine egne måltidsvaner. Selv om de måltidsvanene vi arver vil være tungtveiende for utformingen av vårt eget måltidsmønster (tradisjonsforvaltning), vil det hele tiden oppstå situasjoner hvor våre vanehandlinger oppheves eller endres i vår bevissthet (nyskapning) (Bugge 1998). Under dette punktet vil vi se nærmere på hvordan måltidsnormer, -verdier og -praksis overføres fra en generasjon til den neste. Vi vil også se nærmere både på hvordan de voksne forstår ungdommens spisevaner og hvordan de opplevde sin egen måltidsoppdragelse, for på den måten å analysere konfliktene mellom de forskjellige generasjonene.

Som mor så datter

Det oppvoksende barnet blir opplært og vant til maten og spisemønstrene i sin egen kultur. Hvis de voksne spiser sterkt krydret mat, vil barnet bli vant til lukten og eventuelt smaken av slik mat. Norske barn vokser opp med foreldre som liker grovbrød med geitost, fiskeboller i hvit saus, kjøttkaker i brun saus, pølse i lompe, Pizza Grandiosa, kokte poteter osv. Videre vokser barna opp

med en måltidsdag som består av tre kalde måltider (frokost, lunsj og kvelds), samt et varmt hovedmåltid (middag) (se kap. 5). Denne maten og inndelingen av måltidsdagen blir det normale og naturlige for norske barn.

I vårt hverdagsliv vil vi i liten grad stille spørsmål ved de skikkene og vanene som kjennetegner vårt måltidsmønster. Et typisk svar på intervju spørsmål av typen; «hva er det som kjennetegner matvanemønsteret ditt?» er gjerne; «vi spiser helt vanlig mat egentlig» eller «vi spiser vanlig norsk mat» (se også Bugge 1998). Svarene viser nettopp det selvfølgelig eller underforståtte preget som hverdagsforståelsen gjerne har (se kap 2). Disse svarene viser også at intervju personene forventer at intervjueren vet hva som utgjør «norsk mat». Mat og måltidsmønstre er i det hele tatt svært kulturspesifikke.

I det følgende vil vi se nærmere på den sosialiseringen som skjer ved spisebordet. Med begrepet sosialisering siktes det gjerne til den prosessen som gjør et individ i stand til å vise den forventede atferd, skjemaer, og rytmer for måter å tenke, føle og handle på (Østerberg 1984). Primærsoliseringen er den sosialiseringen et menneske gjennomgår i barndommen, og som gjør det til et medlem av samfunnet. Sekundærsolisering er enhver senere prosess, som styrer et allerede sosialisert individ inn i nye sektorer i samfunnet. Det er allminnelig oppfattet at den primære fasen er den viktigste, og at grunnstrukturen i alle former for sekundærsolisering må ligne strukturen i primærsoliseringen (Berger og Luckmann 1987).

Våre måltidsvaner blir hovedsakelig overført til den nye generasjonen i form av tradisjoner, skikker, takt og tone. Sosialisering og regelmessighet er viktige stikkord i denne sammenheng. Ifølge Schütz (1975) vil hjemmet fungere som nullpunktet i det koordinatsystemet, som vi henfører til verden for å orientere oss i. Barnet vil overta *de betydningsfulle andres* (mors/fars) roller og holdninger, det vil si at de internaliserer dem og gjøre dem til sine egne. De betydningsfulle andres verdiformidling vil gjøres på bakgrunn av deres plassering i den sosiale struktur (f.eks. sosial klasse), samt deres individuelle særegenheter (f.eks. kresen, altetende). Våre måltidsvaner er altså delvis overtatt ukritisk fra våre sosialiseringsagenter, og er for oss selvfølgelig («sånn gjør man det bare») (Bugge 1998). Et sentralt tema i sosiologi er nettopp hvordan sosialiseringen avtegner forskjellige mønstre innenfor sosiale grupper (se kap. 6). Våre intervju materialer viser på flere måter hvordan den kunnskapen vi mottar fra våre betydningsfulle andre er viktig for våre egne forestillinger, normer, verdier og vanehandlinger.

Intervjuer: Når du tenker på moren din – hva synes du er likt og hva er ulikt mellom dere?

Kathrine: Jeg merker jo av og til at; «åh, nå er jeg lik moren min», «nå slekter jeg på moren min liksom». Hun er veldig nøyaktig og grundig og renslig. Jeg merker at jeg også har i meg den vanen fra hjemmet – at jeg skyller salaten og jeg kaster ikke rester for eksempel ...

Intervjuer: Opplever du at du har andre holdninger enn moren din når det gjelder mat, måltider?
Beate: (...). Jeg merker det med sunnhet og næring. Jeg har arvet litt etter henne å være opptatt av at ikke barna spiser eller fyller seg med mye før middagen, og at vi begrenser godterier til bare lørdag og sånn ...

Disse sitatene er typiske eksempler på hvordan de betydningsfulle andre påvirker den neste generasjonens vanehandlinger. Utsagn av typen «åh nå ligner jeg på min mor liksom» eller «jeg merker ..» viser at samtidig som måltidshandlinger nærmest er redusert til automatiske vaner, har disse kvinnene også en bevissthet om de betydningsfulle andres påvirkning på deres forestillinger, normer, verdier og vaner. Selv om kvinnene i vårt intervjumateriale nødvendigvis ikke fulgte mødrenes måltidspraksis, fungerte mødrene likevel som et viktig referansepunkt (se kap. 6). Vi fant i det hele tatt mange eksempler på at familien er sentral når det gjelder formidlingen av grunnleggende normer for hvordan et måltidsmønster skal utformes. Et eksempel på den innflytelsen barndommens måltidsvaner har, kommer blant annet fram i det følgende sitatet:

Lene: Og jeg blir veldig skuffa når mamma bryter tradisjoner som jeg har vært vant til. For eksempel så holdt'a på med det med dessert på søndager veldig lenge. Og så plutselig så stoppa hu med det – og det ville jeg ikke. Nå holder jeg på det selv – selv om hu ikke gjør det mer – så hver søndag har vi dessert».

Dette sitatet viser nettopp hvordan de yngre også fungerer som det vi innledningsvis kalte for tradisjonsforvaltere. Som det kommer fram av sitatet fremkaller endringer i morens måltidsvaner sterke følelser; «jeg blir veldig skuffa». Kvinnen velger altså å videreføre en tradisjon som moren har brutt. Parallelt med denne tradisjonsforvaltningen foregår det også en annen prosess. Den omtalte vi innledningsvis som nyskapning. I det følgende sitatet gir vi et eksempel på hvordan mat- og måltidsvaner gjerne modifiseres og endres av den yngre generasjonen.

Intervjuer: Hvor mange dager i uka spiser dere middag?

Marit: Det er hver dag det – egentlig er middag det viktigste måltidet – ja, det er ganske selvfølgelig at vi spiser varm middag liksom. Det er ikke noe vi tenker over.

I: Hva er en typisk middagsrett hos dere?

M: Ja, vi spiser ... vi spiser ikke sånn kjøttkaker og brun saus og ...

I: Hva kommer det av da?

M: Jeg synes ikke det er noe spesielt godt. Hvis vi lager kjøttkaker blir det veldig viktig å ha andre ting oppi – det blir ikke sånne tradisjonelle norske kjøttkaker liksom.

For denne kvinnen var det en selvfølge å ha et varmt middagsmåltid pr. dag. I fortsettelsen av intervjuet framkom det at middagsmåltidets innhold hadde endret seg på flere måter når hun sammenlignet med sin egen oppvekst. Som vi ser av det ovennevnte sitatet laget hun kjøttkaker på andre måter enn det hun omtalte som «tradisjonelle norske kjøttkaker». Hun brukte mer eksotiske kryddersorter, andre former for tilbehør osv. enn det hun hadde vært vant til i sin egen oppvekst.

Ungdommens trussel

Det er forventet at de unge både holder på tradisjonene, og at de skal være opptatt av det nye. De nye tendensene – og dermed også ungdommen – blir imidlertid også sett på som en trussel mot det norske måltidsmønsteret. De offentlige beskrivelsene av de unges måltidsvaner handler gjerne om at de ikke forvalter de norske måltidstradisjonene, slik som vi så i kapittel fem om måltidet som nasjonal diskurs. Det sentrale i den formen å snakke om måltidet på er at «ingen gjør det på den gamle måten lenger» og «alt er i forandring».

Sjå på MTV, då kan de lære om kva trendar som pregar dei unge. I dag går endringene like fort som satelittsignala. Jag, stress og kunnskapsmangel pregar ifølge Nyberg matvanene» (Bondebladet 27.09.95).

Som vi viste i kapittel 6 er alder eller livsfase en viktig faktor for utformingen av et måltidsmønster. Når tenåringsen velger å spise annerledes mat enn foreldrene handler dette gjerne om at tenåringsen ønsker å demonstrere sin økende uavhengighet av familien. Sørhaug (1996) er i sin gjennomgang av temaet familieliv særlig opptatt av ungdomsfasen. Hans oppfatning er at dette er den mest sårbare og eksplosive fasen i det han kaller kjærlighetsbaserte generasjonsformer.

Samtidig som de unges løsrivelse gjerne oppleves som truende av foreldrene, er det en utbredt oppfatning at oppdragelse til selvstendighet er blitt en dyd: Vellykkede foreldre må kunne si at barn er selvstendige ikke fordi de ligner på dem, men fordi de er forskjellige fra dem, og helst bør de være forskjellige fra dem på grunn av dem. Det vil si på grunn av foreldrenes oppdragergjerning (Gullestad 1997). Ifølge Sørhaug (1996) fører dette til at generasjonene dermed ser ut til å bekrefte hverandre gjennom å *overkommunisere* og *legitimere diskontinuitet* og gjennom å *underkommunisere* og *avlegitimere kontinuitet*. Dette synes blant annet å føre til at innholdet i kontinuiteten mellom generasjoner blir fortrenget, benektet, ikke erkjent, og at man hevder at «alt er annerledes nå». Dette finner vi igjen i forestillingene om matvanene:

«Eit anna viktig moment ved (matvane) utviklinga er at det blir større forskjell på ungdom og eldre innanfor eit land sine grenser, enn mellom ungdom i ulike verdsdelar» (*Bondelaget* 27.09.95).

Det er nok riktig at noen matvaner har blitt mer ensartet på tvers av kulturkretser, men forskjellene mellom ulike kulturkretser er langt større enn forskjellene mellom generasjonene innenfor en krets. Noen blikk på de mange medieoppslagene om de unges måltidsvaner viser at det er en alminnelig oppfatning av at det har blitt økte generasjonsforskjeller. I et intervju med skisjernen Bjørn Dæhlie i VG (27.12.99) sies det for eksempel følgende:

«Spis middag! Gullgrossisten mener dagens unge må bruke naturen og de gleder den gir mye mer enn de gjør, og spise sunnere. Han trekker fram middagen som et slående eksempel på et samfunn i forfall. Jeg har snakket mye med Arne Brimi om dette. Mat er jo en sosial faktor, og jeg tror stunden rundt middagsbordet er viktig å ivareta på den gamle måten. De tre kvarterene vi spiser, skal være litt hellige, sier 32-åringen. Det er jo ingen som koker poteter lenger, jo!»

Dette intervjuet viser nettopp hvordan kontinuiteten mellom generasjonene blir underkommunisert; «det er *ingen* som koker poteter lenger». Samtidig ansees det som viktig at middagsvanene våre må bli «ivaretatt på den gamle måten». Implisitt fortelles det at de unges middagsvaner er fundamentalt forskjellig fra de tidlige generasjonenes. Dette misforholdet er ikke avklart.

Samtidig som nyskapninger og endringene oppfattes som en trussel, blir altså den unge kulturelt sett dyrket som bæreren av det nye og av utviklingen, og dette gjør det også relevant å etablere en diskontinuitet mellom det gamle og det unge. Ungdomsmaten blir på denne måten en motsats til den sunne og riktige familiematen. Dette kaster, ifølge Sørhaug (1996), ungdommen ut i et ambivalent grenseland.

I den følgende skoleaksjonen får vi blant annet høre at: «foreldre sender sultne barn til skolen». Dette bygger på en oppfatning om at svært mange foreldre ikke tilbyr sine barn et hjemlig frokostmåltid. Foreldrene har det så travelt at barna heller ikke får med seg «matpakker til skolen». Slik blir det etablert en diskontinuitet mellom gårdsdagens og dagens foreldregenerasjon.

Tekstboks 9.2.1.: Skoleaksjonen: Spis med hodet! (www.brodfakta.no)**Hvorfor bør skolen være med på «Spis med hodet!»-aksjonen?**

- spisevaner er i voldsom forandring
- det er konstatert slanking blant jenter ned i 7 års alderen
- barn kommer sultne på skolen
- mange har ikke med seg matpakker og «sovner» på slutten av dagen
- kostholdet i barneårene legger grunnlaget for helsen i hele livet
- barn lærer mindre og mindre om kosthold hjemme

Det er en dramatisk virkelighetsbeskrivelse som framkommer i den ovennevnte tekstboksen. Spisevanene hevdes å være i voldsom forandring. Slik det framkommer av de etterfølgende påstandene er dette selvfølgelig i negativ retning. I flere av påstandene er det underforstått at dagens foreldre er dårlige måltidsoppdragere. Slik framstiller høyrepolitikerene og stortingsrepresentanten Jan Tore Sanner dagens foreldre:

«Noen foreldre gir blaffen, andre har ikke tid til sine egne barn. I stedet for å bringe med seg en hjemmesmurt matpakke på skolen, tar derfor mange med seg sin utrygghet og manglende forståelse av hva som er rett og galt.»

Både her og i Dæhlies beskrivelse kobles måltidets forfall med generelt (samfunns)forfall som henger sammen med mangel på oppdragelse og at barna ikke lærer tradisjonsmat. Hva man som foreldre velger å videreføre av det matkulturelle repertoaret forteller nettopp mye om hvilke forestillinger, normer og verdier foreldrene selv har til mat og måltider (Bugge 1998).

Som vi viste i kapittel 6 finnes det mange forestillinger om hva slags mat som passer til barn og unge. Visser (1991) viser i sin studie at matdistinksjonene mellom voksne og barn gjerne bygger på helse og moral. Barn i en folkegruppe i Sør-Amerika (Chagafolket) ble for eksempel fortalt at det å spise dyrets hode kunne gjøre dem sta, det å spise dyrets tunge kunne gjøre dem kranglete osv. Ved å definere denne type mat til en ikke spiselig kategori, kunne man altså unngå uønsket moralsk atferd (Visser 1991). I vår kultur knytter vi ofte moralske tabuer til helse og ernæring. Foreldre unngår å gi matvarer som er ansett som usunne for barn. Kaffe, te, alkohol, sterkt krydret mat, fremmedartet mat er eksempelvis mat som oppfattes som usunn og uren for barn, og derfor bør unngås. Videre forsøker foreldre å begrense forbruket av en del matvarer som godteri, snacks, pølser, sjokolade, pizza, saft, leskedrikker o.l. for å oppnå en balanse mellom sunt og usunt. Denne type matvarer bør begrenses til det som sies i den velkjente «Tannpussevisa»; «sånn én gang i uka er best» (se kap. 6).

Vårt intervjumateriale viser at det er alminnelig oppfattet at maten som er riktig for barn er den som er «kjent fra før», «ikke er for sterk», «ikke er for krydret», eller «for vanskelig å tygge». Barns matpreferanser ble gjerne beskrevet slik: *De er ganske enspora på mat; Det har sklidd over på sånn usunt pålegg, men det får ikke hjelpe det viktigste er at han får i seg noe; Jeg må skjære igjennom ellers skal de bare ha pannekaker, pølser, spaghetti.* Av disse sitatene framkommer det at barn gjerne har en svært konservativ smak når det gjelder mat, og at de er generelt svært skeptiske til å prøve nye ting.

Våre studier viser at foreldre mener det er viktig å utvide barnets matrepertoar (se kap 6). Dette kan sees i sammenheng med vektleggingen av det å ha et variert kosthold. På intervju spørsmål av typen; «hva legger du vekt på i utformingen av familiens matvaner?» er det typiske svaret «variasjon», «balansert», «litt av hvert». Helse blir fremmet som et viktig argument for å ha et variert kosthold. Det å være eksperimenterende er samtidig et viktig ideal – hvor vi altså skal bli konfrontert med nye idéer, nye trender, nye moter, nye smaker osv. Det å innlemme nye matvarer og -retter i sitt måltidsmønster er i mange miljøer sett på som et tegn på matkulturell kompetanse (kap. 6). I den rike delen av verden hvor vi har mer enn nok å spise, kan «mer» bare bety å spise ny mat, mer variert mat eller dyrere mat. Både matvareprodusenter og restauranter oppfordrer folk til å prøve mat fra alle mulige matkulturer. «Etnisk» (=utenlandsk) mat er et typisk eksempel på dette. For barn er det sett på som en god skikk å «smake på litt av hvert», og mange foreldre tar i bruk en rekke strategier for å få barna til å spise variert: *overtalelse, trusler, belønninger, tvang*, samt å appellere til *pliktfølelse* og *dårlig samvittighet*. Dette forteller ikke bare noe om hvordan måltidet fungerer som et kontrollmiddel, men også om de forventningene og kravene foreldre stiller til seg selv når det gjelder måltidsoppdragelse og måltidsomsorg.

Barn og unges avvisning av foreldrenes mat kan føre til en rekke spenninger og konflikter mellom foreldre og barn. I Charles og Kerrs studie (1988) fortalte for eksempel flere av mødrene at de opplevde barnas avvisning av maten som sårende, og at dette ofte kunne framprovosere krangler. Det forekom lignende beskrivelser også i en norsk studie (Wandel, Bugge og Ramm 1995).

Intervjuer: Er det noe du gjerne skulle ha endret på når det gjelder barnas matvaner?

Marit: Ja, hun sitter veldig mye og peller. Da bruker hun enormt med tid altså. Hun er en muse-spiser.

Intervjuer: Hva føler du når barnet ditt spiser lite da?

M: Jeg blir litt sånn irritert, det er liksom så tulle. Vi prøver å si at: du må tenke positive tanker når du spiser – for når du har bestemt deg for at du ikke liker det så liker man det ikke når man smaker»

Det tar lang tid å lære barn å spise riktig. Dette handler ikke bare om hva som ansees som passende å spise i ulike kontekster, men også hvordan maten skal spises. Grenseproblematikk er sentralt i oppdragelse av barn, og dette gjelder også for måltidene (se kap. 3). Det betyr at barna ikke bare skal lære hva som er riktig, men de må også holdes på plass. Måltidet ser ut til å være en institusjon som er preget av relativt strenge og ikke diskutabile normer. Dette handler blant annet om kravet om å passe måltidene og hva som er god oppførsel ved matbordet.

Slekt skal følge slekt

Et av de sentrale argumenter for oppdragelse var sammenligning med egen oppvekst, enten som forsvar for å gjøre det samme eller som argument for å gjøre det motsatte. Flere av informantene mente imidlertid at de var mindre strenge enn deres egne foreldre hadde vært. Det ble gitt mange eksempler på konfliktfylte måltidsminner i våre intervjuer. Dette handlet om det å spise opp maten man hadde på tallerkenen, at man ble tvunget til å smake på mat som i utgangspunktet ble oppfattet som lite innbydende (fisk, erter, kokte grønnsaker o.l.), samt det å spise mat som man ikke likte (innmat, torskerogn, hvalbiff o.l.). Kravet om å spise opp maten ble også oppfattet som strengere før. I våre intervjustudier ble det rapportert om at slike negative måltidsopplevelser fra barndommen er noe man gjerne bærer med seg i det voksne liv.

Intervjuer: Er det noe du husker spesielt godt fra oppvekstens måltider?

Lene: (...) Det jeg husker som jeg ikke synes var noe allright, det var .. da jeg var liten så var det krig i Biafra – det er jo krig rundt omkring nå også, men da fikk jeg høre at hvis jeg ikke spiste maten min, så måtte de gi maten min til barna i Biafra. Så jeg tok faktisk matpapir en gang, jeg, og pakka inn middagen min for jeg ikke ville ha den ... da husker jeg foreldrene mine ble sinna – det å true med at; hvis du ikke spiser så må noen andre få maten din det synes jeg ikke er noe allright.

Det var også mange som beskrev forrige foreldregenerasjon som strengere enn dagens hva angikk formen og gjennomføringen av måltidene.

Intervjuer: Hva synes du er likt og hva er ulikt i forhold til din oppvekst?

Åse: Jeg er mer avslappa og mindre streng. En ting som jeg kan huske fra min egen barndom var det at hvis du var uheldig og veltet glasset, så ble pappa'n min alltid sint. Det kan jeg huske. Uansett hvor uheldig man var og uansett hvor lei seg man var, så ble han sint. Og det er noe som sitter i meg, så det er jeg veldig bevisst på. Når de er uheldig og hvis de søler av den grunn, så får de aldri kjeft. Da tørker vi bare opp og sier huff

Som det kommer fram av det følgende sitatet hadde denne kvinnen tatt avstand fra det hun oppfattet som en fokus på presentasjon – «alt måtte være så fint og flott».

Intervjuer: Hvis du sammenligner med din egen oppvekst – hva slags oppdragelse fikk du – når det gjaldt måltidet?

