



Rapport nr. 1-1999

Rønnaug Aarflot Fagerli

Endringer i nordmenns matvaner på 80- og 90-tallet

SIFO

© SIFO 1999
Rapport nr. 1 – 1999

STATENS INSTITUTT FOR FORBRUKSFORSKNING
Sandakerveien 24 C, Bygg B
Postboks 4682 Nydalen
0405 Oslo
www.sifo.no

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

Rapport nr. 1 - 1999

Endringer i nordmenns matvaner på 80- og
90-tallet

Changes in Norwegian food habits

av

Rønnaug Aarflot Fagerli

1999

STATENS INSTITUTT FOR FORBRUKSFORSKNING
Postboks 173, 1324 Lysaker

Forord

Denne rapporten er inngår som en del av SIFOs forskning på matområdet. Prosjektet "Matvaner i endring" inneholder en kvantitativ og en kvalitativ del. Denne rapporten utgjør den kvantitative delen av dette prosjektet, og er finansiert av Landbrukssamvirkets felleskontor, Opplysningskontoret for frukt og grønnsaker, Opplysningskontoret for kjøtt, Opplysningskontoret for egg og hvitt kjøtt og Tine Norske Meierier. Den kvalitative delen omfattes av et pågående doktorgradsprosjektet og er finansiert av Norges Forskningsråd.

Margareta Wandel er prosjektleder, og Rønnaug Aarflot Fagerli har ansvaret for den kvantitative delen av prosjektet.

Resultatene i denne rapporten er basert på 3 ulike statistiske materialer som gir data om endringer i forbruk av matvarer, endring i hvordan matvarer kombineres til retter og måltider (måltidsformat), endring i hvilke måltider man spiser og hvor man spiser dem (spisemønster), samt endringer i hvordan man tenker om maten (holdninger). Presentasjon av det empiriske materialet har derfor fått relativt stor plass i rapporten.

Delpublikasjoner i prosjektet er så langt: "Endring i matvaner, og forbrukeropfatninger om mat og helse. En litteraturstudie" (Fagerli og Wandel 1997), "Endringer i husholdningers matvareforbruk knyttet til alder og husholdsstruktur. Resultater fra Forbruksundersøkelsene 1976-1995" (Fagerli 1998) og "Fårikål med spaghetti? Våre matvaner - tradisjonsbundne eller i full oppløsning? Pressenotat" (Fagerli 1998).

SIFO-forskerne Johan-Håkon Bjørnegaard, Per Arne Tufte og Randi Lavik har gitt gode innspill når det gjelder statistisk behandling av datamaterialet.

Lysaker, februar 1999

STATENS INSTITUTT FOR FORBRUKSFORSKNING (SIFO)

Innhold

Forord	5
Begreper og definisjoner i denne rapporten	11
Sammendrag	13
Summary	21
1 Innledning	29
1.1 Bakgrunn	29
1.2 Hensikt og problemområder	32
1.3 Rapportens oppbygging	35
2 "En felles norsk matkultur"? - tidlig 80-tall	39
2.1 Måltidsformat	41
2.2 Spisemønster	43
3 Hvordan forklare matvaneendringer	47
3.1 Det handler ikke bare om matinntaket i seg selv, men om....	48
3.2 Modell for å forklare matvaneendringer	51
3.3 Strukturelle faktorer eller personlig smak og identitet?	53
4 Operasjonalisering av endringsperspektivet	59
4.1 Endringer i matvaner over tid	60
4.2 Generasjon og livsfase	60
4.3 Tradisjonelt og moderne som overordnet dimensjon for endringsperspektivet	62

5	Datamaterialet og metoder	67
5.1	Datamaterialet - utvalg og analyser	67
5.1.1	Forbruksundersøkelsene	68
5.1.2	Spisefaktaundersøkelsene	69
5.1.3	En matdag i Norden	74
5.2	Fordeler ved triangulering av data	77
6	Endringer i forbruk og bruks-hyppighet av matvarer og retter	79
6.1	Endring i bruk av potet, pasta og ris	79
6.1.1	Ingen skikkelig middag uten kokte poteter.....	82
6.1.2	Hvem er potetspiserne?	87
6.1.3	Ris og pasta, stekte, bakte og friterte poteter	89
6.1.4	Hvem bruker alternativene til kokt potet?	92
6.1.5	Oppsummering	96
6.2	Endring i bruk av kjøtt, fisk og grønnsaker	97
6.2.1	Mors kjøttkaker er konkurranseutsatt	102
6.2.2	Hvem velger hva ? - ulike middagsretter	107
6.2.3	Surkål og erter eller tomat, salat og hvitløk	111
6.2.4	Hvem velger hva? - ulike grønnsaker	113
6.2.5	Oppsummering	115
7	Ulike matvanemønstre	117
7.1	Strukturererte, eller frie og skiftende matvaner?	118
7.2	Det er vanligst å spise tradisjonell hverdags-mat	121
7.3	Tradisjonelt <i>eller</i> moderne	122
7.4	Hvem velger tradisjonelle og hvem velger moderne matvanemønstre?	123
7.5	Endringsaspekter	128
7.6	Oppsummering	129
8	Fårikål med spaghetti? - måltidsformatet	131
8.1	Komponenter i det varme måltidet	131
8.2	Bruk av basismatvare og grønnsaker avhengig av hva som er sentrum i måltidet	134
8.3	Kombinasjon av forskjellige matvarer;	

	et spørsmål om bearbeidingsgrad?	137
8.4	Aldersforskjeller	141
8.4.1	Fisk, kjøtt eller annet - valg av måltidssentrum i ulike aldersgrupper	142
8.4.2	Bruk av basismatvare og grønnsaker i det varme måltidet	143
8.5	Oppsummering	147
9	Er spisemønsteret i full oppløsning?	149
9.1	Er middagen på vei ut?	149
9.2	Hva spiser man ute - på hvilke spisesteder?	157
9.3	Oppsummering	162
10	Tanker om matvaner - forskjeller i tid og rom	165
10.1	Utenlandsk versus regional og tradisjonell mat	165
10.2	Alt var så mye bedre før...	170
10.3	Oppsummering	174
11	Fremdeles en felles norsk matkultur? - en oppsummering	177
11.1	Alder: Generasjon- og livsfaseforskjeller	178
11.2	Bosted	181
11.3	Utdanning og inntekt	184
11.4	Endringer i variablenes forklaringsverdi?	187
12	Diskusjon	189
12.1	Tradisjonelle og moderne aspekter	189
12.2	Økt variasjon - minskede kontraster?	193
12.2.1	Sosioøkonomiske variabelers forklaringsverdi	195
12.2.2	Økt eller redusert generasjon- og livsfaseeffekt?	198
12.2.3	Sosioøkonomisk status og individualisering	201
12.3	Endringer i måltidsformat	202
12.3.1	"Måltidsformatet er bestemt av strukturelle regler"	203
12.3.2	"Matvarers identitetsbærende egenskaper påvirker endring"	204
12.3.3	"Matvarenes status og symbolske	

12.4	betydning påvirker deres rolle i måltidet"	207
	Ernæringsmessige konsekvenser av matvaneendringene	210
13	Konklusjon	217
	Litteratur	221
	Vedlegg 1	227
	Vedlegg 2	235
	Vedlegg 3	241

Begreper og definisjoner i denne rapporten

Basismatvare	- poteter, ris, pasta, brød og andre karbohydratrike matvarer som ofte inngår som en av hovedbestanddelene i middagsmåltidet
Kosthold	- inntak av matvarer
Matvaner	- omfatter inntak av matvarer og sosiokulturelle forhold som henger sammen med og/eller påvirker dette inntaket (bruken av begrepet begrenses her til å gjelde vaner som er relatert til <i>varme måltider</i> siden vi ikke har analysert for eksempel frokost og lunsjvaner eller inntak av brødmåltider)
Måltid	- brukes her som spisetilfelle i vid forstand
Måltidsformat	- hvilke matvarer som inngår i hvilken mengde og på hvilken måte i retter og måltider
Spisemønster	- hvilke måltider som inntas, når, hvor og med hvem

Sammendrag

Hensikten med rapporten har vært å bidra til debatten om hvor raske eller langsomme, hvor betydelige eller ubetydelige de siste tiårenes matvaneendringer har vært. Dette gjøres ved presentasjon av empirisk basert kunnskap om hva som skjer med norske matvaner.

Slik begrepet matvaner brukes i denne rapporten omfatter det for det første forbruk og brukshyppighet av ulike matvarer og retter som kan relateres til middagsmåltidet, men også hvordan matvarer kombineres til varme retter og måltider (måltidsformat), hvilke måltider man spiser og hvor man spiser dem (spisemønster), samt de tanker man har om maten (holdninger). Spenningsforholdet mellom det tradisjonelle og det moderne har vært en av tre ulike innfallsvinkler for å få tak i endringsperspektiver ved matvanene. De andre to er analyser av endring over tid i ulike forbrukergrupper, samt analyser av alder: generasjon- og livsfaseeffekt. Sistnevnte perspektiv er analysert ut fra en forestilling om at observerte forskjeller mellom ulike aldersgrupper på den ene siden kan skyldes praktiske forhold knyttet til hver enkelt fase i livet (livsfaseeffekt), eller på den andre siden at ulike aldersgrupper har blitt påvirket forskjellig fordi de er født i ulike tidsepoker (generasjonseffekt). Også ulikt spredningsmønster av nye fenomener utover i befolkningen, knyttet til i hvilken gruppe det nye fenomenet oppstod, er et relevant aspekt ved analyser av matvaneendringer. Bruk av bakgrunnsvariabler som utdanning, inntekt og geografisk tilhørighet har vært nyttige i denne sammenheng. Dette gjelder også i forhold til analyser av hvorvidt de tradisjonelle sosiologiske

skillelinjer fremdeles er egnet til å forklare gruppeforskjeller i befolkningen.

Tre ulike statistiske materialer har vært analysert i denne studien. Dette er for det første Forbruksundersøkelsene fra Statistisk sentralbyrå. Disse gir data over mengde mat skaffet til veie i husholdningen i løpet av en periode på 14 dager. Undersøkelsen gjennomføres årlig, og vi har brukt data tilbake til 1976. Datamaterialet er forholdsvis aggregert, og gir kun kunnskap om ulike matvaregrupper. Dataene må analyseres på gruppenivå. Det andre datamaterialet vi har brukt er MMIs Spisefaktaundersøkelse som i motsetning til Forbruksundersøkelsene gir data på individnivå. Materialet omfatter brukshyppighet av en rekke ulike matvarer og retter, samt spisemønster og holdninger til mat. Undersøkelsen er gjennomført årlig, og vi har benyttet data tilbake til 1986. Det har også vært mulig å analysere dataene med utgangspunkt i en rekke ulike bakgrunnsvariabler som både angir alder, livssituasjon og sosioøkonomiske forhold som utdanning og inntekt, samt geografisk tilknytning. Til slutt har vi også analysert noe av det norske materialet fra en nordisk tverrsnittsundersøkelse ("En matdag i Norden") gjennomført våren 1997. I denne undersøkelsen er kostholdet dagen før intervjuet registrert. Dette datamaterialet har gjort oss i stand til å si noe om hvordan matvarer og retter kombineres til måltider i ulike aldersgrupper. Alle de tre datamaterialene er landsrepresentative.

Sett under ett er nordmenn fremdeles temmelig tradisjonelle i sine matvaner. Endringstendensene er der imidlertid også, og det er de unge som leder an. På aggregert nivå viser resultatene fra Forbruksundersøkelsene at forbruket per konsumpsjonsenhet av kål- og rotgrønnsaker, poteter, fisk og rent kjøtt har sunket i de unge forbrukergruppene, mens forbruket av pommes frites, pasta, andre grønnsaker enn kål- og rotgrønnsaker og kjøttprodukter har økt i disse forbrukergruppene. MMIs spisefaktaundersøkelse gir data om endring i brukshyppighet av middagsretter, og viste mye av de samme tendensene. Brukshyppigheten av kokte poteter har sunket i løpet de siste 10 årene før 1996, men endringen var størst blant unge forbrukere. Unntaket er unge hushold med barn. De har fremdeles et noe hyppigere forbruk av kokte poteter enn andre unge hushold. Det er også personer som er bosatt utenfor Oslo, de med lav utdanning eller de med lav inntekt som har størst sannsynlighet for å ha et hyppig forbruk av kokte poteter.

Når det gjelder brukshyppigheten av alternativene til den kokte poteten; ris, pasta, stekte og bakte poteter og pommes frites, er det stort sett omvendt. I løpet av undersøkelsesperioden har det vært en relativt kraftig økning i andelen som bruker disse alternativene en eller flere ganger per uke. I 1996 var det nesten halvparten av forbrukerne under 40 år som brukte spaghetti/makaroni, og omtrent 1/3 som brukte ris med denne hyppigheten. Ris, spaghetti/makaroni og bakte poteter brukes i større grad i Oslo enn utenfor Oslo, og blant personer med høy utdanning. Inntekt hadde ikke så entydig effekt.

I begynnelsen av undersøkelsesperioden var det tradisjonelle retter som pølser, kjøttkaker og torsk som ble brukt ofte av flest forbrukere. Disse rettene var fremdeles blant de rettene som ble hyppig brukt blant en stor andel av forbrukerne i 1996. Men - de har blitt forbigått av spaghetretter og også fått stor konkurranse fra matvarer kategorisert som dypfryste middagsretter. Brukshyppigheten av andre mer moderne retter som for eksempel pizza, grillet kylling og lasagne har også økt til dels kraftig, og det var også færre som svarte at de aldri hadde brukt disse matrettene i 1996 enn ved første registrering. På samme måte som når det gjaldt brukshyppighet av poteter og andre basismatvarer, ser tilstedeværelse av barn i hushold der to eller flere voksne bor sammen ut til å påvirke brukshyppigheten for ulike middagsretter og grønnsaker i tradisjonell retning. Også ulike sosioøkonomiske forhold har mye av den samme effekten på brukshyppighet av tradisjonelle versus moderne middagsretter og grønnsaker som når det gjaldt av kokte poteter versus deres alternativer beskrevet ovenfor.

Media forteller oss at nordmenn i større og større grad sjonglerer mellom ulike matkulturers tilbud, at vi plukker litt her og der, og at vi velger fritt etter lyst eller humør - den ene dagen tradisjonelle i mors fotspor, den neste som ultramoderne oppdagelsesreisende i ulike matkulturers tilbud. Vi har utført en faktoranalyse på deler av MMIs materiale for å finne eventuelle underliggende strukturer i matvanemønsteret. Faktoranalysen ga fem faktorer som vi har kalt *moderne hverdag*, *moderne raffinert*, *moderne, hurtig og enkelt*, *tradisjonell hverdag* og *tradisjonell fest*. Faktorene beskriver hvilke matvarer som henger sammen i samme type kosthold. For eksempel viser faktoren *moderne hverdag* at et matvanemønster

med hyppig forbruk av ris og spaghetti også innebærer hyppig forbruk av retter som lasagne, frossenpizza, meksikansk mat, mais og hamburgere, mens hyppig forbruk av poteter og kjøttkaker henger sammen med hyppig forbruk av andre tradisjonelle retter og matvarer som fiskekaker, risengrynsgrøt, surkål og erter (*tradisjonell hverdag*).

Det er også betegnende at vi fant ulike varianter av det moderne. Faktorene *moderne hverdag* og *moderne, hurtig og enkelt* er på sett og vis overlappende med innslag av ferdigmat i begge faktorene, men i sistnevnte er dette med enkel tilberedning og servering trukket lenger. Faktoren *moderne raffinert* stod imidlertid i kontrast til de to andre moderne faktorene ved at det tydelig var råvarer heller enn bearbejdede varer som inngikk. Man hadde bare i liten grad både et hyppig forbruk av de matvarene som inngikk i de moderne og de tradisjonelle faktorene samtidig, men holdt seg stort sett enten til det moderne eller til det tradisjonelle.

Det var de unge forbrukerne, uavhengig av livssituasjon, som i størst grad spiste matvarer som betegnes som *moderne hverdag*, mens de eldre i større grad hadde et hyppig forbruk av tradisjonelle hverdagsmatvarer. Blant de unge husholdene viste det seg imidlertid igjen at barna har mye å si for matvanene. Effekten av å ha barn gikk på den ene siden i retning av et matvanemønster betegnet som *moderne hverdag*. På den andre siden var det også slik at de unge parhusholdene med barn i større grad enn andre unge hushold hadde et matvanemønster betegnet som *tradisjonell hverdag*. Personer med høy utdanning brukte matvarer betegnet som *moderne hverdag* og *moderne raffinert* i større grad enn personer med lav utdanning, og personer i Oslo spiste *moderne raffinert*, mens personer utenfor Oslo i større grad spiste *tradisjonelle hverdagsmatvarer*. Det har ikke vært noen særlig endring i hvilke bakenforliggende forhold som var avgjørende for de ulike matvanemønstrene i løpet av undersøkelsesperioden. Dataene tyder på at sosioøkonomiske forhold fremdeles forklarer en god del av forskjellene i matvaner mellom ulike grupper i befolkningen.

Materialet fra "En matdag i Norden" viser kanskje tydeligst at nordmenns matvaner på mange områder fremdeles er temmelig tradisjonelle. Sentrum i gårsdagens varme måltid var kjøtt i over

halvparten, og fisk i en fjerdedel av tilfellene, mens *annet* (hovedsakelig pizza) ble brukt av om lag en femtedel av befolkningen. Poteten var den absolutt dominerende basismatvaren, men så ut til å være sterkere relatert til fisk enn til kjøtt. Tradisjonelle grønnsaker var også langt mer vanlige enn andre og mer moderne typer, særlig når man brukte poteter og ikke ris som basismatvare i måltidet. De mest eksotiske grønnsakene ble brukt i svært liten grad. Det er først og fremst i de eldste aldersgruppene at denne tradisjonaliteten virkelig gjenspeiles, idet de unge i noe større grad byttet ut poteten med ris, og ved at de spiste andre grønnsaker enn de eldre. Dette kan tyde på at vi står overfor endringer i måltidsformatet. Hvilken betydning dette vil ha for blant annet den ernæringsmessige sammensetningen av kostholdet gjenstår imidlertid å se. Mer forskning trengs på dette området.

Endringene i forbruk og brukshyppighet av ulike matvarer og retter og aldersforskjellene i hvordan man komponerer det varme måltidet, kan i noen grad gjenspeiles i spisemønsteret (endringer i hvor ofte man spiser middag, om man spiser den hjemme og på hvilke utesteder man spiser middagen eller eventuelt de måltidene som erstatter middagen). Hovedtendensen er at man stort sett fremdeles, også i de yngste aldersgruppene, spiser middagen hjemme. Om lag 40% av de unge og nesten 70% av de eldste hadde spist middag hver eneste dag i uken forut for MMIs spisefaktaintervju.

Utespising har i noen grad tiltatt i løpet av undersøkelsesperioden. Den største andelen av dem som ofte eller av og til spiste ute, gjorde dette på kantine eller kafé. Som ventet var det flest som spiste på ulike spisesteder i de to yngste aldersgruppene, og det var også som ventet størst forskjell mellom unge og eldre forbrukere når det gjaldt å besøke hamburgerrestaurant, gatekjøkken, eller å spise pizza på restaurant. Andre faktorer som påvirket tendensene til å fjerne seg fra det tradisjonelle middagsmåltidet inntatt hjemme hver dag, var høy utdanning, høy inntekt og at man bodde i Oslo.

Også holdninger til mat kan ha innvirkning på hvordan matvanene endres. I denne rapporten har vi konsentrert oppmerksomheten om matvaneendringer som er knyttet til det tradisjonelle på den ene siden og det mer moderne på den andre siden. Aspektet er svært omfattende og vi har derfor latt fire spørsmål relatert til smaken for

det nye versus forkjærlighet for det gamle representere holdninger til mat som kan ha innvirkning på matvaneendringer. Det er forholdsvis store aldersforskjeller når det gjelder preferanser for utenlandsk versus tradisjonell og regional mat, og det er som ventet de unge som foretrekker det utenlandske og de eldre som vil ha det trauste norske. Vi har tidligere sett at unge barnehusold tenderer til å være mer tradisjonelle enn andre unge husold. Når det gjelder forkjærlighet for utenlandsk versus tradisjonell og regional mat, er dette ikke så fremtredende. Det å bo i Oslo og ha høy utdanning trekker også opp i forhold til det å like utenlandsk mat.

Selv om en økning i brukshyppighet av både tradisjonelle og moderne matvarer og retter kan tyde på at man bruker et bredere utvalg av matvarer nå enn før, antyder materialet presentert i denne rapporten at så ikke er tilfelle; Det er langt på vei de unge som representerer det moderne og de eldre som representerer det tradisjonelle. Det er heller ikke mye som tyder på at kontrastene mellom ulike grupper er redusert. Gruppeforskjellene har i noen tilfeller økt utover i perioden. Dette gjelder for eksempel forskjell mellom aldersgrupper med hensyn til forbruket av frukt, grønnsaker, poteter, fisk og kjøtt. Men, de ulike sosioøkonomiske forholdene som er inkludert i analysene i denne rapporten, samt geografisk tilknytning og alder og livsfase, har alle (og har hatt det gjennom hele undersøkelsesperioden) relativt stor forklaringsverdi på de fleste aspektene som er analysert. Høy inntekt har imidlertid vist seg å være mindre entydig som indikator for det moderne enn for eksempel utdanning og bosted. Våre analyser peker i retning av at personer med lav utdanning og høy inntekt (lav kulturell og høy økonomisk kapital) tenderer til å velge matvarer som er både energirike (og billige).

Oppsummerende kan igjen nevnes at vi har kategorisert tre ulike mønstre for det vi har kalt moderne matvaner: En *moderne raffinert* variant blant personer med høy utdanning, høy inntekt og personer som bor i Oslo, og en mer *moderne hurtig og enkel* variant som først og fremst finnes blant unge aleneboende og personer med lavere utdanning, men høy inntekt, samt en variant av *moderne hverdag* som er mer spredt i hele befolkningen. Dette kan henge sammen med typiske spredningsmønstre beskrevet innenfor sosiologien. For eksempel Bourdieu (1984) hevder at mens småborgerskapet strever etter å tilegne seg borgerskapets

vaner og moter, vil arbeiderklassens forbruksmønstre ha en annen dynamikk og være basert på andre verdier. Ulike matvaneendringer vil derfor skje mer eller mindre uavhengig av hverandre i ulike deler av befolkningen.

Som et av utgangspunktene for dette prosjektet ligger en oppfatning om at det er viktig med kunnskap om mer enn bare inntaket av ulike næringsstoffer (eller matvarer) dersom man ønsker å belyse og forklare matvaneendringer. Oppfatninger om hvilke matvarer som hører sammen eller ikke hører sammen i samme rett og måltid er et slikt aspekt. Den parallelle nedgangen i forbruket av poteter og fisk blant mange forbrukere som vist i denne rapporten, kan være uttrykk for et slikt fenomen. Potetens kulturelle posisjon kan videre knyttes til to ulike endringstendenser avhengig av hvorvidt denne posisjonen som meningsbærende element bevares eller ikke. I grupper der poteten og potetspising oppfattes som et ideal, er det sannsynlig at også andre endringer vil være små. I de gruppene hvor potetens sterke kulturelle posisjon muligens er i ferd med å svekkes, vil matvanene derimot kunne være mer preget av endring. Videre forskning rundt matvaner bør søke å avdekke slike forhold i større grad enn det som har vært gjort hittil. Slik kunnskap vil kunne ha stor betydning dersom man ønsker å påvirke til at forbruksendringer skjer i bestemte retninger. Sagt på en noe enkel måte, vil for eksempel styrking av potetens posisjon, eller motsatt en svakere oppfattet sammenheng mellom potet og fisk kunne bremse nedgangen i fiskeforbruket i de ungste aldersgruppene.

Fra en ernæringsmessig synsvinkel er det de store forskjellene mellom ulike aldersgrupper som kanskje representerer den største utfordringen. I mange henseende er det, som også tidligere studier har vist, overfor unge forbrukere de største ressursene bør settes inn når det gjelder å påvirke til et ernæringsmessig gunstig sammensatt kosthold.

Summary

The aim of this report is to contribute to the debate over the relative speed and significance of the past decades' changes in dietary habits by presenting empirically-based data on current trends in Norwegian dietary habits.

For the purpose of this report, the term 'dietary habits' encompasses the consumption and frequency of use of different foods and dishes as part of the main meal of the day, as well as the way in which foods are combined in various entrees and meals (meal format), which meals are eaten, where they are taken (eating pattern), and how people view food (attitudes). Studying the relationship between the traditional and the modern is one of three different approaches aimed at shedding light on changes in dietary habits. The other two involve analyses of changes over time in various consumer groups and analyses by age: cohort and life-stage effects. The latter approach entails an analysis based on the idea that, on the one hand, observed differences between various age groups may be due to practical circumstances associated with each separate phase of life (life-stage effect), or, on the other hand, that various age groups have been affected differently because they were born in different eras (cohort effect). In the study of dietary changes, it is also relevant to analyse the diffusion of new phenomena through different population groups. The use of background variables such as education, income and geographical affiliation have been valuable in this regard, as have analyses of whether traditional sociological distinctions are still adequate for explaining differences between various population groups.

Statistical material from three different sources have been used in the analyses. These include, first, Statistic Norway's annual Survey of Consumer Expenditure, which provides data on the amount of food consumed by households over a fourteen-day period. The present study employs data going back to 1976. The data is relatively aggregated, providing information only on various food *groups*; the data must be analysed on the group level. The second source used in this study is MMI's annual Eating Habit Survey, which, unlike the Surveys of Consumer Expenditure, presents data on individuals. The data covers frequency of consumption for a number of different foods, as well as eating patterns and attitudes toward food. This study employs data going back to 1986, and uses several different background variables indicative of age, life stage and socio-economic factors such as education and income, as well as geographical affiliation. Finally, the study analyses some of the Norwegian data from a Nordic cross-sectional survey ("Eating and Modern Everyday Life. A comparative survey of the Nordic countries") conducted in spring 1997. All the food eaten the day before the interview was recorded. This data makes it possible to comment on the way foodstuffs and dishes are combined for meals by different age groups. All three sets of data represent a nation-wide cross-section.