Elin: Det er ganske mye som er forskjell, for det at jeg er mindre perfektionistisk og nøye enn det foreldrene mine var. De var veldig sånn opptatt av manéer og høflighet og sånn ... Og når det var søndag eller selskap så hadde vi alltid sølvtøy og veldig fint. Og det fikk jeg litt sånn reaksjon mot. Når jeg selv ble eldre og tenåring og voksen og sånn, så tenkte jeg at sånn vil ikke jeg leve, for det er ikke barnevennlig. Altså det blir veldig lite frihet for barn og for mennesker i det hele tatt – det å være så opptatt av at alt skal være så flott og fint. Og så det med å gå fra bordet det var også litt strengere, jeg måtte sitte veldig lenge og veldig pent

Når intervjupersonene ble bedt om å sammenligne måltidsoppdragelsen mellom gårdsdagens og dagens foreldre var det typiske svaret altså «mindre strengt», «mindre formelt» osv. Dette stemte også med de antakelsene vi hadde før vi startet våre feltarbeider. Med bakgrunn i våre antakelser om at måltidsoppdragelsen hadde blitt friere, ble vi derfor overrasket over de resultatene som framkom omkring dette tema. Når intervjupersonene beskrev gjennomføringen av de daglige måltidene i familiene som de selv hadde etablert, var det lite som tydet på at barna hadde det særlig fritt når det gjaldt måltidet. Selv om det varierer noe kan vi generelt si at den dominerende normen og praksis var at barna måtte passe måltidene, barna måtte smake på maten, barna måtte sitte pent ved bordet, barna måtte takke for maten og at barna måtte vente på at de andre var ferdige med å spise før de kunne forlate bordet. Dette kom altså til uttrykk på en rekke måter. Det var lite akseptert å strekke seg over andres tallerkener, og barna ble derfor oppfordret til å be om å få sendt fat o.l.. Vi var også overrasket over hvor utbredt det var å takke sine foreldre for maten og å sitte til alle hadde spist ferdig. Reaksjonene hvis man forsynte seg med mer enn man kunne spise var sterke. I våre materialer fikk vi flere eksempler på barn som ble sendt fra bordet hvis de ikke innordnet seg etter foreldrenes ønsker. Vi har også eksempler på barn som blir fysisk avstraffet, eller strengt plassert på stolen av fedre eller mødre. En vanlig måte å si dette på er at det er viktig at de lærer.

Intervjuperson: Er det vanskelig å lage det man har lyst på?

Karen: Nei de skal lære å spise. Spiser de ikke da, får hun vente til neste måltid.

I: Hvis sønnen din ikke vil ha?

Toril: Da får han la være. Det har jeg lært hjemme. Hvis de ikke vil ha det som står på bordet, så fikk det være.

Her ser vi at man begrunner sin oppdragelse med den man selv har fått. Det var også flere som lot barna få den maten de ikke ville spise til middag som kveldsmat. I slike spørsmål var det også sterk uenighet. Under diskusjoner om slike tema i barnehage og skole kan temperaturen bli høy omkring strenghet rundt bordet. Mange brukte selv det generelle forfallet i samfunnet som for-

klaring på hvorfor det var viktig å være streng eller også fordi andre ikke var det.

Karen: Mange tror kanskje at vi er for strenge, men i dag er det ille. Ungen skal få lov til alt og det er ikke riktig.

Toril: Det er mange som ikke tør å variere og så er det mange som ikke har middag hver dag heller. Jeg tror det er mye rart kosthold. At de ikke får middag eller at de bare får brødmat, at det er tilfeldig. Det er nok derfor det er så mye sykdom. Datteren min er søtten, og har aldri vært dårlig.

I intervjuene fra bygdenorge var det typisk å kommentere andres strenge oppdragelse som «flink». Hvis man gir etter er man svak, mens hvis man konsekvent nekter å la barna gå fra bordet før de er ferdige, eller la dem sitte foran tv, eller ikke la dem spise annet enn det som blir servert, blir man derimot karakterisert som flink.

Som vi skal se i kapittel 10 om hvordan det var før i tiden, synes det som om det var like stor uenighet i 50-årene som det er nå. Under et intervju med en eldre kvinne om dette tema uttrykte hun:

Jeg fikk alltid litt ekstra mellom måltidene fordi jeg var så tynn. Jeg fikk alltid en brøds-kive mellom måltidene.

Når man observerer mødres (og fedres) fokus på å få i barna nok mat, noe som ofte blir brukt som et argument for å bryte de normene som finnes, synes det rimelig ut fra det ovennevnte argument, at det også har vært gjeldende før i tiden.

I en artikkel om kulturelle endringer når det gjelder verdiformidling mellom generasjoner i dagens Norge hevder Gullestad (1997) at det har foregått en endring i retorisk vektlegging av «lydighet» til vektlegging av «å være seg selv». Dette synes altså ikke å være tilfelle når det gjelder måltidsoppdragelse. Det «å passe måltidene», «vente på andre måltidsdeltakere» osv. handler, slik vi ser det, ikke om oppdragelse til «å være seg selv», men om en trening til lydighet, selvkontroll og respekt. Dette bidrar til at foreldreautoritet befestes/opprettholdes, og at familien holdes sammen. Målet med måltidsoppdragelsen er å gi barna gode vaner og gode manérer. Måltidet kan nettopp sees på som en øvelse i å bli veloppdragne individer.

Ut fra den praksis som virker vanlig i dag, vil det være rimelig å anta at dagens barn om femti år vil komme til å være svært uenige i om slutten på 1990-tallet var en streng tid. En åpenbar mulighet er at foreldre og voksne virker store og strenge uansett tid. Dette blir særlig tydelig når vi ser på materialet

fra 1950 (se kap. 10). Måltidet er uansett en viktig sosialiseringarena. Det er ikke tvil om at det er viktig å lære reglene for å sitte pent og takke for maten, og at det kan være en hard og smertefull prosess for både barn og foreldre.

Mot en barnekultus

Selv om disiplin og lydighet står sterkt i oppdragelse til riktige måltidsvaner, synes det som det har vært en sterk endring i fokuseringen fra mann til barn som de viktigste personene rundt bordet. Våre resultater tyder på at den kulturelle distansen mellom barns og voksne verden har blitt mindre. At vi lever i en barnekultus. Det er for eksempel mye som tyder på at de voksnes (les mannens) matønsker og preferanser i mindre grad blir prioritert enn barnas (Wandel, Bugge og Ramm 1995).

Tekstboks.9.2.2.: *Forslag til matretter hentet fra minikokeboken «Barnemat for hele familien» (Opplysningskontoret for kjøtt).*

- vaffelsmørbrød
- kalle kanins skinkesalat
- min mirakuløse minipizza
- ABBF – alle barns biff favoritt
- udyrets livrett
- pannekaketårn
- smørbrødsansikt
- slangepølser
- pirat-piroger
- mannen i pizza'n
- dino-burger
- indianerkotelett
- den lille kjempens gnagebein
- sjørøvergryte
- gullgravergrateng

Denne kokeboken er bare en av mange eksempler på hvordan foreldre oppfordres til å gjøre måltidene barnevennlige. Det finnes også en minikokebok som heter *Barnas fiskefavoritter* (Eksportutvalget for fisk). I ett av tipsene oppfordres foreldrene f.eks. til å lage figurer av fiskepudding med pepperkakeformer. I magasinet *Foreldre og barn* (nr. 2/2000) gis det i artikkelen *Fiskelykke* råd om hvordan foreldre kan få barn på fiskekroken. Under oppskriften Fiskefondue står det følgende:

«Ikke en aktivitet som passer på en vanlig tirsdag, det er sant, men på en lørdag ettermiddag, når det kanskje er flere barn i huset, er dette en spennende fisketur som samtidig gir barna en mulighet til virkelig å kjenne en mulighet til virkelig å kjenne hva det egentlig smaker av fisk

(...). Sydvester er heller ikke av veien, men ordentlige fiskestenger blir for komplisert, en pinne av noe slag med kjøkkenhyssing bundet rundt den avtalte fangstkvoten får holde. Skitt fiske!» (s. 47).

Det stilles altså mange forventninger og krav til foreldre om å gjøre måltidene spennende for barna. Barn og unge også tar i bruk ulike type strategier for å få maten og måltidene på sin måte. Det er i denne sammenheng blitt referert til strategier av typen tiggning, forhandlinger og skriketokter. (Walker 1994). I våre intervjustudier ble det også gitt flere eksempler på hvordan barna forhandlet med sine foreldre om hva som skulle serveres til middag, hva de måtte spise, hvor lenge de måtte sitte under måltidene osv.

Intervjuer: Følte du at du hadde mye innflytelse på familiens matvaner?

Anne: Nei, det hadde jeg ikke.

I: Synes du det er forskjellig når du tenker på dine barn?

A: Ja, for de har mer innflytelse. De får lov til å være med. På fredager spør jeg de alltid om hva de har lyst til å spise, det gjør vi også ofte på lørdagene. Så får de lov til å være med og bestemme hva vi skal spise. Det synes også jeg er allright – at jeg som mor styrer veldig mye av den sunne hverdagen – sånn at de kan få lov å være med og ha det litt usunt i helga liksom.

Intervjupersonenes gode måltidsminner var noe de gjerne ville videreføre til sine barn. I det ovennevnte sitatet handler det blant annet om de dårlige måltidsvanene nå til dags. Det var typisk at kvinnene i vårt materiale fryktet at denne formen for beskrivelser skulle bli en realitet i det måltidsmønsteret de selv hadde etablert. Det var også typisk at de hevdet å legge vekt på fellesskapet omkring måltidene – det å ha tid til hverandre og å kose seg under måltidene. Dette ble blant annet beskrevet slik:

Intervjuer: Er det noe du husker særlig godt når det gjelder måltidene i din egen oppvekst?

Trude: Ja, altså det jeg husker som jeg synes var all right, og det har jeg tatt med meg videre også – det er at vi sitter sammen og spiser. Er vi hjemme, så spiser vi samla, og hvis ikke så prøver vi i hvert fall å få det til på ettermiddagen.

Fellesskapet, hyggen og kosen var typiske uttrykk når intervjupersonene beskrev sine gode måltidsminner. På spørsmålene som handlet om måltidenes rolle og funksjon i familielivet, ble også dette nevnt som viktig. Vi ser at forsvaret av egne handlinger skjer gjennom referanse til «de andre» som har enten dårlige eller gode vaner.

10 Måltidet før og nå

Slik vi har beskrevet «måltidet som nasjonal fortelling» i måltidets diskurser (kap. 5), finnes det i Norge klare forestillinger om at samholdet var mye bedre før, at folk hadde bedre tid til hverandre og at fellesmåltidet er et viktig tegn på dette samholdet. Bondelagets webside er en typisk beskrivelse i denne sammenheng:

Mange har det travelt. Det er ikke alltid vi får det til, men likevel bør vi prøve å samles om minst ett måltid hver dag. Da kan de som bor sammen sitte ned og ta det med ro og kose seg. Før i tida, da flere generasjoner bodde sammen, satt unge og gamle rundt samme bord. Her ble historier fortalt fra generasjon til generasjon. Det skapte samhold og trygghet.

Samtidig finner vi et intervju i Vårt land fra november 1950 under tittelen: «La oss be forskjellige bordvers»:

- Men når alle i familien har det så travelt at de ikke spiser samtidig, da er det ikke lett å be bordverset høyt, sier vi.
- Desverre er det ofte slik. Men da synes jeg familien skulle forsøke å bli enige om at de i hvert fall skal ha ett måltid om dagen hvor de har ro nok til å be bordverset sammen.

Det siste sitatet viser at holdningene var de samme for femti år siden som nå. Vi har også funnet referanser som beskriver travelhet fra midten av 30-årene (se kap. 7). Forestillingene om fortiden er at «Folk spiste sunt og ordentlig før» og at «Folk hadde ro» «Før i tiden» har imidlertid ingen presis referanse. Vårt inntrykk er at dette «før i tiden» enten refererer til det som kalles «bon-denorge» og «bondesamfunnet» eller til «50-tallet». Begge disse stadiene eller periodene kan kalles idealtider for nasjonalt samhold. Hvilken gruppe bønder eller hvilket sosialt sjikt i femtiårene er ikke klart.

I dette kapittelet vil vi ta utgangspunkt i de sentrale påstandene om fortiden slik de kom fram i diskursanalysen og intervjuene. Dette gjelder særlig spørsmålene om man faktisk hadde bedre tid før, om man i større grad spiste sammen før og om det var mye strengere før. Disse påstandene vil vi analysere i forhold til noen intervjuer med eldre mennesker og to spørrelister fra Norsk etnografisk granskning (NEG) om «Bordskikk til hverdags» og «Måltider og mat» fra 1950. Spørsmålene og intensjonene fra NEG var å få informasjon om «bondenorge». På den måten vil vi kunne si noe om endringene i første halvdel av århundret og også noe om hvordan man faktisk spiste på 50-tallet og hvilke verdier og forestillinger som var sentrale (se også kap 2, metode).

Den strenge fortiden

Det er en utbredt oppfatning at oppdragelsen var strengere før, og at det nå er i ferd med å «gli ut» i normløshet og individualisme. Under et gruppeintervju med 10 kvinner mellom 70 og 90 år var det svært stor uenighet om hvor streng deres oppdragelse hadde vært. Noen klaget over at de ble tvunget til å spise opp maten, mens andre fikk spise det de ville. En av kvinnene fortalte for eksempel at «pappa tok seg av fettrandene på skinkekjøttet når mor ikke så på» hvilket avslører stor uenighet mellom foreldre også den gangen. I forestillingen om at mor er den snille som tar seg av barna, mens far er den strenge, blir dette utsagnet påfallende. Det var interessant nok også store forskjeller på hvordan de selv hadde oppdratt sine barn. Noen hadde tatt avstand fra sine foreldres oppdragelsesmetoder fordi de mente at de var for strenge, og gjorde det motsatte av sine foreldre. Noen fortalte at de gjorde akkurat det samme, mens andre igjen mente de var mye strengere enn sine foreldre. Diskusjonen ble forbausende het og de begynte nærmest å krangle om hva som var rett og galt. Debatten mellom disse kvinnene var forbausende lik den man finner blant dagens foreldre. Det er stor uenighet i materialet om hvordan man bør og hvordan man faktisk oppdrar barn. (se kap. 3 og 9)

De familiære forskjellene viste seg også av spørrelistene til NEG. De spørsmål som har å gjøre med oppdragelse i hjemmet, om man ba bordvers eller sang før maten, om man skulle sitte stille og spise, eller om det var tillatt å snakke og synge til maten, viste stor individuell variasjon. Noen forteller at det var strengt og at det har blitt «mye friere nå» (1950):

Før var det vanlig skikk at barna ikke måtte snakke eller le for mye under måltidene. Det var helst de voksne som førte ordet. Nå er samtalen mer fri, og det er ikke lagt noe bånd på barna under måltidet.

En mann i 60-årene skriver på spørsmål om en måtte vente til alle var ferdige med maten før en gikk fra bordet:

I mi første ti måtte alle venta. Det gjer dei no også hjå dei som som held på bordskikken. Ellers så går det meir og mer ut med bordskikk.

Disse to sitatene er altså fra 1950 med referanse fra mellom ca. 1900 og 1950, viser de samme forestillinger som man har i dag: Bordskikk er i forfall de fleste steder, men at «før var det vanlig at man ikke måtte snakke og le». I lys av dagens debatt blir utsagnene oppsiktsvekkende. De hevder altså for femti år siden at det var mer og mer ut med bordskikk», mens våre undersøkelser viser at dette ikke er tilfelle – i dag. Forestillingene er derimot nøyaktig de samme.

Materiale fra NEG er også langt fra entydig på dette punktet. Noe som det heller ikke er i dag. Andre svarer på spørsmål om det var tillatt å snakke mens man spiste i forhold til nå; at «Det var det vel, og det er det vel fremdeles». En respondent svarer på spørsmål om det var tillatt å le ved bordet; at «når en god vits ble nevnt, tror jeg ikke det var upassende». Andre igjen sier at det var helt forbudt å le, men at det var vanskelig å holde seg, og resultatet var at de sprutet ut i latter og ble sendt fra bordet.

I den offentlige debatten er det svært vanlig å snakke om mangelen på mannlige rollemodeller. I en kontekst der fedrene hadde enda lengre arbeidsdager, og kanskje kom hjem for å hvile, synes det rimelig at han var mer fristilt fra oppdragelse og dermed mindre streng og spiste fettranden, samtidig gjør hans manglende tilstedeværelse at muligheten til maskulint forbilde synes enda mindre før enn nå.

De reglene som kun har å gjøre med familiens sosialisering viser stor variasjon, mens de som gjelder hvordan gjester blir behandlet viser langt større ensartethet. Dette er for så vidt rimelig idet slike regler går ut over husholdet, og forholder seg til større kulturelle konvensjoner. Det er også rimelig å anta at det var strenge og mindre strenge foreldre før i tiden, da som nå.

Det er tydelig at hukommelsen er selektiv, og det er også tydelig at det er de samme fortellinger og forestillinger som gjenfortelles til nye generasjoner. «Da jeg var barn var det strengt men ordentlig», synes mer å handle om barn- dom enn om faktiske endringer.

Et regelbundet bondenorge

En annen del av den sentrale fortellingen er at det var mer faste mønstre før og at man spiste det man hadde til enhver tid. Pedersen (1997) skriver om gårdene på Hedmarken at kostholdet var preget av normbundethet, og at det var to forhold som gir dette inntrykket. «Måltidsordningen er bundet til et nøye fastsatt tidsskjema, og det er en regelmessig tilbakevendende kostholdsplan som følger en ukessyklus og viser en sterk fellespreg fra gard til gard, både når det gjaldt måltider og matretter» (Pedersen 1997:28)

Materialet fra spørrelistene til NEG viser imidlertid at det er stor uenighet i hvorvidt det var faste dager med faste retter. Noen hevder at de hadde faster retter gjennom uka, mens andre ikke kan huske noen faste retter overhodet, og noen husker kun lørdagagsgrøt som eneste faste rett. Også på spørsmål om sesongvariasjon; om det var forskjeller på sommer og vinter viser spørrelistene langt mindre variasjon i årstidene enn det man får inntrykk av i andre kilder (se kap. 8).

Vårt kvantitative materiale viser at dagens måltider følger et stabilt og fast handlingsmønster (kap. 5, 7 og 8). Også i vårt intervjumateriale fra nåtidens Oslo og Østfold viser det seg at mange har faste tider, og at mange opererer også med faste dager med for eksempel tirsdag som «fiskedag», eller at onsdag er fiskegratengdag fordi mor er på klubb osv. Det virker ut fra det materialet som vi har tilgjengelig at både ukese- og årstidssyklusene er viktigere for dagens husmødre enn det den var fra begynnelsen av 1900-hundretallet. Forklaringen kan ligge i at man spiste mindre fersk mat for hundre år siden, mindre grønnsaker generelt, at frukt i hovedsak ble hermetisert, at poteter er god lagringsvare, at kjøttet i hovedsak ble saltet og at utvalget generelt var betydelig mindre.

Hvor man spiste ser heller ikke ut til å ha endret seg betydelig. Selv om de aller fleste svarer at de spiste på kjøkkenet til hverdags og i stuen til høytids, er det noen som forteller om familier som spiste i stuen til hverdags, slik det er nå.

*Bedre råd, infrastruktur og kortere arbeidstid***Tekstboks 10.1.1.: Et perspektiv på husmorlivet i 50-årene** (Kvinner og klær, nr. 8 1954)

Kan en husmor virkelig ha nerver? Husmødre står jo i en særklasse på den måten at de kan innrette sin dag som de vil. (...) En kjent nervelege sier:

– Hvorfor skulle egentlig husmødrene være heldigere stillet enn andre når det gjelder nerver? Jaget, uroen i vår tid, hushjelpmangelen, dårlige boforhold, dårlig økonomi osv. rammer dem i stor utstrekning. Man kan regne opp minst et dusin årsaker til den store økningen av depresjons- og nervesykdommer blant husmødrene.

Pengene har stadig minket i verdi de senere år. Hver gang livremmen skal spennes et hull inn, er det først og fremst husmødrene som får merke det. Bare det å få husholdningspengene til å strekke til er en nerveslitende oppgave i våre dager.

Dertil kommer trangboddheten som rir folk som en mare og skaper misnøye og irritasjon. Den nervøse tilstand som mange husmødre befinner seg i skyldes svært ofte overanstrengelse. Her kommer hushjelpmangelen inn. Store familier med relativt rommelig økonomi ville ganske sikkert i noen utstrekning holde hushjelp hvis de bare var å oppdrive. I alle tilfelle blir arbeidsbyrden for stor for husmoren, og overanstrengelse fremkaller slitte nerver. Har familien en gang vennet seg til en viss standard, er det vanskelig for en kvinne å slå av på sine husmoderlige ambisjoner.

I løpet av de siste femti årene bruker nordmenn stadig mindre av det totale husholdningsbudsjettet på mat. Ved århundreskiftet gikk nesten hver annen krone til mat, i 1950 brukte vi 30%, mens vi i 1998 brukte 13% (Furre 1991) (SSB 1999). Dette tyder på at vi har fått betydelig bedre råd i løpet av århundret, og at vi har råd til å spise stadig bedre og mer mat. Arbeidstiden er også betydelig redusert fra 60 timer per uke i 52 uker ved århundreskiftet til 48 timer i 49 uker i 1950 (Furre 1991). Nå er det bare fem dagers arbeidsuke med omtrent 38 timers arbeid og nesten fem ferieuken. Med tanke på at arbeidstiden har blitt stadig kortere, og at man dermed har fått mer fritid til å være sammen med familien, er det snarere rimelig å tenke seg at mennene i større grad kommer hjem til middag. Med en titimersdag som var vanlig i begynnelsen av nittenhundretallet er det vanskelig å tenke seg at far var hjemme til middag.

For pendlerfamilier har nok muligheten for å spise middag sammen til hverdags alltid vært liten. Nå har imidlertid infrastrukturen blitt betydelig bedre, slik at det er lettere å reise hjem, langt flere disponerer bil til eget bruk, og folk har bedre plass. Fedre synes derfor både mer fysisk og emosjonelt til stede nå enn før. Liljestrøm (1983) skriver med referanse til Løfgren om arbeiderklassestrøk i Stockholm at «mannen hadde vanskeligheter med å leve opp til rollen som familiens overhode og forsørger, samtidig som den kroniske

trangboddheten gjorde hjemmet til et lite tiltalende fritidsmiljø» (Liljestrøm 1983). Det er ut fra slike betraktninger lett å anta at man nok spiser langt mer sammen nå enn for hundre år siden.

Ved at så mye tid ble brukt til arbeid, og så mye av inntekten til mat, må det nødvendigvis ha vært viktig for husholdningens matansvarlige å bruke mye tid til matauk og økonomisering. Å drive forrådshusholdning er svært arbeidsintensivt – særlig når man ikke har fryser. I dette perspektivet er det rimelig å anta at folk har betydelig bedre tid til hverandre nå enn de hadde før (se kap.8). Samtidig foregikk mye av arbeidet i familiefellesskap.

Den matansvarliges (husmødrenes) tekniske hjelpemidler har blitt klart forbedret i løpet av det siste hundre år. Thorsen (1994) beskriver arbeidsdagen til kvinnene i Trøndelag og hvordan de forskjellige maskinene til kjøkkenet endret deres arbeidsforhold radikalt. Vaskemaskinen, varmtvannstanken og den elektriske konfyren ser ut til å ha hatt størst betydning, men også kjøleskap, fryser, støvsuger, oppvaskmaskin og kjøkkenmaskin har forbedret arbeidsforholdene i husholdet og øke mulighetene til å variere maten. Blant Thorsens intervjuer kan man lese beskrivelser av å bære og varme opp vann til matlagning og vask, for så å lage og servere mat til femten-tyve mennesker, for etterpå å vaske opp, for så etterpå å gå ut til kyrne og melke. Det var ikke snakk om å sitte ned og ha god tid til måltidet, og ferie var et ukjent begrep.

I et slikt perspektiv blir bondelagets web-side svært merkelig. Romantiseringen av bondekjøkkenet og kritikken av respatex har åpenbart underkommunisert det tungvinte og harde arbeidet. Hvor koselig det er å stå og salte fisk i tønner er også et åpent spørsmål. Det er samtidig interessant å merke seg at mye av det som før var nødvendig arbeid i form av matauk nå har gått inn i feriefæren, som for eksempel jakt og fiske, røking eller flatbrødbaking, og at denne formen for fritid er ekstra legitim nettopp som matauk.

Både i våre intervjuer og i spørrelistene til NEG er imidlertid forholdet til teknologien ambivalent, den er samtidig både positiv og negativ. I et intervju blant våre eldre informanter ble det sagt følgende:

Så kom det elektriske maskiner. Det var stas og det var mye som ble mer lettvent. For oss som gikk på husmorskolen husker jeg at lærerne sa «Dere må ikke tro at dere kan bruke de gamle oppskriftene på de nye maskinene!» Det var jo selvfølgelig ikke sant, de mente at maskinene ødela maten.

Denne kvinnen er nesten 80 og husker hvor teit hennes husstellærer var. Samtidig kan hun snakke om hvor lettvent dagens kvinner har det. Dette viser at både optimisme og apokalypse kan være levende samtidig. Det er vanlig å

tenke at de eldre har vært mer opptatt av teknologisk nyvinning og dermed vært mer positive til ny teknologi. I vårt materiale kan vi se begge deler. Det synes som den eldre generasjon stadig er negative til ny teknologi, men er positive til den teknologien som kom da de var unge.

Fra grøt til matpakke og råkost

Den største endringen vi kan spore i årene 1900 til 1950 er bortfall av den varme maten til frokost og kvelds. I spørrelistene er det mange som svarer at før spiste vi grøt eller velling til frokost og kvelds, men at vi nå spiser brød og kald melk til frokost. En av de store endringene er innføring av kald mat til lunsj. «I mer enn tusen år har dagens første større måltid bestått av varm mat, men som et resultat av den tiltagende industrialisering fra 1870-årene og framover ble det varme middagsmåltidet langsomt fortrent av matpakkens smørbrød» skriver Bühlmann (1992) om de danske matvanene. Denne endringen var ikke et resultat av «haute cuisine» fra borgerskapet, men som dyd av nødvendighet for arbeiderne i byene nettopp fordi de ikke kunne komme seg hjem i spisepausen og fordi det ikke var anledning til å varme maten (Bühlmann *et al.* 1992). Denne endringen synes å være den samme i Norge.

Endringene fra varm til kald mat fikk også en sterk ideologisk side gjennom lanseringen av «Oslofrokosten» som den riktige føde for den oppvoksende generasjon. Fra 1920 til 1930 foregikk det en voldsom kamp mot «den kokte matens degenererte føde», der ernæringsvitenskapen og legene var den sunne, rå matens sterkeste forkjempere (Lyngø 1997) (Lyngø 1998). Det å spise grønnsaker rå var den gangen nærmest utenkelig, og folk ga seg ikke uten kamp. Lien viser i en monografi fra Båtsfjord i 1980-årene hvordan eldre menn omtaler det å spise agurk som «gress» (Lien 1989). En gammel mann som sto foran et koldtbord sier til sitt barnebarn at hun ikke må forsyne seg med salat fordi; «det bare står der for å lure oss til å bli mette». Grønt er for denne generasjonen fôr og tilhører ikke ordentlig menneskelig føde. Det har altså tatt over hundre år fra den varme maten ble borte fra frokostbordet. Nå er den kalde maten ikke lenger bare en del av den naturlige maten, men også en grunn til at nordmenn er så sterke og friske som vi er, og som alle andre etniske markører er de belagt med tykke lag av moral (se kap. 3,5, Døving 1999d).

Som en del av overgangen fra bondesamfunn til by- eller forstadssamfunn ble måltidet «dule» borte i begynnelsen av århundret. I materialet fra NEG har vi funnet at dule har vært en slags 2. frokost som ble spist kl. ni. Det er rimelig å anta at dette er årsaken til dette måltidets bortfall er at folk ikke lenger trenger å stå så tidlig opp og at det arbeidsintensive bondesamfunnet ikke lenger er den dominerende formen.

I våre intervjuer er det vanlig å legge vekt på den store varetilgangen vi har i «90-årene», sammenlignet med 50-årene. I løpet av århundret har det skjedd store endringer på produktnivå. Det blir spist langt mindre salt kjøtt og mer grønnsaker. Folk i 1950 la også vekt på at det var blitt mye mer grønnsaker i kosten. Det lot også til å bli mer hermetikk og ferdigmat, og det er interessant å merke seg at det synes å ha vært det samme forholdet til ferdigmat i 50-årene som det er nå. En årsak til dette kan nok være skjevheten i materialet, at det er mest menn med interesse for historie som har svart på spørsmålene, mens kvinner som selv lager mat har lagt vekt på at maten har blitt mer variert og enklere å lage. En kvinne svarer for eksempel på spørsmålet om hva som er bedre med matseddelen av i dag:

«Den er mer velsmakende, mer grønnsaker er i bruk, kjøkkenmaskinen har gjort store framskritt de siste 40-50 år.»

Færre mennesker på gårdene og bedre kjøkkenredskaper har også ført til endringer på produktnivå. Sitatet under viser hvordan endringene blir forstått i 1950:

«Forskjellen på måltidene i dag og i eldre tid er at det hjemmebakke flatbrødet er blitt borte i husholdningen, det er ingen som har tid. [...] Det kjøpes i butikken. Det er godt i smak, men det er også det hele. Kaffe og smørebrød er for lenge siden blitt det alminnelige utenom middagen, naturlig nok, da det er så lettvin for det fåtallige kjøkkenpersonalet. Nu kjøpes alt som en ønsker seg i kjøttforetninger, og de fleste slags varer også i kolonialforetninger. Nu blir monn alt tatt igjen, for hvad en ikke fikk kjøpt under krigen. Kjøpe middagsmat hos landhandleren var det ikke tale om før»

Mange av de intervjuede eldre sier gjerne at «Nå er det julaften hver dag», og mener med det at vi har blitt så rike at vi ikke lenger setter pris på det vi får. Dette blir i medisinen betegnet som «livsstilssykdommer». Fedme, hypokondri, dårlige tenner og de skadene man får av fet mat, alkohol og røyking blir ofte sett på som følger av for gode kår. Det er interessant at femtiårene sett på som en periode med kollektiv sunnhet, mens nåtiden blir oppfattet som individuelt forfall på grunn av manglende moral blant ungdommen. Forfall er svært populært i mediene, som vi også finner igjen i intervjuene. En av de intervjuede sier det slik:

«Jeg har sett det i avisen. De fleste unge spiser ikke et eneste måltid sammen lenger.»

Begrepet «lettvin» synes sammen med utsagnet «å kjøpe i butikk» å ha en negativ klang og dårligere smak enn hjemmelaget, på samme måte for femti år siden som i dag. På en annen side synes det som om selvberging, matauk og forrådshusholdning er idealer som eldre mennesker synes det er umoralsk å forlate, både i dag og for femti år siden.

Høy og lav

Husholdet er en produksjonsenhet. Slik er det nå også, men i begynnelsen av århundret var dette langt mer markant. Det var langt flere mennesker på gårdene. Selv om kvinnene kategoriseres som hjemmeværende, er det lite med hennes faktiske arbeidet som utføres på gården som kan rettferdiggjør en slik betegnelse (se Thorsen 1994).

Det har i Norge vært store forskjeller i behandlingen av tjenestefolket (Thøgersen 1989). I spørrelistene fra NEG legges det stor vekt på å få vite om forholdet mellom høy og lav når det gjaldt hva de fikk å spise. I svarene fra NEG er det også her store forskjeller i hvorvidt tjenestefolket og herskapet spiste forskjellig mat. Noen steder spiste de det samme, og sammen med herskapet. Andre steder satt de på kjøkkenet med mager mat, mens herskapet spiste i stuen. Vi tenker ofte at dette skillet har blitt borte, og på et nivå er de som foretar de samme arbeidene som tjeneren gjorde før sikkert mer uavhengige enn de var rundt århundredet, men det er vel tvilsomt at de spiser sammen med sine arbeidsgivere. Vaktmestere, sivilarbeidere og rengjøringspersonalet spiser for eksempel svært sjelden sammen med professorene på Universitetet, legene på sykehuset, lederskapet i store bedrifter eller forskerne på forskningsinstitusjoner, verken til hverdags eller fest, unntatt ved julebordet.

Byborgere i begynnelsen av nittenhundretallet hadde tjenestefolk som tok seg av matlaging og av barna. I en slik struktur må det nødvendigvis ha vært mindre samvær mellom foreldre og barn.

Den ytterste nød

Norge var et fattig land, og det var ikke uten grunn at så mange emigrerte. Det har også alltid vært minoriteter som var fattigere enn storsamfunnets gjennomsnitt. Livet på Finnskogen i forrige århundre er et godt eksempel på annerledeshet og fattigdom. Etnologen Eilert Sundt og journalisten Axelson gjorde omfattende nedtegnelser av livet på Finnskogen på den tiden (Klepp 1994). Axelson skriver at brød laget av ublandet korn fikk man ikke mange steder. Han ramser opp hele tretten forskjellige navn på brød etter kvaliteten på hva de var blandet med; gress, mose, bark, tørket ben, halm, knopper eller agner (Axelson 1849). Han skriver gripende om hvordan det eldste barnet gjerne dør av hungersnød fordi når foreldrene forlater barna hjemme med for lite mat, ga det eldste barnet sine småsøsken så mye som mulig først, og sultet da selv.

Axelsons beskrivelser viser til familier der foreldrene var mye borte. Barn som blir satt på legd, arbeidere som var borte hele sesongen med gruvedrift,

eller som tjenestefolk. Vei- og togbygging førte til at mange familier knapt var samlet annet enn i noen høytider. Det er rimelig å anta at fellesmåltidet ikke var det viktigste for folk i nød, men snarere å skaffe seg nok mat. I materialet fra 1950 viser det seg også at mange legger vekt på rasjoneringen under krigen fem år tidligere, og at det nå ble lettere å få tak i de fleste produkter (med unntak av sukker og kaffe som det fortsatt var restriksjoner på i 1950).

Fra patriarkat til barnekultus

Tekstboks 10.1.2.: *En ektemanns betroelse: «Min kone er – dessverre yrkeskvinne!»* (Kvinner og klær nr. 30 1954)

Skulle jeg komme med et råd til gifte yrkeskvinner, så er det dette: Skru heller fordringene nedover, hvis det er nødvendig, og vær tilfreds med mindre, nemlig det lille som mannen kan by dere. Lev heller spartansk, men finn glede i så enkle, alminnelige ting som å dekke bordet og holde hjemmet i orden og presse klærne til den mannen dere har valgt. Det er uendelig mange ting som krever overskudd av husmoren – åndelig overskudd mer enn økonomisk hjelp. Det er først og fremst overskudd til å være hyggelig og forståelsesfull når mannen kommer hjem og er sliten. Da er det en fordel om hun ikke selv er «enda mer sliten», for hun har «sannelig hatt en like anstrengende dag som ham!» Jeg våger å påstå at det ville være sunnere for hele tilværelsen vår om det var Mannen – med stor og dominerende M – som sørget for underholdet, selv om det ble en del – ikke så svært mye – snauere, og en søt og huslig kone stelte maten, gjorde hjemmet koselig og sydde i knappene for ham – *uten å bli bedt om det!* For slik det er *nå*, har hun jo så *altfor* mye å tenke på, stakkar!

En klar endring fra 1950 og før den tid, er hvem som er familiens hovedperson for ernæringen. De intervjuene og de observasjonene vi har gjort av dagens Norge viser at det er barnet som står i sentrum for matlagingen. Dette gir seg praktiske utslag i for eksempel at de får maten først, og at deres preferanser blir tatt på alvor. Dette er fundamentalt annerledes enn det respondentene skriver i NEG's materiale fra 1950. Her er det mannen som er viktigst og at han får mat først.

Husmoren hadde kjennskap til hvem som spiste mest. I alminnelighet regnet en mer til mannspersoner enn til kvinner og mindre til barn, etter størrelsen.

Fokus på å gi barn ernæringsmessig riktig og moralsk ordentlig mat fører også til et sterkt krav til foreldre. Våre intervjuer og observasjoner bærer sterkt preg av dette forholdet og fører til sterk pliktfølelse med tilhørende mye dårlig samvittighet. Dette perspektivet finner vi ikke igjen i materialet fra NEG.

Lyngø (1999) viser at oppdagelsen av – og budskapet om – vitaminene «koblet mat og sunnhet sammen på en helt ny måte. Medisinens viktigste oppgave var ikke lenger bare å lege sykdommer som hadde oppstått, og heller ikke bare å forebygge at sykdommer oppstod. Viktigst av alt var å bygge sunnhet» (Lyngø 1999). Fokuset er ikke lenger på mannen som maskin som må ha næring for å virke, men på å gi barna næringsstoffer som gjør at de vokser riktig. Nå er det barnet som står i fokus. Endringen i ernæringsfokus fra mann til barn har interessant nok ikke endret kvinnes posisjon i hjemmet. Det er kvinnen som har ansvaret for maten uavhengig av hvem som skal ha den først.

Patriarkatet er imidlertid ikke helt borte. En interessant bemerkning i de fleste svar på spørsmålene om folk hadde faste plasser og om husbondens faste plass het «høgsetet» eller lignende, er at de fleste skriver at det ikke finnes noe slikt navn, men i de svarene vi leste var det mannen i huset («husfar», «husbonden») som faktisk satt ved enden. Uten at vi har noe tall for hvordan dette er i dag, synes det som om mannen som regel sitter på denne plassen.

Det er mulig oppdragelsen var strengere før. Det materiale vi har vært igjennom viser imidlertid at det er store interne forskjeller og sterk uenighet om det var strengt i 1950 og i manns minne før den tid. Fokusforflytningen fra far til barn er et tegn på at sannsynligheten for at det var strengere før er til stede. Ut fra NEG's materiale ser det ut til at en viktig middelklasseverdi er å beherske konversasjonens kunst og man skal oppdras til det, i motsetning til en streng bonde- eller arbeiderklassekultur der lydighet synes å være viktige egenskaper. En alternativ tolkning er at en generell økning av middelklassen fører til en annen type dannelsesideal som muligens sprer seg nedover i samfunnet. En annen mulig tolkning er livsløpets hukommelse. Det er mulig å tenke seg at far og mor er store og strenge uansett historisk tid, slik at fortellingene om barndom og ungdom svært ofte vil være en fortelling om strenge foreldre, og at de fleste derfor husker sin egen barndom som streng.

11 Måltidet i framtiden

I dette kapittelet tar vi utgangspunkt i det materialet vi har framlagt og vurderer forskjellige scenarier i forhold til potensielle økonomiske opp- og nedgangstider. Vi vil ikke forholde oss til eventuelle endringer ved katastrofer eller krig, men til en viss grad vurdere endringer i tillitten til matvaresystemet ved mulige matskandaler.

Livssyklus, hjemmet og konvensjonell treghet

Den viktigste faktoren når det gjelder matvaner og matkulturell kompetanse er ifølge våre undersøkelser etablering av familie. I år gifter over 20.000 unge par seg og storparten av bryllupsgavene er kjøkkenutstyr. De aller fleste av disse parene får barn. Det er lite sannsynlig at disse parene ikke kommer til å ta vare på sine barn slik de selv er blitt tatt vare på. Selv om ikke alle lever i kjernefamilier får omtrent 9 av 10 kvinner barn (Noack 1999), og mødre flest går inn for å gi sine barn sunn, variert og ernæringsrik kost. I et riktig kosthold synes det viktig å spise måltidene – og særlig middagen – sammen. Det er ikke funnet tegn som tyder på at dette forholdet ikke vil vedvare. Snarere er debatten rundt mat med på å forsterke måltidenes betydning for familien i hverdagen.

I hele den vestlige kulturkrets er arbeidet rettighetsgivende, og gjennom å utfolde sin evne til verdiskapning oppnår individet disse rettigheter. Arbeidets etikk er også asketisk, noe som vises i det sterke forholdet mellom arbeid og fritid (Sørhaug 1996) (Frykman & Løfgren 1994). Vi har i kapittel 7 sett hvordan måltidets nøysomhet knyttes til hverdagen. Med mindre arbeidets ideologiske fundament forsvinner er det lite som tyder på at det asketiske, nøysomme hverdagsmåltidet også vil forsvinne.

Livssyklus og overgangsritualer er mellommenneskelige fenomener (Gennep 1960), og har en utrolig sterk posisjon som også er knyttet til mat og måltider. Så lenge folk døper sine barn eller feirer navnedag, så lenge folk gifter seg,

feirer fødselsdagsselskap og konfirmasjon, vil man fortsette å holde ekstravagante måltider når en anledning feires, neste generasjon vil da lære konvensjonene som hører til hver enkelt form for feiring. Man kan vanskelig tenke seg at dette vil ta slutt, og at måltidet som rituelt fenomen dermed skulle bli borte. Mat inngår også som en del av pardannelse, og er som vi så i kapittel 4 et viktig sjekketriks, noe som understreker matens sterke posisjon. Hvem vil vel heller ha en kone eller mann eller kjæreste som er flink til å lage mat, enn en som ikke er det? Det er ingen ting som tyder på at dette vil endres. Alle data vi har viser at høytidsmåltider står like sterkt eller sterkere nå enn noen sinne. Å hoppe over et bryllupsmåltid synes uaktuelt i enhver tenkt framtid.

Alle representasjonsmiddager, som for eksempel den på slottet i anledning Clintons besøk høsten 1999, vises stor oppmerksomhet, nå som før, slik all etnografi vitner om. Avisleseren får alle detaljer om måltidet (samt at Clinton ikke drakk alkohol, men «diet coke».) Denne trenden vil fortsette slik det alltid har gjort.

Alt tyder på at man vil bruke mat som etnisk, nasjonal eller gruppemessig markør selv om den forskyves og forandres hele tiden. Noen retter slik som lutefisk og pinnekjøtt har spredt seg til et nasjonalt nivå, mens andre slik som makrell for sørledninger eller måsegg for nordlendinger ser ut til å ha beholdt et nivå av lokal identifikasjon.

Mat som ideologi

Mat har fått et økt fokus. I urbane strøk og i media har mat i form av gourmetopplevelse fått svært stor plass. På tv er det ikke uvanlig at man ser en gruppe unge menn som lager mat som de så spiser. I hvilken grad dette vil spre seg i en såkalt hierarkisk diffusjon, det vil si til andre lag av samfunnet, er usikkert. Det er imidlertid rimelig å anta at den generelle offentlige oppmerksomheten rundt mat enten det gjelder helse, smak eller økonomi også kan føre til økt fokus på mat i de fleste lag i befolkningen.