On the whole, Norwegians are still rather traditional in their dietary habits. There are, however, tendencies towards change, and the younger people are taking the lead. At the aggregate level, the results of the Surveys of Consumer Expenditure show that the number of consumer unit servings of cabbage and root vegetables, potatoes, fish and unprocessed meat fell among younger consumer groups, whereas the consumption of chips, pasta, and vegetables other than cabbage and root vegetables, rose in these groups. Providing data on changes in the consumption of dinner foods, MMI's Eating Habit Surveys show many of the same trends. The frequency of eating boiled potatoes fell over the decade prior to 1996, falling the most among young consumers. The exception is young couples with children. They continued to eat boiled potatoes somewhat more often than other young households. People who live outside Oslo, those with little education, and those with low incomes are most likely to be frequent consumers of boiled potatoes.

The reverse trend was generally found with regard to the frequency of consuming alternatives to boiled potatoes, i.e. rice, pasta, fried or baked potatoes, or chips. There was a relatively sharp increase in the percentage of those who ate these alternatives one or more times per week over the period covered by the survey. In 1996, nearly half the consumers under 40 ate spaghetti/macaroni, and about 1/3 ate rice one or more times per week. Rice, spaghetti/macaroni and baked potatoes were eaten to a greater degree in Oslo than outside Oslo, and among people with high education levels. Income did not play such a decisive role.

Furthermore, while traditional foods such as sausages, meatballs and cod continued to be among those frequently eaten by many consumers in 1996, they are being overtaken by pasta dishes, and have also had stiff competition from foods in the category 'frozen dinners'. The frequency of consuming other more modern foods such as pizza, roasted chicken and lasagne has also risen relatively sharply, and in 1996 fewer responded they had never eaten these foods than they did during the first survey. As in the case of the frequency of eating potatoes and other basic foods, the presence of children in the household seems to influence the frequency of eating various dinner entrees and vegetables in a traditional direction. Differing socio-economic conditions have much of the same effect on the frequency of eating traditional versus modern dinner entrees and vegetables, as was the case with boiled potatoes versus the alternatives described above.

According to the media, Norwegians are helping themselves more and more to the global buffet, picking and choosing freely as inclination or mood dictates: one day, traditional food 'just like mum's', the next, an ultra-trendy gastronomical journey through various food cultures. A factor analysis performed on parts of MMI's data, aimed at identifying any underlying structures in the pattern of dietary habits yielded five determinants, which we have called *modern everyday*, *modern sophisticated*, *modern, quick and easy*, *traditional everyday* and *traditional festive*. These factors describe which foods are associated in the same type of diet. For example, the factor *modern everyday* indicates that a pattern of dietary habits that includes frequent consumption of rice and spaghetti also implies frequent consumption of such foods as lasagne, frozen pizza, Mexican food, maize and hamburgers. Frequent consumption of potatoes and meatballs is associated with

frequent consumption of other traditional foods such as fish patties, rice porridge, sauerkraut and peas (*traditional everyday*).

It is also significant that we found different variations on the modern diet. The factors *modern everyday* and *modern, quick and easy* overlap somewhat due to elements of convenience foods in both factors, though the latter's characteristic ease of preparation and serving is more pronounced. However, the factor *modern sophisticated* contrasted with the two other modern factors in that it is obvious that raw rather than processed ingredients play an integral part. Frequent consumption of foods characteristic of both modern and traditional factors at the same meal was uncommon, and people tend to keep either to the modern or the traditional.

While it was the younger consumers, independent of life situation, who most often ate foods in the category *modern everyday*, older consumers more frequently consumed traditional everyday foods. However, among younger households we saw again that the children have great influence on dietary habits. The effect of having children tended on the one hand toward a dietary habit pattern labelled *modern everyday*. On the other hand, it was also the case that young couples with children more than other young households had a dietary habit pattern characteristic of *traditional everyday*. People with a high level of education consumed foods characteristic of *modern everyday* and *modern sophisticated* to a greater extent than those with a low level of education, and while people in Oslo ate *modern sophisticated*, those outside Oslo consumed *traditional everyday foods* to a greater degree. Over the course of the survey, no particular changes in any of the underlying conditions were decisive for the various dietary habit patterns. The data indicate that socio-economic conditions continue to explain many of the differences in dietary habits among various demographic groups.

The material from "Eating and Modern Everyday Life in the Nordic Countries" shows perhaps most clearly that Norwegians' dietary habits continue to be rather traditional in many areas. Whereas more than 50 per cent of the hot meals eaten the day before the interview centred on meat, or in 25 per cent of cases, fish, *other* types of meals (chiefly pizza) was consumed by approximately 20 per cent of the population. The potato was the absolute dominant staple food, though it seemed more closely

associated with fish than with meat. Traditional vegetables were also far more common than other more modern varieties, especially when potatoes and not rice were served as the basis of the meal. The most exotic vegetables were used very little. It is primarily among the oldest age groups that this traditionalism is truly mirrored, whereas younger people have to some extent substituted rice for potatoes and they eat different vegetables from their elders. This may indicate that we are witnessing changes in meal format. The impact of this on the nutritional composition of the diet remains to be seen. More research is needed in this area.

Changes in what types of foods are consumed, and how often they are eaten, as well as what impact age differences have on the way hot meals are composed, may to some extent be reflected in eating patterns (changes in how often dinner is eaten, whether it is eaten at home, at which restaurants dinner is eaten or those meals that replace dinner, if any). The main trend, even in the youngest age groups, is that people mostly eat dinner at home. About 40 per cent of young people and nearly 70 per cent of the oldest group had eaten dinner every single day of the week prior to MMI's Eating Habit Survey.

Dining out has increased somewhat over the survey period. The largest percentage of those who dine out often or occasionally did so at a cafeteria or café. However, the percentage of those frequenting such places has declined. As expected, the two youngest age groups had the highest frequency of eating at various establishments, and, as expected, the difference was greatest between younger and older consumers when it came to frequenting fast-food restaurants, hot-dog stands or going out for a pizza. Other factors influencing the tendency to distance oneself from the traditional dinner eaten at home every day were high level of education, high level of income, and residence in Oslo.

Attitudes towards food may also affect how dietary habits change. This report devotes attention to changes in dietary habits associated with traditional fare on the one hand and more modern fare on the other. Since this factor is wide-ranging, we have let four questions relating to the taste for novelty versus the preference for the familiar represent attitudes that may affect changes in dietary habits. As regards preference for foreign versus traditional or regional cuisine, the age differences are relatively

large: as expected, younger people prefer foreign foods, while their elders want familiar Norwegian fare. We have previously seen that households with young children tend to be more traditional than other young households. This is not so evident with regard to fondness for foreign versus traditional or regional foods. Residing in Oslo and being highly educated also correlate with a liking for foreign foods.

Although an increase in the frequency of consuming both traditional and modern foods may mean that a wider variety of foods are consumed than before, the material presented in this report indicates that this is not the case. It is largely young people who represent modern cuisine and the older consumers who represent traditional foods. Nor is there much to indicate that the contrasts between various groups have lessened. In some cases, group differences increased during the period. This applies, for example, to differences between age groups regarding the consumption of fruits, vegetables, potatoes, fish and meat. However, the various socio-economic factors included in this report's analyses, as well as geographical affiliation, age and life stage have (and had throughout the entire survey period) relatively high explanatory value for most of the aspects analysed. That being said, income has proved less decisive than education or place of residence, for example. Our analyses indicate that people with low cultural but high economic capital tend to prefer foods that are energy-rich (and inexpensive).

To sum up, we have delineated three different patterns for what we have called modern dietary habits: a *modern sophisticated* variant among people with high levels of education, high income and people residing in Oslo, a *modern quick and easy* variant occurring primarily among young people living alone and people with lower incomes and levels of education, plus a variant called *modern everyday*, diffused throughout the whole population. This may be linked to typical diffusion patterns described in the field of sociology. Bourdieu (1984), for instance, claims that while the lower middle class strives to adopt upper class habits and fashions, working class consumption patterns will likely have a different dynamic based on different values. Accordingly, different changes in dietary habits will occur in different segments of the population more or less independently of one another.

One of the bases of this project is the idea that knowing more than the mere intake of various nutrients (or food items) is important, if one wishes to identify and explain changes in dietary habits. Notions of which foods do or do not go together in the same dish or meal is one such aspect. The parallel decline in the consumption of potatoes and fish among many consumers, as shown in this report, may be an expression of such a phenomenon. The cultural status of the potato may further be linked to two separate change trends, depending on whether or not its status as a meaning-bearing element is maintained. In groups in which the potato and eating potatoes is perceived as an ideal, other changes are also likely to be slight. In those groups in which the potato's strong cultural position is in the process of weakening, dietary habits are more likely to be marked by change. Further research on dietary habits should seek to uncover such relationships to a greater extent than what has been done thus far. Such knowledge will be of great importance if there is a desire to influence changes in consumption in certain directions. Put rather simply, a strengthening of the position of the potato, or, conversely, a weaker perceived connection between potatoes and fish, might slow the decline in fish consumption in the younger age groups.

From a nutritional standpoint, the big differences among various age groups represent the greatest challenge. In many respects, as previous studies have also shown, the most resources should be focused on influencing young consumers to eat well-balanced meals.

1 Innledning

De norske matvaner endres. Som alle kulturelle fenomener er matvanene våre en dynamisk prosess der større eller mindre endringer foregår kontinuerlig. Det samme gjør antagelig debatten om hvorvidt endringene til enhver tid er *betydelige, dyptgripende og raske* eller *ubetydelige, overflatiske og langsomme*.

Med et ønske om å bidra med kunnskap om hvor raske eller langsomme, hvor betydelige eller ubetydelige de siste tiårenes matvaneendringer har vært, retter vi i denne rapporten søkelyset mot endringer i *middagsvaner* i et forholdsvis bredt perspektiv.

1.1 Bakgrunn

Mat er en del av vår kultur, og vi har mer eller mindre faste oppfatninger av hva som hører sammen i et måltid og hva som ikke gjør det. Dette kan illustreres ved at et middagsmåltid der fårrikålen blir akkompagnert av spaghetti istedenfor kokte poteter, eller hvor kjøttkakene får yum-yum nudler og hot mango pickle som tilbehør, istedenfor den mer tradisjonelle kombinasjonen av brun saus og poteter, vil være fremmed for de fleste av oss.

Som alle andre sosiokulturelle fenomener, vil matvanene utgjøre en dynamisk prosess der større eller mindre endringer foregår kontinuerlig. Det er imidlertid mange og delte meninger om hvor store de ulike matvaneendringene er, og hvilken betydning de har så vel sosialt som ernæringsmessig. Enkelte hevder at måltidsmønsteret er i oppløsning og at vi er i ferd med å bli et "beitende" folk der vi "putter noe i munnen i forbifarten", uten å ta

oss tid til å opprettholde et tradisjonelt måltidsfellesskap. Andre antyder at denne tendensen er sterkt overdrevet og at utslagene varierer mellom ulike grupper i befolkningen. Om antagelsen om oppløsning er riktig, vil det ha store konsekvenser for så vel den enkelte og hans eller hennes dagligliv, som for produsent- og distribusjonsledd og for myndigheter som ønsker å påvirke matvanene. Det som i dag kan virke som en oppløsning av spisemønsteret (rytmer og rammer for spisingen), kan imidlertid like gjerne være uttrykk for en restrukturering av hvordan vi ordner matinntaket etter hvert som hverdagen i seg selv organiseres på nye måter. Slike endringer kan igjen gi opphav til mangfold og variasjon (Mäkälä og medarbeidere - in press).

I et generelt perspektiv vil samfunnsmessige endringer kunne ha implikasjoner for matvanene, noe man også tidligere har behandlet i ulik grad i flere SIFO-rapporter (Wold 1985, Fürst 1985, Wandel og Bugge 1994, Bugge 1995, Wandel, Bugge og Ramm 1995, Døving 1997, Wandel 1997, Lien, Bjørkum og Bye 1998). Mye av arbeidet med maten er flyttet fra hjemmet til markedssfæren. Industrien har overtatt stadig mer av den matlagingen som tidligere foregikk i hjemmet. Det dreier seg i første rekke om en overgang fra bruk av helt ubearbeidede råvarer til såkalte halv- og helfabrikata, men i økende grad etterspørres også helt ferdige, oppvarmede retter. Man ser økt bruk av "take away" og "home-delivered" mat, og noen flere måltider inntas i kantine og på restaurant. Denne endringen medfører at vi blir presentert for nye matvarer og retter, samtidig som måltidets kontekst - hvor, når og med hvem man spiser - blir annerledes. Overføring av arbeidet fra hjemmet til markedet eller offentlige institusjoner kan ha sammenheng med at flere kvinner er i lønnet arbeid, samtidig som menn i liten grad har tatt over de tradisjonelle "husmoroppgavene". Dette gir økt tidspress for dem som i praksis ofte har hovedansvaret for matlagingen. Samtidig består et hjem i dag av langt færre personer enn tidlig i dette århundret. Når vi bor alene, er det rimelig at vi søker å forenkles det daglige arbeidet ved bruk av halvfabrikata eller andre mer lettvinte løsninger. Bedret økonomi og et større utvalg og større tilgjengelighet på tilbudssiden vil også kunne bidra til endring i den retningen som er skissert her.

En annen karakteristikk ved de siste tiårenes endringer i matvareforbruk og matvaner, er at vi har opplevd økt

internasjonalisering, både gjennom økt import, utenlandsreiser og økt kulturelt mangfold her hjemme. Også sesong- og geografisk variasjon oppheves (kiwi fra Australia er tilgjengelig i RIMIs grønnsakdisker hele året), og kompleksiteten av kokebøker og matreportasjer i aviser og ukeblader ser også ut til å ha økt. På denne måten får utenlandske retter eller ingredienser innpass i nordmenns matvaner. Industrien har utnyttet dette ved å gi den høyforedte maten en etnisk eller internasjonal tilknytning.

Parallelt med dette finner vi imidlertid også interesse for norsk mat, både når det gjelder råvareproduksjon og tradisjonelle retter (for eksempel lutefisk). Dette kommer blant annet fram i kvalitative studier der informantene gir uttrykk for et ideal om "skikkelig mat" i betydning av at "den skal være slik den var før; slik jeg fikk den hjemme av mor" (Wandel, Bugge og Ramm 1995). 1990-tallets matvaner ser med andre ord ut til å være preget av både mangfold og motsetninger; smaken for det nye, men også for tradisjon og vane. Dette kan blant annet ha sammenheng med at de strømmingene som har hatt betydning for matvaneendringene treffer forskjellige grupper i befolkningen i ulik grad og med ulik styrke.

Avhengig av for eksempel tradisjonelle skillelinjer som sosioøkonomiske forhold, kjønn, alder, livsfase og bosted (Bourdieu 1984, Warde 1997), eller av helt nye skillelinjer fundert i den økende individualiseringen som hevdes å være et framtrekkende trekk ved dagens samfunn (Baumann 1988, Beck 1992, Giddens 1991 med flere), vil matvaneendringer skje på ulik måte i ulike grupper av befolkningen (se Kapittel 3.2). Forskjeller grunnet ulik alder og livsfase vil være spesielt interessant når man studerer matvaneendringer, og en tidligere SIFO-undersøkelse (Wandel, Bugge og Ramm 1995) viser nettopp slike aldersforskjeller. Totalt sett har det vært en nedgang i forbruket av spise fett, en overgang fra helmelk til melketyper med mindre fett, samt økning i forbruket av frukt og grønnsaker, men det har også vært en nedgang i forbruket av kornvarer, poteter og fisk (Statens ernæringsråd 1995, 1996). De yngre husholdene viste en raskere nedgang i forbruket av matfett og helmelk, og hadde også redusert potet- og fiskeforbruket, mens de eldste hadde et jevnt og stabilt forbruk av poteter. Husholdninger med middelaldrende og eldre forbrukere førte an i forandringene mot et høyere forbruk av friske

grønnsaker, mens de yngre hadde et lavt og stabilt forbruk (Wandel, Bugge og Ramm 1995).

Disse tallene gjelder forbruk på matvarenivå, og da altså endringer i store matvaregrupper som kjøtt og fisk. De sier ingenting om hvordan de ulike matvarene og rettene innenfor disse kategoriene brukes i forhold til hverandre og hvordan de kombineres med andre matvarer. Som antydnet helt innledningsvis i dette kapitlet, omfatter matvaner vel så mye hvordan vi setter sammen matvarene. Hva inngår i måltidet? Hva hører sammen i samme måltid? Hvordan vil en endring i forbruket av poteter for eksempel henge sammen med forbruket av fisk, hvis det er slik at man har en oppfatning om at fisk ikke hører sammen med ris eller spaghetti? Kunnskapen om disse aspektene er foreløpig sparsom¹, men er ikke desto mindre viktig for å forstå matvareendringene, for å få et svar på hvor omfattende de påståtte oppløsningstendensene er, og for å få kunnskap om hvor man må rette fokus for å stimulere til endring i bestemte retninger.

1.2 Hensikt og problemområder

Den pågående debatten om endringer i de norske matvanene der det blant annet hevdes at vi er i ferd med å bli et "beitende" folk, er bare i noen grad empirisk forankret. Mange av antagelsene er hentet fra kunnskap om amerikanske forhold (Inger Nyberg, *In trend communication*, Stockholm). *Hensikten med denne rapporten er å bidra med empirisk basert kunnskap om hva som skjer med norske matvaner*. Slik kunnskap er viktig for både helsemyndigheter, industri og andre aktuelle aktører for å kunne møte forbrukernes ønsker og forventninger på matområdet.

Matvaner er imidlertid et komplekst begrep som kan studeres på mange nivåer. Begrepet omfatter i tillegg til *forbruk og brukshyppighet*, blant annet også hvordan matvarer kombineres til retter og måltider (*måltidsformat*), hvilke måltider man spiser og hvor man spiser dem (*spisemønster*), samt de tanker man har om

¹ En stor pågående nordisk tverrsnittundersøkelse med prosjektledelse ved SIFO tar opp nettopp slike problemstillinger i et komparativt perspektiv. Noe av dette materialet danner grunnlaget for noen av analysene i denne rapporten (Kapittel 5.1.3).

maten (*holdninger*). Alle disse aspektene vil bli analysert i denne rapporten. Vi setter *middagsvanene* i fokus.

Vi bruker allerede innsamlede data for å kunne analysere endringene bakover i tid. Dette er Statistisk sentralbyrås Forbruksundersøkelser, MMIs spisefaktaundersøkelse og noe av det norske materialet fra en nordisk tverrsnittsundersøkelse med navn "En matdag i Norden"² (se Kapittel 4 og 5). I så måte representerer denne rapporten en oppfølging av den tidligere SIFO-undersøkelsen: Matvaner i endring og stabilitet (Wandel, Bugge og Ramm 1995). Den tidligere studien var imidlertid hovedsakelig konsentrert om endringer i forbruk av råvarer (poteter, grønnsaker, kjøtt og melk) på aggregert nivå. Her konsentrerer vi oss mer om enkeltstående matvarer og retter for å kunne beskrive matvaner på et noe dypere plan.

Vi vil ta utgangspunkt i at ulike faktorer vil påvirke forskjellige grupper av befolkningen på ulik måte og i varierende grad. Det fokuseres spesielt på forskjeller knyttet til generasjon og livsfase. En av grunnene til dette er at aldersforskjeller har vært framhevet, både i media og i fagdiskusjonen. Det har imidlertid vist seg at mange forandrer matvaner ved overgangen fra en livsfase til en annen; for eksempel når de flytter hjemmefra, flytter sammen med partner, får barn osv. Andre faktorer med betydning for gruppeforskjeller når det gjelder matvaner generelt, og endringer spesielt, kan enten være øvrige tradisjonelle skillelinjer innenfor sosiologien; for eksempel klasse- eller sosioøkonomiske forhold (her uttrykt ved utdanning og inntekt), kjønn og bosted, eller helt nye skillelinjer fundert i den økende individualiseringen som hevdes å være et framtreddende trekk ved dagens samfunn. Følgende problemstillinger ønskes belyst vedrørende dette aspektet:

² Forbruksundersøkelsene gir data om endringer i forbruk av matvarer i ulike aldersgrupper (Kapittel 6), MMIs Spisefaktaundersøkelse gir data om endringer i forbruk av ulike matvarer og retter (Kapittel 6), om hvordan disse matvarene og rettene settes sammen til ulike matvanemønstre (Kapittel 7), om endringer i spisemønstre (Kapittel 9) og om endringer i ulike holdninger knyttet til mat (Kapittel 10). Flere ulike bakgrunnsvariabler brukes for å analysere gruppeforskjeller. Dataene fra "En matdag i Norden" gir kunnskap om måltidsformat i ulike aldersgrupper (Kapittel 8).

Hvilken retning har endringene i utvalgte matvarer³ og retter tatt i forskjellige forbrukergrupper? Er det tegn til at variasjonen eller diversiteten i matvanene har økt? Er det tegn til at kontrastene mellom ulike grupper har minket?

For å få tak i endringsperspektivet ved middagsvanene vil spenningsforholdet mellom tradisjonelle og moderne aspekter være det overordnede utgangspunktet for analysene. En utdyping av hva vi legger i begrepene *tradisjonell* og *moderne* er gitt i Kapittel 4. Som utgangspunkt har vi blant annet basert oss på funn i en tidligere SIFO-undersøkelse, *Mat: Kultur og arbeid* (Wold 1985, Først 1985) som også tok for seg spenningsforholdet mellom tradisjonelt og moderne i en analyse av norske matvaner på begynnelsen av 80-tallet (se Kapittel 2). Drøyt 15 år har gått siden innsamlingen av disse dataene, og vi antar at det nå til dels er andre aspekter ved matvanene som uttrykker "det moderne", og at skillet mellom moderne og tradisjonelt dermed også delvis går langs andre linjer enn den gang. Denne rapporten tar opp følgende problemstillinger vedrørende det tradisjonelle versus det moderne:

Hvordan kommer dimensjonen tradisjonell - moderne til uttrykk når det gjelder dagens matvaner? Er dette en enkel dimensjon, eller er den mer kompleks? Hvordan kan ulike oppfatninger om "tradisjonell" og "moderne" mat knyttes opp mot valg av matvarer, måltidsformat og spisemønster? I hvilken grad har det skjedd endringer i disse forholdene i løpet av de siste ti årene?

Som reflektert i bakgrunnskapittelet, vil matvaneendringer være kulturelt betinget. Endringer i forbruket av en matvare vil kunne være nært knyttet til endringer i forbruket av andre matvarer, eller til endringer i andre aspekter ved matvanene. Blant annet i ernæringsmessig sammenheng vil kunnskap om endringer i måltidsformat være viktig både for å kunne forstå ulike aspekter ved endringer i inntak av ulike matvarer, men også for å kunne legge mer vellykkede strategier for opplysningsarbeidet. Her spør vi om:

³ Spørsmålet vedrørende endringer i forbruk av ulike matvarer og matvaregrupper er grundigere belyst i Fagerli (1998) - *Endringer i husholdningers matvareforbruk knyttet til alder og husholdsstruktur. Resultater fra Forbruksundersøkelsene 1976 - 1995*. Her vil spørsmålet såvidt berøres som innledning til kapitler som behandler andre og mer dyptgripende aspekter ved matvaneendringene i undersøkelsesperioden.

Hvordan kombineres ulike matvarer i samme måltid? Er det matvarer (i så fall hvilke) som ser ut til å høre mer sammen enn andre - i samme måltid, og mer overordnet i bestemte matvanemønstre? Vil dette kunne medføre at endringer i bruk av en matvaretype kan henge sammen med endringer i forbruket av andre matvaretyper? Hvilke endringer er det i så fall sannsynlig at dette gjelder?

I tillegg til mulige ernæringsmessige konsekvenser av endringer i måltidsformat, har debatten om hvorvidt vi er i ferd med å bli "et beitende folk" ofte moralske undertoner med spådommer om at nordmenns kosthold er i ferd med å bli radikalt dårligere. Disse to aspektene belyses ved å besvare følgende spørsmål:

I hvilken grad kan man snakke om oppløsning av matvanene ut fra endringer i hvilke måltider man inntar og hvor man inntar dem? Hvordan fortoner endringer og gruppeforskjeller i måltidsformat og matvanemønstre seg i et ernæringsmessig perspektiv?

1.3 Rapportens oppbygging

I denne rapporten presenteres et empirisk materiale om matvaner og matvaneendringer på flere ulike analysenivåer. Den omfattende presentasjonen av det empiriske materialet, de ulike analysenivåene, og de ulike teoretiske vinklingene analysene er forankret i, medfører at rapporten blir forholdsvis kompleks. For å lette lesingen vil vi derfor i det følgende gi en kort presentasjon av rapportens oppbygging og innholdet i de forskjellige kapitlene.

Den overordnede dimensjonen for analyser av endringsperspektivet, er spenningsforholdet mellom *tradisjonell* og *moderne*. Begrepene brukes hovedsakelig i et før-nå perspektiv, og vår definisjon av det tradisjonelle bygger blant annet på resultater fra Fürst og Wolds studie fra 1985. I **Kapittel 2** gir vi derfor en *presentasjon av matvanene slik de var før* (for 10 til 20 år siden). Generelle aspekter (Fürst 1985, Wold 1985), men også mer spesielle aspekter knyttet til måltidsformat og spisemønstre presenteres.

I **Kapittel 3** gjør vi rede for ulike *teorier og modeller* som er brukt for å forklare matvaneendringer, og som i diskusjonskapittelet vil knyttes til våre resultater.

Endringer av matvaner kan studeres ut fra ulike innfallsvinkler. **Kapittel 4** gir en redegjørelse for hvordan vi har *operasjonalisert endringsperspektivet* i denne rapporten. Her kommer vi blant annet inn på hva det innebærer å la dimensjonen tradisjonell - moderne utgjøre det overordnede utgangspunktet for analysene.

I **Kapittel 5** beskriver vi de ulike *datamaterialene* som er analysert i denne rapporten, samt hvilke forklaringsvariabler og analyseteknikker som er brukt. Sistnevnte kapittel behandler også fordeler ved kildetriangulering i matvanestudier av denne typen, og utgjør således rapportens metodediskusjon.

Det empiriske materialet presenteres i Kapittel 6-10. **Kapittel 6** gir resultater over endringer i forbruk og brukshyppighet av ulike matvarer og retter. På bakgrunn av potetens viktige symbolfunksjon i de norske matvanene, gis endringer i forbruk og brukshyppighet av poteten og dens alternativer forholdsvis stor plass. Endringsperspektivet belyses både direkte ved at vi analyserer endring over tid, men også indirekte ved analyser av forskjeller mellom ulike forbrukergrupper, både med hensyn til generasjon og livsfase og intervjuobjektets stilling i husholdet, men også med hensyn til andre bakgrunnsvariabler som bosted, utdanning og inntekt. Det er materialet fra Forbruksundersøkelsene og MMIs Spisefaktaundersøkelse som analyseres i dette kapittelet.