Den største endringen vi har kunnet spore i forrige århundre er vektleggingen fra å gi mannen nok mat til å drive maskineriet, til å gi barna riktig mat for at de skal bli sunne gir sterke. Det har blitt et sterkere fokus på oppvekst og tilsvarende mindre fokus på å fø den sterke mannen. I og med at stadig større deler av befolkningen vil være høyt utdannet og være tilknyttet tjenestesektoren i akademiske yrker, synes denne tendensen å forsterkes. Stadig større andel av befolkningen vil være middelklasse og tilegne seg mer eller mindre borgerlige middelklasseverdier. Barnekultusen synes å være en del av dette. Våre funn tyder på at forstadens barnekultus med intensivert tid vil være en økende sosial form. Fokuset på riktig mat for barn synes å være en del av

denne kulturen, og vil sannsynligvis øke. Matvarebransjens tiltagende fokus på segmentering og innovasjon, i form av spesiallaget mat for barn, vil være delaktig i denne trenden.

Måltidenes struktur

Som vi har sett strukturerer måltidene hverdagen, og omvendt. Forholdet mellom arbeid og fritid, og måltidets posisjon både i familiens private sfære og i arbeidsplassens offentlige virker svært stabiliserende. Måltidets strukturelle posisjon i forholdet mellom hverdag og helg ser ut til å være svært sterk.

Begrepene frokost, lunsj, middag, og deres innhold ser ut til å være sterke institusjoner som ikke virker truet på noen måte. Konvensjonene og bruken av disse begrepene er svært trege, og stabiliserende både på et etnisk, strukturelt og kjernefamilienivå. Likeså har begreper og institusjoner som søndagsmiddag og lørdagsgrøt/godt/pils stor plass i Norge, og gjennom fortsatt etablering av nye hushold vil dette etter alt å dømme bestå.

Det snakkes mye om nye generasjoner som kommer til å arbeide hjemme på PC, men i løpet av de tiårene som denne trenden er spådd, har vi snarere sett viktigheten av arbeidsplassens sosiale betydning. Så lenge arbeidet har en så sterk posisjon som i dag vil måltidene frokost før man går til jobb eller skole, lunsj på arbeidsplassen eller skolen og middag når man kommer hjem, være svært stabile. At disse måltidene skulle bortfalle for folk flest synes like usannsynlig som at borgerlønn vil bli innført eller eiendomsretten bortfalle.

Endringer på produktnivå

På spørsmål «Hva skal du ha til middag i dag?» er svaret kjøtt eller fisk. Det som ikke passer inn har hittil blitt plassert i den udefinerbare kategorien «annet», slik som pasta, pizza og risretter. Disse produktene har økt betydelig (Wandel *et al.* 1995), men det har vært et betydelig etterslep i kategoriens innhold. I framtiden er det rimelig å anta at ris og pasta blir plassert i egne naturlige kategorier slik som potet, og ikke som «erstatning». Med dette kommer også det store moralske problemet om hvorvidt ris og pasta er ordentlig mat til å forsvinne. Pizza kommer sannsynligvis også til å få en mer avslappet plass i det norske kosthold slik som pølse med lompe eller brød. Middagens betydning som viktig familiemåltid vil ikke endres av dette forholdet.

Det er rimelig å anta at det vil foregå en generell kulturell spredning (diffusjon) av en del varer. Mange av disse vil følge mønsteret til pizza, fra opinionsledere med høy kulturell kapital til mer allment bruk (se kap. 6). Innvandrere synes her å spille en stor rolle. Store deler av detaljistledet for grønnsa-

ker innehas nå av innvandrere i de store byene, med et betydelig større utvalg og langt lavere priser enn de såkalte miniprisbutikkene. Man kan tenke seg en fortsatt spredning av produkter som avokado, squash, olje, ingefær på samme måte som agurk, tomat og paprika som nå er allemannseie. På en annen side er det mulig å tenke seg både en matkulturell motstand og en etnisk markering, slik at grupper av befolkningen ikke ønsker denne maten og betrakter den som fremmed og malplassert i det norske kjøkken. Uansett vil endringene ta tid.

Spredningen av produkter vil alltid være svært avhengig av tilgjengelighet; om produsentene og detaljistenes ønsker å satse på nye produkter i sitt sortiment. Den økende kjedekonsentrasjonen gjør potensiell spredning mer effektiv (Jacobsen & Dulsrud 1993). Sushi er for eksempel populært (i betydningen trend), og det er mange journalister som skriver om den. Om sushi kommer til å bli populær (i betydningen volum), slik som pizza, er tvilsomt. Dette avhenger imidlertid både av detaljistene og produsentenes vilje til å satse på produktet og de mulige kontekstene de nye rettene vil kunne inngå i. Det finnes mange produkter som ikke faller like naturlig inn under diffusjonsmekanismene. Dette gjelder særlig fisk og vilt (Døving 1997a). Disse produktene har allerede en etablert plass i norsk matkultur og vil antagelig i overskuelig framtid ikke la seg påvirke av motestrømninger i bransjen.

Det vi har sett hittil er et større utvalg av f.eks. *typer* grønnsaker (eks. både avokado og squash), samtidig som det har blitt færre varianter av samme *sort* (bare en type gulrot). Vi har også sett en motstand mot denne likerettingen gjennom etablering av forskjellige former for lokal mat og økologisk produksjon. Gitt en velstandsutvikling er det rimelig å tro at denne trenden vil øke, med nedgangstider vil den synke.

I hele dette århundre har det vært en dreining mot ferskvarer samtidig som det kommer stadig nye teknologier for konservering. Denne trenden synes bare å forsterkes, slik at det går i retning av «convenient» ferskmat. Kravene om for eksempel forbrukerpakket fersk fisk vil sannsynligvis forflytte mye av salget av fisk fra fryse- til kjølediskene. Samtidig vil nye teknologier og økt press om foredling i bransjen føre til stadig nye foredlede (hel- og halvfabrikata) produkter i butikkene. Det vil dermed være en økende tendens for å få forskjellige produkter tilpasset de forskjellige husholdningstypene. Gitt et fortsatt forsterket økonomisk klasseskille vil det være forskjellige grupper mennesker som vil kunne få tilgang til de forskjellige typene produkter. De med mest ressurser vil spise enda mer fersk mat, mens de med mindre vil spise mer foredlet.

De politiske og økonomiske strukturene vil også påvirke produkttilgangen og foredlingen. Gitt fortsatt høye råvarepriser vil det være lønnsomt for næringsmiddelindustrien å bearbeide produktene, slik at man for eksempel får biffstrimler i stedet for store stykker kjøtt. Hvis man får en sterkere EU-tilpasning med lavere råvarepriser, vil det sannsynligvis føre til at man vil videreutvikle råvarene, slik at man for eksempel får gris som har spist trøfler.

Kognitive kategorier

På ett nivå er det nesten total enighet i befolkningen, og det er i forhold til ideer om hva som er spiselig og ikke spiselig. Det skjer stadig endringer, slik som at rå grønnsaker har gått fra å være fôr til å bli mat – også for menn. Hund eller maur er ikke kommet inn i kategorien mat og ser heller ikke ut til å gjøre det. I figuren under vises hvordan nordmenn klassifiserer mat mht. spiselighet og ikke-spiselighet etter nærhet (Døving 1998).

Tabell 11.1.1.: Relasjonell taksonomi for spiselighet (Døving 1998)

	Hus	Hage/park	Åker	Villmark		Overalt
	Kjæledyr	Pryddyr	Buskap	Frie dyr		Skadedyr
	uspiselig	(u-)spiselig	spiselig	spiselig	uspis.	uspiselig
Fugl	Papegøye	Due	Kylling	Rype	Ørn	Kråke
Pattedyr	Hund	Hest	Gris	Hare	Ulv	Rotte
Fisk	Gullfisk	Karpe	Oppdrettslaks	Fisk	Hai	Slimål

Denne måte å forstå mat på er svært fundamental i Norge. Endringen vi kan spore i forhold til hvilken type dyr som endrer status er først og fremst oppdrettet fisk. Det er rimelig at domestiseringsprosessen av laks (og annen fisk) – og medførende lavere pris – vil føre til økt forbruk, slik at laks i langt større grad vil bli hverdagsmat på linje med svin, kylling, sei eller lam. Man kan også i denne prosessen tenke seg en økt motstand mot behandling av fisk i fangeskap på linje med den vi ser overfor buskapen for øvrig. I dag er det under ti prosent som føler ubehag ved at fisk har vært levende dyr (Døving 1997a). Dette tallet vil sannsynligvis øke. Selv om vi ser en økt vilje til å spise mat som for eksempel skjell, er det samtidig en øket uvilje mot å spise kjøtt (Guzmán 1998) (Lien *et al.* 1998). Behovet for å skjule matens opprinnelse ser også ut til å være en prosess som forsterkes. Programmet «slik lagar dei pølse» ser ikke ut til å bli sendt på barne-tv i de nærmeste tiår.

Investering og bruk av teknologi

I år blir det kjøpt 160.000 nye kjøkken til en verdi av totalt 5,4 milliarder kroner (Thrane 1999). Dette betyr at hver nordmann gjennomsnittlig bytter ut sitt kjøkken hvert 10. år. Et kjøkken er en stor investering. Det ville være veldig rart om ikke en slik investering ble gjort med tanke på både å lage mat og spi-

se den på en måte som var sosial og hyggelig og kanskje også sunn. Som vi så i kapittel 6 om livsfase, er storparten av bryllupsgavene ment til kjøkkenet. Forventningene om bruk av kjøkkenet og disse redskapene synes ganske klare.

Investeringene til hjemmet og til kjøkkenet er så betydelige at alt tyder på at fokuseringen på mat i hjemmet vil være minst like stor i framtiden. Dette vil gjelde både blant rike og fattige og uavhengig av oppgangs- og nedgangstider. I nedgangstider vil kjøkkenet av praktiske grunner være stedet hvor man lager mat og befinner seg, og at man derfor vil investere sosialt i å ha det hyggelig der man er. Ser man på hvilke varer som øker i nedgangstider så er det sjokolade og iskrem. Det er med andre ord billig luksus som man har råd til å servere hjemme. I oppgangstider, slik vi har sett, har også kjøkkenet fått en stadig større betydning, både for å vise fram sin matkulturelle kompetanse, og som en del av en generell nostalgisk trend. Blant opinionsledere synes det både å være koselig og hipt å servere sine venner og gjester på sitt kjøkken, og i et trickle down diffusjonsperspektiv vil dette øke. I tillegg er den generelle hjemmekjærhet svært sterk i Norge (Gullestad 1989), og det er lite som tyder på at den er truet. Det skal mange hundre prosent økning av restaurantbesøkene til for at det skal utgjøre noen reell trussel for hjemmemåltidets hegemoni blant folk flest.

Ny teknologi vil selvfølgelig også endre matlagingen. Fryseboksen ga mulighet for å endre årstidssyklusen ved at det nå ble mulig å lagre ferske varer frosne. Kjølenskapet gjorde det mulig å oppbevare ferskvarer også om sommeren. Noen teknologiske nyvinninger er mer effektive og bedre enn andre og har fått adskillig større betydning. Kjølenskapet og komfyren er uovertrufne, mens mikrobølgeovnen viser seg å ha et langt mer begrenset bruksområde. Til sammen har de teknologiske hjelpemidlene gjort matlagingen enklere og ført til at man kan lage bedre mat på kortere tid. Det er lettere å beregne hvordan eggene skal bli med en eggekoker, det går raskere å tine i mikrobølgeovn, og steken blir jevnere stekt i en elektrisk ovn enn i vedkomfyr.

Slike nyvinninger har svært ofte vært negativt ladet. Leser vi debatten om forflatningen av matkulturen ved bruk av elektrisk komfyr, vekker det bare latter i dag. For mange er det en sperre ved å kjøpe eggekoker, vannkoker eller mikrobølgeovn, mens det ikke lenger synes å være noen konflikt i forhold til komfyren. Ut fra dette er det rimelig å anta at motstanden mot mange av de teknologiske hjelpemidler som finnes gradvis vil avta, mens andre vil gå helt ut av bruk. Vi tenker oss at det nostalgiske forholdet til den tungvinte fortiden vil avta, slik at vi får en gradvis større optimisme og velvillighet i forhold til dagens nyvinninger. To interessante paradokser i denne sammenheng er at selv om teknologiene for konservering stadig har blitt bedre er ferskmat bare

blitt mer attraktivt, og selv om man kan spise samme maten hver dag hele året ser det ut til at norske forbrukere ønsker å spise forskjellige typer mat til forskjellige årstider.

Helse, levestandard og matskandaler

Det har alltid vært vanskelig å få unge mennesker til å tenke på helsen. Det vil antakelig ikke bli noen forandring i framtiden. Helseaspektet ved mat vil også i framtiden være noe som opptar de middelaldrende, syke og gamle, mens mange unge vil kaste matpakken og spise gatekjøkkenmat og søtsaker. Vi har sett en økning i brusforbruket blant de unge. Det er imidlertid grunn til å tro at de som er unge i dag vil endre vaner når de får en partner og stifter familie, slik som tidligere generasjoner har gjort. Usunne elementer vil over tid som regel bli underlagt forskjellige former for helsemessig moral og kontroll, slik som sjokolade (godteri), alkohol og røyking er eksempler på. Det vil imidlertid alltid være grupper i samfunnet som faller utenfor eller opponerer mot et slikt mønster.

Forrige århundre var det første uten egne erfaringer fra pestens herjinger i vår historie, likevel oppfatter mange at de lever i et risikofylt samfunn. Mat er imidlertid prekært, og all nærhet til sykdom blir raskt oppfattet som trusler av media og forbrukergrupper. Skandaler gir et stort potensial for forbrukerreaksjoner. Da kugalskapen kom skapte det panikk på politisk hold i Europa, og en direkte nedgang i kjøttforbruket. Det er verd å merke seg en generell tendens (37 %) til å være skeptisk til kjøtt blant norske forbrukere (Guzmán & Kjærnes 1998) (Lien *et al.* 1998). Selv om denne skepsisen ikke har gitt seg utslag i en direkte nedgang i forbruket av kjøtt er det rimelig å anta at økningen av kjøttforbruket ville vært enda større enn det har vært hvis denne skepsisen ikke fantes. Mat er generelt sårbart for skandaler, og de etiske betenkelighetene vil raskt kunne forsterke latente holdninger, og føre til en betydelig økning av vegetarianisme. I England er det nå over fire prosent som oppgir å være vegetarianere. I Norge er det nå ca 1 prosent som er vegetarianere, men de latente betenkelighetene kan raskt føre til en økning hvis en eller annen form for skandale omkring kjøtt skulle oppstå.

Selv om vi i Norge har importrestriksjoner, er vi i sterk grad berørt av internasjonale handelsavtaler. Ved økt forbrukerfokus på økologiske forhold, vil man imidlertid kunne tenke seg politisk vilje til å satse på økt økologisk produksjon av mat. Debatten omkring genteknologi er også et fenomen som har aktualisert fokus på økologisk produsert mat.

Forestillingene om måltidets forfall i framtiden

Det finnes omfattende forestillinger om at måltidet er i oppløsning, men dette synes ikke å være tilfelle. Vi har også funnet tendenser til at denne forestillingen er svært gammel. Det er ingenting i våre data eller i den litteraturen vi har gått igjennom som tilsier at måltidet forfaller og at folk kommer til å slutte å spise sammen. Matvanene og sammensetningene forandres hele tiden, men måltidet som sosial institusjon og samlingspunkt vedvarer. Spørsmålet her er om forestillingene om forfallet vil vedvare.

Med et samfunn der endring, nyheter og nyvinninger har en sterk posisjon med like sterk mediadekning som den vi har i dag, mens «alt-er-som-før»-reportasjer vekker liten interesse, vil det være et fundament for at denne forestillingen vil fortsette. De fleste som beskriver utviklingen av matvanene synes å være unge urbane mennesker som arbeider mye, har dårlig tid, eller ønsker å framstå som travle. Deres egne erfaringer brukes som referanser i deres observasjoner, og er derfor lite representative for hele befolkningen.

Hvorvidt denne forestillingen kommer til å vedvare er vanskelig å vurdere. Man kan tenke seg to muligheter; enten at mediene er i stand til å ta innover seg det perspektivet vi her framlegger, og at vi får et samfunn som i større grad reflekterer omkring livsløp enn om moter og trender. En annen mulighet er at alt er som før; det vil si at stadig nye generasjoner skal bekymre seg om de unges framtid gjennom maten, og at vi dermed får stadige nye versjoner av et måltidsmønster i forfall.

Økonomi og distinksjoner

Det er først og fremst økende økonomiske forskjeller som fører til ulikhet. Vi vet at de rike har en tendens til å gifte seg med hverandre, og at stadig mer av eiendommene kommer på stadig færre hender gjennom arv (Øverbye 1987). Det er rimelig å tenke seg at det utvikles en matkulturell forskjell mellom rike og fattige i enda større grad enn vi ser i dag. Pris vil være den viktigste variabelen i nedgangstider. I et etablert klassesamfunn vil nedgangstider føre til betydelige forskjeller i matkultur. Vi har også fått store etniske forskjeller som sannsynligvis gir seg utslag i matkulturelle forskjeller.

Selv om Norge er et hierarkisk samfunn finnes det en betydelig likhetsideologi (Gullestad 1992). På en annen side, som vi har vist i kap. 4, er måltidet og de rettene som serveres en måte å vise seg fram på, og dermed vise distanse til andre som ikke bruker eller kan bruke de samme rettene (Bourdieu 1979). Gourmetdiskursen, der mat handler om smak og nytelse, har et hegemoni i offentligheten. Dette hegemoniet synes svært sterkt og fortsetter å skape distanse til dem som ikke er en del av denne måten å forstå mat på. Stadig nye

produkter og retter vil dermed først defineres «in» av dem med høy kulturell kapital, for så å bli kategorisert «ut» og dermed miste sin status. Ingefær som nå er in i visse miljøer kan for eksempel få en sterk spredning for så å bli kategorisert analogt med ketchup, slik som vi har sett med pizza. En stor depresjon eller en generell økonomisk nedgang, eller moralske vekkelser vil sannsynligvis endre denne trenden, og vi vil få en mindre synlig forskjellsproduksjon. Man kan også tenke seg en generell hedonistisk dreining i befolkningen, men gitt arbeidets høye status, og distinksjonens mekanismer vil den aldri nå hele befolkningen.

Det har vært mye snakk om kulturell homogenisering; at nordmenn reiser mye og tar til seg nye impulser, samtidig som det er en del innvandrere i Norge som tar med seg nye retter. Tilgjengeligheten til nye varer har blitt betydelig endret gjennom den siste gruppen, men det synes som om denne form for diffusjon går svært tregt, og stort sett gjelder den urbane middelklasse. Det synes som om kulturforskjeller og markering av disse vil være en måte å skape etnisk og sosiokulturell distanse på også i tenkt framtid.

Den moralske kritikken mot nyriktom og ekspressivt forbruk (ødsling) er sterk. Verdikommisjonens og andre moralske debatter vil sannsynligvis fortsette å aktualisere moralsk forbruk. I et slikt perspektiv vil også neste generasjons bedriftsledere måtte gjemme hummerhalene og antilopebiffene, mens de vil måtte legge vekt på å spise brunost til hverdags, slik det sies om Olav Thon i dag.

Tilgjengelighet

De store forskjellene i tilgjengelighet til råvarer (og tjenester) vil også være et moment som sannsynligvis vil vedvare både på et økonomisk og regionalt nivå. Som vi har vist i kap. 6 om måltidets regionale forskjeller, viste det seg at det er store forskjeller i tilgangen til vilt og en del typer fisk i by og land, og tilsvarende motsatte forskjeller i restauranttilbudet. I og med en generell urbanisering vil denne forskjellen øke. Det vil være færre som har slekt og venner på landet, og som derfor ikke får tilgang til disse godene, og det vil være stadig færre som kontrollerer store villmarksressurser. Det er mye som tyder på at en stadig større del av jaktterrengene vil bli kommersielt basert. Økonomiske forskjeller vil derfor i enda større grad enn i dag også være utslagsgivende når det gjelder tilgang til vilt.

I løpet av de siste tyve årene har antall butikker blitt betydelig redusert, samtidig som veiene har blitt bedre og det har blitt flere biler, slik at mobiliteten har blitt større. Tiden det tar å reise til butikkene er dermed den samme eller har blitt mindre. Endringen i tilgjengeligheten i matvaremarkedet gjennom kon-

sentrasjonen av kjedene har ført til et bredere utvalg i bygdenorge, men et forringet utvalg i byene. En slik «rimifisering» har ført til en generell standardisering av sortimentet og en homogenisering på kvalitets- og produktnivå. Lavsorimentkjedene ser imidlertid ut til å øke og differensiere sitt varesortiment, samtidig som vi ser en utvikling av supermarkeder rundt de store byene med et betydelig større vareutvalg. Disse er avhengig av et stort kundegrunnlag. Tilgjengeligheten til eksotisk mat og billige grønnsaker er også langt større i byene. Forskjellen i hvilke varer som vil være tilgjengelige i by og land vil derfor sannsynligvis øke på ny.

Økt likhet

Selv om forskjellene øker, har også det generelle inntektsnivået økt. Det vil si at den økende demokratiseringen av fritid som eksploderte fra 1965-80 vil gjelde stadig flere, også på måltidsnivå. En stadig mindre del av det relative husholdsbudsjettet brukes til mat, noe som gjør at det blir færre økonomiske stengsler for at flere kan spise den samme maten. Man har råd til at andre tar seg av både tjenester og grovarbeidet slik at Stabburet eller Toro lager deler av maten og man spiser mer på kantiner. Man spiser også mer kjøtt og mindre dessert.

Ser vi på salget av store kjøkken og reklamen for disse, er det tydelig at det blir vanligere å dekke større middager på kjøkkenet. Dette kan være en ny distinksjon, men det viser også at produksjonen gjøres synlig. Tidligere var kjøkkenet et sted der bare produksjonen av maten skulle finne sted. Arkitektens bygging av kjøkken på 1950-tallet som «laboratoriekjøkken» viser tydelig at matlaging og spising skulle foregå separat. Årsakene til denne endringen kan være flere. En årsak er praktisk. Middelklassen er økende, man har ikke råd til tjenere, og på kjøkkenet foregår både barnepass, spising og sosialt samvær. Som konsekvens av dette er det naturlig å legge større estetisk fokus på kjøkkenet og man romantiserer kjøkkenet til en nostalgisk storstue. Å vise produksjonen av maten gjenspeiler en helt ny omgangsform. Når vi ser på de nye trendy kokkeprogrammene er det tydelig at denne måten å lage/vise fram mat på har blitt svært populær (i enkelte miljøer).

Det er også tendenser til en generell borgerliggjøring. Forstadens etos har spredt seg til store deler av bygdene som har blitt forsteder til byene, og det blir færre i primærsektoren. Dette fører til at stadig flere får en distanse til matproduksjon. Frykman og Løfgren har i sin studie av endringene i Skandinavia vist hvordan individualisering, sekularisering og nye inndelinger av rom blant større grupper i det svenske samfunnet har ført til en økende grad av borgerliggjøring (Frykman & Løfgren 1994). De som hadde mye penger kunne fjerne seg fra produksjonen av maten. De rike hadde tjenere som holdt til

på kjøkkenet (og brukte kjøkkeninngangen). De spiste ikke sammen, men serverte maten for dem de arbeidet for i et annet rom.

Det økende salget av vin, med tilsvarende nedgang av brennevin er et godt eksempel på en økende borgerliggjøring av de norske måltidsvanene. Driking av vin inngår i en helt annen kontekst enn drikking av øl og brennevin. Vin drikkes vanligvis til måltidet, mens øl og brennevin i større grad er rus til festen. Fokuset på festmat er sterk og ser av gourmetdiskursen ut til å øke. Bruken av kjøkkenet i middelklassen og den generelle økningen av salget av vin er to tegn som tyder på en mulig borgerlig homogenisering av matvanene.

I teorien om borgerliggjøring av arbeiderklassen ligger det en antagelse om at de borgerlige verdier sprer seg nedover i systemet. Slik at stadig større grupper adopterer disse måltidskodene. Gourmetdiskursen viser på en måte at dette er en rimelig antagelse. På en annen side er det mange i Norge som tydeligvis tar avstand fra disse verdiene og kaller dem for jålete. Vi kan derfor anta en mer tydelig polarisering av matkulturen, slik at man får en eksplisitt motstand mot den borgerlige matkultur. Tegn som tyder på opprettholdelse av klasseskillene og kulturelle forskjeller i måten å lage og spise mat på, er å vise fram produksjonen av mat ovenfor gjester. Dette er et urbant fenomen som mange ikke kjenner seg igjen i. Gastroporno selges for eksempel bare i de store byene, ønsket om å lese om fisk som gourmetopplevelse viste seg å være et urbant fenomen. «Å spise for å bli mett» er en sentral verdi i rurale strøk, og viser til en kulturell avstandtagen til det urbane jåleriet.

Vekst og restaurantbransjens utvikling

Gitt en generell velstandsvekst i tråd med den Norge har vært igjennom, at denne vil fortsette i noenlunde samme takt, eller i hvert fall ikke falle dramatisk, vil tjenestesektoren i hotell- og restaurantbransjen være tilsvarende økende.

De sosialøkonomisk beregninger viser at restaurantbransjen og alkoholforbruket er mest utsatt for svingninger i velstandsnivået (Rickertsen 1994). Det er også her vi venter størst endringer både i nedgangs- og oppgangstider. Gitt en vedvarende velstandsøkning vil vi se en fortsatt økning i restaurantbransjen. (Det er vanskelig for innvandrere å få arbeid, slik at etablering av private mindre bedrifter slik som restauranter vil være en løsning for mange i denne gruppen.)

I hvilken grad denne endringen vil gi konsekvente utslag og etablere seg som en del av det norske spisemønsteret generelt er vanskelig å beregne. En sammenligning med middelklassen i USA som har vært stabilt velstående lenge,

er et mulig scenario. Der er det et betydelig høyere innslag av utespising enn det vi har i Norge i dag. Man kan tenke seg spredning av utespising på forskjellige nivå; at flere og flere grupper i større og større grad spiser ute som en del av en ukesyklus og at mange vil gjøre det i forbindelse med større feiringer. Hvis vi igjen sammenligner med USA utgjør storhusholdningen en betydelig større andel av det totale forbruket av mat enn den gjør i Norge. Kjøp av tjenester ser ut til å øke og catering og restaurantbransjen vil være en stor del av disse.

Det er store forskjeller i bespisningen av ansatte i norske bedrifter, og sammenlignet med andre europeiske land er den norske lunsjen ikke spesielt luksuriøs. Det er mulig å tenke seg en tilpasning til generelt europeisk nivå i og med et sterkere klasseskille med en stor underklasse som lager mat og som vil konkurrere om å lage den.

Gitt en generell nedgang vil endringene være små og det vil være forholdsvis små grupper som vil ha problemer med å tilpasse seg nedgangen. Restaurantbesøkene er såpass få og potensialet for selvforsyning og omgang med rimelige matvarer tilsvarende stor. Dette gjør at for de fleste vil den eksisterende matkulturen kunne opprettholdes.

Kvinner jobber ute

Større andel kvinner arbeider med lønnsarbeid. Dette har delvis ført til at de har mindre tid hjemme, og at de kan karakteriseres som dobbeltarbeidende. Tidsstudier viser at tiden man har til sosial omgang ikke har blitt mindre og at kvinner har fått mer fritid. Det har imidlertid skjedd en endring i og med at det er flere som nå ikke primært er husmødre. Mange spådde at mannen kom til å ta over eller ta «sin del» av kjøkkenet i takt med denne endringen, men det har ikke skjedd. Det er en omfattende arbeidsdeling i hjemmet hvor mannen tar seg av det som er ute, og kvinnen tar seg av kjøkkenet. Slik situasjonen er nå ser det ut til at dette ikke vil endres. Kvinnen har plass på eller kontroll over kjøkkenet, alt etter som man ser det. Menn fisker, og kvinnen tar i mot og lager maten. Det synes som dette er en meningsfylt relasjon, som de fleste nordmenn ikke ønsker å endre. Man kan imidlertid tenke seg et økende sosialt skille når det gjelder menns deltagelse i matlagingen. I urbane akademiske miljøer der kvinner gjør karriere synes det som om arbeidsdelingen er en helt annen, med større deltagelse blant menn, enn den som vi ser generelt i Norge. Det utvikles med andre ord en kulturell forskjell mellom grupper i samfunnet.

12 Forestillinger om det norske måltidsmønsteret – en sammenfattende tolkning

Våre resultater sammenfaller i liten grad med samtidens forestillinger om et måltidsmønster i oppløsning. Oppfatningen om måltidets forfall uttrykkes ikke bare i mediene, men også blant ekspertene og vanlig folk. Det store spørsmålet blir derfor: *Hva er det som gjør at forestillingen om måltidets forfall har fått en slik gjennomslagskraft?* Det er mye som kan tyde på at det i beskrivelsene av måltidsmønsteret foregår en slags mytedannelse. Det vil si at det handler om forestillinger som bygger på tro snarere enn på viten – og i en del tilfeller kan man også kalle det en tro på tross av viten. Vi vil i det etterfølgende drøfte de mest framtrede påstandene omkring dagens norske måltidsmønster, hvordan disse henger sammen og hva som kan være årsaken til at de overskygger resultatene fra den empiriske forskningen på området.

Påstand 1: Folk spiser ikke måltider lenger

En vanlig forestilling er at det spises færre eller sjeldnere måltider i norske hushold. Det er blitt gjort flere forbrukerundersøkelser som har hatt til hensikt å kartlegge den norske måltidsdagen. I undersøkelsene blir det spurt både om hva folk spiste sist hverdag/helgedag, hvem de spiste sammen med, hvor de spiste osv. Det har også blitt spurt om hvor ofte de for eksempel spiser frokost, lunsj, middag, hvor ofte de spiser på gatekjøkken, restaurant osv. Som det har kommet fram av denne rapporten er resultatene fra slike undersøkelser helt entydige (se kap 5). Det norske måltidsmønster er kjennetegnet ved at:

- de aller fleste spiser mellom 3 og 4 måltider pr. dag.
- de aller fleste spiser hjemme, deretter følger arbeidsplassen, skole/barnehage.
- de aller fleste spiser sammen med de øvrige husholdsmedlemmene.

- de aller fleste spiser frokost, lunsj og middag så å si hver dag.
- de aller fleste spiser brødmattil frokost.
- de aller fleste spiser brødmattil lunsj.
- de aller fleste spiser varme middagsretter.

Forestillingen om at det strukturerte og regelmessige hjemmemåltidet er noe som hører fortiden til kommer altså i et noe merkelig lys når man tar i betraktning hvordan måltidsdagen faktisk ser ut for de fleste nordmenn (se kapittel 5). Det finnes imidlertid grupper som ikke er representative for hele befolkningen, ungdom og særlig unge, enslige kvinner, som spiser noe færre måltider enn gjennomsnittet (se kap. 5 og 6), noe vi kommer tilbake til (se påstand 6).

Når vi ser den betydningen hjemmemåltidet tillegges, de normer og forventninger folk har til måltidet blir forestillingene enda merkelige (se kap. 3, 5, 8). Et sentralt kjennetegn ved den norske væremåten er å være «*hjemmekjær*». Undersøkelser viser at nordmenn gjennomsnittlig oppholder seg hjemme 15 timer i døgnet (SSB 1992). Vårt begrep om hjemmet viser at det er både et sted for praktiske aktiviteter, rutinehandlinger og det sosiale fellesskapet som knytter seg til dette stedet. Svært mange av de aktivitetene som foregår i hjemmet handler om mat og måltider. På den ene siden er hjemmet en base for det rent praktiske slik som; innkjøp, tilberedning, gjennomføring av måltider og opprydding. På den annen side handler det om å skape et sosialt fellesskap, sosialisering og reproduksjon av mat- og måltidsvaner (se kap 3, 5 og 9). En av årsakene til forestillingen om at folk spiser færre måltider kan henge sammen med endringene i hva som spises.

Påstand 2: Økningen i salget av ferdigretter erstatter de tradisjonelle familiemåltidene.

Det er vanlig å hevde at veksten i salget av ferdigretter og utesteder av typen gatekjøkken og hamburgerrestauranter taler sitt tydelige språk om endringen i det moderne måltidsmønsteret. Det er også liten tvil om at gjennomsnittsnordmannen spiser flere ferdigretter og utemåltider enn det som var vanlig for noen tiår siden. Selv om det å spise ferdigretter både hjemme og ute har økt, utgjør det imidlertid en liten del av det totale måltidsmønsteret. Snacks/kebab og fastfood utgjør under 10 prosent av middagsmåltidene, og bare 2,5 prosent av middagene spises på restaurant (se kap. 5, 6 og 8). I den matkulturelle debatten blir det imidlertid formidlet at slike måltider erstatter det strukturerte og regelmessige hjemmemåltidet.

Med ferdigretter mener vi i denne sammenheng ferdiglagde retter som trenger minimal bearbeiding. Dette er en motsats til råvarer som omformes til en matrett på eget kjøkken (hjemmelaget mat). Det handler altså om grader av tilberedning. Midt i mellom disse to ytterpunktene vil vi finne det vi har kalt «rask og lettvinnt mat». Dette er mat som trenger noe mer tilberedning enn ferdigrettene. Våre resultater viser at frekvenser og hyppighet bare forteller en del av sannheten om våre måltidsvaner. Vel så viktig er det å se på den betydningen måltidet har. Det vil blant annet si hvilke verdier og normer som knyttes til måltidet. Med måltidet mener vi i denne sammenheng både maten som blir servert og situasjonen ved matserveringen (se kapittel 3).

Ferdigretter blir i våre kvalitative intervjumaterialer beskrevet som en «nødløsning». Ferdigretter er et akseptert alternativ på dager hvor måltidet må nedprioriteres på grunn av andre sosiale aktiviteter eller som «lørdagskos» (se kap. 8). Det knytter seg også mindre forventninger og krav til måltidet når en eller flere av familiemedlemmene er fraværende ved måltidet. Det sosialt splittede måltidet består derfor oftere av mer lettvinnt mat eller en ferdigrett, enn når hele familien er samlet. Ferdigretter blir så å si moralsk og sosialt u-mulig når alle sitter til bords.

Våre studier viser at ferdigretter heller ikke inngår i definisjonen av en «ordentlig middag». På spørsmålet om hva man hadde spist de dagene man hadde droppet middagen fikk vi gjerne svar av typen posesuppe og pizza. Pizza blir av mange altså ikke engang karakterisert som et middagsmåltid. Der er derfor rimelig å anta at respondenter i statistiske undersøkelser svarer at de har «droppet middag» den dagen de har spist pizza. Det er også mye som tyder på at posesupper o.l. blir bearbeidet på hjemmets kjøkken slik at de får et mer «hjemmelaget» og «ordentlig» preg (se kap. 3 og 5). Det vil si at man bruker posesupper o.l. som basis, og supplerer med for eksempel pølse-, potet- og gulrotbiter. Det å lage maten fra bunnen av er den dominerende normen, men det er altså mulig å «jukse litt». Våre resultater tyder også på at ferdigretter oftere blir servert når mannen lager maten enn når kvinnen gjør det (se kap 6).

Når kvinnene i vårt intervjumateriale snakket om at det å lage mat i hverdagen ikke må ta for mye tid var det først og fremst ikke ferdigretter som ble valgt, men såkalt «rask og lettvinnt mat». Det vil si en type mat som krever større arbeidsinnsats enn de rene ferdigrettene. Den raske maten kunne for eksempel være fiskekaker med kokte grønnsaker og poteter eller stekte pølser med pasta og grønnsaker. Den arbeidskrevende maten i form av råvarer (f.eks. kjøttfarse, grytekjøtt, stek, ovnsbakt hel fisk o.l.) som omformes til en matrett var gjerne forbeholdt helgedagene. Det typiske hverdagsmåltidet hadde gjerne en tilbe-

redningsgrad som befinner seg mellom «det helt ferdige» og «det helt hjemmelagde».

Våre studier viser at barn deltar i forhandlinger med sine foreldre om hva som skal spises til middag (se kap 6 og kap 9). Pizza, pølser og taco blir gjerne beskrevet som barnas favoritter, og derfor blir ferdigretter et vanlig innslag på det som gjerne beskrives som «barnas dag» i løpet av uken. Dette kan være dager hvor for eksempel mor skal i klubb, far er på jobbreise e.l. Det syntes imidlertid som om barnas innvirkning er størst på fredagens og lørdagens kveldsmåltid. Slik vi tolker våre resultater ser det ikke ut til at ferdigretter erstatter middagsmåltidet, men snarere brukes til mellom- og kveldsmåltider. Våre kvalitative studier kan tyde på at ferdigretter først og fremst blir brukt som et supplement til middagsmåltidet. Et eksempel er å spise en ferdigrett før man skal på andre sosiale aktiviteter hvor man vil få servert mat (typiske begrunnelser er «vi må ha noe i magen før vi drar», «vi kan ikke komme og være skrubbsultne» (se kap. 3).

Det er imidlertid ikke i familier at ferdigretter er vanligst, men blant de unge aleneboerne (se kap. 6). Dette blir gjerne oppfattet som en trussel mot det framtidige måltidsmønster; «de unge lærer ikke lenger å lage mat, når alt skal være ferdigvarer». Som det har kommet fram av denne rapporten er det lite trolig at de unges spisemønster vil kjennetegne deres måltidsvaner som voksne. Samboerskap eller ekteskap, og særlig overgangen til å bli foreldre, har store konsekvenser for måltidsmønsteret. Det er dessuten mye som tyder på at matkunnskap er en form for praktisk kunnskap man tilegner seg gjennom å «prøve og feile» på eget kjøkken (se kap. 6), og derfor tilegnes gjennom hele livet (se også påstand 6).

Den ekstreme moralske forkastelse av alt som henger sammen med det ferdiglagete; mikrobølgeovn, pizza, gatekjøkkenmat, halvfabrikata eller snack viser at kravet til ordentlighet rundt måltidet er stort (se kap 4, 6, 7 og 8). Det historiske materialet vi har referert til viser at denne forestillingen også var til stede på 1950-tallet (se kap. 10), noe som tyder på en gjentagne stereotyp forestilling om den yngre generasjonen, og at kampen for måltidet ikke er noe nytt fenomen. En grunn til at denne forestillingen vedvarer er idéen om stadig tiltagende individualisme.

Påstand 3: Måltidet er blitt individuelt – hvert familiemedlem finner seg noe lettvint som spises alene.

Denne påstanden bygger altså på forestillingen om at hvert familiemedlem velger å spise noe enkelt og greit for seg selv når det passer inn i hans eller hennes tidsskjema. Følgen av dette er at det ikke lenger lages ordentlige fellesmåltider, men at måltidene får en karakter av «å slenge sammen noen greier», «spise på vei», «beiting» osv. Omtrent halvparten av befolkningen spiser aldri på gatekjøkken eller på bensinstasjon og det er om lag 3 prosent som gjør det mer enn 3 ganger i uken, likevel blir disse få prosentene representative for «det norske folk» i debatten om måltidsendringer (se kap 5, 7 og 8).

Våre undersøkelser viser at de aller fleste hjemmemåltidene spises samlet (se kap 5), at dette er noe de fleste ønsker, og noe som er viktig for den matansvarlige å få til. Selv om fellesmåltidet er den dominerende normen, har det splittede måltidet – det vil si med én eller flere av husholdsmedlemmene fraværende – også et regelmessig preg, men er langt ifra noe som skjer daglig eller som er sett på som akseptert ved alle dagens måltider.

Statistikken viser oss at frokosten er det hjemmemåltidet hvor man som oftest spiser alene. I våre studier av småbarnsfamilier var gjerne frokosten organisert slik at den av foreldrene som skulle levere barn i barnehage/skole spiste frokost med barna, mens den andre dro tidlig på jobb for å kunne hente barna på ettermiddagen. I familier med større barn handlet det kanskje om at ett av barna var fraværende de dagene han eller hun begynte til nullte time på skolen osv. Dette er bare to av mange eksempler på hvordan frokostmåltidet ble organisert i våre kvalitative intervjumaterialer (se kap 5). Det synes også moralsk uproblematisk å spise frokosten alene.

Middagen er det hjemmemåltidet som var mest fellesskapsorientert. Når et husholdsmedlem ikke var til stede under middagsmåltidet handlet dette gjerne om at faste ettermiddagsaktiviteter kunne kollidere med middagen (f.eks. barnas idrettsaktiviteter, foreldres turnus/overtidsarbeid o.l.). At det å spise middagsmåltidet sammen er den dominerende normen understøttes av en rekke funn. Våre intervjumaterialer viser at folk foretrekker å endre tidspunktet for middagen framfor å ha splittede måltider. Resultatene styrkes også av at det i løpet av de siste 15 årene har skjedd en forskyvning når det gjelder tidspunktet for å spise middag i norske hushold (se kap. 7).

At fellesskapet ved måltidene er viktig kommer ikke bare fram av f.eks. middagens organisering i tid, men også i dens organisering i rom (se kap. 7 og 8).

Det er for eksempel lite akseptert at foreldrene spiser middagen på kjøkkenet, mens barna spiser middagen i stuen foran barne-TV. Dette problemet var et resultat av at det i mange familier var vanlig å forskyve middagsmåltidet i tid (barne-TV sendes kl 18.00). På den ene siden blir det å spise foran tv ikke tillagt den samme kulturelle og moralske verdi som det å spise ved spisebordet, og på den annen side handler det om at det ansees som viktig at alle familiemedlemmene spiser det samme måltidet på samme sted (se kap 8). Våre resultater viser at den betydelige vektleggingen av det å spise sammen handler mye om å skape et familiefellesskap. Måltidene har i det hele tatt en stor symbolsk betydning for familielivet. Middagsmåltidet har også stor betydning for dem som spiser alene. I enslige hushold spiser nesten halvparten «hjemme med flere» i helgen. Av alle middagsmåltider i helgen er det bare 13 prosent som spises alene (se kap. 5).

Påstand 4: Folk har så dårlig tid at de ikke rekker å spise.