I **Kapittel 7** har vi analysert dimensjonen tradisjonell - moderne nærmere ved hjelp av en faktoranalyse av frekvensdataene fra MMIs materiale. Sammenhengen mellom de ulike matvanemønstrene og forskjellige sosiale bakgrunnsvariable, samt hvorvidt det har skjedd endringer i denne sammenhengen, presenteres også.

Kapittel 8 omfatter materialet fra "En matdag i Norden" og gir kunnskap om hvordan middagsmåltidet komponeres; hvilke matvarer som inngår og hvordan de er tilberedt eller bearbeidet. Forskjeller mellom ulike aldersgrupper kan gi en viss idé om endringer.

I **Kapittel 9** er det spise­mønsteret som analyseres. Vi spør om middagen er på vei ut, og om hva man spiser når man spiser ute. Igjen er det MMIs materiale som benyttes, og i tillegg til endringer over tid, presenterer vi hvordan de ulike aspektene henger sammen med ulike sosiale bakgrunnsvariabler. Det samme gjelder **Kapittel 10**, men her er temaet hvilke tanker man gjør seg om utenlandsk versus tradisjonell og regional mat, og om maten slik den var før versus slik den er i dag.

Presentasjonen av resultater er omfattende og relativt detaljert. På bakgrunn av teorier som hevder at de tradisjonelle skillelinjene for forskjeller mellom ulike forbrukergrupper ikke lenger er gjeldende (Kapittel 3.3), gir vi i **Kapittel 11** derfor en *oppsummering* av resultatene sett i forhold til alder: generasjon og livsfase, bosted, utdanning og inntekt. Vi spør også om det har vært endringer i disse variablenes forklaringsverdi. Leser man Kapittel 11 og det påfølgende diskusjonskapittelet under ett, vil man finne en viss grad av gjentakelser. Vi har likevel valgt å presentere "en slik mellomrett" mellom resultater og diskusjon for at den som ønsker det kan skaffe seg et raskt overblikk over hvordan ulike bakenforliggende faktorer henger sammen med matvanene.

Kapittel 12 er *diskusjonskapittel*. Her diskuteres de ulike aspektene ved funnene i et noe overordnet perspektiv. De ulike aspektene innenfor vår operasjonalisering av endringsperspektivet diskuteres ikke i seg selv. Diskusjonen starter isteden med noen korte betraktninger om resultater i tråd med dimensjonen tradisjonell - moderne, som for øvrig er grundig presentert i Kapittel 4.3. Deretter tar vi opp igjen temaet fra Kapittel 3.3 og Kapittel 11 og forsøker å gi noen utdypende refleksjoner over hvorvidt endringene i matvaner innebærer økt variasjon og diversitet, og i hvilken grad de tradisjonelle forklaringsvariablene fremdeles har verdi. Det neste aspektet vi diskuterer er endringer i måltidsformat i lys av de teoriene og modellene som vi først presenterte i Kapittel 3.1 og 3.2, før vi til slutt gir noen korte betraktninger om eventuelle ernæringsmessige konsekvenser av de ulike matvaneendringene.

Kapittel 13 gir en kort konklusjon med forslag til problemstillinger for videre forskning.

2 "En felles norsk matkultur"? - tidlig 80-tall

I det følgende vil vi gjengi resultater fra de ulike empiriske undersøkelsene som danner bakgrunn for problemstillingene presentert i forrige kapittel. Vi legger hovedvekt på Fürst og Wold sin undersøkelse kalt Mat: arbeid og kultur som ble gjennomført tidlig på 80-tallet (Fürst 1985, Wold 1985). Et av hovedpoengene i Wolds delrapport var at det finnes en *særegen felles norsk matkultur* som i stor grad går i arv fra generasjon til generasjon, og at i den grad variasjon innenfor denne matkulturen fantes, var det bare for avvik å regne.

*”...de norske matrettene (framstår) som... uttrykk for vårt felles nasjonale kulturgods....Riktignok har Nord-Norge sine fiskespesialiteter som boknafisk, innlands-Norge har sine viltretter og tenåringsfamiliene sin pizza, men mer typisk er det at **alle retter finnes i husmor-hoder og husmor-hender i alle deler av landet og i alle familietyper.**” (Wold 1985:182 - min utheving)*

I utgangspunktet er det heller ikke i dag, drøyt 15 år senere, vanskelig å være enig i at det finnes en felles norsk matkultur som overføres fra generasjon til generasjon. Spørsmålet er imidlertid hvem det er som er bærere av denne kulturen, hvor raske og omfattende de matkulturelle endringene er, hvilke subkulturer som finnes og hvor betydningsfulle de er. Er gruppeforskjeller fremdeles så små at de kan betraktes som regelens unntak? Eller ser man nettopp at selv om de norske matvanene fremdeles har

fellestrekk som gjør at vi kan kalle dem norske, vil de i stor grad være preget av diversitet og mangfold?

Et karakteristisk trekk ved matvanene på begynnelsen av 80-tallet (Fürst 1985, Wold 1985) var blant annet at potetene så å si alltid ble kokt, og at det nesten ikke ble brukt ris eller spaghetti som basismatvarer i middagen. På ukebasis spiste man i overkant av tre kjøttmiddager der pølse og kjøttkaker etterfulgt av lapskaus og svinekoteletter var vanligst, og litt over to fiskemiddager der torsk (kokt) var det vanligste fiskeslaget etterfulgt av sei (seibiff) og hyse. Av bearbejdede fiskeretter var fiskekaker det vanligste foran fiskegrateng, fiskeboller og plukkfisk. Gryteretter, spekekjøtt og fjørfe ble imidlertid brukt sjeldnere enn man kunne anta (Wold 1985).⁴

I en annen delrapport fra denne undersøkelsen (Fürst 1985) ble funnene tolket som *konflikt mellom det tradisjonelle og det moderne*. Her gikk Fürst nærmere inn på de ulike middagsmåltidene og analyserte matvanene i ulike hushold ut fra et formål om å plassere disse matvanene i forhold til dimensjonen tradisjonell - moderne. Bakgrunnsvariabler som blant annet kjønn, alder, generasjon, livsfase, bosted, utdanning, yrke osv. ble brukt for å gripe de sosiale og kulturelle forskjellene mellom de befolkningsgruppene som spiste de 7 vanligst brukte middagsrettene (se Kapittel 2.1).

I forhold til alder og livsfase, bakgrunnsvariabler som er relevante i vår sammenheng, kom det fram at de ugifte i mindre grad enn andre spiste de middagsrettene som forfatteren betegnet som tradisjonelle. Dette var kjøttkaker, pannekaker og risengrynsgrøt. Blant enslige med barn var derimot pannekaker og fiskekaker hyppig brukte retter, mens det i småbarnshushold generelt kun var pølser som utmerket seg. Også andre variabler relatert til livsfase viste seg å ha betydning for forbruket av de ulike middagsrettene. Pensjonistene, så vel som eldre generelt, så ut til i stor grad å spise typiske, tradisjonelle retter som kokt torsk og lapskaus. Utdanningsnivå hadde i motsetning til det som var forventet svært liten effekt.

⁴ Noen hushold brukte imidlertid mer gryteretter, spaghetti-etter, pizza og andre utenlandske retter enn andre. Disse brukte også mer ferdigvarer.

Pizzaen representerte et eksempel på en moderne multinasjonal rett (ofte ferdigrett - og som regel som lørdagsrett). Den eldre generasjonen, enslige personer uten barn, hushold med inntekt på laveste nivå og de som hadde tilknytning til primærnæringene brukte pizza i minst grad, mens hushold på middels høyt og høyt inntektsnivå og småbarnshushold brukte pizza i størst grad.

Fürst konkluderte med at det viktigste aspektet ved det moderne var bruk av hel og halv-fabrikata for å lette matarbeidet i hjemmet, nærmere bestemt bruk av industriframstilte varianter av de middagsrettene man tradisjonelt laget hjemme "fra bunnen av". Moderne hushold ble karakterisert ved at de spiste hermetiske kjøttkaker, lapskaus og ferdiglagde fiskekaker heller enn å lage dem selv fra grunnen, samt at de hadde et høyt forbruk av pølser - en rask og enkel rett i en travel "moderne" hverdag. Ut fra dette sluttet hun at *"som hovedtendens må vi slå fast at vi i dagens Norge (første halvdel av 80-tallet) spiser tradisjonelle retter med røtter langt tilbake i vår nasjonale historie, men i moderne utgave..."* (Fürst 1985:75).

2.1 Måltidsformat

Innledningsvis i Kapittel 1.1 brukte vi et eksempel om at det vil føles fremmed dersom fårrikålen blir akkompagnert av spaghetti istedenfor kokte poteter, eller dersom kjøttkakene får yum-yum nudler og hot mango pickles som tilbehør istedenfor den mer tradisjonelle kombinasjonen av brun saus og poteter.

Det typiske formatet for middagsmåltidet er en varm rett bygd opp med kjøtt eller fisk som sentrum, og med forskjellige former for tilbehør. Tradisjonelt er poteten "alltid" et av disse tilbehørene. Når vi har kjøttkaker til middag, er potetene (og annet tilbehør som brun saus og kålstuing) en så selvfølgelig bestanddel i måltidet at vi sjelden har behov for å presisere at vi har "kjøttkaker og poteter" til middag.

Dette kom tydelig til syne i Fürst og Wolds undersøkelse "Mat: Kultur og arbeid" (Fürst 1985, Wold 1985). De sju vanligste middagsrettene var; *"pølser, - helst servert med kålrabistappe, kjøttkaker med kålstuing, fiskekaker med kokte eller revne*

gulrøtter, pannekaker fortrinnsvis med blåbærsyltetøy, kokt torsk med gulrøtter, risengrynsgrøt og lapskaus" (Fürst 1985:53). Legg merke til at denne opplistingen ikke inkluderer hvilken basismatvare (poteter, ris eller pasta) som også inngikk. Undersøkelsen viser at kokte poteter ble brukt til 93% av alle fiskeretter og 79% av kjøttrettene, mens bakte og stekte poteter bare ble brukt til 1% av alle kjøttretter, pommefrites ikke ble brukt i det hele tatt og potetstappe inngikk til 2 og 6 % av henholdsvis fiske- og kjøttrettene. Ris og spaghetti ble heller ikke brukt til mer enn mellom 1 og 3% av rettene (Wold 1985). Det ser altså ut til å ha vært lettere å erstatte poteten når det gjelder kjøtt enn når det gjelder fisk, men det var likevel kokte poteter som i all hovedsak ble brukt som basismatvare i middagsretten. Når det gjaldt hvilke grønnsaker som ble brukt som tilbehør til middagen, ble gulrot gjennomsnittlig brukt 1.5 ganger per uke, eller i 22% av alle middager. På neste plass kom erter som tilbehør til 6% av alle middager, kål (hodekål, hvitkål og spisskål) i 6%, kålrot 5%, surkål 4% og for eksempel råkost 4%, salat 3%, blomkål 2%, agurk, tomat, rosenkål, brokkoli og rødbeter brukt i 1% av middagene hver.

Endringer i måltidsformat vil kunne bestå i at tradisjonelle kombinasjoner som kjøttkaker med ertestuing, poteter og brun saus, fårikål med poteter, eller kokt torsk med kokte poteter og gulrøtter løses opp. Nye ingredienser kan komme i tillegg til, eller erstatte tradisjonelle ingredienser. Det er for eksempel sannsynlig at man lar seg påvirke til å bruke olivenolje istedenfor smør til steking, enn til å bytte ut potetene med ris til for eksempel fårikål eller kokt torsk. Biff, koteletter eller grillet kylling derimot, kan godt serveres med ris eller pasta istedenfor kokt potet (se også Kapittel 12.3.2). Har økt bruk av pasta og ris til blant annet slike retter kommet som følge av at disse rettene ikke inngår i kjernen av det vi tenker på som tradisjonelle *norske* retter?

Endringer i måltidsformat kan også være knyttet til forestillinger om hva som er et "skikkelig" måltid. Tidligere undersøkelser utført ved SIFO (Wandel og Bugge 1994, Wandel, Bugge og Ramm 1995), viser at grønnsaker og poteter ble betraktet som viktige ingredienser for at et middagsmåltid skulle kunne karakteriseres som skikkelig, og at et ideelt matvanemønster generelt ble knyttet til tradisjonelle middagsretter og middagsingredienser, som for eksempel kjøttkaker, fiskekaker og kokt torsk. I danske studier

(Holm og Kildevang 1996, Møhl og Holm 1995), så det ut til at danske kvinner først og fremst vektla grønnsaker som viktige ingredienser i et skikkelig måltid, mens britiske kvinner (Murcott 1983) i større grad brukte betegnelsen "skikkelig" om et måltid for å symbolisere forholdet mellom mann og kvinne i hjemmet. I den sammenheng var kjøtt (helst stek) en avgjørende ingrediens.

Holm og Kildevang (1996) har stilt spørsmål ved om kjøtt er i ferd med å endre status, og også resultater angående redusert kjøttforbruk blant norske forbrukere i høyere sosioøkonomiske grupper, kan muligens knyttes til en nedprioritering av kjøtt som statusmatvare (Fagerli og Wandel 1999). Mer forskning må imidlertid gjøres i forbindelse med slike spørsmål.

Mens flere av kvinnene i den kvalitative studien referert ovenfor (Bugge 1995, Wandel, Bugge og Ramm 1995) på den ene siden ga uttrykk for at familien deres hadde fått et mer regelmessig middagsmønster etter at de fikk barn, la kresne barn sterke føringer for hva som ble spist til middag - mer pølser og pasta, mindre fersk fisk og kjøtt, mye saus og mindre salater og råkost, ifølge informantene selv. Vi ser altså hvordan ulike forhold, som forestillinger om hva som er et "skikkelig" måltid, og i hvilken grad man i praksis lever opp til sine egne forestillinger, vil ha betydning for hvordan måltidene kombineres.

2.2 Spisemønster

Endringer i spisemønsteret er også viktig å avdekke for å forklare ulike forbruksendringer på matvarenivå. Spisemønsteret på sin side, preges av hvordan hverdagen struktureres og inndeles i ulike aktiviteter både på individuelt plan, og også mer generelt når det gjelder organisering av samfunnet. Det vises ofte til hvordan måltidsmønstrene ble endret som følge av endret arbeidssituasjon under den industrielle revolusjon. I bondesamfunnet kunne det være vanlig med både ett og to små måltider før frokost, deretter middag ved 12-tiden, og så ett eller flere små kaffemåltider før kveldsmaten. For industriarbeideren ble spisepausene færre og

kortere. Et firemåltidssystem ble kanskje det vanligste, muligens også med et kaffemåltid mellom middag og kveldsmat.⁵

Som vi henviste til i Kapittel 1.1, er det nå flere som er bekymret for at vi skal miste måltidene, og isteden bli et "beitende" folk der hver og en "putter noe i munnen i forbifarten". Dette er imidlertid omdiskutert, og tidligere studier viser at om man ser en tendens til at man hopper over enkelte måltider i noen grupper av befolkningen, har nordmenn i det store og det hele bevart det tradisjonelle mønsteret med frokost, matpakke, middag og kvelds (Wold 1985, Wandel, Bugge og Ramm 1995).

Dette illustreres spesielt i Wolds undersøkelse fra 1985 der 98%, av informantene hadde spist frokost, 84% hadde spist lunsj/matpakke, 65% hadde spist/drukket ettermiddagskaffe og 71% hadde spist kveldsmat (brødsiver) på registreringsdagen. Svært få måltider ble spist utenfor hjemmet, og når dette skjedde var det som regel "hos andre" og ikke i kantine eller restaurant. I gjennomsnitt ble det spist på kafé/restaurant ca. annen hver måned. Videre spiste 90% av informantene middag 7 dager i uken, selv om det varierte noe hvor hyppig de ulike husholdsmedlemmene hoppet over middagen. Mor, døtre og sønner hoppet over middagen omtrent annenhver måned, mens far hoppet over middagen gjennomsnittlig en gang annenhver uke. Selv om det ble noe vanligere å hoppe over middagen utover på 80-tallet og begynnelsen av 90-tallet, var det fremdeles bare mellom 30 og 40% av forbrukerne som hoppet over middagen en eller flere ganger per uke i 1993, og over 80% av alle middager ble fremdeles også spist hjemme (Wandel, Bugge og Ramm 1995).

På linje med idealet om et "skikkelig" måltid, har man også stort sett et ideal om at måltidet skal inntas i fellesskap med husholdets øvrige medlemmer. Dette illustreres blant annet i en svensk etnologisk undersøkelse (Jansson 1993) der fellesmåltidet var en levende norm som det ble gjort store anstrengelser for å leve opp til. Det samme kom også fram i den tidligere SIFO-undersøkelsen "Matvaner i endring og stabilitet" (Wandel, Bugge og Ramm 1995). Dette gjaldt særlig i forhold til endrede spisevaner etter at

⁵ Se for øvrig Rotenberg (1981) for analyse av overgangen fra et fem-måltidssystem til et tre-måltidssystem som følge av endring i arbeidsrutinene i Wien omkring århundreskiftet.

man fikk barn, noe følgende sitat fra undersøkelsen kan vitne om: *"Jeg legger mer vekt på middager spesielt (...). Jeg prøver i hvert fall å få til at det er middag. Før når det bare var oss to så kunne det liksom gå litt i brødkiver eller egg eller hamburgere. Jeg legger mye mer vekt på hva vi spiser nå enn det jeg gjorde før"* (Wandel, Bugge og Ramm 1995:151). Dette utsagnet vitner om endringer som følge av endret livsfase. Som ledd i anstrengelser for å gi barna sunn og næringsrik mat og sunne matvaner, er middagen blitt viktigere.

Ved hjelp av måltidet reproduseres familien som sosial institusjon, og middagsmåltidet har en viktig funksjon som symbol på familiens enhet. Ifølge Koctürk (se Kapittel 12.3.2), er det nettopp middagen (en viktig faktor for å kunne bevare sin kulturelle identitet på matområdet) som antas å være mest motstandsdyktig mot endringer når man flytter til et annet land (Koctürk-Runefors 1990, 1990a, 1991).

I dette kapittelet har vi med hovedvekt på tidligere undersøkelser utført ved SIFO sett at de norske matvanene stort sett har vært preget av homogenitet og at spisemønsteret har vært relativt stabilt (vi har få eller ingen tidligere data over endring i *måltidsformat*). I neste kapittel vil vi gå nærmere inn på ulike tilnæringsmåter for å forklare matvaner og matvaneendringer. Disse spenner fra kulturalanalytiske vinklinger og over i modernitetsteoretikernes bidrag til forståelse av hvilke sosiale (eller andre) skillelinjer som er nyttige å bruke for å forklare hvordan matvaner og matvaneendringer⁶ vil arte seg i ulike lag av befolkningen.

⁶ De ulike teoriene som presenteres beskjeftiger seg egentlig med forbruk (consumption) på et mer generelt plan, men vil med nytte også kunne brukes når det er mat som forbrukes.

3 Hvordan forklare matvaneendringer

"The ordinary consuming public in modern industrial society works hard to invest its food with moral, social, and aesthetic meanings. The actual current meaning of food is being overlooked by professional food theories because... (of)... antique metaphysical assumptions about the separation of spirit and flesh and partly by an intellectual tradition which has desocialized the individual." (Douglas 1984:5).

Sitatet over sier noe om viktigheten av å studere matvaner i et bredere perspektiv enn i betydningen *forbruk av matvarer* dersom man ønsker å forstå eller påvirke matvaneendringer i visse retninger. Ulike tilnæringsmåter har da også vært brukt for å få en helhetlig forståelse av matvaner, av hvordan matvaneendringer oppstår og hvorfor noen endringer skjer lettere enn andre. Dette er blant annet ulike *kulturanalytiske* modeller hvor matvanene betraktes som forankret i en kulturell kontekst. Disse modellene tar utgangspunkt i at mennesker forholder seg til ulike sett av regler for hva som er spiselig, hva som anses som bra å spise, hvordan maten skal spises, og hvordan den skal tilberedes og kombineres til ulike retter og måltider, samt når og i hvilken kontekst de ulike rettene skal inntas.

Slike analyser av den kulturelle konteksten gir altså viktige redskaper for å forstå hvorfor en endring finner/ikke finner sted. De beskjeftiger seg blant annet med hvordan matvarens forskjellige symbolmessige status (Twigg 1983), regler for hvordan matvarer kan kombineres til retter og måltider (Goode og

medarbeidere 1984), måltidenes struktur (Douglas og Nicoud 1974), den sosiale og symbolske betydningen av "et skikkelig måltid", og hvordan sosiale relasjoner eksponeres og bekreftes gjennom de ulike deltakernes forhold til maten, enten de lager den (husmoren) eller får den servert (husfaren og barna) (Murcott 1983, Holm 1991), har betydning for hvordan matvanene vil se ut.

I den senere tid har også flere modernitetsteoretikere (Beck 1992, Giddens 1991, Ziehe 1989 m.fl) bidratt med analyser av (forbruks)endringer (som også kan overføres til matvaner) i dagens (postmoderne) samfunn, ut fra hypoteser om økt individualisering og økt fremmedgjøring. Andre holder på de mer tradisjonelle forklaringsfaktorene (Bourdieu 1984, Warde 1997).

En mer spesifikk modell for hvordan og i hvilken rekkefølge matvaneendringer forløper, og som muligens kan plasseres i spenningsfeltet mellom kulturalytiske og psykologiske tilnæringsmåter, er også utarbeidet (Koçtürk-Runefors 1990, Koçtürk 1996).⁷

3.1 Det handler ikke bare om matinntaket i seg selv, men om....

Innenfor de kulturalytiske tilnæringsmåtene betraktes altså matvanene som resultat av, og del av den kulturelle konteksten. Nedenfor gir vi en kort presentasjon av noen empiriske og teoretiske arbeider som viser at matvaner handler om mer enn bare inntak av matvarer, og som også er relevante for vår analyse av matvaneendringer i denne rapporten.

Vi starter med å fastslå det den amerikanske antropologen Judith Goode og hennes medarbeidere (1984) minner oss om, nemlig at *mat ikke spises som enkeltstående matvarer, men som måltider*. Som vi allerede har vært inne på spiser man ikke fårekjøtt, kål, pepper og poteter, men får-i-kål med poteter som en så selvfølgelig bestanddel at de ikke nevnes. Dersom andre ingredienser kommer i

⁷ Noen av disse tilnæringsmåtene vil vi komme nærmere inn på i de følgende avsnittene. For utdypende stoff viser vi til blant andre Holm (1991), Murcott (1988), Warde (1997), Wood (1995), Giddens (1991), Beck (1992).

tillegg, opphører retten å være fårrikål og blir for eksempel lammefrikassé. Goode og medarbeidere (1984) hevder at selv om oppfatningen av enkeltstående matvarers betydning og status er viktig, struktureres matforbruket hovedsakelig av regler for hvordan matvarene skal kombineres (Holm 1991). Slike regler omfatter imidlertid ikke bare hvilke mengdebestemte ingredienser som skal inngå, men er også ofte forbundet med symbolske betydninger av rituell karakter. Retter kan derfor ikke kun forstås som en kombinasjon av ingredienser, men må for eksempel også forstås i lys av den konteksten de inngår i (for eksempel torsk på julaften til forskjell fra torsk en helt vanlig tirsdag i februar).

Regler for *måltidsformat* definerer hvilke retter som skal være tilstede ved hvert måltid. Etter å ha analysert måltidssyklusen i engelske arbeiderklassefamilier med hovedvekt på hvilke måltider man inntok og hvordan disse ble strukturert⁸, argumenterer Douglas og Nicoud (1974) for at måltidenes struktur har en egen indre logikk og rytme som kan analyseres som et system i seg selv, og som er viktig å forstå dersom man ønsker å påvirke til at matvanene endres. De fant tre ulike måltidsformat som ble tillagt ulik rang. I synkende rekkefølge var disse et potetbasert hovedmåltidsformat, et hovedmåltidsformat basert på kornprodukter og til slutt et måltidsformat som var basert på kaker eller noe annet søtt. Det viktigste måltidet bestod alltid av et *grunnelement* (poteter), et *sentrum* (kjøtt eller fisk), et *flytende element* (saus) og *tilbehør* i form av en eller to grønnsaker. Ifølge Douglas og Nicoud selv er disse reglene for hvordan den første retten i et potetbasert hovemåltid skal komponeres ufravikelige i en slik grad at et spisetilfelle ikke vil bli anerkjent som måltid med mindre disse reglene følges. De andre måltidsformatene var mindre regelstyrte og det var større rom for variasjon i hvilke bestanddeler som inngikk i hvilken rekkefølge.

Deres hypotese er at strengt strukturerte deler av kostholdet vil være svært motstandsdyktige mot forandringer, mens elementer i mindre strukturerte deler er mindre stabile. I de sterkt strukturerte delene av kostholdet vil folk være mottakelig for en forbedret kvalitet av de tradisjonelle matvarene, mens det i de mindre

⁸ Se for eksempel Douglas (1975) *Deciphering a meal*, in Douglas (ed.), *Implicit Meanings*, London: Routledge and Kegan Paul, pp. 249-75, eller også Murcott (1988), Holm (1991), Wood (1995) for kort beskrivelse av studiens resultater.

strukturerte delene også vil være plass til å introdusere fullstendig nye matvarer, smaker, lukter eller billigere substitutter. Deres analyse viser for eksempel at det i den engelske arbeiderklassens måltidssystem ikke er plass til frisk frukt, og at det derfor ville være helt fåfengt for en ernæringsfysiolog å oppfordre til økt forbruk av frisk frukt på bekostning av de tradisjonelle fruktkompottene i disse måltidene.

I forrige kapittel kom vi inn på betydningen som ofte tillegges "et skikkelig måltid". I Murcotts (1983) studie blant kvinner i South Wales kom dette idealet tydelig til uttrykk. I tillegg til å vise at man har idealer knyttet til hva som er "skikkelig mat" i betydning næringsrik og sunn, men framfor alt i moralsk betydning, er dette også en demonstrasjon av hvordan middagsmåltidet uttrykker forholdet mellom kokken og den det blir kokt for. Murcott knytter altså mat og spising til maktrelasjoner (spesielt mellom mann og kvinne) innad i familien (Wood 1995:55).