Det sies at travelheten har tvunget oss til å prioritere bort måltidet. Svært mye av det som hevdes omkring måltidsmønsteret kan sees på som kritikk av den yrkesaktive kvinne. Kvinner deltar i langt større grad i inntektsgivende arbeid, og det er mange grunner til å tro at dette har endret måltidsvanene. En vanlig forestilling er at gjennom deltakelse i yrkeslivet blir tiden som er igjen til husarbeid mindre, og man får større press, noe vi finner igjen i begrepet «dobbeltarbeidende». Dette viser seg å være bare delvis riktig. Samtidig som kvinners yrkesdeltakelse har økt, har også tiden til husarbeid (særlig støvtørring, vasking, reparasjon av tøy o.l.) sunket, slik at den gjennomsnittlige totale arbeidsmengde for kvinner ikke har endret seg nevneverdig. Det er i denne sammenheng også viktig å nevne at selv om de fleste kvinner er yrkesaktive, er det under halvparten som arbeider heltid (SSB 1998, SSB 2000). Det er også grunn til å stille spørsmål omkring arbeidsbegrepet som danner grunnlaget for kvinners yrkesaktivitet. Mye tyder på at den hjemmeværende husmor var et typisk urbant middelklassefenomen på 1950- og 60-tallet. Arbeiderkvinnene har av økonomiske årsaker stort sett alltid vært nødt til å arbeide, og det ville også være galt å klassifisere bondekonene som «hjemmeværende». Dette ville i forhold til hennes arbeidsinnsats på gården ikke være rimelig (Furre 1991, Thorsen 1994).

Selv om det har blitt en jevnere fordeling mellom kjønnene hva angår arbeidet som knytter seg til mat og måltider, er det kvinnen som i all hovedsak er ansvarlig for planlegging og gjennomføring av måltider (se kap 6). Kritikken av yrkesaktive foreldre treffer altså kvinnen i kraft av at hun har rollen som familiens måltidsforvalter og kokk. Det er hennes yrkesaktivitet som gjerne blir

sett på som årsak til at dagens familier er preget av tidsnød og travelhet: «Mor har sluttet i jobben som husmor – vi jager av sted mellom jobb, arbeid, skole og fritidsaktiviteter – til og fra sluker vi hamburgere i kiosker og gatekjøkkener» (Trendforsker i *Fylket* 11.11.96).

På bakgrunn av kvinnenenes egen vektlegging av «raskhet», «lettvinthet» i matlagingen, samt den utbredte oppfatningen at travelheten truer måltidet, valgte vi å se nærmere på de faktiske tallene om nordmenns tidsbruk de siste tyve årene. Tallene viser at yrkesarbeidet har blitt jevnere fordelt mellom menn og kvinner, tiden til rutinemessig husarbeid (vaske tøy, reparere tøy, tørke støv o.l.) er kraftig redusert, tiden til måltider er stabil, mens tiden til fritidsaktiviteter (TV-titting, sosialt samvær) og omsorgsarbeid (aktivt samvær med barna) har økt (se kap 7).

På bakgrunn av den faktiske tidsbruken kan det synes paradoksalt at vår tid til de grader blir beskrevet som er preget av stress, jag og travelhet. Det vi sikter til i denne sammenheng er særlig den kraftige økningen i tiden til fritidsaktiviteter og sosialt samvær. Undersøkelsene om faktisk tidsbruk forteller altså ikke noe om hvordan folk opplever sitt tidsmønster (subjektiv tidsopplevelse). Kitterød (1999) mener dette kan sees i sammenheng med at et økt tilbud av mulige (fritids-)aktiviteter har gitt folk et annet forhold til tid enn tidligere. Undersøkelser viser dessuten at mange gjerne ville brukt mer tid til å gjøre «mer av alt» (samvær med familie, barn og venner, utdanning, hobbyer, friluftsliv og andre fritidsaktiviteter). Denne tolkningen vil også være relevant når det gjelder ønsket om mer tid til tilberedning og gjennomføring av familiens måltider. Våre høye krav og forventninger til måltidet, kan selvfølgelig komme på kollisjonskurs med de mange andre interessene og ønskene vi har. Som vist bruker foreldre mer tid til aktivt sosialt samvær med sine barn enn for 20-30 år siden (se kap 6, 7 og 10). I vårt intervju materiale framkom det at denne type aktiviteter ofte kunne komme på kollisjonskurs med å utforme et ideelt måltidsmønster. Noen kvinner følte at det å lage «ordentlige middager» (dette er nærmest synonymt med tid- og arbeidskrevende måltider) kom i konflikt med ønsket om samvær med barna på ettermiddagen i hverdagen.

Videre viser flere studier at det sosiale presset om å være en god måltidsforvalter er sterkt blant kvinner (Wandel, Bugge og Ramm 1995, Charles og Kerr 1988, Murcott 1998). Det er i det hele tatt lite som tyder på at forventningene og kravene om «ordentlige måltider» har endret seg dramatisk som en følge av kvinners yrkesaktivitet. Kvinner styrer kjøkkenet og måltidene. Det ser også ut som om de ønsker det, og prioriterer mat og måltider framfor annet husarbeid (støvtørking, reparasjon av tøy o.l.).

Det er også mye som tyder på at mange bruker mye tid på å skaffe seg kunnskaper, informasjon og opplevelser knyttet til mat. Det er flere tendenser som kan tolkes i denne retning, f.eks. avisspalter om restauranter og gourmetretter, kokebøker, tv-programmer o.l. Som det kom fram av kapittel 4 var «gourmetdiskursen» den mest omfattende måten å snakke om mat på. Denne handler nettopp om maten som en form for gourmetopplevelse. Selv om gourmetdiskursen er skrevet av – og henvender seg til – en liten gruppe urbane og trendy matforbrukere, og at denne gruppen står i en særstilling til å definere hva som er «riktig», har den både gjennomslagskraft og fører til et generelt høyt fokus på mat.

En vanlig begrunnelse for restaurantnæringens vekst handler også om vår tids travelhet: «folk har ikke lenger tid til å lage mat». Det å spise et restaurantmåltid er imidlertid en såpass tidkrevende aktivitet at det vanskelig kan sees på som et resultat av tidspress. Mye tyder på at utemåltidet er noe folk ønsker å bruke (fri-)tid på – det vil si en måte å nyte et godt måltid, en måte å slappe av og kose seg på, samt sosialt samvær med partner, familie og venner (se kap 4, 6 og 8).

Vektleggingen av mat- og måltider kan vanskelig tolkes på noen annen måte enn at mat- og måltid er en viktig del av folks hverdagsliv, og at folk faktisk bruker ganske mye tid både på å lage og gjennomføre måltider, samt å tilegne seg kunnskaper om mat og måltider. Våre undersøkelser viser også at tidspress for kvinner ikke er nytt. Overskriften «frokost i all hast» med teksten «du kjenner til det, ikke sant! Liten tid til å spise, – man må skynde seg av sted for å komme tidsnok», er hentet fra en meierireklame fra 1935. I et dameblad (KK 8/1954) fant vi følgende beskrivelse av husmorlivet på 50-tallet; «jaget, uroen i vår tid, hushjelpmangelen, dårlig økonomi osv. rammer husmoren i stor utstrekning». Begge disse beskrivelsene viser at subjektiv følelse av å ha dårlig tid ser ut til å være et vedvarende fenomen (se kap 7 og 10).

Påstand 5: Det å spise ute er et moderne fenomen

De mange spisestedene som finnes i byene blir også sett på som en trussel mot den tradisjonelle norske matkulturen. Dette gjelder særlig framveksten av kiosker, gatekjøkkener og fastfood-restauranter. Historiske studier viser at det å spise ute ikke er et nytt fenomen. Tilgjengeligheten av gatemat er kjent helt tilbake til Middelalderen. Forgjengere til ta-med-hjem utsalg, fast food-restauranter og mer eksklusive restauranter kommer fra de europeiske kaffehusene.

En særlig trussel ved tilbudet av «gatemåltider» er at maten og måltidet trenger seg inn på områder hvor mat- og måltid ikke hører hjemme. Dette gjelder f.eks. teatre, kunstgallerier, kinoer, kjøpesentre, sportsarenaer, supermarkeder eller flyplasser. Mat knyttes altså sammen med andre fritidsaktiviteter f.eks. shopping, se en fotballkamp o.l. Denne formen for spising har gjerne blitt beskrevet som typiske eksempler på matkulturelle oppløsningstendenser. Måltidsdeltakerne har altså sin primære rolle knyttet til andre sosiale sammenhenger enn måltidet. Spiseformen omtales gjerne som «beiting» eller «gressing» og har svært negativt ladet moralsk status. Metaforen hentyder til dyr, og er kategorisk på feil sted (utenfor hjemmet), feil tid (utenfor måltidene) og på feil måte (stående og alene) (se kap. 3, 7 og 8). Med beiting siktes det også til at vedkommende foretrekker å spise det han kommer over på sin vei til ett eller annet, framfor å spise et måltid. Som det har kommet fram av denne rapporten (se kap 5 og 8) utgjør denne spiseformen en svært liten del av måltidsmønsteret, og den møtes også med sterke sanksjoner. Selv om det å spise på denne måten har økt betraktelig er det altså ikke noe man gjør daglig, men ved rituelle eller spesielle anledninger (se kap 5, 7 og 8).

Årsaken til at man trekker konklusjoner om at gatekjøkkenmat har økt til et foruroligende nivå, kan ligge i at denne type spising er synlig, nettopp fordi den foregår ute. En annen årsak kan være at denne spiseformen er folkelig. Slik vi så i måltidets diskurser (se kap. 4), er det måltidet som gourmetopplevelse som totalt dominerer offentligheten. Den urbane øvre middelklasse synes å inneha hegemoniet i synet på hva som skal være den riktige måten å spise på, og hva som er det riktige innholdet. «Pølse med ketchup» er fyord i denne diskursen (se kap. 4). Pizza var gjevt i 1960, men i et klassehierarkisk diffusjonsperspektiv har den fått både en ernæringsmessig og kulturell lav status gjennom spredningen til lavere klasser. En tredje grunn kan være at det er ungdom som i størst grad spiser denne type mat og at mange tror at man tar med seg matvaner fra ungdomsårene resten av livet. Det er imidlertid under én prosent av de yngste som spiser et gatekjøkkemåltid 3 ganger i uken eller mer (se kap 7 og 8). Selv om det å spise ute ikke utgjør noen stor del av det norske måltidsmønsteret, er det noe som de aller fleste gjør en gang i blant (se kap. 5, 6, 7 og 8).

Påstand 6: Ungdommens måltidsvaner blir dårligere og dårligere.

Den matkulturelle debatten er preget av stor bekymring for de unges måltidsvaner. Forestillingene er at barn spiser nudler, kaster matpakken, kommer sultne på skolen og drikker brus (se kap. 6). Dette er ikke noe nytt. Sokrates

kalte sin tids unge for arrogante og uhøflige, og i de 2 1/2 tusen årene som har gått siden den gang har hver ny generasjon påberopt seg retten til å gjøre det samme. Å kritisere ungdommens forfall indikerer at man selv tar samfunnet og dets utvikling på alvor, at man framstiller sin egen generasjon i et godt lys og at man tar ansvar for den oppvoksende slekt.

Det ungdommelige matopprør er heller ikke noe nytt fenomen. I våre studier framkom det at også dagens voksne har erstattet den medbrakte matpakken med skolebrød, spist pommes frites i kiosken i stedet for familiens middag da de var unge. Det å avvise den sunne og ordentlige familiematen synes å være en viktig del av de unges kjønns- og løsrivelsesprosess (se kap. 6). Det er altså viktig for ungdom å velge mat som skiller dem fra den voksne matverden. Dette handler ikke bare om å ha et høyt forbruk av ferdigretter. I Norge er kjøtt den vanligste ingrediensen i norske middagsretter (se kap 5). Det finnes også eksempler på at tenåringen velger en «vegetarisk» livsstil for å markere selvstendighet og signalisere avstand til den voksne maten (se kap 6). Det er i denne sammenheng også verdt å nevne at vegetarmat gjerne blir beskrevet som mat for en liten gruppe urbane matradikalere, mens mat av typen hamburgerer etter hvert har blitt en svært utbredt matrett i det norske måltidsmønsteret. Av statistikken framkommer det imidlertid at andelen som hadde spist vegetarmat til gårsdagens middag var omtrent like stor som andelen som hadde spist hamburger (se kap 5).

Samtidig som de unges løsrivelse gjerne oppleves som truende av foreldrene, er det en utbredt oppfatning at oppdragelse til selvstendighet er blitt en dyd (se kap 9). For å kunne si at man har lyktes i sin oppdragergjerning er det viktig at barna er blitt selvstendige individer som tør å stå for egne meninger og valg. En konsekvens av dette blir av Sørhaug (1996) hevdet å være at generasjonene vil overkommunisere det som er forskjellig, samtidig som det som er likt blir underkommunisert (fortrengt). På bakgrunn av dette er det også lettere å forstå de mange beskrivelsene om at «alt er annerledes nå til dags» og «ingen gjør det på den gamle måten lenger».

Selv om en del av endringene mellom generasjonene kan sees på som historiske endringer, vil mange av trekkene ved den unges måltidsmønster være noe som vil endre seg betraktelig gjennom livsløpet. Som vi allerede har nevnt blir mat- og måltidsvaner betydelig mer strukturerte, regelmessige og tradisjonelle når man etablerer seg med egen familie (se kap 6).

Påstand 7: Bordskikk og manérer har fått mindre betydning.

Det er en utbredt oppfatning at det moderne måltidsmønsteret er mindre strukturert enn i tidligere tider. Dette handler ikke bare om måltidets innhold, men også om dets form. Vår gjennomgang av «Skikk og bruk»-bøker (se kap 3) viser at disse reglene ikke har endret seg mye de siste hundre årene. Når det gjelder formelle sammenhenger som overgangsritualer (f.eks. bryllupsmåltidet), jubileer og større selskaper er konvensjonene strenge. Med tanke på opplaget disse bøkene har i dag, og hvor mange som døpes, konfirmeres, gifter seg eller jubilerer er det ingen grunn til å tro at slike regler skal forsvinne i løpet av det nærmeste århundret (se kap. 11). Denne type formelle sammenhenger har en mye mer uttalt diskurs enn det som framkommer i de mer hverdagslige måltidssammenhengene. Reglene som omgir hverdagens måltider er mer underforståtte, og blir kanskje først synlige når vi for eksempel møter andre matkulturer. Vi fant i vårt internettsøk flere eksempler på reisebeskrivelser som fortalte om det kvalmende og støtende ved andre matkulturers spisereformer (se kap 4 og 9).

Med bakgrunn i den enorme samfunnsvitenskapelige litteraturen som finnes omkring vår tids økende frihet og individualisme, var det flere av våre forskningsresultater som var svært overraskende for oss. Dette gjaldt for eksempel det som framkom om barn og måltidsoppdragelse. I litteraturen om oppdragelse og sosialisering beskrives ofte en barneoppdragelse som bærer mindre preg av «oppdragelse til lydighet», enn av «oppdragelse til selvstendighet». I løpet av 1980-tallet oppstod det blant annet på bakgrunn av Ziehes begrep om kulturell frisetting en debatt om barneoppdragelsen. De gamle, stive og ofte undertrykkende normene og oppdragelsesmetodene ble sett på som avlegs. Barn skulle ikke pålegges unødige bånd og restriksjoner. Et barn må selv finne sin identitet og skape sitt egenverd (Jerlang og Jerlang 1996).

Både i intervjumaterialet fra 1950-tallet og i våre materialer fra 1990-tallet framkom det at folk gjerne opplevde seg selv som mindre strenge når det gjaldt atferd ved bordet enn deres egne foreldre hadde vært (se kap. 10). I beskrivelsene av de daglige måltidenes forløp, var det imidlertid lite som tydet på at dagens barn har det særlig fritt under måltidene. Blant de typiske beskrivelsene vil vi nevne følgende: *Barna måtte passe måltidene, barna måtte ikke grise med maten, barna måtte ikke bråke, barna måtte vente på andre måltidsdeltakere, barn måtte takke for maten.* Dette kan vanskelig sies å handle om annet enn oppdragelse til lydighet, selvkontroll og respekt. Sett i lys av den status som «fellesmåltidet» har, blir dette lettere å forstå. Det er selvfølgelig vanskelig å gjennomføre felles måltider hvis ikke måltidsdeltakerne lærer å tøyne sine impulser og lyster (se kap. 9), og at det kreves strenge foreldre

for å få dette til. Årsaken til at man tror det er mindre strengt nå kan både ligge i at voksne virker strengere på barn enn det man som voksen selv forstår, uavhengig av tid (se kap. 10), og at man forventer en endring mot individualisering og oppløsning som en del av det totale bildet.

Påstand 8: Våre måltidsvaner endres raskt og dramatisk.

Gjennom markedsføringen blir vi hele tiden oppfordret til å prøve nye matretter og nye smaker. Det å følge moten skal vise at man er i takt med tiden, og det å kjenne til den moteriktige maten kan være et tegn på matkulturell kompetanse. Vi har en egen yrkesgruppe som nettopp lever av endringer som den er ment å fange opp. Vi sikter her til trendforskere som altså får det meste til å framstå som noe nytt. I en del tilfeller synes det å handle om «keiserens nye klær». Nyheter om endringer får store oppslag, og særlig de endringene som har karakter av å være negative og dramatiske, mens det som framstår som stabilt blir forbigått i taushet. Det finnes med andre ord et solid fundament for å fortsette å feilinformere publikum. En trendforsker uttalte for eksempel at; «nå endrer matvanene seg raskere enn satellittsignalene fra MTV» (se kap. 9). Hvordan er det mulig at slike utsagn refereres i fullt alvor i mediene?

Globalisering er et viktig begrep i beskrivelsene av måltidsendringer. Selv om dette i form av f.eks. bedret infrastruktur, migrasjon og turisme har akselerert i det 20. århundre, er det viktig å presisere at globalisering ikke er en ny prosess. Det har alltid vært utveksling av varer og tilberedningsmåter som har endret det matkulturelle landskapet (se kap 9).

Studier viser at mat- og måltidsvaner er noe som generelt endrer seg sakte. Resultater fra studier om hva som skjer med mat- og måltidsvaner ved migrasjon viser for eksempel at såkalt «staple food» er det siste som endres. Det vil si enkelte matvarer som har stor betydning for en nasjons selvforståelse (se kap 9). Et eksempel på dette er nordmannens potet, japanerens ris, italienerens pasta. Selv om det er færre som bruker kokte poteter som middagstilbehør i dag enn for noen tiår siden, er den kokte poteten helt sentral når det gjelder beskrivelsene av «en ordentlig middag» (se kap 3, 5 og 9). Kokte poteter er også det vanligste middagstilbehøret i Norge (se kap. 5).

Når vi innlemmer nye matretter i den norske matkulturen vil disse rettene også være gjenstand for lokal bearbeiding og kontekstuenlisering. Et typisk eksempel er pizzaen, vi lager tykkere bunn, erstatter mozarellaosten med norvegiaosten og erstatter pepperoni med kjøttdeig. I tillegg vil vi gjerne spise et

pizzamåltid på andre måter enn det som er vanlig i Italia (se kap 9). Som vi har vist tar det også lang tid før den blir akseptert som middag, og den har ennå en lav kulturell og moralsk status. På bakgrunn av våre resultater er det i det hele tatt lite som tyder på dramatiske og raske endringer. Det er snarere snakk om at utenlandske tilberedningsmåter, matretter og spiseformer blir modifisert og tilpasset ved at man inkorporerer «de ønskede» elementene fra det andre landets kjøkken i den norske matkulturen.

Samtidig som «forbrukerkulturen» og trendforskere nærmest er besatt av endringer, har beskrivelsene av endringene også ofte et reaksjonært preg. Dette gjelder for eksempel den generelle negative beskrivelsen av teknologiske innovasjoner eller nye matretter. Da den elektriske komfyren, fryseboksen eller mikrobølgeovnen ble lansert var mange svært negative til hva slags endringer dette kunne føre til. Både den elektriske komfyr og fryseboksen er blitt et viktig og anerkjent hjelpemiddel i de norske hjem, mens mikrobølgeovnen fortsatt har en negativ status. Den har i sin 20-årige eksistens heller ikke fått på langt nær så mange bruksområder som forventet. Mye av ferdigmaten har også en negativ status (posesuppe, pizza, hamburgere), mens andre, slik som buljong har blitt mer akseptert som krydder. Mat av typen fiskeboller, italiensk salat og bakevarer osv. blir kategorisert som «kjøpt i butikk» og ikke som «ferdigmat».

Det synes som den eldre generasjon stadig er negative til ny teknologi, men positive til den teknologien som kom da de var unge. Begrepet lettvinnt synes sammen med utsagnet «å kjøpe i butikk» å ha en negativ klang og være ensbetydende med dårligere smak enn «hjemmelaget» på samme måte i 1950 som i dag, mens «selvberging», «matauk» og «forrådshusholdning» er idealer som eldre mennesker synes det er umoralsk å forlate, både i dag og for femti år siden (se kap. 10). Det paradoksale ved de mange trendbeskrivelsene er at samtidig som det er viktig å fange opp og følge nye trender, blir mye av det nye også ofte beskrevet på en reaksjonær måte.