Mens de to første tilnæringsmåtene presentert her først og fremst omhandler *reglene for* hvordan en rett bygges opp og hvordan et måltid struktureres, går altså Murcott ett skritt videre og bidrar til en forklaring av hvordan kulturelt definerte maktrelasjoner har betydning for matvanene. Med dette nærmer hun seg bidraget fra de ulike modernitetsteoretikerne som i varierende grad trekker inn strukturelle og sosiale faktorerets betydning for matvanene. Dette vil behandles nærmere i Kapittel 3.3. Først vil vi imidlertid kort nevne enda et bidrag til en kulturalanalytisk tilnærming for å forstå matvaner, nemlig hvilken symbolsk status som tillegges ulike matvarer og hvordan dette kan ha betydning for bruken av dem.

Julia Twigg (1983) er den som oftest siteres i denne sammenheng. Hun viser til at kjøtt er en av de matvarene som gis høyest symbolsk status. Rødt kjøtt tillegges høyest status, etterfulgt av annet kjøtt og fisk. Deretter følger egg og melkeprodukter, mens frukt, grønnsaker og kornprodukter tillegges minst status. Kjøttets høye status skyldes de kvalitetene det menes å fremme hos dem som spiser det, slik som styrke, aggresjon, lidenskap, seksualitet og mandighet. Disse symbolske betydningene kan ifølge Twigg komme til uttrykk for eksempel ved tendensen til at menn velger rødt kjøtt og kvinner velger hvitt kjøtt eller fisk ved restaurantbesøk. De symbolske betydningene kan dermed påvirke

matvanene våre gjennom mekanismer vi ofte ikke er oppmerksomme på.

3.2 Modell for å forklare matvaneendringer

En del av resultatene som presenteres i denne rapporten omhandler hvilke matvarer som inngår i samme middagsmåltid. Formålet er å si noe om hvordan forskjeller mellom ulike aldersgrupper kan belyse endringstendenser i hvordan måltider kombineres og hvilke ingredienser som inngår (Kapittel 8). Et mulig verktøy for å forklare hvordan og i hvilken rekkefølge matvaneendringer forløper kan være en modell utarbeidet av Koçtürk (1990, 1990a, 1991, 1996), der matvarenes identitetsbærende betydning har konsekvenser for hvorvidt og i hvilken grad man er villig til å endre forbruket av de ulike matvarene. Koçtürk trekker ikke inn sosiokulturelle aspekter i den grad man kanskje skulle ønske, men fokuserer mer på hvert enkelt individs identitetsfølelse som medlem av en matkultur. Så lenge man ikke glemmer øvrige sosiokulturelle og strukturelle forhold som kan påvirke matvaner, vil modellen imidlertid kunne være et viktig tillegg til de kulturalanalytiske tilnærmingene nevnt ovenfor.

Et annet aspekt ved modellen, som i utgangspunktet kan virke som en hake, er at den er utviklet med tanke på å forklare hvordan minoritetsgrupper endrer sine kostvaner ved migrasjon til en ny matkultur. Siden matvaner, som alle andre kulturelle elementer må betraktes som dynamiske prosesser, kan elementer i denne modellen imidlertid også diskuteres i forhold til hvor det er mest sannsynlig at personer innenfor en og samme matkultur vil endre sine vaner først og sist. Trekk ved moderniseringen som inkluderer økt internasjonalisering, økt import og også økt kulturelt mangfold her hjemme, vil kunne "trigge" endringer i tråd med denne modellen.

Koçtürk arbeider altså ut fra teorien om at ulike matvaregrupper i forskjellig grad virker som identitetsmarkør for matvaner innenfor en kulturell enhet. Når man flytter til et område med en annen matkultur, vil ulike matvarer bli gjenstand for endring alt etter hvor viktige de betraktes å være for at migranten skal kunne opprettholde sin identitet som medlem av den matkulturen han

opprinnelig kom fra. Innenfor en bestemt rett eller et måltid vil de matvarene som er minst knyttet til individets identitetsfølelse endres først. Karven i surkålen vil for eksempel kunne byttes ut eller fjernes før surkålen selv, surkålen og kålrabistappen kan erstattes før potetene, mens det saltede, tørkede, utvannede og kokte fårekjøttet nødvendigvis alltid må være en bestanddel av retten så lenge den skal kunne kalles "pinnekjøtt".

En rett må altså bestå av noen bestemte matvarer for å være denne bestemte retten, men kan ha ulikt tilbehør. Retten eller måltidet må bestå av *basismatvarer* - i Koctürks modell som oftest en karbohydratrik matvare som ris, pasta, brød eller potet - og *tilleggsmatvarer* (complementary food). Tilleggsmatvarene består i modellen av fire matvaregrupper - kjøtt/fisk/egg, melk/ost, grønnsaker og frukt, - og gis ulik prioritering innenfor ulike matkulturer. *Tilbehøret*, eller *assessoiret*, utgjøres av krydder, fett, søtsaker, nøtter, frukt og drikke. Koctürk viser til to kulinariske regler som gjør de aktuelle basis- og tilleggsmatvarene uunnværlige innenfor en bestemt matkultur: For det første kan hver av dem være en rett i seg selv. Det er mulig at en rett består av bare poteter eller bare kjøtt og fremdeles er en rett. Dette er ikke mulig for tilbehøret; krydder eller smør kan ikke utgjøre retter i seg selv. Matvarer som utgjør tilbehøret kan i beste fall betraktes som snack, men er egentlig ikke mat. For det andre betegnes basis- eller tilleggsmatvaren med at det i en bestemt rett ikke er mulig å bytte den ut med en annen basis- eller tilleggsmatvare uten at retten samtidig skifter navn. Koctürk bruker som eksempel at dersom man bytter ut spaghattien i Spaghetti Bolognese med ris får man Nasi Goreng, som også er bygd opp av basismatvare (ris i dette tilfellet) og kjøtt og tomater. Et tankeeksperiment som gir lapskaus på norsk?

Som nevnt over, vil de matvarene som har minst betydning for den kulturelle identiteten, være lettest å endre forbruket av. Dette ser ut til å være matvarer som utgjør tilbehøret (nøtter, olivenolje, soyaolje, smør, margarin, søtsaker, drikke, osv.). Basismatvarene (ris, pasta, poteter, osv.) er ifølge Koctürk på den annen side de som er mest motstandsdyktige mot forandring. (Se også Kapittel 12.3.2). Avhengig av om man (på det ubevisste plan) ønsker å markere avstand eller nærhet til en bestemt matkultur, vil man altså kunne endre forbruket av enten basis- og tilleggsmatvarene eller de mindre viktige matvarene som fungerer som tilbehør.

3.3 Strukturelle faktorer eller personlig smak og identitet?

Når man undersøker endringer i matvaner langs dimensjonen tradisjonell - moderne, faller det helt naturlig å trekke inn forklaringsvariablene alder og livsfase (se Kapittel 4.2). Det vil imidlertid også være relevant å trekke inn sosioøkonomisk status og regional tilknytning - fordi disse aspektene har hatt betydning i tidligere empiriske undersøkelser (Fürst 1985, Wold 1985, Wandel, Bugge og Ramm 1995), men også fordi det debatteres hvorvidt disse variablene fremdeles har relevans for å forklare endring. Mange av de sosiologiske modernitetsteoretikerne arbeider ut fra hypoteser om økt individualisering på bekostning av tilhørighet til ulike klasser (Ziehe 1989, Giddens 1991, Beck 1992), mens andre hevder at sosioøkonomisk status fremdeles er viktig for å forklare forskjeller i ulike gruppers matvaneendringer (Bourdieu 1984, Warde 1997). Noen snakker om minskede kontraster mellom ulike forbrukergrupper (Mennell 1985), mens andre hevder at kontrastene er større enn før, men at de kommer til syne langs andre skillelinjer. Utgangspunktet for noe av vår diskusjon i denne rapporten er å se nettopp hvorvidt, og hvilke av, disse retningene som er egnet til å belyse våre funn, og vi gir her en kort presentasjon av debatten.

Den tyske sosiologen Thomas Ziehe (1989) er en av teoretikerne som hevder at det skjer en omfattende individualisering i dagens samfunn. Han bruker begreper som økt teknokratisering, ødeleggelse av tradisjonene og omskapning av kulturen. Med dette refereres det til at sosiale relasjoner svekkes, at blant annet religion og autoritetspersoner får mindre betydning som normgivende instanser, og at generasjonsroller løses opp. Til sammen vil disse endringene ha betydning for kulturen og menneskenes livsverden gjennom det Ziehe har gitt betegnelsen *kulturell frisettelse*. Det som var industrisamfunnets sosiale bærebjelker (klasse, familie, kjønnsroller) mister tyngde og gir i langt mindre grad enn før svar på hvem man er og hva man bør gjøre. På linje med flere andre (Baumann 1988, Fischler 1988, Giddens 1991, Beck 1992) framholder han at identitet ikke lenger er noe man får, men noe man må velge seg og skape selv. Nye sosiale skillelinjer, som i

større grad er forankret i individenes *egne valg* vokser fram samtidig som de gamle forsvinner.

Dette hevdes å føre til "a splintered, uncertain and confused situation, where in the midst of conflicting advice, the individual is left alone, ill-prepared, to make decisions about food consumption" (Warde 1997). Ulike modernitetsteoretikere mener at økt individualisering og lavere tro på autoriteter vil gi økte, heller enn reduserte skiller mellom ulike forbrukergrupper, men at disse skillene vil skje etter andre linjer enn de tradisjonelle klasseskillene (Warde 1997). Det vil være rom for nisje-forbruk, "neo-tribalisme"⁹ og "post-fordisme"¹⁰, og altså en "growing differentiation of distinctive lifestyles as the era of mass consumption passes away" (Warde 1997:32). Man ser for seg en økt kulturell pluralisme som også omfatter et økende antall av atskilte grupper, hver med sine egne distinkte regler, normer og standarder for mat. Innenfor neo-tribalismen vil gruppeforskjeller overhodet ikke kunne forklares med sosioøkonomiske eller sosiodemografiske variabler siden medlemskap til de ulike gruppene er frivillig, temporært og uttrykk for et personlig valg, mens post-fordistene i noen grad også forventer at sosiodemografiske variabler kan forklare ulik handling.

Dette utdypes noe av Di Nallo (1998). Han hevder at i industrielle samfunn er identitet definert med basis i en forholdsvis stabil sosial plassering med presise referanserammer. En persons identitet er altså forholdsvis uforanderlig og bestemt av hvilken klasse man er født innenfor. Dette sosiale hierarkiet hevdes å bli svekket i det post-industrielle samfunnet, og dermed kan en person også ta i bruk mange ulike identiteter. Han tror "*that the heritage of an identity which is typical of industrial societies no longer fits the current situation... the individual has become extremely flexible; he/she no longer identifies him/herself in the unbending human being and has turned frequent, even sudden mutability and change into his/her true and only lifestyle. Stability, uniqueness*

⁹ "Neo-tribalisme" forklares med "eclectic attachments in the contemporary period: that is what the "neo-tribe" represents, a small grouping to which people are intensely, if temporary, attached by means of shared self-images" (Warde 1997:16).

¹⁰ "Post-fordist trends" impliserer "that tastes are becoming more determinate, more specialized and more discriminating" enn under industrialismens masseproduksjon og masseforbruk (Warde 1997:16, 32-36).

and consistency have been replaced by plurality, mutability and inconsistency" (Di Nallo 1998:5). Et resultat kan være det Mennell (1985) hevder å se i dagens moderne England og Frankrike; nemlig tap av en enkeltstående dominerende matstil, "cross-over" mellom ulike kjøkken, økt innslag av utenlandske restauranter, ikke én ledende kokebok, men et hav av bøker med ulike og mer kosmopolitiske vinklinger, økt utespising og større utvalg av ferdigmat.

Di Nallo viser også til at det sosiale hierarkiet i et industrielt samfunn kan beskrives med en pyramideform, mens løk-formen er bedre egnet til å beskrive det post-industrielle samfunnet hvor man ser at en liten privilegert gruppe balanseres mot en forholdsvis stor middelklasse hvis indre forskjeller vises gjennom ulike livsstiler. Han hevder at denne overgangen til en tolkning av differensiering i befolkningen i forhold til livsstiler skjedde samtidig med en genuin endring i den sosiale strukturen. Til sammen har dette gjort det vanskeligere å benytte seg av klasseteori for å fange opp forskjeller i et samfunn som kunne karakteriseres ved ekspansjon av middelklassen og ved rask og tilbakevendende sosial mobilitet.

Et motsatt syn kontrasterer denne fokuseringen på økt individualisering og svekket tro på gruppeforskjeller langs tradisjonelle skillelinjer ved å argumentere for at klasse - eller sosioøkonomisk status - og andre dimensjoner som nasjon, kjønn, etnisk tilhørighet, generasjon og livsfase, fremdeles er framtreddende for å forklare matvaneendringer (Warde 1997). I Norge er ikke klassesamfunnet så utpreget som i Frankrike, og ved overføring av Bourdieus teorier til norske forhold vil det antagelig være gunstigere å snakke om sosioøkonomisk status, blant annet uttrykt ved utdanning og inntekt, enn om klassesamfunnet. Bourdieu (1984) er blant dem som kanskje i sterk grad hevder dette synet. Han ser smak og preferanser, uttrykt gjennom forbruk, som en arena for sosial distinksjon. Smak er en sosialt konstruert størrelse som er knyttet til hvilken klasse man tilhører. Sosial integrering skjer på grunnlag av visse materielle og eksistensielle livsbetingelser - den kulturelle, sosiale og økonomiske kapital som hvert individ forvalter. Sammenfallende preferanser (og likt forbruksmønster) vil dermed gjenspeiles i gruppe- eller klassesamfunnet. Derfor vil ulike preferanser (for eksempel på matområdet) følge klassehierarkiet. Konsepter slik som "god" eller "dårlig" smak vil defineres av personer i de øvre klassene i det

sosiale hierarkiet. I makt av sin kulturelle kapital (gjennom sin klasseposisjon og sine sosioøkonomiske fordeler) kan de dermed prege samfunnet i sin helhet og skape idealer som de lavere klassene vil forsøke å nå.

Etter gjennomgang av statistiske materialer over matvaner i Storbritannia, sier Warde (1997:123-125) seg enig med Bourdieu i at klassetilhørighet er en viktig forklaringsvariabel for å forstå forbruksforskjeller i befolkningen. Han konkluderer med at alle matvanedataene tyder på at classeskiller fremdeles eksisterer, men er mindre sikker på hvorvidt disse klasseforskjellene utgjør elementer i et hierarkisk smakssystem som i sitt innerste vesen uttrykker sosial prestisje. Han er på linje med Bourdieu når han hevder at ulike matpreferanser viser en persons tilhørighet til en bestemt gruppe, og ikke er uttrykk for signal om individualitet (personlig smak). På den andre siden er han uenig med Bourdieu idet han også mener å ha funnet at matpreferansene ikke brukes som virkemiddel for å uttrykke overlegenhet (distinksjon mellom grupper). Det er muligens heller slik at ulike preferanser og dermed ulike matvaner lever side om side i ulike grupper av befolkningen, uten at de brukes for å uttrykke makt eller posisjon.

I denne rapporten vil vi kunne belyse deler av denne debatten ved å undersøke hvorvidt og i hvilken grad utdanning, inntekt og bosted har effekt i forhold til matvaner og matvaneendringer.

Spredningsmønster for nye fenomener

Man kan videre anta at de faktorene som har betydning for endringer i matforbruket og spisevanene påvirker forskjellige forbrukergrupper i ulik grad og hastighet, slik at nye fenomener spres ujevnt utover i befolkningen. Endring i forbruksmønster er ofte beskrevet som noe som starter i øvre sosiale lag, og deretter gradvis spres til bredere lag av befolkningen (Veblen 1926, 1953, Barber og Lobel 1952). Eksempler på matvarer som har gjennomgått en slik sosial vandring er helmelk, fløte og smør. Disse matvarene var tidligere forbeholdt de rike (Fjällström 1990), men kunne etter hvert kjøpes av hvem som helst, og blir nå konsumert i større grad av lavinntektsgrupper enn av høyinntektsgrupper (Botten og Bjerkedal 1988, Johansson 1990). Andre slike eksempler er sukker (Mintz 1985) og kaffe (Leclant 1979). Hvis endring følger slike mønster, kan forbruksvaner i

høyere sosiale lag gi en pekepinn om hvilke endringer som er i vente i befolkningen mer generelt.

Det motsatte kan imidlertid også være tilfelle; nemlig at folk med høy utdanning og inntekt i sentrale strøk ser det eksotiske i gamle tradisjoner, gjerne praktisert på landsbygda, og gjør dette til et motefenomen. Et eksempel på dette kan være den populariteten vi har sett for tradisjonell husmannskost som lutefisk, bacalao osv. I hovedstadsavisenes matspalter framstilles disse rettene som trendy mat for urbane folk med høy utdanning. Det er imidlertid uvisst i hvor stor grad disse matspaltene virkelig er et uttrykk for matmotene i disse befolkningslagene.

En tredje hypotese for hvordan nye fenomener kan spres utover i befolkningen er at mens småborgerskapet strever etter å tilegne seg borgerskapets vaner og moter, vil arbeiderklassens forbruksmønstre ha en annen dynamikk og være basert på andre verdier slik at ulike vaner vil løpe mer eller mindre parallelt i ulike deler av befolkningen (Bourdieu 1984).

4 Operasjonalisering av endringsperspektivet

Endring av matvaner kan studeres ut fra ulike innfallsvinkler. Den mest nærliggende innfallsvinkelen er å *følge endringene over tid*. En annen innfallsvinkel er å analysere forskjeller mellom aldersgrupper ut fra den forestillingen at ulike *generasjoner* har spesifikke erfaringer som de har ervervet gjennom oppvekst og sosialisering i forskjellige tidsepoker, og som påvirker matvanene, eller at endringene er mer relatert til *livsfase*, siden matvanene kan tenkes å bli forandret i forskjellige livsfaser. Begge disse innfallsvinklene (hver for seg og sammen) er benyttet i denne undersøkelsen. I tillegg har vi benyttet en tredje og mer overordnet innfallsvinkel, nemlig analyser av materialet langs dimensjonen *tradisjonell – moderne*. Alle de tre innfallsvinklene stiller bestemte krav til datamaterialene.

Rapporten bygger på tre datamaterialer: Statistisk sentralbyrås *Forbruksundersøkelser*, MMIs *Spisefaktaundersøkelser*, og noe av materialet fra et nordisk samarbeidsprosjekt med arbeidstittel ”*En matdag i Norden*”. Det er spesielt de to første datamaterialene som har vært brukt for analyser av endring. Det siste har vært mer brukt for å studere måltiders sammensetning i ulike aldersgrupper, noe som kan antyde endring. Sistnevnte er diskutert nærmere i Kapittel 12.3.

I det følgende vil vi beskrive og diskutere de tre innfallsvinklene og hvordan de har blitt brukt i denne studien.

4.1 Endringer i matvaner over tid

Denne innfallsvinkelen bygger på analyser av datamaterialer som har vært innsamlet over lengre tidsperioder. Som beskrevet i Kapittel 1 er matvaner et komplekst begrep som kan omfatte flere aspekter. Datamaterialer som kan si noe om alle aspekter ved matvanene er ikke tilgjengelig. Derimot finnes tilgjengelige norske data for noen av de forskjellige aspektene som inngår i begrepet matvaner. Forbruksundersøkelsene gir data over mengde mat skaffet til veie i utvalgte hushold, og Spisefaktaundersøkelsene gir brukshyppighet av matvarer og retter på individnivå, samt noen data over hvor og med hvem man spiser.

Ved analyser av endring over tid er det viktig at både innsamlings- og utvalgsmetode har vært de samme gjennom hele perioden. Dette setter begrensninger for hvilke datasett som kan brukes, og også for tidsperioden for de datasett der enten innsamlingen eller utvalget har blitt forandret underveis. Forbruksundersøkelsene har hatt den samme innsamlings- og utvalgsmetode over 20 år, mens Spisefaktaundersøkelsene har hatt det over 10 år. Den korte tidsperioden, spesielt for Spisefaktaundersøkelsene, har vært begrensende for de analyser vi har kunnet gjennomføre.

I prinsippet kan man skille på to forskjellige typer utvalg for slike studier: *tverrsnittsundersøkelse* (nytt utvalg for hvert tidspunkt) og *longitudinell* (de samme enheter blir fulgt over hele tidsperioden). Tilgjengeligheten av matvanedata over lengre perioder vil avgjøre hva som kan velges. Både Forbruksundersøkelsene og MMIs Spisefaktaundersøkelse er innsamlet med en tverrsnittsdesign. Dette legger føringer for analysen og tolkningen av datamaterialene. Selve analysene er beskrevet i Kapittel 5.

4.2 Generasjon og livsfase

Som nevnt er kanskje alder og livsfase de mest nærliggende faktorene å peke på når det gjelder matvaneendringer. Observerte forskjeller mellom ulike aldersgrupper kan på den ene siden skyldes praktiske forhold knyttet til hver enkelt fase i livet (*livsfaseeffekt*), eller på den andre siden at ulike aldersgrupper har

blitt påvirket forskjellig fordi de er født på ulike tidspunkt (*generasjonseffekt*).

Tidligere undersøkelser (Wandel og Bugge 1994, Wandel, Bugge og Ramm 1995) har vist at det er store forskjeller mellom aldersgrupper når det gjelder matvaner og holdninger til mat. Ungdomsårenes matvarer kan være preget av opprør mot tradisjoner og "mors kjøttkaker", men også av nysgjerrighet og smaken på det nye. Strukturelle betingelser som for eksempel økonomi og boforhold kan også ha innvirkning på matvanene. Når man så stifter familie og kommer i en livssituasjon med ansvar for små barn, vil matvanene kunne gå i retning av det mer tradisjonelle igjen. Endret livsfase vil da være forbundet med endrede matvaner. Slike endringer ble i stor grad reflektert i den kvalitative delen av Wandel, Bugge og Ramm sin studie (1995). I et langt perspektiv vil livsfaseeffekt gi seg til syne ved større eller mindre forskjeller mellom gruppene til enhver tid, men relativt liten eller ingen endringer i det totale forbruket av matvarer.

Det er også grunn til å anta at det er forskjeller mellom hvordan "førkrigsgenerasjonen" forholder seg til mat og spising i forhold til "etterkrigsgenerasjonen" og de igjen til den generasjonen som nå etablerer seg. Ut fra en tankegang som bygger på at vaner er mer eller mindre resistente mot forandring, vil matvaneendringer ytre seg på en helt annen måte (Bourdieu 1984). Dersom preferanser og matvaner derimot i hovedsak læres i barne- og ungdomsårene, vil disse ut fra en slik tankegang kunne opprettholdes livet igjennom uavhengig av livssituasjon. Endrede matvaner vil da først og fremst ha sammenheng med sosiale og kulturelle forhold i omgivelsene i oppvekstårene. Ut fra forestillingen om en slik *generasjonseffekt* vil man kunne se for seg en kollektiv basis for matvanene med felles preferanser framfor individuelle valg, der tilhørighet til et visst alderskull har større betydning enn andre sosiale faktorer (Warde 1997:70).

I det praktiske liv vil en kombinasjon av disse forholdene sammen med sosiale og kulturelle faktorer, være bestemmende for de matvaneendringene som skjer.

I tidsserieanalyser er det ideelt sett ønskelig med data på individnivå over en relativt lang tidsperiode for å kunne følge og analysere forskjellige generasjoner over tid. Med et slikt opplegg

kan en skille generasjonseffekt fra livsfaseeffekt. Dette er ønskelig siden begge kan ha betydning for matvanene. Slike analyser har ikke vært mulig i denne undersøkelsen, siden Forbruksundersøkelsene er innsamlet på husholdsnivå (et hushold kan inneholde flere generasjoner) og MMIs spisefaktaundersøkelser representerer en relativt kort tidsperiode av ubrutt innsamlingsmetodikk. Denne er for kort for å analysere generasjonseffekter. I denne rapporten har vi delt dataene fra Forbruksundersøkelsene etter hovedforsørgers alder. Med denne framgangsmåten kan vi altså ikke skille mellom generasjons- og livsfaseeffekt. I spisefaktaundersøkelsene har vi derimot i en del av de multivariate analysene delt opp materialet langs to dimensjoner som omfatter både alder og livssituasjon (med og uten barn, med og uten partner osv). Dette gjør det noe enklere å bedømme betydningen av livsfase, selv om det naturligvis ikke erstatter den ideelle framgangsmåten som beskrevet ovenfor.

4.3 Tradisjonelt og moderne som overordnet dimensjon for endringsperspektivet

En operasjonalisering av endringsperspektivet gjennom klassifisering av det tradisjonelle og det moderne letter dataanalysene ved at matvanedataene kan grupperes og aggregeres. Premissene for dette prosjektet legges langt på vei ved at matvaner omfatter bruk av et stort antall ulike matvarer, og at det finnes et enda større antall måter å kombinere disse matvarene på. Klassifiseringen som moderne eller tradisjonell innebærer da en forenkling av materialet som gjør det mer håndterlig. Som beskrevet i Kapittel 1.2 vil rapporten derfor i overveiende grad analysere matvanene langs en slik dimensjon av tradisjonelt versus moderne.

Men hva er moderne og hva er tradisjonelt? Den norske antropologen Marianne Lien har beskrevet visse fellestrekk ved moderne matvarer eller retter som fortsatt synes relevante:

"- Matvarene/rettene er løsrevet fra sin opprinnelige lokale kontekst, og er ikke lenger geografisk begrenset til en bestemt region. - Matvarene/rettene presenteres som noe nytt og annerledes.- Matvarene/rettene er de aller fleste

steder importert fra et mer urbant og kosmopolitisk senter. De når for eksempel Ålesund via Oslo, og Oslo via København, Paris eller New York.- Matvarene/rettene har ofte distinkte geografiske eller etniske røtter, men er i løpet av en kosmopoliteringsprosess ofte betydelig forandret. Likevel markedsføres de med etniske eller geografiske symboler." (Lien 1989:213-14.)

Klassifisering av matvarer som tradisjonelle eller moderne er likevel ikke helt uproblematisk. Generelle definisjoner kan ikke gis ettersom begrepene innhold vil variere avhengig av konteksten, og dessuten også stadig endres. For det første er det glidende overgangen mellom hva som er moderne og hva som er tradisjonelt. Om en matvare betegnes som moderne eller tradisjonell, avhenger blant annet av tidsperspektivet og av hvor mange generasjoner man inkluderer i analysene.