Etter vårt syn er også trendforskernes og markedsanalytikernes måltidsbeskrivelser i for stor grad presentert i sjablonger og enkle kategoriseringer. Markeds- og trendanalytikere synes å lete etter variasjoner og generelle trekk ved de ulike måtene å spise på. På bakgrunn av dette er det vanlig å danne forskjellige typologier som gjerne gis fikse navn; «Ordinære Olsen», «Moderne Moe», «Slurvete Svendsen», «Ambisiøse Andersen» osv. Våre intervjuematerialer viser at denne formen for typologisering av ulike måltidsmønstre på ingen måte får fram kompleksiteten og mangfoldet i folks måltidsvaner. Sannheten er at hver enkelt av oss er litt av alt, og at våre måltidsvaner vil endre seg avhengig av sosial kontekst (ukesyklus, årssyklus eller livssyklus): vi er

slurvete på tirsdager for da skal Anne på håndballtreningen (en ferdigrett), mer moderne på lørdag kveld (fransk, italiensk, meksikansk, kinesisk), vi er tradisjonelle i ukedagene (husmannskost), og svært tradisjonelle på søndag, samt i høytider (julekveldsmåltidet), konforme ved spesielle anledninger (bryllupsmåltidet) og spiser mye på gatekjøkken i ungdomsårene. Årsakene til at trendforskernes typologisering og generelle forenkling blir så populære synes å ligge i mediens struktur og folks ønske om dramatikk.

Påstand 9: De offentlige måltidsbeskrivelsene er normen eller gjennomsnittet for den norske befolkningen.

Mediene beskriver ofte hvordan det norske måltidsmønsteret har en truet posisjon. Ifølge Mathiesen (1986) får nettopp samfunnstrusler stor vekt i mediene. Disse vektlegges igjen på en spesiell måte. Med hensyn til måltidet er det gjerne avviket fra det normativt godtatte; «ingen spiser middag lenger» eller «vi hiver i oss hamburgere, pizza». Mediene har en tendens til å fokusere på avviket fra det statistisk vanlige. Det fokuseres på den minoriteten som velger et avvikende måltidsmønster, og denne blir stående som representativ. Våre studier viser at opinionen gjerne tolker dette som et kjennetegn på majoritetens måltidsvaner. I sine beskrivelser av egne måltidsvaner var det typisk at intervjupersonene fokuserte på at de «var nok mer ordentlig», «mer tradisjonelle» enn det som var vanlig, videre var de ofte fortørnet over de mange måltidsbeskrivelsene de hadde lest og hørt om gjennom mediene. En mulig tolkning av dette forholdet er at når folk leser avisenes mange dramatiske måltidsbeskrivelser føler seg bedre enn «de andre», det er sannsynligvis en behagelig følelse. Journalistene fungerer dermed som en sosialkurator for den gjennomsnittlige familie.

På Nationens forside kunne man før jul lese at «Nordmenn velger pizza til julemat» (9. desember 1999). Vi fikk umiddelbart inntrykk av at dette handlet om en oppløsning av norske juletradisjoner. Artikkelen handlet i motsetning til det overskriften antydte om hva folk spiste i førjulstida. Etter å ha lest uttalelsene fra Orklas representant om pizzaforbruket i førjulstida var det intet som viste til det omfanget i bruken av ferdigpizza som avisen påstår på forsidenes hovedoppslag. Det er salget av 2 millioner frossenpizzaer som er grunnlaget for oppslaget om at nordmenn velger pizza til julemat. Skal vi dele dette tallet på det totale antall hushold ser vi at det knapt handler om et par pizzamåltider i løpet av desembermåned. Det vil si at av de 3 førjulsukene (21 dager) vil for eksempel én fredagskveld være et pizzamåltid (frossen ferdigpizza), eller at halvparten spiser to. Hvorfor velger Nationen å forvreng måltidsvirkeligheten? Det å «hype» eller «deske» opp en sak er et vanlig fenomen

i medieverdenen. Som måltidsforskere ser vi imidlertid mange eksempler på at beskrivelsene av norske måltidsvaner blir fordreid slik at virkeligheten faktisk fornektes. Det refereres også til udokumenterte påstander som om de var sanne. Det handler altså mer om tro enn viten.

Det er imidlertid typisk at slike dramatiske og avvikende trekk blir utgangspunktet for prinsipielle slutninger om måltidets oppløsning. Når avisene legger vekt på å fange vår oppmerksomhet støtter dette også med Hernes' (1987) hypotese om at det i offentligheten eksisterer et underskudd på oppmerksomhet. Konsekvensen av dette blir da at budskapet blir spissformulert, forenklet, intensivert og konkretisert.

En mulig årsak kan også være at mange journalister beveger seg i en urban verden med middelklasseverdier. Det vil si at synet på måltidet blant yngre karrierebevisste menn og kvinner med få økonomiske og familiære forpliktelser, høy inntekt, som spiser mye ute og får ferdigretter levert på døra, blir representativt for flertallet (se kap 4 og 6). En indikasjon på det er at den omfattende motstanden mot det mange kaller matjåleri ikke er tema i offentligheten (se kap. 4 og 9).

Høyere grad av foredling fra produsentene øker også inntjeningen, slik at det foreligger et sterkt incitament fra matvareprodusentene for å få forbrukerne til å spise mer ferdigretter. Det er derfor rimelig at reklamen for slike produkter spiller på at slikt konsum er vanlig.

Påstand 10: Det var i 50-årene at mor lagde ordentlig mat

Våre studier viser at det eksperter og folk flest sammenligner med når de snakker om måltidene før i tiden er «50-tallets» måltidsmønster. Denne perioden blir gjerne beskrevet som måltidets gylne tiår. Inntrykket av denne tiden er at velstanden skjøt fart, varetilbudet økte, kvinnene var husmødre og de la mye av sin identitet og stolthet i det å tilberede ordentlige familiemåltider. Synet på 50-årene er at måltidene ble spist med alle familiemedlemmene til stede, mens det moderne måltidsmønsteret blir sett på som en motsats til 50-tallets måltidsmønster.

En sentral diskurs er «måltidet som nasjonal fortelling» der dagens måltider blir sammenlignet enten med utlandet, der alt smaker så mye bedre, eller med «fortiden» da folk hadde tid til hverandre og der «unge og gamle satt rundt samme bord og historier ble fortalt fra generasjon til generasjon» (Bondelagets web-side, kap. 4 og 10). Våre resultater viser at det er klare forestillinger

om at måltidsvanene var mye bedre før i tiden (1950- og 60-tallet) (se kap 4 og 10). I vår gjennomgang av spørrelister fra 1950 om mat og måltider framkommer det at det er de lyse sidene vi husker og de mørke har vi gjerne fortrengt (se kap 10). Det åpenbare er at det er mye variasjon både om hvorvidt det var strengere før og hvorvidt det var mer regelbundet. Beskrivelsene om forholdet fra 1900 til 1950 likner mye mer på beskrivelsene av i dag, enn på dagens beskrivelser av fortiden. Vår konklusjon fra dette materialet er at sannsynligheten for at folk spiste mer sammen før ikke er rimelig, snarer tvert imot. Bedre råd, bedre teknologi og infrastruktur, kortere arbeidstid, bedre tid og stor fokusering på måltidet er faktorer som snarere fører familien sammen, enn splitter den. Den ene store endringen vi kunne spore er et fokusskifte fra mann til barn, fra det at kvinnen i årene fra 1900-1950 skulle fø «maskinen mannen» til dagens barnekultus, der det viktigste er å gi barna riktig næring. En annen viktig endring vi har sporet er den økte økonomiske velstanden. På 1950-tallet brukte vi 50 prosent av det vi tjente til mat, mens vi i dag bare bruker 13 prosent. Dette gir langt større valgfrihet i utformingen av måltidsmønsteret (se kap 6 og 10).

Hvordan vi opplever dagens måltidsmønster vil være avhengig av vår kunnskap om fortiden. Bildet av måltidene før i tiden bidrar på mange måter til å legitimere og bedømme samtidens måltidsorden. Historie er alltid et utvalg, det handler om seleksjon, om makt til å beskrive det man anser som viktig eller til å gi opportune og retoriske framstillinger av fortiden i nasjonalistisk øyemed. Historie handler derfor mest om nåtiden (Kjeldstadli 1992, Eriksen 1996). Hva et samfunn husker er også bygget opp gjennom forskjellige fortellerstrukturer slik som kronologi, epoker eller gjennom idéen om utvikling (Connerton 1989; Harris 1995). Begreper som «før i tiden» er typisk vagt og refererer til en ubestemt tid, der både fortelleren og leseren kan legge til ulike mytiske forestillinger.

I en referanse som «1950-tallet» er det lett å plukke ut de elementene man ønsker å huske, og glemme at man hadde dårligere økonomi og et langt dårligere matvareutvalg. I fortolkningen av 50-årene er det lett å glemme at fedre var borte flere måneder fordi han måtte ta jobb i en annen by eller i skogen, at knapt noen hadde bil, at man spiste rester dag etter dag for å spare, og at mange av fruktene og grønnsakene vi i dag har tilgang på var fremmedord. Mye av den maten man spiste på 50-tallet ville rett og slett blitt sett på som både usmakelig og usunn i dag. Et eksempel som går igjen i våre intervjustudier er for eksempel den utbredte bruken av innmat, restemat og mettett fett fra informanternes barndom.

Både i tid og rom blir avstandens kategorier større, og innholdet mindre og mindre nyansert. Vi snakker om østledninger, vestlendinger og nordlendinger som forskjellige, for dem har vi kunnskap om, deretter om svensker og dansker, til slutt kommer asiater eller kinesere som én gruppe. På samme måte er tid ordnet inn i «90-årene» som kvalitativt forskjellig fra «80-årene» og «70-årene», mens middelalderen er 500 år med ensartethet. Vår antagelse er at dette prinsippet gjelder matkulturell hukommelse. Fortiden er forenklet. Virkeligheten synes langt mer kompleks.

Det er en vanlig forestilling at «det gamle kostholdet var sterkt preget av at årets avling skulle danne grunnlaget for kostholdet» og at det «overalt har vært preget av hvilke ressurser landet eller sjøen hadde å by på» (Stigum 1994). Denne forestillingen er langt fra riktig. Tang, tare, skjell, skalldyr, maur, sopp, ufisk og makrell er gode eksempler på det motsatte. Man spiste for eksempel lite fisk langs kysten i Østfold helt til slutten av 1800-tallet (Schou 1998). Årsaken til dette ligger sannsynligvis i det at man hadde en sterk preferanse for landprodukter som den «ordentlige» maten. Det er ingen grunn til å tro at folk var mer rasjonelle i forhold til naturen og hva som er spiselig og ikke spiselig, før enn nå. Proteinrik og god føde slik som maur, hund eller tang synes aldri å ha vært brukt i Norge selv om det sikkert er velsmakende og lett tilgjengelig. Pinker (1997) viser hvordan amerikanske soldater som havnet på en øy i Stillehavet heller sultet enn å spise insekter som lokalbefolkningen fortalte var spiselige.

Forestillinger og historie finnes både på kollektivt og individuelt nivå. At de store fortellingene om nasjonene er skrevet av seierherrene finnes det god dokumentasjon på (Sørensen 1998). At historieskrivingen forteller at demokratiet er den beste styringsform er derfor naturlig. Vår overraskelse er at idéene om at man har dårligere tid enn før reproduseres uten at man forstår at det gjøres. En mulig tolkning er at man arver talemåter. Det vanligste svaret på hva man spiser er «vanlig norsk mat» (se kap.9) Sosialisering er som vi har påpekt ureflektert, slik synes det også å være med forestillingene om fortiden; «den bare er sånn», hvis noen spør. På en annen side er erkjennelsen, eller følelsen av å ha dårlig tid, reell. Samtidig husker vi jo at vi hadde bedre tid før. En nærliggende tolkning av dette er rett og slett at vi hadde bedre tid som *barn*, at vi hadde mindre ansvar og at verden derfor var enklere å forholde seg til. Hvordan dette blir oversatt til et kulturelt nivå er derimot mindre forståelig. En mulig tolkning av det fenomenet er at vi liker å høre denne historien om dårlig tid, som en slags moderne pisk.

Man definerer gjerne tradisjon som det motsatte av modernitet, men moderniteten eksisterer i kraft av tradisjon, eller snarere ideer om tradisjonene. Bon-

delagets webside som vi har brukt som eksempel framhever en idé om en fortid. Som vi ser av empirien er maten koblet til forestillingene om en slags u-gjenkallelig framtid: «Ingen spiser varm middag lenger», «folk spiser ikke sammen lenger», og «den oppvoksende generasjons måltidsvaner blir dårligere og dårligere». Ungdommen skal jo bli de nye voksne og skal sikre samfunnets kontinuitet. De er slik sett både en trussel og en forsikring for framtiden, og er derfor en prekær gruppe å slåss for (Turner 1967).

Modernitet forventer endring og slik vi ser er endringen moralsk negativ i retning av måltidets, og dermed familiens forfall. Vi har flere steder sett hvordan maten er en viktig moralsk skanse mot individualitetens negative konsekvenser. Tradisjonen er modernitetens speil, og måltidet representerer denne tradisjonen. Kampen mot måltidets forfall gjennom å «holde på tradisjonene» er derfor en evig edel kamp mot nasjonens forfall. Å ta innover seg at det meste er som det alltid har vært, at slekter følger slekters gang ville være å ødelegge selve den sentrale myten om forfallet. I et forestilt fellesskap som nasjonen, trenger man ikke bare forestilte nasjonale mattradisjoner, slik som fårikål, men faktiske og praktiske tradisjoner som man kan kjempe for; måltidet.

Konklusjon

Vi har i denne rapporten vist hvordan mat og måltider er et viktig moralsk og sosialt tema. Dette gjelder både som tema for glede og nytelse, som tema for medisin og helse, som tema for oppdragelse og sosialisering, som en del av den nasjonale fortellingen om hva det vil si å være norsk. Studien viser at våre måltidsvaner er i *kontinuerlig endring*, men disse endringene har på langt nær et så dramatisk og entydig preg som de vanlige forestillingene gir inntrykk av, snarere tvert imot. Denne rapporten viser at måltidet som sosial, moralsk og familiær institusjon står sterkt i Norge, og at det sannsynligvis aldri har stått sterkere.

Framtidig forskning

Vår studie viser at de aller fleste spiser regelmessige og strukturerte måltider. Det er imidlertid rimelig å anta at det er grupper som faller utenfor. I vår studie framkom det at det var de enslige, samt de som stod utenfor arbeidslivet som på en del områder skilte seg fra befolkningen generelt. De statistiske data som finnes er imidlertid lite tilfredsstillende. De forteller bare om sannsynligheten for at disse gruppene har dårligere sosialt nettverk, lavere inntekt og lavere utdanning enn gjennomsnittet. Hvem disse er, hva slags mat de spiser, og hvordan deres forhold til det vanlige måltidsmønsteret er, har vi dårlige kunnskaper om. Etter vårt syn vil det være viktig å gjennomføre undersøkelser som kan fortelle oss mer om hvordan deres måltidsdag forløper både på et statistisk og kvalitativt nivå. Det ville også være interessant å få mer kunnskap

om det avvikende måltidsmønsteret er noe som kjennetegner måltidsmønsteret gjennom livet, eller om det først og fremst er snakk om visse perioder av livet f.eks. den fattige studenten, den nyseparerte mannen, den senil demente eller perioder med akutt sykdom.

Litteratur

- Almås (1997) Tidsklemmefolket og barna: *Dagbladet*. Oslo.
- Amilien, V (2000) Survival and nature as an expression of authenticity -in Norwegian urban restaurants context. I M Hietala (red.): *The landscape of Food*.
- Axelsson, M (1849) *Vandring i Wermlands Elfdal och Finnskogar*. Stockholm: P. Ad. Huldberg.
- Barth, F (1969) Introduction. I F Barth (red.): *Ethnic Groups and Boundaries*. Oslo: Universitetsforlaget.
- Barth, F (1980) *Andres liv - og vårt eget*. Oslo: Gyldendal.
- Barthes, R (1973) *Mythologies*. London: Paladin Grafton Books.
- Barthes, R (1979) Matens grammatikk. Om ernæringens psykososiologi. *Samtiden* 6:32-39.
- Barthes, R (1987) Som man spiser. Udkast til en psyko-sociologisk analyse av nutidens mat. *Hug* 10:28-36.
- Bateson, G (1972) *Steps to an Ecology of Mind*. New York.: Ballantine Books.
- Belasco, W (1989) Ethnic fast foods: the corporate melting pot. *Food and Foodways* 2:1-30.
- Belasco, W (1993) *Appetite for Change: how the counterculture took on the food industry*. Ithaca, NY.: Cornell University Press.
- Bell, D og Valentine, G (1997) *Consuming geographies - we are where we eat*. London and New York: Routledge.
- Bentley, N (1995) *The Ethnography of Manners*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Berg Eriksen, T (1986) *Den usynlige død og andre essays*. Oslo: Universitetsforlaget.
- Berger, P og Luckmann, T (1987) *The Social Construction of Reality. A Treatise in the Sociology of Knowledge*. Harmondsworth, Middlesex: Penguin Books Ltd.,

- Bomann-Larsen, T (1993) *Den evige sne : en skihistorie om Norge*. Oslo: Cappelen.
- Borch, A (1999) Forbruk på internett, mars 1999. En landsomfattende undersøkelse. Lysaker: Statens institutt for forbruksforskning.
- Bourdieu, P (1977) *Outline of a Theory of Practice*. Oxford.
- Bourdieu, P (1984) *Distinction. A social critique of the judgement of taste*. London: Routledge.
- Bourdieu, P (1995) *Distinksjonen. En sosiologisk kritikk av dømmekraften*. Oslo: Pax Forlag.
- Brøgger, W (1960) *Skikk og bruk*. Oslo: Cappelen forlag.
- Bugge, A (1993) *Fra kundeveileder til ekspederingsmaskin - En analyse av relasjonen mellom butikkansatte og kunde*. Lysaker: SIFO.
- Bugge, A (1995) *Mat til begjær og besvær - Forbrukernes vurderinger og kunnskaper om helse, miljø og etiske aspekter ved mat*. SIFO.
- Bugge, A (1998) Matvaner - en tankefull og komplisert praksis. Paper presentert ved Brimifisering eller Rimifisering? Trender i det norske matvaresystemet, Lom 12-14/10.
- Bugge, A (1999a) Matvaner - brudd eller kontinuitet. I: *Matvaresystemet - tradisjon og innovasjon. Utfordringer for produksjon, omsetning, forbruk og forvaltning*. Lysaker/Senter for bygdeforskning, Trondheim.: SIFO/Senter for bygdeforskning.
- Bugge, A (1999b) Produksjon av kvalitative metoder, paper levert ved forskerutdanningen ved Universitetet i Oslo.
- Burr, V (1995) *An Introduction to Social Constructionism*. London: Routledge.
- Bye, EK (1999) *Bruk av drikkevarer - Hvem, hva og hvor?* Lysaker: Statens institutt for forbruksforskning (SIFO).
- Bühlmann, R, Püschl, S og Svendrup, T (1992) *Madpakken - træk af spisevarenes historie*. Haslev: Fremad.
- Caplan, P, red. (1997) *Food, Health and Identity*. London: Routledge.
- Caraher, M, Dixon, P, Lang, T og Carr-Hill, R (1999) The state of cooking in England: the relationship of cooking skills to food choice. *British Food Journal* 101:580-590.
- Chapman, G (1993) "Junk Food" and "Healthy Food": Meanings of Food in Adolescent Women's Culture. *Journal of Nutrition Education* 25:108-113.
- Charles, N og Kerr, M (1988) *Women, food and families*. Manchester: Manchester University Press,.
- Christensen, D (1998) *Skikk og bruk for livets små og store begivenheter /*. Oslo: Orion.
- Connerton, P (1989) *How societies remember*. Cambridge: Cambridge University Press.

- Cook, I og Crang, P (1996) The world on a plate: culinary culture, displacement and geographical knowledges. *Journal of Material Culture* 1:131-154.
- Curtin, DW og Heldke, LM, red. (1992) *Cooking, Eating and Thinking. Transformative Philosophies of Food*. Bloomington: Indiana University Press.
- Devault, ML (1991) *Feeding the family. The Social Organization of Caring as Gendered Work*. London: The University of Chicago Press.
- Douglas, M (1966) *Purity and Danger, An Analysis of the concepts of pollution and taboo*. London: Routledge.
- Douglas, M (1975) "Deciphering a Meal". I M Douglas (red.): *Implicit meanings*. London: Routledge & Kegan Paul.
- Douglas, M (1982) *In the active voice*. London: Routledge.
- Douglas, M (1986) *Implicit Meanings: Essays in Anthropology*. London: Routledge & Kegan Paul.
- Douglas, M og Isherwood, B (1978) *The World of Goods. Towards an Anthropology of Consumption*. Harmondsworth: Penguin Books.
- Durkheim, E (1963) *The Elementary Forms of Religious Life*. New York: Collier Books.
- Døving, CA (1999a) Når Gro Dahle serverer vafler med tårer i - tårevafler - er det poetisk vakkert, men når hun gir oss morsmelkvafler. *Din - Religionsvitenskapelig tidsskrift* 1:26-31.
- Døving, R (1993) *Syden - fritidens land og dets folk*. Cand Polit, Universitetet i Oslo, Oslo.
- Døving, R (1997a) *Fisk - En studie av holdninger, vurderinger og forbruk av fisk i Norge*. Lysaker: Statens institutt for forbruksforskning.
- Døving, R (1997b) Gjort er gjort og spist er spist, men Mikkel ble ikke vegetarianer. En note til et antropologisk perspektiv på mat med utgangspunkt i barnelitteratur. *Ernæringsfysiologen* 2.
- Døving, R (1997c) Syden - sted, moral og nytelse. *Tradisjon. Tidsskrift for folkeminnevitenskap* 2.
- Døving, R (1998) "Oppdrett er som svenskekongen som skyter halvtamme fasaner i parken": en analyse av norske kognitive intervallkategorier for spiselighet". *Norsk antropologisk tidsskrift, Universitetsforlaget* 9:48-68.
- Døving, R (1999b) Ferie og fritid. I NRK P2 (red.): *P2-akademiet*.
- Døving, R (1999c) Hunting Bunnies - Sexual table metaphors among Norwegian men. *Human-Animal Relations*.
- Døving, R (1999d) Matpakken. Den store norske fortellingen om familien og nasjonen. *Din - Religionsvitenskapelig tidsskrift* 1.
- Døving, R (2000) Lettøl og stillhet - to former for markering av forskjeller. Paper presentert til Likhetens paradokser, Hadeland.