Det kan for eksempel stilles spørsmålsteget ved om pizza og spaghetti kan betraktes som moderne matvarer. Dersom tre generasjoner innlemmes er dette uten tvil moderne matvarer blant annet fordi de da kan betraktes som nye, og har distinkte etniske og geografiske røtter. Innenfor en eller to generasjoner er de imidlertid kanskje ikke nye lenger. Dagens yngste småbarnsforeldre har kanskje selv vokst opp med pizza og spaghetti som en del av hverdagsmaten? I så fall må de kanskje betraktes som tradisjonelle? I denne undersøkelsen ser vi imidlertid på gruppeforskjeller i mer enn to generasjoner av forbrukere, noe som argumenterer for en klassifisering som moderne. I tillegg viser den tidligere SIFO-undersøkelsen "Mat: Kultur og arbeid" (Fürst 1985, Wold 1985) at bruken av både pizza og spaghetti var svært lavt på hverdagsbasis så sent som på begynnelsen av 80-tallet.

Både tradisjoner og moter er steds- og tidsbundet. Bruk av aubergine og ratatouille kan være moderne og motepreget her i Norge, mens det er tradisjonelt i Provence. Selve moderniseringsprosessen kan sies å dreie seg om en løsrivelse fra tid og sted. Dette kommer også til syne når tradisjonelle retter (brukt på spesielle steder og til spesielle anledninger) blir mote. En slik rekontekstualisering av matvarebruk og matvaner skjer for

eksempel når lutefisken tas ut av en lokal kontekst og plasseres på restaurantbordene i Oslo.¹¹

Vår definisjon av begrepene tradisjonelle versus moderne matvaner i denne rapporten er basert på et før/nå-perspektiv, på de øvrige aspektene nevnt ovenfor, og som nevnt i Kapittel 1.2 på funn i tidligere studier (Wold 1985, Fürst 1985, Lien 1989). I Fürsts studie (1985) var det tradisjonelle norske retter som utgjorde de 7 vanligste middagsrettene, mens for eksempel pizza og gryterett ble brukt i mye mindre utstrekning enn hva man egentlig hadde forventet. Poteten var en selvfølgelig ingrediens. Det bemerkelsesverdige ved den tidligere undersøkelsen sett fra dagens ståsted, er at "de nye" middagsrettene i så liten grad ble brukt, og at en klassifisering langs dimensjonen tradisjonell - moderne den gang først og fremst endte opp med å dreie seg om "hermetikk eller ikke hermetikk", selv om forfatterne innledningsvis skrev om økt internasjonalisering og impulser utenfra. Det var altså bruk av ferdigvarer i form av hel- og halvfabrikata (for eksempel "kjøttkaker på boks" istedenfor å lage dem "fra bunnen av" hjemme) som skapte et matkulturelt skille mellom det moderne og det tradisjonelle (Wold 1985, Fürst 1985). Heller ikke i helgene, da man stort sett hadde bedre tid og større inspirasjon til å eksperimentere, kom andre sider ved det moderne fram i noen særlig grad. Pizza som hyppig brukt lørdagsrett var ett av unntakene og den eneste "utenlandske" retten som ble brukt i noen særlig grad.

Det som skiller tradisjonelle og moderne matvaner fra hverandre slik vi bruker begrepene i denne rapporten, er for det første knyttet til hvilke matvarer og retter man spiser (kjøttkaker eller tacos), og for det andre til bearbeidingsgrad (hjemmelagede kjøttkaker eller "kjøttkaker på boks"). Datamaterialene vi har hatt tilgjengelig for analyse i dette prosjektet, har ledet oss til å legge mer vekt på matvaretype enn på bearbeidingsrad. Det er imidlertid også mye som tyder på at tendensen til økt forbruk av ferdigproduktvarianter av de tradisjonelle norske rettene fremdeles er

¹¹ Selv i et såpass homogent samfunn som det norske kan bruk av kvantitativ survey således være et problem; en matvare kan uttrykke noe tradisjonelt i visse grupper av befolkningen, mens den samtidig uttrykker brudd og nyhet i andre grupper.

vedvarende (statistikk over omsetningen av kjøtthermetikk støtter en slik antagelse (kilde: FK nr. 19, 1997).

Et tredje uttrykk for grad av modernitet er måten de ulike rettene eller måltidene bygges opp på. Betegnes kjøtt eller fisk som sentrum i måltidet, akkompagnert av basismatvare i form av potet, pasta eller ris? Eller er basismatvaren og kjøttet integrert som to likeverdige ingredienser? Uttrykker man at man har kjøttsaus med spaghetti eller har man spaghettigryte til middag? I denne rapporten vil vi bare i noen grad gå inn på kategoriseringen av tradisjonelt versus moderne gjennom hvordan rettene omtales, men som det kommer fram i de neste avsnittene er dette implisitte aspekter ved klassifiseringen av tradisjonelle versus moderne retter.

Innenfor vår definisjon av begrepet *tradisjonelt* tar vi derfor utgangspunkt i resultatene fra Fürsts og Wolds studie fra begynnelsen av 80-tallet (Fürst 1985, Wold 1985). Kokte poteter blir da den klareste merkelappen på et tradisjonelt norsk kosthold. Andre matvarer og retter som vil følge et slikt tradisjonelt kosthold kan være erter, fårikål, kjøttkaker, stek, koteletter, pølser, kokt torsk, fiskekaker, fiskeboller og grøt (se også Kapittel 2).

Videre antar vi at *moderne* innebærer bruk av ris og pasta som basismatvare i middagen. I den grad poteten brukes, vil den i det moderne kostholdet være tilberedt på andre måter enn ved koking. Salatgrønnsaker og mer eksotiske grønnsaker som squash, aubergine, avokado, artiskokk og asparges, fisketyper som laks og ørret, men også breiflabb og steinbit, pastaretter og meksikansk mat vil også sammen med pizza, hamburgere og gryteretter, samt ulike ferdiglagede middagsretter (dypfryste og for mikrobølgeovn) i større eller mindre grad høre til i mer moderne matvaner.

Ut fra Liens (1989) måte å avgrense hva som er moderne aspekter ved kostholdet, kommer det også fram at det moderne kan være flere ting; nye eksotiske eller mer raffinerte retter som tandoori kylling eller sushi; eller enkel hurtigmat som pølse med brød, texmexburger eller vakuumpakkede middagsmåltider til varming i mikrobølgeovn.

Når det gjelder spisemønsteret (hvor, når og med hvem man spiser), betraktes et varmt måltid (middag) hjemme mellom kl. 14

og 18 daglig eller nesten daglig som uttrykk for det mer tradisjonelle, mens det å hoppe over middagen, samt hyppige besøk på restaurant, kafé eller andre spisesteder antas å være uttrykk for det mer "moderne".

Vi tenker oss at både alder, generasjonstilhørighet og livsfase, men også utdanning, inntekt og bosted kan ha betydning for hvorvidt man tenderer til å spise "tradisjonelt" versus "moderne". Selv om det moderne i praksis omfatter andre ting nå enn for 15 år siden, er det grunn til å anta at "moderne hushold" (altså de som på sett og vis definerer hva som er moderne ved matvanene) fremdeles vil være urbane, forholdsvis unge familier og aleneboende, og at de aleneboende muligens skiller seg fra familiehushold ved at de i større grad enn de sistnevnte vil bruke ferdigvarer – og på den måten ha et "enklere" matvareforbruk, med lavere forbruk av råvarer. Hva skjer når det kommer barn til husholdet? Vil hushold med barn representere det moderne eller det tradisjonelle? De moderne gruppene forventes også å ha høyere utdanning og inntekt enn andre.

5 Datamaterialet og metoder

I det følgende vil vi beskrive utvalg og analyser av de tre datamaterialene som inngår i denne rapporten. Disse er Statistisk sentralbyrås "Forbruksundersøkelser", MMIs "Spisefaktaundersøkelse" og noe av materialet fra et nordisk samarbeidsprosjekt med arbeidstittel "En matdag i Norden".¹²

Bruken av begrepet *matvaner* i denne rapporten omfatter vaner som kan relateres til inntak av varme måltider (middag).

5.1 Datamaterialet - utvalg og analyser

Deler av dette prosjektet er en oppfølging av en tidligere SIFO-undersøkelse (Wandel, Bugge og Ramm 1995). Noen av de samme statistiske materialene ble benyttet i begge undersøkelsene. På samme måte som den gang, har vi på bakgrunn av et ønske om å følge matvaneendringer bakover i tid ikke kunnet starte med en enhetlig design for innsamling av data. Vi har derimot som nevnt hatt tilgang på data fra tre forskjellige kvantitative kilder, noe som gir oss mulighet til å belyse matvaneendringer i ulike forbrukergrupper fra forskjellige innfallsvinkler. Både utvalg- og datainnsamlingsmetoder skiller seg fra hverandre i de ulike materialene, og deres styrke og svakheter kan derfor delvis utfylle hverandre (se Kapittel 5.2).

¹² "En matdag i Norden" har prosjektledelse ved Unni Kjærnes, SIFO. Prosjektgruppen består ellers av Lotte Holm, Forskningsinstitutt for Human Ernæring, København, Danmark; Jukka Gronow og Johanna Mäkilä, Sociologiska Institutionen, Helsingfors universitet, Finland; Marianne Pipping Ekström, Institut for hushållsvetenskap, Göteborg, Sverige.

5.1.1 Forbruksundersøkelsene¹³

Forbruksundersøkelsene gjennomføres hvert år av Statistisk sentralbyrå (SSB) og gir *opplysninger om matvareforbruk på husholdsnivå i et representativt utvalg av landets privathusholdninger*¹⁴. Her har vi benyttet data fra perioden 1976 - 1995.¹⁵

Utvalg

Utvalget for Forbruksundersøkelsene er landsomfattende og består av 1000-1500 privathusholdninger per år. Utvalgene er trukket i en tre-trinnsprosedyre hvorav de to første er stratifiserte og det siste er randomisert. Svarprosenten varierer mellom 55 og 65% i ulike år. Korreksjon av frafall gjøres fra SSBs side ved at husholdningsgrupper med stort frafall gis relativt større vekt ved kjøring av statistiske analyser.

Datainnsamling

Datainnsamlingen gjennomføres ved hjelp av intervjuer og ved at husholdene selv fører regnskap over mengde og pris på de forbruksvarer som ble skaffet til veie i løpet av registreringsperioden på 14 dager. Dette inkluderer kjøp av mat- og drikkevarer, samt forbruk av egenprodusert kjøtt, fisk, grønnsaker, frukt, bær osv. og naturalier mottatt som gave. Bakgrunnsdata blir innhentet ved intervju. Innsamling av data foregår gjennom hele året.

¹³ Se Fagerli 1998: *Endringer i husholdningers matvareforbruk knyttet til alder og husholdsstruktur*. Resultater fra Forbruksundersøkelsene 1976-1995, Arbeidsrapport nr. 5, SIFO eller Forbruksundersøkelsene 1977-79, 1980-82, 1983-85, 1986-88, 1989-91 og 1992-94 for mer utførlig beskrivelse av utvalg, datainnsamling og metode enn det som blir gitt her.

¹⁴ En husholdning omfatter personer som har felles bolig og felles kost (minst ett måltid pr. dag). Arbeidshjelp med kost og losji og losjerende med kost er regnet til husholdningen. Losjerende uten kost er betraktet som egen husholdning. Felleshusholdninger som sykehus, pensjonat o.l. er ikke tatt med.

¹⁵ Data i anonymisert form er gjort tilgjengelige og stilt til disposisjon gjennom Norsk samfunnsvitenskapelig datatjeneste (NSD). Innsamling og tilrettelegging av data ble opprinnelig utført av Statistisk sentralbyrå. Hverken Statistisk sentralbyrå eller NSD er ansvarlig for analysen av dataene eller de tolkninger som er gjort her.

Analyser og statistiske metoder

Dataene fra Forbruksundersøkelsene foreligger altså på husholdsnivå. Vi beskriver endring i forbruk av ulike matvaretyper over en 20-årsperiode fra 1976-1995 i ulike aldersgrupper.

Beregning av det enkelte husholdsmedlems forbruk må ses i lys av at det er varer anskaffet i husholdet som måles, ikke hva hvert enkelt medlem bruker. SSB har valgt å regne dette om til kg/år/person. Dette gir gjennomsnittlig forbruk målt i kg for hver enkelt person i husholdet uavhengig av personens egentlige forbruk. Vi har valgt å presentere resultatene som forbruk relatert til husholdets *konsumpsjonsenheter*. Vi har gjort dette fordi matvareforbruk er relatert til energibehovet som igjen er påvirket av blant annet alder og kjønn. Konsumpsjonsenheterne ble estimert på grunnlag av husholdsmedlemmenes alder og kjønn i forhold til gjennomsnittlig energibehov, slik det er angitt i Nordiske anbefalinger for sammensetning av grupperes kosthold (Statens ernæringsråd 1992). Med denne beregningsmåten vil forbruket til personer med et lavt energibehov justeres opp i forhold til personer med høyt energibehov (se Fagerli 1998 for mer utførlig beskrivelse).

De fleste resultatene fra Forbruksundersøkelsene som er gjengitt i denne rapporten viser ikke-lineære endringer i forbruk per KE. For på den ene siden å teste om endringen i forbruk av ulike matvarer i undersøkelsesperioden var signifikant, og på den andre siden å teste om de ulike gruppene hadde hatt en endring som var forskjellig fra endringen i de andre gruppene, valgte vi å teste endring mellom ytterpunktene (1976/77 og 1994/95) ved hjelp av regresjonsanalyse og t-test (se Fagerli 1998 for mer utførlig beskrivelse).

5.1.2 Spisefaktaundersøkelsene

MMIs Spisefaktaundersøkelse utføres også på årlig basis. Denne rapporten omfatter data som har vært innsamlet i perioden 1987-1996. Dataene foreligger på individnivå.

Utvalg

Undersøkelsen er landsrepresentativ og omfatter mellom 2000 og 3000 personer over 15 år hvert år. Virkningene av eventuelle

utvalgsskjevheter reduseres ved at materialet vektet med hensyn til kjønn og alder innen hvert av de fire handelsfeltene. Sammensetningen av utvalget med hensyn til disse faktorene blir da mer representativt.

Datainnsamling

Datainnsamlingen gjennomføres hvert år i perioden august til oktober gjennom MMIs system for omnibusundersøkelser. Innsamlingen skjer dels ved personlig intervju, dels ved hjelp av et selvadministrert spørreskjema. Dette leveres personlig til hver enkelt respondent for utfylling i etterkant av intervjuet, og innhentes senere av MMIs konsulenter.

Undersøkelsen omfatter brukshyppighet av en lang rekke matvarer. Det spørres også om spisemønster; hvor, når og med hvem man spiser, samt spørsmål om matvaner og holdninger som kan ha betydning for matvanene (se Vedlegg 2 for oversikt over hvilke av Spisefaktaundersøkelsens spørsmål som er analysert i denne rapporten). Ikke alle spørsmål går helt tilbake til 1987, og noen analyser omfatter derfor bare data fra de seneste årene. En annen begrensning ved materialet er at spørsmålene om spisefrekvens ikke på noen måte dekker hele kostholdet, idet en del matvarer (som for eksempel gulrot) er utelatt. Resultatene må derfor betraktes som indikasjoner og ikke som fullstendig beskrivelse av individers kosthold.

Bakgrunnsvariabler

Som nevnt tidligere vil alder og husholdssammensetning, sammen med bosted, utdanning og inntekt være de viktigste variablene for å belyse forskjeller i matvaner og matvaneendringer i ulike deler av befolkningen. Det er imidlertid bare i MMIs materiale at vi har hatt anledning til å inkludere andre bakgrunnsvariabler enn alder. Noen av disse, slik som kjønn, alder, stilling i husholdet og utdanning er direkte relatert til intervjuobjektet, mens husholdssammensetning, bosted og inntekt er mer relatert til det husholdet intervjuobjektet er en del av.

Kjønn:

Kjønn er inkludert i noen av analysene av MMIs materiale, men er ikke problematisert i noe videre grad i denne rapporten. Kjønnforskjeller er bredt dokumentert andre steder (Statens ernæringsråd 1997, Wandel og Fagerli - in press).

Generasjon og livsfase:

I denne rapporten bruker vi en kombinasjon av variablene som uttrykker alder og husholdssammensetning for å operasjonalisere gruppeforskjeller som enten kan skyldes generasjonseffekt eller livsfaseeffekt (se Kapittel 4.2). Alder er i noen analyser brukt som kontinuerlig variabel, men er som regel gruppert. Variabelen for husholdssammensetning var i utgangspunktet gitt som aleneboende, hushold med barn og to eller flere voksne uten barn. Preliminære analyser viste imidlertid at alder og husholdssammensetning stort sett samvarierte. Vi har derfor i de fleste sammenhenger brukt en kombinasjonsvariabel mellom alder og hushold som uttrykk for livsfase (Tabell 5.1).

Tabell 5.1 Operasjonalisering av variabler (MMIs Spisefaktaundersøkelse)

Variabel	Verdi
Kjønn	mann kvinne
Alder- og husholdssammensetning	enslig under 40 år uten barn enslig under 40 år med barn par under 40 år uten barn par under 40 år med barn enslig over 40 år uten barn enslig over 40 år med barn par over 40 år uten barn par over 40 år med barn
Stilling i husholdet	mann (husfar)/kvinne (husmor) sønn/datter
Bosted (handelsfelt)	Oslo Østlandet utenfor Oslo Vestre Midtre Nordre
Utdanning	Ungdomsskole Videregående skole Universitet eller høyskole
Inntekt (husholdets nettoinntekt)	< 200.000 kr 200 - 400.000 kr > 400.000 kr
Tid	86/87 88/89 90/91 92/93 94/95 96

I de tilfellene alder ser ut til å ha effekt alene, uten at husholdssammensetningen har noen betydning for resultatene, kan vi muligens snakke om generasjonsforskjeller - at ulike kohorter har erfaringer som spesifikt påvirker matvanene. Når utslagene i forhold til alder og husholdssammensetning ser ut til å påvirke hverandre, er det mer tenkelig at det er snakk om livsfaseeffekter.

Variabelen "stilling i husholdet" er også inkludert fordi informanten noen ganger er sønn eller datter i husholdet (dette gjelder spesielt i aldersgruppa 15-24 år). Informanter som bor hjemme hos mor eller far kan tenkes å ha andre matvaner enn informanter i samme aldersgruppe som har sitt eget hushold; i noen tilfeller mer moderne i retning av hurtig- og lettvin, andre ganger mer tradisjonelt fordi det kan tenkes at mor eller far er mer tradisjonelle i sine valg av hverdagsmeny.

Bosted, utdanning og inntekt:

Sosioøkonomisk status har tradisjonelt blitt brukt som forklarende variabel i forhold til mange sosiologiske problemstillinger (Bourdieu 1984, Warde 1997). Variabler som uttrykker sosioøkonomisk status omfatter ulike ressurser en person har ervervet i løpet av livet, og som er med å prege hans eller hennes nåværende livssituasjon. I denne rapporten lar vi utdanning og inntekt betegne sosioøkonomisk status i noen av analysene av MMIs materiale (Tabell 5.1). Dette er, sammen med for eksempel bosted, uttrykk for variabler av mer varig og individuell karakter.

Vi har også inkludert hvilket handelsfelt man tilhører som forklaringsvariabel i analyser av MMIs materiale. I denne variabelen er Oslo skilt ut som egen variabel i forhold til øvrige handelsfelt. Forestillingen er at man kommer tidligere og lettere i kontakt med nye impulser i sentrale enn i mer perifere strøk. Oslo er også den største byen vi har i Norge (Tabell 5.1). Gjennom rapporten vil vi bruke betegnelsen *bosted* som uttrykk for den noe mer tekniske betegnelsen handelsfelt.

Endring over tid:

Der materialet tillater det, er også en dikotomisert tidsvariabel inkludert i regresjonsanalysene. Det første måletidspunktet er referansekategori og er derfor utelukket i regresjonsanalysene. Koeffisientene for de andre måletidspunktene er sett i forhold til denne referansegruppa. Signifikante koeffisienter antyder en

endring fra referansetidspunktet, når man kontrollerer for effekten av de andre bakgrunnsvariablene nevnt over (Tabell 5.1).

Analyser og statistiske metoder

MMIs materiale er analysert ved en kombinasjon av ulike analyseteknikker. Vi har dels brukt enkle krysstabeller og frekvensfordelinger, dels regresjonsanalyser. En faktoranalyse ble utført for å forenkle dataene over frekvens av forbruk av ulike matvarer og retter. De multivariate analysene omfatter lineær regresjon, logistisk regresjon og ordinal logistisk regresjon.

Faktoranalyse bygger på antagelsen om at noen underliggende faktorer er bestemmende for samvariasjonen mellom et større antall variabler (Kim og Mueller 1978). Ved hjelp av en slik analyse kan man redusere et stort antall variabler til (noen) færre variabler - eller faktorer. Faktoranalysen bidrar derved til å forenkle videre bearbeiding og beskrivelse av resultatene. Vi har brukt faktoranalysen til å gruppere en rekke variabler over brukshyppighet av ulike matvarer. De ulike faktorene som framkom i analysen beskriver altså hvilke matvarer som henger sammen i samme type kosthold. De variablene som inngikk i faktorene ble i sin tur addert til indekser for ulike matvanemønstre og, er så analysert med henblikk på ulike bakgrunnsvariabler som påvirker til et høyt forbruk av de matvarene som inngikk i de ulike faktorene. Multippel lineær regresjonsanalyse er benyttet til dette formålet.

Regresjonsanalyser er en teknikk som belyser i hvilken grad en eller flere uavhengige variabler forklarer variasjonen i en avhengig variabel. Analysen måler den gjennomsnittlige endringen av *verdien til den avhengige variabelen* når en endrer verdien til en uavhengig variabel med en enhet kontrollert for de andre variablene. Den ustandardiserte regresjonskoeffisienten (B) uttrykker denne endringen. Ved at man kan kontrollere effekten av en uavhengig variabel for effekten av en eller flere andre uavhengige variabler, er regresjonsanalyser en mer helhetlig teknikk enn krysstabeller. Ved slik kontroll for andre variabler, reduseres faren for å kommentere spuriøse sammenhenger.

Det er en rekke forutsetninger knyttet til bruken av lineær regresjon. Dette er blant annet at den avhengige variabelen bør være på intervall- eller forholdstallsnivå. Dette innebærer at det er

mulig å måle avstanden mellom verdiene i variabelen, og at denne avstanden er konstant. De variablene som inngikk i faktoranalysen er på ordinalnivå (verdiene kan rangeres, men man har ingen sikkerhet for at avstanden mellom de ulike verdiene i variabelen er konstant). Ved å lage indekser basert på de variablene som inngikk i de ulike faktorene, har vi imidlertid omgått dette problemet ved at antallet verdier i variabelen øker slik at de kan betraktes som å være på *tilnærmet forholdstallsnivå* (Johnson og Creech 1983).

Noen av de avhengige variablene som analyseres i denne rapporten er enten dikotome eller på ordinalnivå. I de tilfellene der dette er tilfelle har vi derfor benyttet henholdsvis logistisk- og ordinal logistisk regresjon. Utfordringen ved bruk av disse regresjonsmetodene er at koeffisientene ikke har noen enkel substansiell fortolkning slik som er tilfelle for lineær regresjon (se over). Her angir koeffisientene *logaritmen av endringer i oddsratio*^{16,17} for den avhengige variabelen som følge av en enhets endring i den uavhengige variabelen. Koeffisientens fortegn kan imidlertid tolkes på samme måte som ved lineær regresjon. Ved positiv sammenheng vil sannsynligheten for å få høy(e) verdi(er) på avhengig variabel er høyere jo høyere verdi en har på den uavhengige. I denne rapporten begrenser vi oss til å kommentere fortegnet på sammenhenger som er statistisk signifikante.¹⁸

5.1.3 En matdag i Norden

"En matdag i Norden" er en stor nordisk tverrsnittundersøkelse med prosjektledelse ved SIFO. Matinntak og måltider hos en representativ del av befolkningen dagen før intervjuet ble registrert.

¹⁶ Odds for et fenomen er forholdstallet mellom sannsynligheten for at et fenomen forekommer og sannsynligheten for at det ikke forekommer.

¹⁷ Ved logistisk regresjon er *oddsratio* forholdstallet mellom to odds, for eksempel odds for et fenomen (den dikotome variabelen = 1) gitt en verdi på en uavhengig variabel og odds for at fenomenet inntreffer gitt *en annen* verdi på denne variabelen. Ved ordinal logistisk regresjon er *oddsratioen* forholdstallet mellom odds for den avhengige variabelen for en verdi på den uavhengige og den tilsvarende odds for en annen verdi på den uavhengige variabelen.

¹⁸ Logistisk regresjon kan også fortolkes ved omregning av logoddsene til odds og så sannsynligheten for at et fenomen skal inntreffe gitt bestemte verdier på de ulike bakgrunnsvariablene. Dette blir ikke gjort i denne rapporten.

Utvalg

Utvalget er landsrepresentativt og omfattet om lag 1200 personer i hvert av de nordiske landene. I dette prosjektet inngår noen av resultatene fra det norske materialet. Det er først og fremst middagsmåltidet vi har analysert her. Dataene er vektet med hensyn på kjønn.

Datainnsamling

Datainnsamlingen skjedde ved telefonintervju om gårldagens kosthold. Dette ble registrert ved at informanten gjenga hva som ble spist ved hvert spisetilfelle. Det ble også registrert spisetidspunkt og -sted, hvordan måltidet var tilberedt, hvem som tilberedte det, om og hvilken drikk som inngikk, samt hvor og med hvem maten ble spist og hva som ellers foregikk samtidig. Datainnsamlingen ble gjennomført av MMI i april 1997.

Ved formulering av spørsmålene har man unngått å ta utgangspunkt i måltidsbegreper som frokost, lunsj, middag osv. Det ble bare spurt om når, hva og hvor osv. man spiste noe "i går". På den måten har en ønsket å komme rundt det at selve måltidsbegrepene kan være i endring, og man unngår dermed også at noe utelates fordi det ikke regnes som "frokost" eller "middag".

Hovedskillet i intervjuet går mellom kalde og varme spisetilfeller. Kalde spisetilfeller omfatter alt fra strukturerte brødmåltider og salater til "en bit i farten". Spisetilfeller er definert som varme når de inneholder minst en varm komponent (untatt drikk). I denne rapporten er vi interessert i innholdet i varme måltider, tolket som "middag".

Tabell 5.2. Andel som spiste ulike spisetilfeller som varme måltider. "En matdag i Norden 1997 - norske data".

	Valid N	Antall varm	Prosent ²
2. spisetilfelle ¹	1169	375	32
3. spisetilfelle	1074	579	54
4. spisetilfelle	694	203	29
5. spisetilfelle	223	31	14
6. spisetilfelle	42	7	17

¹Første spisetilfelle var per definisjon kaldt og er derfor ikke inkludert her.

²Andelen er regnet blant de som spiste hhv. 2. gang, 3. gang osv (Valid N). Det var for eksempel bare henholdsvis 31 av 223 og 7 av 42 personer som spiste et varmt 5. og 6. spisetilfelle.

Resultatene viser at de fleste (79%) i det norske utvalget hadde spist ett varmt måltid dagen før.¹⁹ For mange av disse igjen dreide dette seg om tredje spisetilfelle (Mäkelä og medarbeidere 1998). Resten av de varme måltidene ble fordelt over dagens øvrige spisetilfeller. Her bruker vi *tredje spisetilfelle* for å beskrive sammensetningen av det varme måltidet som i det store og det hele kan tolkes som gårsdagens middag, idet vi ser at over halvparten (54%) av disse spisetilfellene var varme (Tabell 5.2).

Resten av de varme måltidene ble fordelt over dagens øvrige spisetilfeller. Generelt ble 2. spisetilfelle inntatt mellom kl.11.00 og 12.30, 3. spisetilfelle mellom kl. 16.00 og 17.30 og 4. spisetilfelle mellom kl. 20.00 og 21.30. De som spiste varm mat til 3. eller 4. spisetilfelle gjorde dette hovedsakelig mellom kl 16.00 og 17.30 (henholdsvis 48 og 35% av materialet), mens det ikke var noen spesielt mønster for når et varmt 2. spisetilfelle ble inntatt. Metodiske hensyn gjør at vi i denne presentasjonen hovedsakelig vil bruke 3. spisetilfelle for å beskrive sammensetningen av det varme måltidet (se Vedlegg 1 for oversikt over spørsmål tilknyttet 3. spisetilfelle). Sammensetningene av 3. og 4. spisetilfelle er såpass like (se Kapittel 8), og antallet som har spist et varmt måltid mellom kl. 16.00 og 17.30 er så stort at dette er forsvarlig.

Analyser

I dette materialet har vi benyttet deskriptive analyser som frekvensanalyser og krysstabeller for å analysere sammensetningen av gårsdagens varme måltid og hvordan ulike aldersgrupper skiller seg fra hverandre i så henseende.

¹⁹ 10% av forbrukerne hadde ikke spist noen varme måltider, 11% hadde spist 2 og 1% hadde spist 3 varme måltider dagen før intervjuet.

5.2 Fordeler ved triangulering av data

Som beskrevet i Kapittel 3 er matvaner mer enn den maten vi putter i munnen. Man vil derfor måtte bruke mange ulike tilnæringsmåter for å kunne forklare endring i matvaner. I hovedprosjektet som denne rapporten er en del av, tar vi i bruk både kvalitative og kvantitative tilnæringer for å belyse matvanene i et bredest mulig perspektiv. Denne rapporten omfatter som sagt de kvantitative.

I Forbruksundersøkelsene har vi analysert matforbruket i forhold til konsumpsjonsenheter for å få et mer enhetlig mål når vi sammenligner forbruksendringer i ulike grupper. Dette er for å ta hensyn til forbruksskjevheter mellom for eksempel en familie bestående av to voksne og to små barn, og en familie der barna er voksne eller tenåringer. Vi får et bilde på endringer i forbruk relatert til energibehovet for familiemedlemmene beregnet på bakgrunn av disses kjønn og alder. Dette vil fange opp husholdenes reelle forbruksendringer på en bedre måte enn om vi skulle sett på gjennomsnittspersonens forbruk. Se Fagerli (1998) for ytterligere diskusjon om fordeler og ulemper ved bruk av dette materialet.

Mens Forbruksundersøkelsene måler *mengde* i kg/år/KE, benytter MMIs spisefaktaundersøkelse *spisefrekvens* (ikke kvantifisert i mengde) for å dekke matvareforbruket og endringer i dette. En endring i frekvens betyr ikke nødvendigvis en endring i faktisk forbruk. Dersom man for eksempel spiser mindre poteter til hvert måltid enn tidligere, vil potetforbruket synke selv om man fortsetter å spise poteter like ofte som før. Ved sammenstilling av resultater fra Forbruksundersøkelsene og Spisefaktaundersøkelsen, vil slike forhold kunne avdekkes. En annen ulempe ved bruk av data fra Spisefaktaundersøkelsen, kan som nevnt i Kapittel 5.1.2, være at dataene over spisefrekvens ikke dekker hele kostholdet, men at en del matvarer (som for eksempel gulrot) er utelatt. Forut for alle analysene av spisefrekvens gjorde vi, som beskrevet, et utvalg av variabler blant frekvensspørsmålene i MMIs spørreskjema langs dimensjonen tradisjonelt - moderne. Idet disse variablene fungerer som representanter for det moderne versus det

tradisjonelle, og så lenge vi betrakter resultatene som indikasjoner heller enn en fullstendig beskrivelse av kostholdet, skulle Spisefaktaundersøkelsens utelukkelse av en del matvarer derfor ikke være noe problem. En fordel ved Spisefaktaundersøkelsen i forhold til Forbruksundersøkelsene er at resultatene kan analyseres på individnivå.

Til sammen vil de tre datamaterialene kunne bidra til en bedre dokumentasjon på og forklaring av matvaneendringer enn om vi skulle vært bundet til ett forsøksdesign. Forbruksundersøkelsen gir data på husholdsnivå, og omfatter kun matvarer på aggregert nivå, men gir til gjengjeld data på endringer i forbrukt *mengde*. Spisefaktaundersøkelsene tar et skritt forbi de aggregerte matvaregruppene, og gir data på endringer i brukshyppighet av ulike *matvarer* og *retter* over en tiårsperiode. "En matdag i Norden" er en tverrsnittundersøkelse og gir således ikke data over flere år, men gir til gjengjeld data om hvordan måltidet settes sammen; hvilke elementer som *kombineres* i samme måltid. Samlet sett har vi altså på bakgrunn av disse tre datamaterialene fått resultater som gjør oss i stand til både å si noe om ulike gruppers forskjellige matvaner og om hvordan matvanene har endret seg i løpet av en lengre periode. Denne trianguleringen av datakildene gjør oss også i stand til å trekke forsiktige slutninger om helsemessige konsekvenser av de endringene og gruppeforskjellene vi har sett angående matforbruk generelt og *middagsvanene* spesielt.²⁰

²⁰ Forbruksundersøkelsene omfatter den maten som er forbrukt hjemme (alle måltider), mens vi i materialet fra MMI og "En matdag i Norden" kun har benyttet data relatert til middagsmåltidet. Vi kan derfor ikke si noe om ernæringsmessige konsekvenser i sin helhet, men kommenterer bare ernæringsmessige aspekter ved middagsvaner.

6 Endringer i forbruk og brukshyppighet av matvarer og retter

I dette kapittelet vil vi presentere resultater over endringer i forbruk og brukshyppighet av ulike "middagsmatvarer". I hvor stor grad vitner endringer i disse to indikatorene om at norske matvaner er i rask endring? Hvor store er forskjellene mellom ulike grupper med hensyn til alder, generasjonstilhørighet og livsfase, men også utdanning, inntekt og bosted?

Mens klassifisering av matvaner langs dimensjonen tradisjonell - moderne i Fürsts undersøkelse på begynnelsen av 80-tallet først og fremst ble karakterisert som tradisjonelle retter i moderne utgave, og moderne betydde halv- eller helfabrikata, spør vi om moderniseringen i de senere årene i større grad også har bestått av innslag av nye matretter enn tidligere. Klassifiseringen av *tradisjonelle* versus *moderne* matvaner omfatter i dette kapittelet hovedsakelig brukshyppighet av ulike *retter* (se Kapittel 4.3). Det er altså lagt mer vekt på matvaretype enn på bearbeidingsgrad, selv om sistnevnte i noen grad ligger implisitt i at noen av rettene (for eksempel frossenpizza og dypfryste middagsretter) per definisjon er bearbejdede matvarer.

6.1 Endring i bruk av potet, pasta og ris

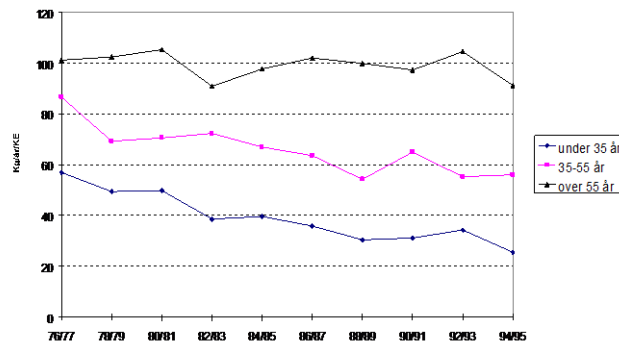
Tradisjonelt er poteten en selvfølgelig ingrediens i norske middagsmåltider basert på kjøtt eller fisk. Symbolmessig har den en sterk posisjon for å fortelle om det norske. Begreper som "ingen skikkelig middag uten poteter", "Ola potitt" og "han er som

poteten - kan brukes til alt", vitner om dette. Som nevnt i Kapittel 1.1 har vi ofte sterke oppfatninger om hvilke matvarer som hører sammen i samme måltid, mens vi hverken reflekterer over hvorfor, eller at vi overhodet har en slik oppfatning. En slik oppfatning er altså at poteten *må* inngå i måltidet.

En kan tenke seg at så lenge poteten har denne sterke posisjonen vil de norske matvanene være ganske stabile, men at idet - og i de gruppene poteten mister denne symbolbetydningen - vil forholdsvis raske matvaneendringer kunne oppstå. Dette vil først kunne bli synlig i forhold til hvordan måltidene komponeres. I den grad andre endringer følger med i dragsuget av endret potetforbruk, vil man kunne se ganske store ernæringsmessige konsekvenser. Et skille mellom moderne og tradisjonelle middagsmatvaner vil altså kunne være knyttet til bruk eller ikke bruk av kokte poteter.

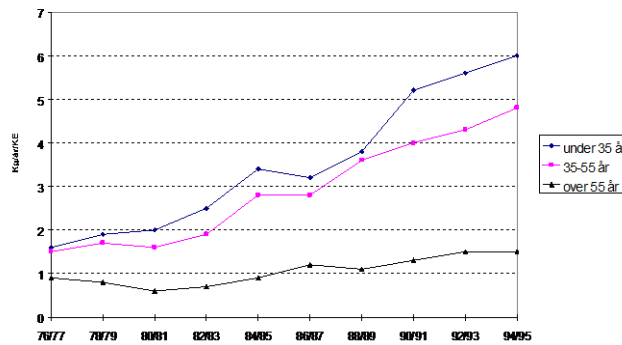
Vi starter med å se på endringer i forbruk av kokte poteter og alternativer til de kokte potetene. Resultatene over endringer i forbruk av poteter, pommes frites og spaghetti og annen pasta målt som kg anskaffet per år i forhold til energibehovet (Kg/år/KE) i Forbruksundersøkelsene (Figur 6.1, Figur 6.2 og Figur 6.3) danner utgangspunkt for de mer inngående analysene av materialet fra MMI.

Resultatene fra Forbruksundersøkelsene viser at forbruket av poteter i forhold til energibehovet har sunket de siste 20 årene fram til 1996, mens forbruket av pommes frites og spaghetti og annen pasta har økt. Denne endringen gjelder for øvrig ikke befolkningen som helhet, men er mest utpreget i unge forbrukergrupper (Figur 6.1). Disse resultatene kan sammen med økt utvalg av alternativer til kokt potet, være uttrykk for at bruk av potet er sterkt knyttet til identiteten som bærer av en norsk matkultur. En bevegelse bort fra den kokte poteten til fordel for andre alternativer i yngre aldersgrupper, kan være et tegn på at det tar avstand overfor det trauste norske generelt, og overfor foreldregenerasjonen mer spesielt. Det ser altså ut til at potetens sterke kulturelle posisjon kan være i ferd med å svekkes. Dette skal vi komme nærmere inn på, men først vil endringene i forbruket av kokte poteter utdypes.



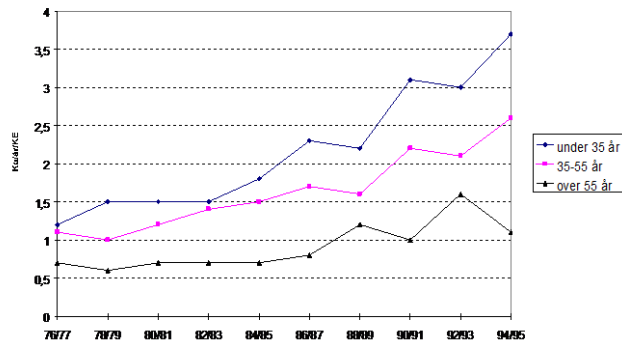
Figur 6.1 Endring i forbruk av poteter i ulike aldersgrupper. Kg/år/KE.

Mellom ytterpunktene 76/77 og 94/95 var endringen i forbruket av poteter signifikant for hushold der hovedforsørger var under 35 år, $p < 0.001$ og mellom 35 og 55 år, $p < 0.001$, *t*-test. Graden av endring var ikke forskjellig mellom de ulike aldersgruppene, *t*-test. Forbruksundersøkelsene 1976/1995.



Figur 6.2 Endring i forbruk av pommes frites i ulike aldersgrupper. Kg/år/KE.

Mellom de to ytterpunktene 76/77 og 94/95 var endringen i forbruk av pommes frites signifikant i alle gruppene; både i hushold med hovedforsørger under 35 år og i hushold med hovedforsørger mellom 35 og 55 år var $p < 0.001$, mens i hushold der hovedforsørger var over 55 år var $p < 0.01$, *t*-test. Forskjellen i grad av endring mellom yngste og mellomste aldersgruppe var signifikant med $p = 0.001$, mellom yngste og eldste hushold med $p < 0.001$ og mellom eldste og mellomste hushold med $p < 0.001$, *t*-test. Forbruksundersøkelsene 1976/1995.



Figur 6.3 Endring i forbruk av makaroni og annen pasta i ulike aldersgrupper. Kg/år/KE. Mellom ytterpunktene 76/77 og 94/95 var endringen i forbruk signifikant for alle aldersgrupper med $p < 0.001$ for de to yngste gruppene og $p = 0.001$ for den eldste aldersgruppa, *t*-test. Graden av endring var signifikant forskjellig mellom yngste og mellomste aldersgruppe, $p < 0.01$, mellom yngste og eldste aldersgruppe, $p < 0.001$ og mellom eldste og mellomste aldersgruppe, $p < 0.001$, *t*-test. Forbruksundersøkelsene 1976/1995.

Endringer i forbrukt mengde av en matvare vil enten kunne skje ved at man spiser mindre til hvert måltid, eller ved at matvaren inngår i færre måltider enn tidligere. Mens forbrugerundersøkelsene gir tall på mengde skaffet til veie i husholdningene i løpet av registreringsperioden, har man i MMI-undersøkelsen spurt informantene direkte om hvor ofte de spiser poteter tilberedt på ulike måter. Vi spør altså om poteten inngår i færre måltider enn før? Har nedgangen i potetforbruket skjedd ved at man spiser sjeldnere poteter, eller er det mer sannsynlig at nedgangen skyldes at hvert måltid inneholder mindre poteter?

6.1.1 Ingen skikkelig middag uten kokte poteter.....

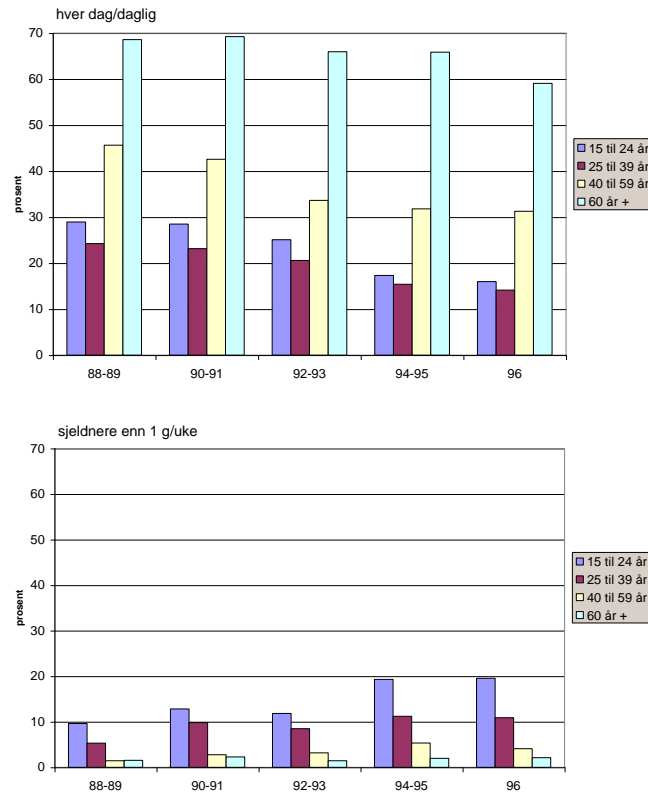
I dette og det neste avsnittet ser vi nærmere på hvilken aldersgruppe som i størst grad har redusert potetforbruket. I lys av resultatene fra Forbruksundersøkelsene spør vi om hvem det er som i størst grad lever opp til påstanden "ingen skikkelig middag uten kokte poteter. Er det unge enslige som har gjort dette, mens

for eksempel småbarnshusholdene ofte har poteter i forhold til familier uten små barn, eller er det tvert imot kun de eldste husholdene som spiser poteter så å si daglig?

Figur 6.4 viser at det var sterkt aldersavhengig hvem som brukte kokte poteter så ofte som hver dag/daglig. De eldste forbrukerne brukte kokte poteter langt hyppigere enn de øvrige aldersgruppene. Det må likevel sies at nordmenn fremdeles spiser kokte poteter i stor grad. Gjennom hele perioden spiste mellom 50-80% i de forskjellige aldersgruppene kokte poteter 1-5 g/uke (ikke vist). Figur 6.4 viser imidlertid videre at det kun var ganske få forbrukere som brukte kokt potet mindre enn 1 gang per uke. Det er imidlertid interessant at etter 1994 svarte bortimot 20% i den yngste aldersgruppa at de spiste kokte poteter sjeldnere enn 1 gang per uke, mens det var et ganske stort sprang først til aldersgruppa 25 til 39 år, og så til de to neste aldersgruppene igjen.

Det er altså som antatt de yngste aldersgruppene som i størst grad har endret forbruksmønsteret bort fra det tradisjonelle norske som innebærer å bruke kokte poteter til middag så godt som hver dag. Det er derfor interessant å undersøke nærmere hvem i denne gruppa som i minkende grad spiste kokte poteter til middag. De to yngste aldersgruppene kan antas å være mer heterogene når det gjelder husholdssammensetning enn de to eldste aldersgruppene. Alternativene er for eksempel å bo hjemme hos foreldrene, alene, sammen med andre voksne, være nyetablert småbarnsforeldre eller til og med være foreldre til tenåringer. I en tidligere undersøkelse ved SIFO forandret nyetablerte hushold sine matvaner i retning av et mer tradisjonelt norsk kosthold når de fikk barn (Wandel, Bugge og Ramm 1995).

Aldersgruppa 15-24 år er ekstra spesiell idet om lag 60% av informantene i denne gruppa selv var husholdets sønn eller datter. Dette er viktig å være oppmerksom på ved tolking av resultater for denne aldersgruppa. I disse tilfellene var det altså et av barna og ikke en av husholdets voksne som ble intervjuet. Hvor hyppig personer i denne aldersgruppa brukte kokte poteter gjenspeiler derfor i noen grad at det ikke var de selv som tok avgjørelsen om hvorvidt poteter skulle inngå i middagsmåltidet. Matvanene i disse husholdene burde derfor heller være klassifisert under hushold med barn der foreldrene er gamle nok til å ha hjemmeboende barn over 15 år.



Figur 6.4 Andel som brukte kokte poteter hver dag/daglig eller sjeldnere enn 1 gang/uke i ulike aldersgrupper fra 1988/89 til 1996.²¹ De ulike aldersgruppene har hatt en signifikant endring; $p < 0.001$ for de tre yngste gruppene mens $p < 0.01$ for den eldste aldersgruppa. For hvert av årene var også forskjellene mellom aldersgruppene signifikante ($p < 0.001$), Pearson Kji kvadrat test for hele tabellen. $N = 2878$ (88/89), $N = 2916$ (90/91), $N = 2993$ (92/93), $N = 2943$ (94/95), $N = 2738$ (1996), MMI 1988/1996.

Tabell 6.1 illustrerer intervjuobjektets stilling i husholdet (om intervjuobjektet var sønn/datter eller voksenperson i eget hushold) sin betydning for bruk av kokte poteter blant forbrukere mellom 15 og 24 år. Det var en relativt stor forskjell mellom bruk av poteter hver dag/daglig og mindre enn 1 gang per uke, avhengig av om informanten var barn eller voksenperson i husholdet. Så lenge

²¹ Andelen som brukte kokte poteter 1-5 ganger/uke er utelatt fra figuren.

personer i denne aldersgruppa bodde hjemme hos foreldrene, ser det ut som om de fulgte det tradisjonelle kostmønsteret med poteten på sentral plass i kostholdet i større grad enn når de hadde flyttet ut og var voksenperson i eget hushold. På grunn av denne spesielle sammensetningen av den yngste aldersgruppa, og det lave antall observasjoner vi vil ende opp med ved splitting av materialet, vil vi i det følgende hovedsakelig konsentrere oss om gruppa 25 til 39 år når det gjelder den enkle statistikken. I regresjonsanalysene vil vi derimot ha med alle aldersgrupper fra 15 år og oppover.

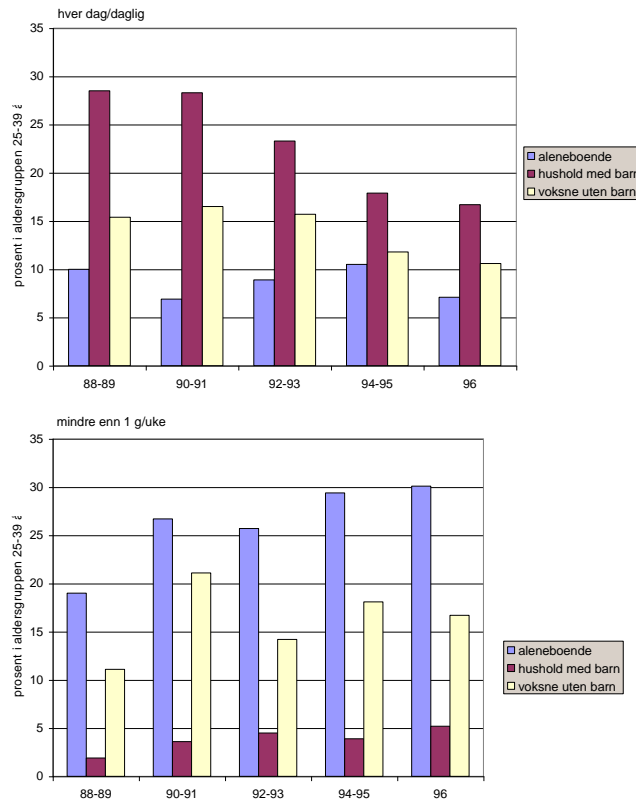
Tabell 6.1 *Brukshyppighet av kokte poteter i forhold til stilling i husholdet¹. Prosent innenfor aldersgruppa 15-24 år². N = 2558. MMI-data.*

		N	Hver dag/ daglig	1-5 g/uke	Sjeldnere
1988/89 (n=531)	Husfar (mann)	75	12	76	12
	Husmor (kvinne)	104	22	63	15
	Sønn	195	40	55	6
	Datter	157	34	60	6
1090/91 (n=544)	Husfar (mann)	81	20	62	19
	Husmor (kvinne)	97	14	63	23
	Sønn	183	32	61	7
	Datter	143	42	51	7
1992/93 (n=536)	Husfar (mann)	62	13	71	16
	Husmor (kvinne)	100	15	62	23
	Sønn	194	32	60	8
	Datter	148	31	64	5
1994/95 (n=500)	Husfar (mann)	83	6	63	31
	Husmor (kvinne)	107	10	66	23
	Sønn	157	19	67	15
	Datter	117	33	60	7
1996 (n=447)	Husfar (mann)	79	8	56	37
	Husmor (kvinne)	95	7	66	26
	Sønn	128	25	67	8
	Datter	105	20	68	12

¹Kategorien "annen stilling i husholdet " var med i analysen, men er utelatt fra tabellen.

²Prosentandelene summeres vannrett til 100. Innenfor hvert årstall var det signifikant forskjell ($p < 0.001$) mellom gruppene når testet med Pearson Kji kvadrat test.

Figur 6.5 viser forskjeller i potetforbruk i ulike husholdstyper (aleneboende, hushold med barn uavhengig av intervjuobjektets stilling i husholdet og voksne uten barn) når informantene var mellom 25 og 39 år gammel.



Figur 6.5 Andel som bruker kokte poteter hver dag/daglig eller sjeldnere enn 1 g/uke i ulike husholdsgrupper mellom 1988/89 og 1996²². Aldersgruppa 25-39 år. For hvert år er forskjellene mellom husholdsgruppene signifikant ($p < 0.001$). Blant hushold med barn er endringen signifikant ($p < 0.001$), Pearson kji kvadrat test på hele tabellen. $N = 803$ (88/89), $N = 800$ (90/91), $N = 832$ (92/93), $N = 832$ (94/95), $N = 767$ (96). MMI 1988/1996.

I hushold med barn var andelen som spiste kokte poteter hver dag større enn i begge de to andre husholdsgruppene, men det var også i denne husholdstypen nedgangen i andelen som spiste kokte poteter hver dag/daglig i løpet av undersøkelsesperioden var mest markant.

²² Andelen som brukte kokte poteter 1-5 g/uke er utelatt fra figuren.