- Ejder, B (1969) *Dagens tider og måltider*. Lund: CWK Gleerup.
- Ekström, M (1990) *Kost, klass och kön*. Umeå.
- Elias, N (1978a) *The Civilising Process*. Oxford: Blackwell.
- Elias, N (1978b) *The History of Manners*. New York: Pantheon Books.
- Eriksen, SH (1994) *En kultursosiologisk studie av matvaner blant bønder*. Dr. polit. avhandling, Universitetet i Trondheim.
- Eriksen, TH (1991) The cultural contexts of ethnic differences. *Man* 26.
- Eriksen, TH (1995) Tid og teknologisk tvang. *Svenska Dagbladet*.
- Eriksen, TH (1996) *Kampen om fortiden : et essay om myter, identitet og politikk*. Oslo: Aschehoug.
- Eriksen, TH og Sørheim, TA (1994) *Kulturforskjeller i praksis - Perspektiver på det flerkulturelle Norge*. Oslo: ad Notam Gyldendal.
- Erken, HS (1935) *Kjøkkenalmanakk 1936*. Oslo: Aschehoug.
- Fagerli, RA, Torjusen, H og Wandel, M (1997) *Endringer i matvaner og forbrukeroppfatninger om mat, helse og miljø. En litteraturstudie med forslag til framtidig forskning*. Lysaker: SIFO.
- Fagerli, RA og Wandel, M (1999) Gender Differences in Opinion and Practices with Regard to Healthy Diet. *Appetite* 32:171-190.
- Falk, P (1994) *The Consuming Body*. London: Sage Publications.
- Fiddes, N (1991) *Meat: a natural symbol*. London: Routledge.
- Fischler, C (1979) Gastro-nomie et gastro-anomie. *Communications* 31:189-210.
- Fischler, C (1988) Food, self and identity. *Information sur les sciences sociales* 27:275-292.
- Fischler, C (1993) Man the omnivore and the social construction of food. Food and Nutrition Policy in Europe.
- Fitchen, JM (1988) Hunger, Malnutrition and Poverty in the Contemporary US: some Observations on their Social and cultural Context. *Food and Foodways* 2:309-333.
- Fog, J (1996) Begrunnelsernes koreografi. Om kvalitativ ikke-statistisk representativitet. I H Holter og R Kalleberg (red.): *Kvalitative metoder i samfunnsforskning*. Oslo: Universitetsforlaget.
- Foucault, M (1977) *Discipline and Punish. The birth of the Prison*. Harmondsworth: Penguin.
- Foucault, M (1984) The order of discourse. I M Shapiro (red.): *Language and Politics*. Oxford.
- Frykman, J og Løfgren, O (1994) *Det kultiverte mennesket - Tjenestefolket tok seg av renslighetstreningen*. Oslo: Pax forlag.
- Furre, B (1991) *Vårt hundreår - Norsk historie 1905-1990*. Oslo: Det Norske Samlaget.
- Fürst, EL (1995) *Mat - et annet språk. Rasjonalitet, kropp og kvinnelighet*. Oslo: Pax Forlag.

- Gallup, N (1996) Forbruker og media: Norsk Gallup.
- Gennep, V (1960) *The Rites of passages*: The University of Chicago Press.
- Giddens, A (1991) *Modernity and Self-Identity. Self and Society in the Late Modern Age*: Polity Press.
- Gram, I (1929) *Skikk og bruk. Før og nu*.
- Gullestad, M (1984) *Kitchen-table society : a case study of the family life and friendships of young working-class mothers in urban Norway*. Oslo: Universitetsforlaget.
- Gullestad, M (1985) *Livsstil og likhet : om nærmiljø i byer*. Oslo: Byforskningsprogrammet : Universitetsforlaget.
- Gullestad, M (1989) *Kultur og hverdagsliv : på sporet av det moderne Norge*. Oslo: Universitetsforlaget.
- Gullestad, M (1992) *The art of social relations : essays on culture, social action and everyday life in modern Norway*. Oslo, Norway, Scandinavian University Press ;
- Gullestad, M (1997) Fra "lydig" til "å finne seg selv". Verdioverføring mellom generasjonene i dagens Norge. I I Frønes, K Heggen og O Muklebust (red.): *Livsløp. Oppvekst, generasjon og sosial endring*. Oslo: Universitetsforlaget.
- Guzmán, M (1998) Om å spise sine venner. Det vanskelige skillet mellom natur og kultur. Paper presentert ved Norsk Antropologisk Forenings Årsmøte og konferanse; Mennesker underveis.
- Guzmán, M og Kjærnes, U (1998) *Menneske og dyr. En kvalitativ studie av holdninger til kjøtt*. Lysaker: Statens institutt for forbruksforskning (SIFO).
- Hall, S (1991) Old and new identities, old and new ethnicities. I A King (red.): *Culture, Globalization and the World-System*. Basingstoke: Macmillan.
- Hansen, NG (1991) *Sansernes Sociologi. Om Georg Simmel og det moderne*. København: Tiderne skifter.
- Hardeng, S, Aas, K, Helsing E, Frölich W, Hox M (1991): *Den nye praktiske barnematboken 0-3 år*. Oslo, Kolibri Forlag.
- Harris, O (1995) Knowing the Past: Plural Identities and the Antinomies of Loss in Highland Bolivia. I R Fardon (red.): *Counterworks: Managing The Diversity Of Knowledge*. London: Routledge, side 105-123.
- Heldke, LM (1992) Foodmaking as a Thoughtful Practice. I DW Curtin og LM Heldke (red.): *Cooking, Eating and Thinking. Transformative Philosophies of Food*. Bloomington and Indianapolis: Indiana University Press.
- Hellevik, O (1983) *Forskningsmetode i sosiologi og statistikk*. Oslo: Universitetsforlaget.

- Helmer, J (1992) Love on a bun: how McDonald's won the burger wars. *Journal of Popular Culture* 25:85-97.
- Hernes, G (1987) Det mediavridde samfunn. I G Hernes (red.): *Forhandlingsøkonomi og blandingsadministrasjon*. Oslo: Universitetsforlaget.
- Hodne, Ø (1999) *Jul i Norge. Gamle og nye tradisjoner*. Oslo: J.W. Cappelen's Forlag A.S.
- Jacobsen, E og Dulsrud, A (1993) Konsentrasjon i detaljhandelen med matvarer i Norge: SIFO, Landbrukets utredningskontor.
- Jacobsen, E og Dulsrud, A (1994) Kjedenes makt til forbrukernes beste? Konsentrasjon og integrasjon i dagligvarehandelen med matvarer i Norge. Lysaker: SIFO.
- Jacobsen, R (1991) *Seierherrene*. Oslo: J.W. Cappelen's Forlag.
- Jansson, S (1999) Färdigt, snabbt eller lagat? - Matlagningens villkor i storstadens tonårfamilier. *Vår föda* 6:14-19.
- Jensen, KOD og Holm, L (1998) *Mad og køn i et socialt og kulturelt perspektiv*. København: Veterinær og Fødevedirektoratet.
- Jerlang, E og Jerlang, J (1996) *Socialisering og habitus. Individ, familie og samfunn*. København: Munksgaard.
- Kalcik, S (1984) Ethnic foodways in America: symbol and performance of identity. I LK Brown og K Mussell (red.): *Ethnic and Regional Foodways in the United States*. Knoxville: University of Tennessee Press.
- Kemmer, D, Anderson, AS og D.W, M (1998a) The "Marriage Menu": Life, food and diet in transition. I A Murcott (red.): *The Nation's Diet. The Social Science of Food Choice*. London: Longman.
- Kemmer, D, Anderson, AS og Marshall, DW (1998b) Living together and eating together: changes in food choice and eating habits during the transition from single to married/cohabiting. *Sociological Review* 46:48-72.
- Kitterød, RH (1999) Tidsbruk, tidspress og tidsprioriteringer: Hvor travelt har vi det egentlig. *Samfunnsspeilet* 4.
- Kjeldstadli, K (1992) *Fortida er ikke hva den en gang var : en innføring i historiefaget*. Oslo: Universitetsforlaget.
- Kjærstad, J (1993) *Forførereren*. Oslo: Aschehoug.
- Klepp, IG (1994) "Her var jeg virkelig som i et fremmed land" Møter med den skogsfinske kulturen i Norge og Sverige. Prøveforelesning til Doktorgrad, Universitetet i Oslo.
- Koçtürk-Runefors, T (1991) A Model for Adaption To a New Food Pattern. The case of immigrants. I P Fürst, Ekström, Holm & Kjærnes (red.): *Palatable Worlds Sociocultural Food Studies*. Oslo: Solum forlag.
- Kopytoff, I (1986) The cultural biography of things commodization as process. I A Appadurai (red.): *The social life of things. Commodities in cultural perspective*: Cambridge University Press.

- Kvale, S (1996) *Interviews. An Introduction to Qualitative Research Interviewing*. Thousand Oaks, California: Sage Publications.
- Kvale, S (1997) *Det kvalitative forskningsintervju*. Oslo: Ad Notam/Gyldendal.
- Kaarhus, R (1992) Diskurs som analytisk begrep. *Norsk antropologisk tidskrift* 2.
- Landrø, MI og Wangensten, B (1986) *Bokmålsordboka. Definisjons- og rettskrivingsordbok*. Bergen: Universitetsforlaget.
- Lavik, R (1999) *Strukturelle endringer i varehandelen og endringer i forbrukeradfærd og holdninger*: Statens institutt for forbruksforskning, SIFO, pp. 28.
- Leach, E (1970) *Levi-Strauss*. Oslo: Aschehoug.
- Lévi-Strauss, C (1966) *The Savage Mind*. Chicago: Chicago University Press.
- Lévi-Strauss, C (1979) *The Origin of table Manners*: Chicago University Press.
- Lien, M (1989) *Fra boknafesk til pizza. Sosiokulturelle perspektiv på matvalg og endring av spisevaner i Båtsfjord*. Oslo: University of Oslo.
- Lien, M (1995) *Food products in the making - An ethnography of marketing practice*. Dissertation submitted for the Dr. Polit. degree, University of Oslo.
- Lien, M (1999) Hvorfor spiser djevelen pizza? *Samtiden* 1.
- Lien, M, Bjørkum, E og Bye, EK (1998) Kjøtt, holdninger og endringer. Lysaker: SIFO.
- Liljestrøm, R (1983) *Uppväkstvillkor. Samspelet mellan vuxna och barn i ett förändeligt samhälle*. Stockholm: Publica, Liber.
- Liuokko, A (1996) Mat, kropp och sosial identitet, Stockholms Universitet.
- Lupton, D (1994) *Food, the Body and the Self*. London: Sage Publications.
- Lyngø, IJ (1997) "Sundere, enklere, naturligere..." - Om frokostmåltidet - rasjonalitet og formidling". *Dugnad* 1.
- Lyngø, IJ (1998) The Oslo Breakfast - An Optimal Diet in One Meal. On the Scientification of Everyday Life as Exemplified by Food. *Ethnologica Scandinavica* 28.
- Lyngø, IJ (1999) Vitaminene - "Disse vidunderlige stoffe". *Din - Religionsvitenskapelig tidsskrift* 1.
- Magnus, F (1997) *Dagbok fra en dag i Norge*. Oslo: Pax.
- Magris, C (1992) *Donau. Mesterverket om Donaus 3000 km lange løp gjennom Europa*. Oslo: J.W. Cappelen Forlag.
- Mars, G og Nicod, M (1984) *The World of Waiters*. London: George Allen and Unwin.
- Mathiesen, T (1986) *Makt og medier. En innføring i mediesosiologi*. Oslo: Pax Forlag.

- Mauss, M (1995) *Gaven. Utvekslingens form og årsak i arkaiske samfunn*. Oslo: Cappelen.
- Melhus, M og Borchrevink, T (1984) Tidsbinding av kvinner. I I Rudi (red.): *Hard start, Myk landing*. Oslo: Universitetsforlaget.
- Mennell, S (1985) *All Manners of food: eating and taste in England and France from Middle Ages to the present*. London: Blackwell.
- Mennell, S, Murcott, A og van Otterloo, AH (1992) *The Sociology of Food. Eating, diet and culture*. London: Sage Publications.
- Miller, D (1998) *Shopping, place, and identity*. New York: Routledge.
- Mintz, SW (1985) *Sweetness and Power*. New York: Viking.
- Munn, N (1986) *Food Transmission and Food Consumption - The Basic Dialectic of Value Transformation. The fame of Gawa: a symbolic study of value transformation in a Massim (Papua New Guinea)*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Murcott, A (1982) On the Social Significance of the Cooked Dinner i South Wales. *Social Science Information* 25:677-696.
- Murcott, A, red. (1983a) *Essays on the sociological signification of food*: Gower.
- Murcott, A, red. (1983b) *The Sociology of food and eating*. Gower: Aldershot.
- Murcott, A, red. (1998) *The nation's diet. The Social Science of Food Choice*. London: Longman.
- Nicod, M (1974) "A method of eliciting the social meanings of food. unpublished Ma thesis, University of London.
- Noack, T (1999) Familiemønstre på slutten av et århundre. Kontinuitet og endring. *Samfunnsspeilet* 4:28-35.
- Ohnuki-Tierney, E (1993) *Rice as Self: Japanese identities through time*. Princeton, NJ:: Princeton University Press.
- Olsen, SO (1989) *Sjømat i norske husholdninger - Forskjeller i holdninger og forbruk*. Tromsø: Fiskeriforskning.
- Pedersen, R (1997) Måltidsordningen på Hedmarksgardene 1850-1910. *Dugnad. Tidsskrift for etnologi* 1-1997:27-56.
- Pinker, S (1997) *How the mind works*. New York: W.W. Norton.
- Pollock, N (1995) The concept of food in a Pacific society. A Fijian example. *Ecology of Food and Nutrition* 17:195-203.
- Porter, H (1996) From lunch to bed in three easy courses: *Telegraph Magazine*, pp. 32-34.
- Rappaport, R (1979) *Ecology, Meaning and Religion*: Richmond, Calif. North Atlantic Books.
- Reppen, HK og Rønning, E (1999) Barnefamiliers tilsynsordninger, yrkesdeltakelse og bruk av kontantstøtte våren 1999. Oslo-Kongsvinger: SSB.

- Rickertsen, K (1994) *The demand for food and beverages in Norway*. Ås: Norges landbrukshøgskole, Institutt for økonomi og samfunnsfag.
- Ritzer, G (1993) *The McDonaldization of Society*.: Pine Forge Press, Sage Publication.
- Rolness, K (1995) *Med smak skal hjemmet bygges : innredning av det moderne Norge*. Oslo: Aschehoug.
- Rustung, E (1940) *Kostholdsstudier*. Oslo: Johan Grundt Tanum.
- Ruud, B, red. (1972) *Skikk og bruk*. Oslo: Gyldendal.
- Ryvarden, E (1999) Katastrofetall for Alta Vista. Søker motorene fungerer ikke: digi.no/media.
- Rønning, E (1998) *Barnefamiliers tilsynsordninger, yrkesdeltakelse og økonomi før innføring av kontantstøtte*. Oslo-Kongsvinger: SSB.
- Sandlie, H-C (1999) *Med teknologi skal hjemmet drives : en forbruksundersøkelse av hva nordmenn har i sine hjem*. Lysaker: SIFO.
- Schiøtz, C (1926) *Om en fullstendig omlegning av skolebespisningen i Oslo*. Oslo: Fabritius & Sønners Boktrykkeri.
- Schou, T (1998) *Onsøys historie*. Onsøy: Onsøy kommune, §Fredrikstad kommune.
- Schütz, A (1975) *Hverdagslivets sociologi*. København: Hans Reitzel.
- Simmel, G (1993) Måltidets sosiologi. *Sosiologi i dag* 1:1-9.
- Skjønsberg, S (1979) Flyndra. *Samtiden* 6:32-39.
- Skårderud, F (1991) *Sultekunstnerne. Kultur, kropp og kontroll*. Oslo.: H. Aschehoug & Co.
- SSB (2000) Personer i alt, sysselsatte etter avtalt/vanlig arbeidstid pr uke og arbeidsledige etter alder og kjønn (AKU). 1 000, <http://www.ssb.no/emner/06/01/aku/tab-2000-02-03-03.html>
- SSB (1992) *Tidsbruk og tidsorganisering 1970-90*.: SSB.
- Stigum, H (1994) *Norsk Mat. Tradisjoner og gamle matretter*. Oslo: Landbruksforlaget.
- Sørensen, Ø, red. (1998) Jakten på det norske. Perspektiver på utviklingen av en norsk nasjonal identitet på 1800-tallet. Oslo: Ad Notam Gyldendal.
- Sørhaug, T (1996) *Fornuftens fantasier : antropologiske essays om moderne livsformer*. Oslo: Universitetsforlaget.
- Thorsen, LE (1994) *Det fleksible kjønn*. Oslo: Universitetsforlaget.
- Thrane, K (1999) *Kjøkkenet - vår nye stasstue. Det estetiske, distingverende og nostalgiske kjøkken*. cand. art., Universitetet i Oslo, Oslo.
- Thøgersen, TM (1989) Fullpanta Gårdsgutt : landarbeiderproblemer i mellomkrigstiden : med utgangspunkt i Onsøy kommune. Hovedoppgave i historie, Universitetet i Oslo,, Oslo.
- Tomlinson, M og Warde, A (1993) Social Class and Change in Eating Habits. *British Food Journal* 95:3-10.

- Turner, V (1967) *Betwixt and Between: Aspects of N'dembu Ritual*: Ithaca Cornell University Press.
- Uddenberg, A (1986) *Den lille skikk og bruk boka. Vår tids omgangsformer for vår tids mennesker*. Oslo: Schibsted.
- Visser, M (1991) *Rituals of Dinner. The origins, evolutions, eccentricities, and meaning of table manners*. Middlesex,: Harmondsworth.
- Walker, R, Ashworth, K, Kellard, K, Middleton, S, Peaker, A og Thomas, M (1994) "Pretty, pretty, please - just like a parrot: persuasion strategies used by children and young people. I Middleton, Ashworth og Walker (red.): *Family fortunes*. London: Child Poverty Action Group.
- Wandel, M (1997) *Mat og helse - Forbrukeroppfatninger og strategier*: SIFO.
- Wandel, M og Bugge, A (1994) *Til bords med forbrukerne. Forbrukernes ønsker og prioriteringer på matområdet i 90-årene*. Lysaker: SIFO.
- Wandel, M og Bugge, A (1995) *Merking av matvarer. Forbrukernes vurderinger*. Lysaker: SIFO.
- Wandel, M, Bugge, A og Ramm, JS (1995) *Matvaner i stabilitet og endring - En studie av måltidsvaner og matforbruk i ulike forbrukergrupper*. Lysaker: SIFO.
- Warde, A og Hetherington, K (1994) English Households and routine food practices: a research note. *The Sociological Review* 42:758-778.
- Wilk, R (1994) *A Critique of Desire Distaste and Dislike in Consumer Behaviour*: Indiana University.
- Williams, J (1997) "We never eat like this at home" Food in holiday. I P Caplan (red.): *Food, Health and Identity*. London: Routledge.
- Williams, L (1937) *Minor maladies*. London: Bailliere, Tindall and Cox.
- Wilson, E (1988) *Hallucinations: life in the postmodern city*. London: Hutchinson Radius.
- Witoszek, N (1998) *Norske naturmytologier. Fra Edda til økofilosofi*. Oslo: Pax forlag.
- Wold, B og Samdal, O (1999) *Helsefremmende arbeid med barn og ungdom: Utvikling av et godt skolemiljø. Erfaringer fra de norske skolene i "Europeisk nettverk av helsefremmende skoler" (HEFRS)*. Bergen: Hemil senteret. Universitetet i Bergen.
- Wood, N (1992a) Dining Out in the Urban Context. *British Food Journal* 94:3-5.
- Wood, N (1992b) Gender and Trends in Dining Out. *Nutrition & Food Science* 5:18-21.
- Wood, N (1995) *The Sociology of the Meal*. Edinburgh: Edinburgh University Press.
- Østerberg, D (1984) *Sosiologiens nøkkelbegreper*. Oslo: J.W. Cappelens Forlag.

Øverbye, E (1987) *Formue gjennom arv*: Institutt for anvendt sosialvitenskapelig forskning (INAS).