På den andre siden av skalaen (bruk av kokte poteter mindre enn 1 g/uke) var det først og fremst aleneboende som utpekte seg ved å bruke poteter sjelden eller aldri. Andelen økte fra ca. 18% i 1988/89 til ca. 30% i 1996. Nesten en tredjedel av dem mellom 25 og 39 år som bodde alene spiste altså kokte poteter mindre enn 1 gang per uke i 1996. Videre var det om lag 15% av par uten barn og bare om lag 5% av barnehusene som gjorde dette. Mye tyder altså på at i tillegg til alder, har husholdssammensetning betydning for bruken av kokte poteter til middag.

6.1.2 Hvem er potetspiserne?

I forrige kapittel (6.1.1) så vi at brukshyppigheten av kokte poteter var lavest i den yngste aldersgruppa og at stilling i husholdet hadde mye å si for potetforbruket i den yngste aldersgruppa. I dette kapitlet spør vi i tillegg om andre faktorer knyttet til livsfase, ressurser, kjønn og bostedsregion har betydning for brukshyppigheten av kokte poteter.

Tabell 6.2 viser resultatene fra en multivariat analyse. Den avhengige variabelen i denne analysen er gitt i en såkalt ordinalskala (se Kapittel 5.1.2), og vi har derfor brukt en ordinal logistisk regresjonsmodell. Koeffisientene i tabellen viser virkningen av en uavhengig variabel på den avhengige, som her er frekvens av forbruk av kokte poteter, når vi kontrollerer for effekten av de øvrige variablene i analysen. Koeffisientene for hver av de uavhengige variablene viser hvor mye logaritmen av oddsen for å ha høy brukshyppighet av kokte poteter, logiten, endres når den uavhengige variabelen øker med en enhet i verdi. Ved denne typen regresjonsmodell er det altså ikke lett å gi koeffisienten en substansiell tolkning, annet enn som retning på sammenhengen. Positiv koeffisient innebærer positiv sammenheng (oddsen og følgelig sannsynligheten/andelen øker med høyere verdi på den uavhengige variabelen), negativ koeffisient innebærer negativ sammenheng.

Tabell 6.2 Brukshyppighet¹ av kokte poteter til middag. Funksjon av kjønn, livsfase, ressurser og region. (Loggodds eller logit av avhengig variabel) Koeffisienter. Ordinal logistisk regresjon. MMI-data.

	Koeff.	Z-verdi	Sig. Z ²
Kjønn (kvinne) ³			
Mann	0,06	1,69	-
Ulike hushold i forhold til alder (enslige < 40 år uten barn)			
Enslige < 40 år med barn	1,04	9,17	***
To el. fl. voksne < 40 år uten barn	0,71	8,85	***
To el. fl. voksne < 40 år med barn	1,80	24,77	***
Enslige > 40 år uten barn	2,28	26,25	***
Enslige > 40 år med barn	1,77	11,98	***
To el. fl. voksne > 40 år uten barn	3,16	39,42	***
To el. fl. voksne > 40 år med barn	2,39	30,10	***
Stilling i husholdet (Husmor (kvinne)/Husfar (mann))			
Sønn/datter	0,11	1,86	-
Handelsfelt (Oslo)			
Østre uten Oslo	0,41	7,14	***
Vestre	0,96	15,42	***
Midtre	0,95	13,93	***
Nordre	1,20	14,88	***
Utdanning (Ungdomsskolenivå)			
Videregående/Gymnas	-0,43	-10,17	***
Universitetsnivå	-0,76	-16,15	***
Husholdets bruttoinntekt (< kr 200.000)			
200-400.000 kr	-0,06	- 1,20	-
≥ 400.000 kr	-0,27	- 5,07	***
ikke svart ⁴	0,11	1,85	-
Tid (88/89)			
90/91	-0,14	- 2,59	*
92/93	-0,37	- 7,09	***
94/95	-0,49	- 9,29	***
96	-0,61	-11,52	***
Kutt 1	2,74		
Kutt 2	0,07		
Kutt 3	-1,29		
Kutt 4	-2,20		
Kutt 5	-2,80		
Kutt 6	-3,58		
Kutt 7	-4,70		
Prob > chi 2	0,000		
N	13881		

¹ hver dag/daglig, 1-2 g/uke, 3-5 g/uke, 1-2 g/uke, 2-3 g/måned, ca 1 g/måned, 3-11 g/år, sjeldnere, aldri.

² * (Z-verdi > 1.96) p < 0.05, ** (Z-verdi > 2.57) p < 0.01, *** (Z-verdi > 3.29) p < 0.001.

³ Det var heller ingen kjønnsforskjeller når analysene ble kjørt separat først blant enslige og så blant parhushold.

⁴ Det var svært mange missing på inntektsvariabelen. Kategorien ikke svart er derfor innlemmet i analysene for å få høyere N. Denne verdien tillegges ikke vekt ved tolkning av analysene.

Modellen vil her kun brukes som retningsindikator på ulike gruppers forbruk i forhold til referansegruppene.²³

Tabell 6.2 viser at funnene i den bivariate statistikken presentert over vedvarer selv når vi kontrollerer for effekten av andre bakgrunnsvariabler. Ved at alle koeffisientene for alders- og husholdsvariabelen er positive ser vi at enslige under 40 år uten barn (referansegruppa) hadde lavest sannsynlighet for å ha et hyppig forbruk av kokte poteter.

Som antatt ser vi også at bosted har betydning for hvor ofte man spiser kokte poteter til middag. Det å bo utenfor Oslo øker sannsynligheten for å ha et hyppig forbruk av kokte poteter (positive koeffisienter). Videre hadde personer med henholdsvis høy utdannelse eller høy inntekt lavere sannsynlighet for å spise kokte poteter ofte enn personer med lav utdannelse eller lav inntekt.

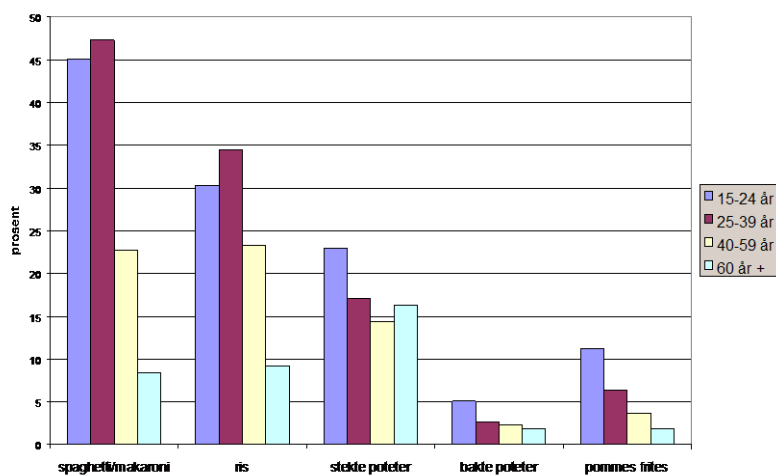
Den siste variabelen i tabellen viser at nedgangen i brukshyppighet av kokte poteter i løpet av registreringsperioden var statistisk signifikant. I presentasjonen av de bivariate analysene (Figur 6.4) kom det fram at denne tendensen har blitt gradvis større etter 1990.

6.1.3 Ris og pasta, stekte, bakte og friterte poteter

I forrige kapittel kom det fram at nedgangen i hvor ofte man bruker poteter var større i noen grupper enn i andre. Men hva har de kokte potetene blitt erstattet med? Ut fra en antagelse om at også forbruksmønsteret av de ulike alternativer til kokte poteter (altså andre tilberedningsmetoder for poteter - stekte poteter, bakte poteter eller pommes frites -, samt ris og spaghetti eller

²³ Korrekt omtale av resultatene i de ordinal logistiske og logistiske regresjonsmodellene presentert i denne rapporten vil være å angi om *sannsynligheten* for å ha et hyppig eller sjeldent forbruk er stor eller liten. Rent språklig vil dette imidlertid kunne være litt tungt. Av hensyn til flyt i språket vil vi derfor noen ganger komme til å være noe upresise i vår omtale av de ulike uavhengige variabelenes effekt i forhold til den avhengige, og for eksempel snakke om større eller mindre forbruk istedenfor å omtale sannsynligheten for at man bruker en matvare ofte eller sjelden.

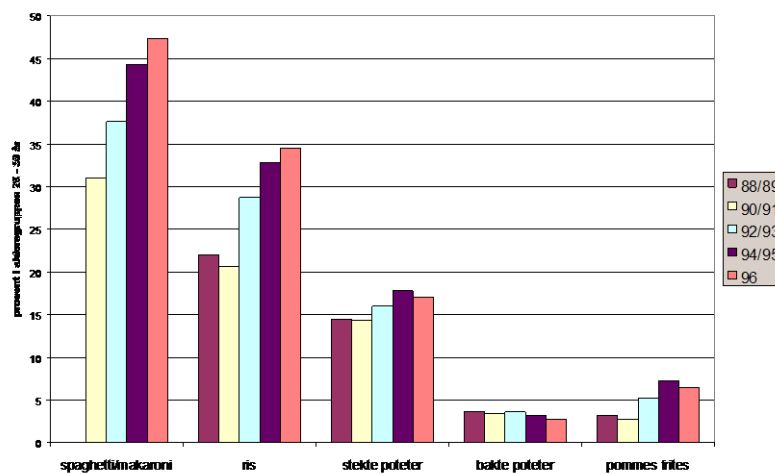
makaroni²⁴) varierer i forhold til alder og husholdssammensetning, går vi nå nærmere inn på endringer i forbruk av disse matvarene. Først vil vi imidlertid påpeke at det i 1996 var klare aldersforskjeller når det gjaldt andelen som brukte disse alternativene til kokt potet en eller flere ganger per uke (Figur 6.6), og at det var de yngste som i størst grad brukte de ulike alternativene så ofte. Det er imidlertid også svært ulikt i hvor stor grad man hadde så høy brukshyppighet av de ulike alternativene, og vi ser av figuren at spaghetti/makaroni og ris toppede listen.



Figur 6.6 Alternativer til kokt potet. Andelen i ulike aldersgrupper som brukte de ulike alternativene 1 eller flere ganger per uke i 1996. For hver av matvarene er aldersforskjellene statistisk signifikante ($p < 0.001$), Pearson Kji kvadrat test. $N = 2794$, MMI 1996

²⁴ Det er noe uvisst hvorvidt man løsriver pasta fra selve retten på samme måte som man gjør for poteter og ris (koteletter med ris, kokte eller bakte poteter versus lasagne) når man omtaler ulike retter. Informantene er blitt spurt om frekvens av forbruk av *spaghetti/makaroni* i samme bolk som kokte poteter, bakte poteter, stekte poteter, gratinerte poteter, pommefrites og ris. Et annet sted er det blitt spurt om frekvens av forbruk av *spaghettiretter*. Det kommer ikke fram hvorvidt informantene har inkludert retter der pastaen er en del av retten heller enn tilbehør/basis i retten, som for eksempel lasagne, når de har oppgitt frekvens av forbruk av spaghetti/makaroni. Vi bruker likevel kategorien spaghetti/makaroni når vi snakker om de ulike basismatvarene i funksjon av at de utgjør basisen i måltidet; pastaen er jo like fullt basisen i måltidet selv om den ikke så lett kan skilles fysisk fra de andre ingrediensene som de kokte potetene og ris.

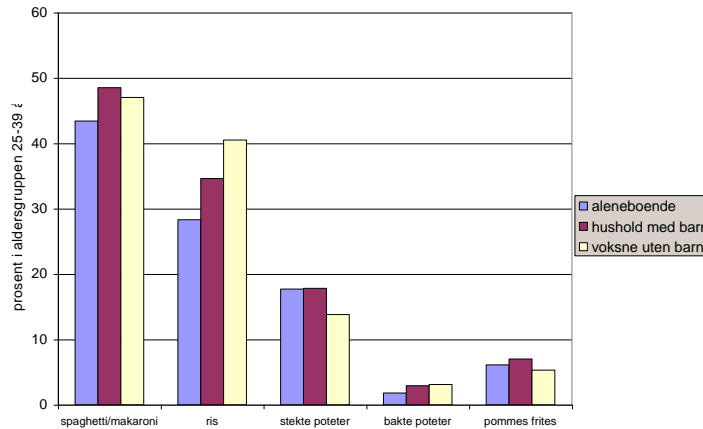
Alternativene til kokte poteter ble altså brukt relativt sjelden på ukebasis. I tråd med at det var de yngste aldersgruppene som spiste kokte poteter sjeldnest, var andelen som spiste de ulike alternativene til kokte poteter størst blant de unge. Figur 6.7 viser endring i andelen av forbrukere mellom 25 og 39 år som brukte de ulike alternativene 1 g/uke eller mer. Igjen ser vi at spaghetti/makaroni og ris var de vanligste alternativene. Det var også for disse matvarene andelen som brukte dem ofte økte mest i løpet av perioden, mens andelen av forbrukere som brukte bakte poteter og pommes frites 1 eller flere ganger per uke var lav. Det er imidlertid noe diskutabelt hvorvidt bakte poteter og pommes frites kan ses på som erstatning for kokte poteter, siden disse formene for poteter ofte brukes som egne småretter, løsrevet fra middagsmåltidet.



Figur 6.7. Alternativer til potet brukt 1 g/uke eller mer. Andel blant forbrukere i aldersgruppa 25 - 39 år fra 88/89 til 96. Frekvensanalyse. N = 6145, MMI 1988/1996..

Stekte poteter kan betraktes som en representant for noe tradisjonelt (-en måte å nyttiggjøre seg restene fra tidligere middager med kokte poteter, -en lettvariant før makaroniens og hurtigrisens tid). Vi ser imidlertid at det har vært en svak økning i brukshyppigheten av stekte poteter. Gratinerte poteter (ikke vist) ble bare helt sjelden brukt så ofte som 1 g/uke.

Figur 6.8 viser andelen av forbrukere mellom 25 og 39 år i ulike husholdstyper som brukte de ulike alternativene 1 eller flere ganger pr. uke i 1996. Ut fra myten om at barn elsker spaghetti med ketchup eller annen tomatsaus, er det som forventet at barnehushold bruker spaghetti/makaroni i større grad enn andre hushold.



Figur 6.8. Bruk av alternativer til kokt potet 1 eller flere ganger per uke i ulike hushold i 1996. Andel av personer mellom 25 og 39 år. $N = 765$ (spaghetti/makaroni), $N = 764$ (ris), $N = 760$ (stekte poteter), $N = 761$ (bakte poteter), $N = 760$ (pommes frites). Forskjellen mellom husholdsgruppene var signifikant for spaghetti/makaroni ($p < 0.01$), Pearson Kji kvadrat test. MMIs materiale, 1996.

6.1.4 Hvem bruker alternativene til kokt potet?

I dette kapitlet analyserer vi frekvensen av bruk av ris og spaghetti/makaroni (Tabell 6.3) og stekte, bakte og friterte poteter (Tabell 6.4) som funksjon av sosiodemografiske bakgrunnsvariabler som kjønn, alder og husholdssammensetning, stilling i husholdet, bosted, utdanning, inntekt og tid.

Effekten av ulike sosiodemografiske bakgrunnsvariabler var ikke like entydige for alternativene til kokt potet som de var for bruk av kokte poteter. Dette skyldes blant annet at det var færre som brukte disse alternativene hyppig, og at endringen bort fra det som en

gang var det gjengse norske har skjedd på ulik måte i ulike grupper. Innenfor husholdskategoriene var det for eksempel referansegruppa av enslige under 40 år som stort sett hadde størst sannsynlighet for å spise pommes frites og bakte poteter (Tabell 6.4) ofte i forhold til de andre gruppene (negativ verdi på koeffisienten viser at sannsynligheten for å spise bakte poteter eller pommes frites var lavere i de ulike gruppene i forhold til referanseverdien *enslige under 40 år uten barn*). Sannsynligheten for å ha et hyppig forbruk av spaghetti/makaroni (Tabell 6.3) var derimot lavere i referansegruppa i forhold til de andre husholdsgruppene under 40 år, men høyere enn i alle gruppene over 40 år. Unntaket er enslige under 40 år med barn. Det ser altså ut til at alder var viktigere enn husholdssammensetning når det gjaldt sannsynligheten for å bruke spaghetti/makaroni ofte.

Det samme gjelder ris (Tabell 6.3). Blant de unge husholdene var det hushold med to eller flere voksne (både med og uten barn) som hadde signifikant høyere sannsynlighet enn referansegruppa for å ha hyppig forbruk av ris, mens det i hushold der hovedforsørger var over 40 år kun var enslige med barn som ikke hadde lavere sannsynlighet enn referansegruppa for å bruke ris ofte.

Som vi har vært inne på tidligere symboliserer de ulike alternativene til poteter forskjellige ting: Bakte poteter og pommes frites er matvarer som til en viss grad spises løsrevet fra middagsmåltidet. Dette gjenspeiles ved at det er unge enslige uten barn og de som er sønn eller datter i husholdet som har størst sannsynlighet for å spise disse matvarene ofte. Når det gjelder betydningen av informantenes stilling i husholdet kan ris og spaghetti på sin side representere unge forbrukeres vei bort fra mor og de kokte potetene når de etablerer sitt eget hushold idet de spiser disse matvarene oftere når de er døtre/sønner enn når de selv er voksenperson i husholdet.

Det "moderne" i bruken av andre basismatvarer enn poteter gjenspeiles også i at de alle sammen stort sett ble spist oftere i Oslo enn i andre deler av landet (negativ koeffisient når Oslo er referanseverdi). Et morsomt unntak er at pommes frites tenderer til å bli brukt oftere i midtre handelsfelt enn i Oslo. Pommes frites har kanskje fått merkelappen "vulgært". Den betraktes som feit, usunn og assosieres gjerne med typiske (lavstatus) ungdomskulturer og gatekjøkkenmat.

Tabell 6.3 Frekvens av bruk av ris og spaghetti/makaroni¹. Funksjon av kjønn, livsfase, ressurser og region. Ordinal logistisk regresjon. MMI.

	Ris		Spaghetti/ makaroni	
	Koeff.	Sig. Z ³	Koeff.	Sig. Z ³
Kjønn (kvinne)				
Mann	-0,14	***	-0,32	***
Ulike hushold betinget av alder (ensl < 40 år ub)				
Enslige < 40 år med barn	0,10	-	0,20	-
To el. fl. voksne < 40 år u. barn	0,31	***	0,32	***
To el. fl. voksne < 40 år m. barn	0,17	*	0,25	**
Enslige > 40 år uten barn	-1,32	***	-1,97	***
Enslige > 40 år med barn	-0,18	-	-0,75	***
To el. fl. voksne > 40 år u. barn	-1,04	***	-1,61	***
To el. fl. voksne > 40 år m. barn	-0,25	***	-0,42	***
Stilling i husholdet (Husm. (kvinne)/Husf. mann))				
Sønn/datter	-0,11	*	-0,15	*
Handelsfelt (Oslo)				
Østre uten Oslo	-0,23	***	-0,38	***
Vestre	-0,14	*	-0,30	***
Midtre	-0,26	***	-0,18	*
Nordre	-0,44	***	-0,47	***
Utdanning (Ungdomsskolenivå)				
Videregående/Gymnas	0,37	***	0,20	***
Universitetsnivå	0,83	***	0,68	***
Husholdets bruttoinntekt (< kr 200.000)				
200-400.000 kr	0,03	-	-0,06	-
≥ 400.000 kr	0,18	***	0,08	-
ikke svart	0,04	-	-0,01	-
Tid (86/87 og 90/91)²				
88/89	-0,47	***	-	-
90/91	-0,42	***	-	-
92/93	-0,08	-	0,28	***
94/95	0,03	-	0,38	***
96	0,07	-	0,53	***
Kutt 1	5,69		6,31	
Kutt 2	3,36		3,33	
Kutt 3	1,2		0,78	
Kutt 4	-0,30		-0,85	
Kutt 5	-1,21		-1,84	
Kutt 6	-2,28		-2,86	
Kutt 7	-3,80		-4,14	
Prob > chi²	0,0000		0,0000	
N	16376		10991	

¹ hver dag/daglig, 1-2 g/uke, 3-5 g/uke, 1-2 g/uke, 2-3 g/måned, ca 1 g/måned, 3-11 g/år, sjeldnere, aldri.

² Data manglet for 86 - 89. Registreringstidspunktet 90/91 fungerer derfor som referanseverdi for tid i denne modellen.

³ * (Z-verdi > 1.96) p < 0.05, ** (Z-verdi > 2.57) p < 0.01, *** (Z-verdi > 3.29) p < 0.001.

Tabell 6.4 Brukshyppighet av stekte poteter, bakte poteter og pottes frites¹. Funksjon av kjønn, livsfase, ressurser og region. (Loggodds eller logit av avhengig variabel) Koeffisienter. Ordinal logistisk regresjon. MMI-data.

	Stekte poteter		Bakte poteter		Pottes frites	
	Koeff.	Sig. Z ²	Koeff.	Sig. Z ²	Koeff.	Sig. Z ²
Kjønn (kvinne)						
Mann	0,04	-	-0,14	***	0,40	***
Ulike hushold betinget av alder (ensl < 40 år uten barn)						
Enslige <40 år med barn	0,06	-	-0,33	**	-0,28	*
To el.fl.voks.<40 år u.b	-0,17	*	-0,19	*	-0,14	-
To el.fl.voks.<40 år m.b	-0,03	-	-0,41	***	-0,19	**
Enslige >40 år uten barn	-0,53	***	-1,20	***	-2,04	***
Enslige >40 år med barn	0,01	-	-0,40	**	-0,94	***
To el.fl.voks.>40 år u.b	-0,40	***	-1,08	***	-1,96	***
To el.fl.voks.>40 år m.b	-0,08	-	-0,69	***	-0,72	***
Stilling i husholdet (Husm.(kvinne)/Husf. (mann))						
Sønn/datter	0,47	***	0,27	***	0,43	***
Handelsfelt (Oslo)						
Østre uten Oslo	0,09	-	-0,18	**	0,11	-
Vestre	-0,39	***	-0,42	***	0,09	-
Midtre	-0,51	***	-0,72	***	0,35	***
Nordre	-0,61	***	-0,83	***	-0,02	-
Utdanning (Ungdomsskolenivå)						
Videregående/Gymnas	0,12	**	0,48	***	0,19	***
Universitetsnivå	0,05	-	0,72	***	-0,19	***
Husholdets bruttoinntekt (< kr 200.000)						
200-400.000 kr	-0,03	-	0,39	***	0,16	***
≥ 400.000 kr	0,02	-	0,77	***	0,23	***
ikke svart	0,01	-	0,31	***	0,10	-
Tid (88/89)						
90/91	-0,07	-	0,09	-	0,18	***
92/93	0,12	*	0,25	***	0,60	***
94/95	0,15	**	0,21	***	0,74	***
96	0,09	-	0,29	***	0,80	***
Kutt 1	5,84		6,97		7,29	
Kutt 2	3,60		5,32		5,63	
Kutt 3	1,49		3,54		3,62	
Kutt 4	0,21		2,06		2,02	
Kutt 5	-0,46		1,15		1,13	
Kutt 6	-1,14		-0,04		-0,06	
Kutt 7	-2,69		-1,64		-1,51	
Prob > chi²	0,000		0,000		0,000	
N	13698		13699		13691	

¹ hver dag/daglig, 1-2 g/uke, 3-5 g/uke, 1-2 g/uke, 2-3 g/måned, ca 1 g/måned, 3-11 g/år, sjeldnere, aldri.

² * (t-verdi > 1.96) p < 0.05, ** (t-verdi > 2.57) p < 0.01, *** (t-verdi > 3.29) p < 0.001.

En slik tolkning forsterkes ved at kvinner og personer med høy utdanning hadde hyppigere forbruk av ris, spaghetti/makaroni og bakte poteter, og sjeldnere forbruk av pommes frites enn menn og personer med lav utdanning.

Når det gjelder forskjellene mellom menn og kvinner, har vi utført en regresjonsanalyse der bare enslige var inkludert i materialet, og en der bare de samboende var inkludert (resultater ikke vist). Vi fant da at kvinner hadde en signifikant høyere brukshyppighet enn menn, både når de bodde alene og i parforhold. Dette gjaldt også de andre alternativene til den kokte poteten, bortsett fra stekte poteter. Vi ser altså at det å bo sammen med andre voksne i dagens Norge slett ikke er noen garanti for å ha akkurat det samme spisemønsteret. Slike forskjeller mellom menn og kvinner i parforhold kan for eksempel henge sammen med forskjeller i hvor ofte man inntar et måltid utenfor hjemmet, eller at man velger forskjellig av de matvarene som blir satt fram på middagsbordet. Det kan også hende man ikke spiser alle hjemmemåltidene samtidig, men at man lager sin egen mat etter hvert som man kommer hjem om kvelden.

Effekten av inntekt var noe mer varierende enn effekten av utdanning. Vi ser at jo høyere husholdets bruttoinntekt var, desto større var sannsynligheten for hyppig forbruk av både ris, bakte poteter og pommes frites, men ikke for spaghetti/makaroni og stekte poteter.

6.1.5 Oppsummering

Nedgangen i potetforbruket og økningen i forbruket av pasta og pommes frites skyldes som vi har sett her, i noen grad at det har skjedd endringer i brukshyppighet. Det må likevel sies at nordmenn fremdeles spiser kokte poteter i stor grad. Gjennom hele perioden spiste mellom 50 og 80% i de forskjellige aldersgruppene kokte poteter 1-5 ganger/uke, selv om noen grupper utpeker seg ved å ha brukt poteter i en grad som ifølge norske mattradisjoner må betraktes som svært sjelden (< 1 g/uke). Dette er hovedsakelig unge aleneboende forbrukere. I aldersgruppen 25-39 år er det også slik at hushold med barn spiser kokte poteter forholdsvis ofte sammenlignet med de andre husholdstypene, men disse hadde redusert bruken mest.

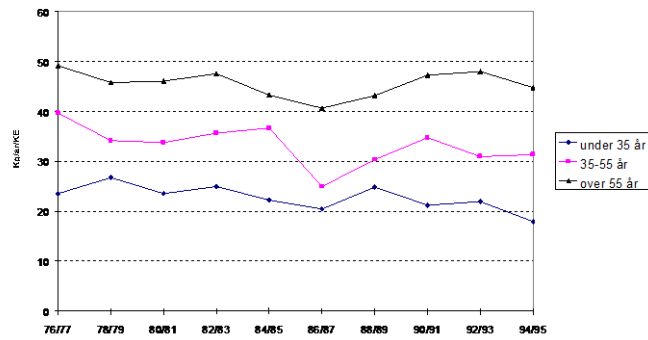
Poteter kan betraktes som et uttrykk for det tradisjonelle. Ut fra forventninger om hvem som vil representere det tradisjonelle og hvem som vil representere det moderne (se Kapittel 4.3) viser resultatene i dette kapitlet også at endringer i potetforbruk har skjedd nettopp langs dimensjonen tradisjonell - moderne: Unge enslige, personer med høy utdanning, med høy inntekt og personer i Oslo har gjennom hele perioden fått stadig lavere sannsynlighet for å ha et høyt potetforbruk i forhold til de som utgjør referansegruppa for de respektive kategoriene. Og, det er i høy grad eldre forbrukere og forbrukere bosatt utenfor Oslo som i størst grad kan tenkes å leve opp til påstanden om "ingen skikkelig middag uten poteter".

Når det gjelder alternativene til kokt potet er det slik at de yngste forbrukerne brukte mer pommes frites enn de mellom 25 og 39 år, som i sin tur brukte mer ris og spaghetti. Når det gjelder hvilke andre variabler enn alder som har betydning i forhold til sannsynligheten for å spise disse alternativene til kokt potet ofte, så vi at utdanning, inntekt og bostedsregion hadde noen interessante effekter i retning av at høy utdanning, høy inntekt og det å bo i Oslo er forhold som henger sammen med et hyppig forbruk av ris, spaghetti/makaroni og bakte poteter på potetens bekostning.

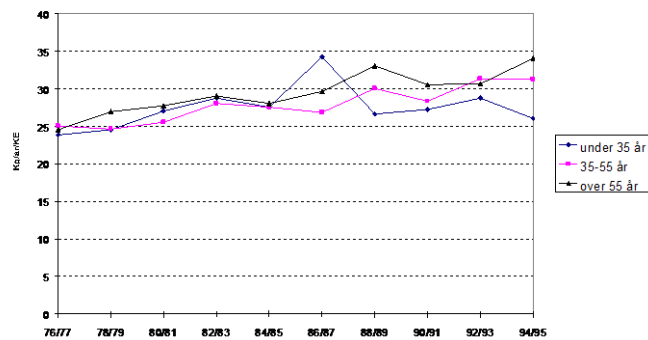
6.2 Endring i bruk av kjøtt, fisk og grønnsaker

Som bakgrunn for neste kapittel (Kapittel 7), som omhandler hvordan forbruket av ulike matvarer og matvanemønstre henger sammen, gir vi her en oversikt over forbruk av ulike middagsretter, noen enkeltstående fisk- og kjøttyper og grønnsaker.

Også her tar vi utgangspunkt i resultatene fra Forbruksundersøkelsene før vi utfører mer inngående analyser av materialet fra MMI.



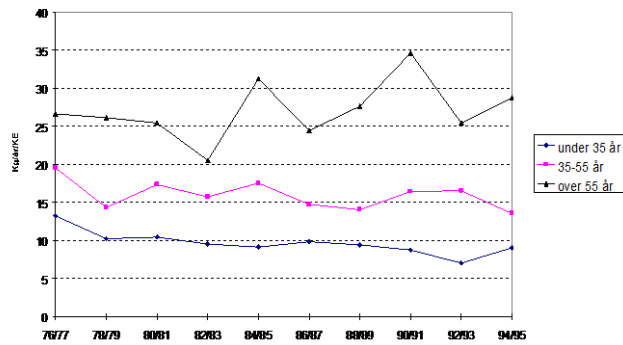
Figur 6.9 Endring i forbruk av rent kjøtt i ulike aldersgrupper. Kg/år/KE. Mellom ytterpunktene 76/77 og 94/95 var endringen i forbruket av rent kjøtt signifikant for hushold der hovedforsørger var under 35 år, $p < 0.01$ og mellom 35 og 55 år, $p = 0.01$, *t*-test. Endringen var ikke signifikant forskjellig gruppene imellom, *t*-test. Forbruksundersøkelsene 1976/1995.



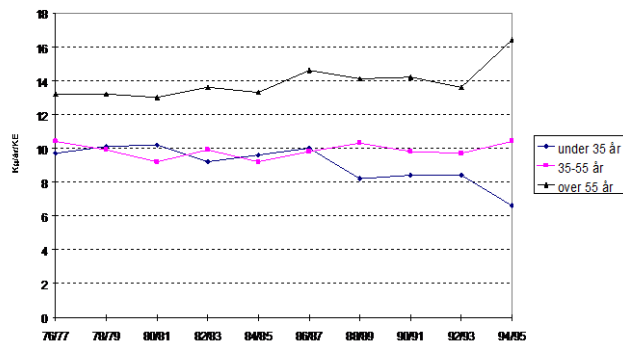
Figur 6.10 Endring i forbruk av kjøttprodukter i ulike aldersgrupper. Kg/år/KE. Mellom ytterpunktene 76/77 og 94/95 var endringen i forbruket av kjøttprodukter signifikant for hushold der hovedforsørger var under 35 år, $p < 0.05$, mellom 35 og 55 år, $p < 0.001$ og over 55 år, $p < 0.001$, *t*-test. Forskjellen i endring mellom yngste og mellomste aldersgruppe var signifikant med $p < 0.05$, mellom yngste og eldste med $p < 0.001$ og mellom eldste og mellomste aldersgruppe med $p < 0.05$, *t*-test. Forbruksundersøkelsene 1976/1995.

Figur 6.9 og Figur 6.10 viser endring i forbruk av rent kjøtt og kjøttprodukter i ulike aldersgrupper i forhold til energibehovet. Vi ser at endringene i forbruk av kjøtt er forskjellig for rent kjøtt og for kjøttprodukter, og at ulike aldersgrupper skiller seg fra hverandre. På den ene siden sank forbruket av rent kjøtt i de to yngste aldersgruppene, mens det lå stabilt i den eldste aldersgruppa. På den andre siden steg forbruket av kjøttprodukter i alle aldersgruppene, men minst i den yngste aldersgruppa.

Fisk er tradisjonelt den andre hovedbestanddelen i middagsmåltidet. Figur 6.11 og Figur 6.12 viser endring i forbruk av ren fisk og fiskeprodukter målt i Forbruksundersøkelsene. På samme måten som for rent kjøtt var det en nedgang i forbruket av ren fisk i de to yngste aldersgruppene, mens den eldste aldersgruppa ikke har endret forbruket når endringen måles mellom ytterpunktene. Når det gjaldt endringer i forbruket av fiskeprodukter (fiskepålegg inkludert), så vi derimot en nedgang i den yngste gruppa. Innledningsvis (Kapittel 3) diskuterte vi hvordan forestillingen av hvilke matvarer som passer sammen i samme måltid kan ha sammenheng med de forbruksendringer som skjer i ulike forbrukergrupper. Dersom man ser for seg at poteter og fisk er matvarer som er sterkt knyttet til hverandre, kan det nettopp være en sammenheng mellom en kraftigere nedgang i potetforbruket blant de yngste forbrukerne i forhold til de eldste forbrukerne (Kapittel 6.1), og spesielt nedgangen i forbruk av ren fisk og fiskeprodukter blant den samme forbrukergruppa sett her. Dette skal vi komme nærmere inn på i senere avsnitt, men først vil vi også presentere noen av Forbruksundersøkelsens tall på endringer i forbruk av grønnsaker per konsumpsjonsenhet.

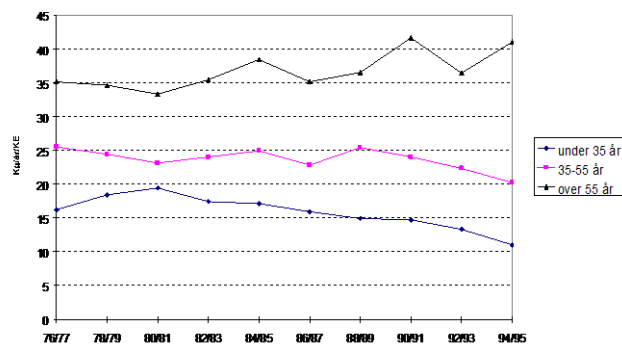


Figur 6.11 Endring i forbruk av ren fisk i ulike aldersgrupper. Kg/år/KE. Mellom ytterpunktene 76/77 og 94/95 var endringen i forbruket av ren fisk signifikant i hushold der hovedforsørger var under 35 år, $p < 0.05$ og mellom 35 og 55 år, $p = 0.001$, *t*-test. Endringen var forskjellig mellom yngste og eldste aldersgruppe, $p < 0.05$, og mellom eldste og mellomste aldersgruppe, $p = 0.01$, *t*-test. Forbruksundersøkelsene 1976/1995.

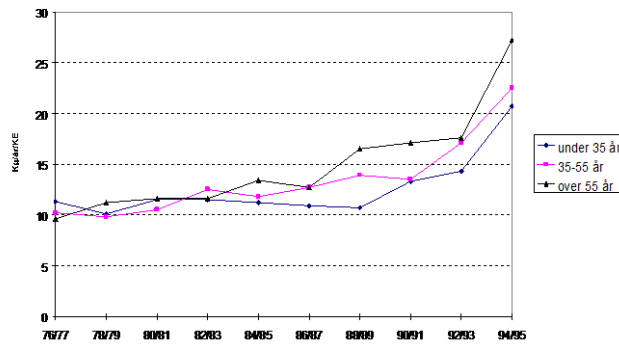


Figur 6.12 Endring i forbruk av produkter av fisk i ulike aldersgrupper. Kg/år/KE. Mellom ytterpunktene 76/77 og 94/95 var endringen i forbruket signifikant for produkter av fisk i hushold der hovedforsørger var under 35 år, $p < 0.001$ og over 55 år, $p < 0.001$, *t*-test. Endringen var forskjellig mellom yngste og mellomste aldersgruppe, $p < 0.01$, mellom yngste og eldste aldersgruppe, $p < 0.001$, og mellom eldste og mellomste aldersgruppe, $p = 0.001$, *t*-test. Forbruksundersøkelsene 1976/1995.

Figur 6.13 og Figur 6.14 viser endringen i forbruk av rotgrønnsaker og diverse kåltyper (gulrot, kålrot, nepe, hodekål, spisskål, rødkål, rosenkål, blomkål og brokkoli) og andre grønnsaker (tomat, løk, purre, gressløk, slangeagurk, hodesalat, issalat, kinakål, endivesalat, erter, bønner, reddiker, karvekål, rødbeter, sopp, spinat, persillerot, selleri og lignende). Vi ser igjen at det i de yngste aldersgruppene har vært en nedgang i forbruket av rot- og kålgrønnsaker som gjerne kan betegnes som tradisjonelle, mens forbruket av andre grønnsaker har økt i alle aldersgruppene etter midten av 80-tallet. Denne økningen skyldes først og fremst økning i forbruk av tomat, agurk og salat (inkludert kinakål) (Fagerli 1998).



Figur 6.13 Endring i forbruk av rot- og kålgrønnsaker i ulike aldersgrupper. Kg/år/KE. Forbruket var signifikant endret mellom ytterpunktene 76/77 og 94/95 for hushold der hovedforsørger var under 35 år, $p < 0.001$ og mellom 35 og 55 år, $p < 0.001$, *t*-test. Den eldste aldersgruppa hadde både en signifikant forskjellig endring i forhold til hushold der hovedforsørger var under 35 år, $p = 0.001$, og mellom 35 og 55 år, $p < 0.01$, *t*-test. Forbruksundersøkelsene 1976/1995.



Figur 6.14 Endring i forbruk av andre grønnsaker enn rot- og kålgrønnsaker i ulike aldersgrupper. Kg/år/KE. Forbruket viste en signifikant endring mellom ytterpunktene med $p < 0.001$ i alle gruppene, t -test. Begge de to eldste aldersgruppene hadde en signifikant større økning i forhold til den laveste aldersgruppa, $p < 0.001$, men ikke i forhold til hverandre, t -test. Forbruksundersøkelsene 1976/1995.

6.2.1 Mors kjøttkaker er konkurranseutsatt

Forbruksundersøkelsene gir som nevnt kun data på aggregert nivå. I MMIs materiale har vi mulighet til å gå nærmere inn på forbruket av ulike retter. Vi spør om det er en tendens til at flere nye matvarer og retter er kommet til de siste årene, eller om det fremdeles er slik som i Fürsts undersøkelse fra begynnelsen av 80-tallet at man stort sett spiser tradisjonelle retter som kjøttkaker, pølser og torsk?

Tabell 6.5 gir oversikt over brukshyppighet for middagsretter i 1996. Matvarene er valgt ut fra MMIs materiale med tanke på å favne matvarer som brukes med varierende brukshyppighet, og som er mer eller mindre tradisjonelle eller moderne. Av de utvalgte rettene var pølser, torsk, kjøttkaker blant de rettene som i størst grad ble brukt så ofte som en eller flere ganger per uke. Samtidig var det imidlertid over 15% av forbrukerne i 1996 som aldri brukte frityrfisk, hjemmelaget pizza, lasagne, frossen pizza eller marinert kylling, og om lag 30% eller mer som aldri brukte

meksikansk mat, "ny" pasta, ferdig pizza levert på døra og ferdigretter for mikrobølgeovn.

Tabell 6.5. Bruk av ulike middagsretter i 1996. Prosent av forbrukere¹, N = 2794. MMI 1996.

	N	≥ 1 g/ uke	1-3 g/ måned	≤ 3-11 g/ år	Aldri	Første måling (sig.t endring) ⁴
Pølser	2690	22.2	54.9	20.4	2.5	88/89
Torsk ²	2714	19.1	48.9	27.9	4.1	86/87 * (-)
Kjøttkaker	2704	15.6	61.4	21.1	1.9	86/87 * (-)
Risengrynsgrøt	2696	14.6	42.3	36.7	6.5	86/87 ** (+)
Fiskekaker	2684	10.5	45.5	36.4	7.6	86/87 ** (-)
Koteletter	2701	9.3	60.5	28.2	2.0	92/93
Omelett	2685	9.3	47.8	38.3	4.6	86/87 *** (+)
Seibiff	2666	8.5	34.1	43.4	13.9	86/87 *** (+)
Grillpølser	2665	8.3	37.7	46.8	7.2	88/89 *** (+)
Biff	2656	3.9	33.8	52.5	9.8	87/87 *** (+)
Stek i ovn	2638	3.8	37.5	54.7	4.0	92/93
Fårikål	2708	1.4	20.8	68.7	9.2	86/87
Spaghettilretter	2689	25.6	47.3	20.8	6.4	86/87 *** (+)
Dypfryste ferdigretter	2677	15.3	32.6	42.1	9.9	94/95
Gryterett	2631	8.6	51.9	33.5	6.0	92/93 *** (+)
hjemmelaget Laks/ørret ²	2698	6.1	44.8	43.9	5.3	86/87 *** (+)
Pizza (frossen)	2676	7.9	35.2	37.8	19.0	86/87 *** (+)
Frityrfisk	2648	8.4	34.4	41.8	15.4	86/87
Ferdiggrillet kylling	2694	7.5	44.1	39.6	8.8	86/87 *** (+)
Gryterett av pose	2684	5.9	36.8	42.8	14.6	86/87 *** (+)
Hjemmelaget pizza	2656	5.7	33.9	42.6	17.7	86/87 *** (+)
Annen "ny" pasta	2649	5.3	23.9	39.8	31.1	88/89 *** (+)
Hamburger	2645	4.2	37.1	44.6	14.0	86/87 *** (+)
Lasagne	2685	3.4	36.4	41.3	18.9	88/89 *** (+)
Marinert kylling	2694	3.4	26.2	50.7	19.7	86/87 *** (+)
Ferdigretter for mikrobølgeovn	2654	2.8	9.2	33.3	54.7	88/89 *** (+)
Meksikansk ³	2617	2.4	25.1	43.6	28.9	-96
Hjemmelevert pizza	2675	1.4	11.9	35.6	51.1	86/87 *** (+)

¹ Prosentandelene summeres vannrett til 100.

² Torsk og laks/ørret sorterer inn under spørsmålet: "hvor ofte spiser du følgende typer kjøtt og fisk?", mens de andre rettene som er ført opp i tabellen sorterer inn under spørsmålet: "hvor ofte spiser du følgende middagsretter?". Det er derfor en teoretisk mulighet for at tallene for torsk og laks/ørret er overrepresentert i denne sammenhengen siden informantene kan tenkes å ha inkludert også annen bruk av disse matvarene enn som del av middagen.

³ Merk at meksikansk mat er samlekategori, mens for eksempel ulike retter som kan gis merkelappen italiensk er spurt om separat.

⁴ Tidspunkt for første måling - Independent sample t-test på gjennomsnittet; * betyr p < 0.05, ** betyr p < 0.01, *** betyr p < 0.001 - retningen på endringen er angitt i parentes.

Selv om de fleste av de mer moderne matvarene her ikke er blant dem som i størst grad brukes på ukebasis, er det interessant å merke seg at pølser, kjøttkaker og torsk har fått god konkurranse i *spaghettirettene* og *de dypfryste ferdigrettene*²⁵. Den siste kolonnen i tabellen med tall for når første måling fant sted, signifikans og retning på endringen, viser også at det har skjedd en økning i gjennomsnittlig brukshyppighet av både spaghettiretter, gryteretter, laks/ørret, pizza, kylling, lasagne osv., men også i noen av de rettene som er nærliggende å kalle tradisjonelle. Dette utdypes i Figur 6.15 og Figur 6.16.

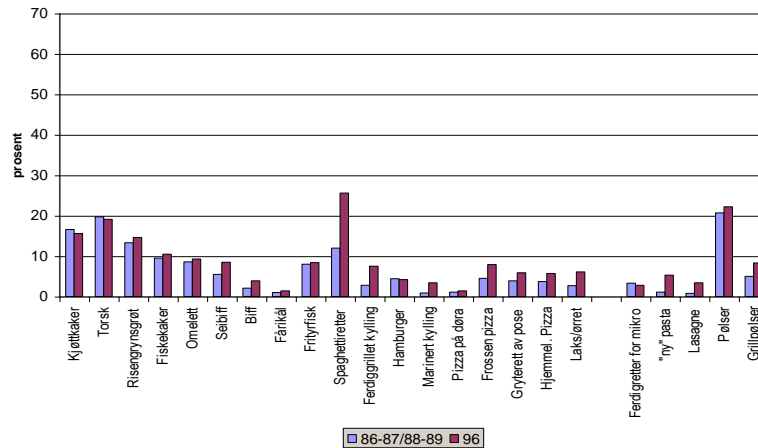
Figur 6.15 og Figur 6.16 gir et inntrykk av graden av endring i brukshyppighet. Andel som har brukt retten ≥ 1 g/uke og andel som aldri har brukt retten, er oppgitt for første og siste registreringsår. Relevansen av en cut off på ≥ 1 g/uke kan diskuteres.

Kostholdet inkluderer som oftest et bredt spekter av ulike middagsretter. Noen retter betegnes som hverdagsretter, mens andre brukes mer sjelden, enten fordi de har kulturell status som festmat, er tidkrevende å tilberede, er dyre, består av lite tilgjengelige råvarer eller annet. Fiskekaker og fårrikål kan stå som representanter for henholdsvis hverdagsmat og helgemat.

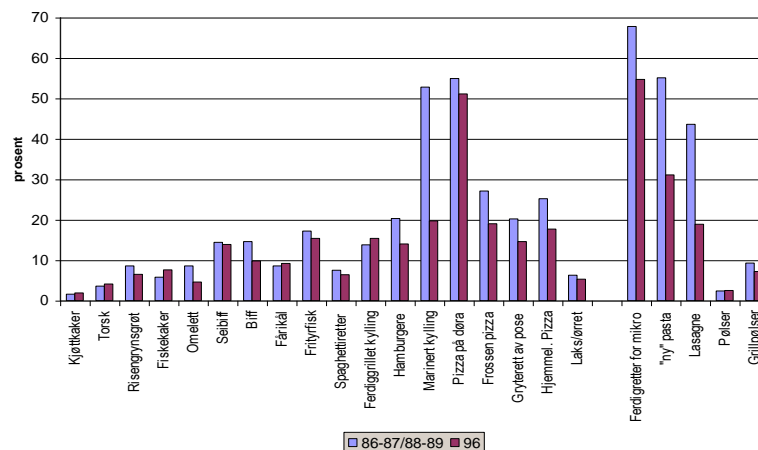
I Figur 6.15 ser vi økning i andelen at som brukte ulike middagsretter en eller flere ganger per uke. Bruksfrekvensen av de første 18 matvarene ble registrert første gang i 1986/87, mens første gangs registrering var 88/89 for de siste 5 matvarene i figuren. Økningen har vært størst blant retter som ferdiggrillet kylling, laks/ørret, både hjemmelaget og frossen pizza, hjemmelaget gryterett og gryterett av pose, lasagne og annen "ny" pasta og ferdigretter for mikrobølgeovn²⁶.

²⁵ OBS. Ved tolking av materialet er det viktig å være oppmerksom på at *dypfryste middagsretter* blant annet kan omfatte retter av matvarer som utgjør for eksempel torsk, frityrfisk og også frossenpizza for den del.

²⁶ Spaghettiretter står i en særstilling med en fordobling i andelen forbrukere som har brukt denne middagstypen mer enn 1 g/uke fra 1986/87 til 1996. Variabelen omfatter imidlertid mest sannsynlig både lasagne og annen "ny" pasta. Endring i forbruket av disse matvarene må derfor tolkes med forsiktighet.



Figur 6.15. Endring i andel forbrukere som brukte ulike middagsretter ≥ 1 g/uke ved første og siste registrering. Første registrering var 86/87 for de 8 første rettene i figuren, og 88/89 for lasagne, "ny" pasta og ferdigrøtter for mikrobølgeovn. Frekvensanalyse. Signifikans for endring er angitt i Tabell 6.5, Independent sample *t*-test. $N = 17558$, *MMI* 1986/1996.



Figur 6.16. Endring i andel forbrukere som aldri brukte ulike middagsretter ved første og siste registrering. Første registrering var 86/87 for de 8 første rettene i figuren, og 88/89 for lasagne, "ny" pasta og ferdigrøtter for mikrobølgeovn. Frekvensanalyse. Signifikans for endring er angitt i Tabell 6.6, Independent sample *t*-test på gjennomsnittet. $N = 17558$, *MMI* 1986/1996.

Resultatene antyder imidlertid også at dette ikke, eller bare i liten grad, har skjedd på bekostning av mer tradisjonelle retter. Det har nemlig også vært en svak økning i forbruket av risengrynsgrøt, omelett, seibiff, biff, pølser og grillpølser og en stabil brukshyppighet av frityrfisk, koteletter, stek og fårrikål. De eneste av de *tradisjonelle* rettene som ble brukt en eller flere ganger per uke av en lavere andel av forbrukerne i 1996 enn på midten/slutten av 80-tallet, var torsk og kjøttkaker. Dette har til gjengjeld, sammen med pølser, vært svært hyppig brukte retter gjennom hele perioden.

Resultatene blir svært interessante når vi ser dem i forhold til den tidligere SIFO-undersøkelsen (Wold 1985, Fürst 1985)²⁷ som er omtalt tidligere. De rettene (pølser, kjøttkaker, torsk, fiskekaker og risengrynsgrøt) som i MMI-materialet har vært hyppigst brukt gjennom hele perioden, var også den gangen blant de hyppigst brukte middagsrettene. På den andre siden ble retter som gryterett, frityrfisk, spaghetti og annen pasta, spekekjøtt og fjørfe bare svært sjelden brukt i Wolds undersøkelse. Det var få privathusholdninger som hadde mikrobølgeovn og den italienske pastaen og pizzaen var mer enn eksotisk nok.

Figur 6.16 viser andel som aldri har brukt ulike middagsretter. På samme måte som i forrige figur var første registreringsår 1986/87 for de første 18 matvarene og 1988/89 for de 5 siste. Figuren viser at det har vært relativt store endringer i andel forbrukere som aldri har brukt ulike middagsretter. Dette gjelder spesielt de "nye" middagsrettene marinert kylling, lasagne, "ny" pasta og ferdigretter for mikrobølgeovn. Det var også om lag 10% færre som svarte at de aldri brukte frossenpizza, hjemmelaget pizza og gryteretter av pose i 1996 enn i 1986/87.

²⁷ Resultatene fra de to undersøkelsene er ikke direkte sammenlignbare. I den tidligere undersøkelsen fra SIFO var kostholdet kartlagt ved at man skrev matdagbok i en hel uke. Det er dermed informantene selv som har definert hvilke matretter som er med. Informantene i MMI-undersøkelsen presenteres for et 20-talls ulike kjøtt- og fisketyper og et 40-talls ulike matretter (der for eksempel pizza er representert med 7 separate spørsmål). I våre analyser har vi igjen tatt et utvalg fra disse matvarene i forhold til brukshyppighet (MMI 1996) og relevans for dimensjonen tradisjonell - moderne. Totalt antall matvarer og retter analysert i denne rapporten er presentert i Vedlegg 2.

6.2.2 Hvem velger hva ? - ulike middagsretter

For å undersøke nærmere hvem som i størst grad brukte de ulike middagsrettene, har vi utført ordinal logistiske regresjonsanalyser for noen få middagsretter. Er det igjen slik at det er de unge, de med høy utdanning eller inntekt og de som bor i Oslo som har høyest sannsynlighet for å velge de moderne variantene?

Vi har valgt koteletter og torsk som representanter for det tradisjonelle, og frossen pizza og lasagne som uttrykk for det mer moderne (Tabell 6.6 og Tabell 6.7). Vi kommenterer de tradisjonelle rettene først. I Tabell 6.5 så vi at 60% av informantene oppga at de spiste koteletter 1 - 3 g/måned. Når vi ser nærmere på hvem som hadde størst sannsynlighet for å spise koteletter ofte, kommer det fram at dette gjaldt menn i større grad enn kvinner²⁸, par under 40 år med barn og alle hushold der informanten var over 40 år i større grad enn enslige under 40 år uten barn. Det samme gjelder personer i østre handelsfelt utenom Oslo, i vestre handelsfelt og i nordre handelsfelt mer enn personer i Oslo. Hushold med forholdsvis høy inntekt bruker koteletter oftere enn dem som hadde lav inntekt. Derimot hadde personer med høy utdanning lavere sannsynlighet for å spise koteletter ofte enn de med lav utdanning. Det tradisjonelle ved bruk av koteletter kan altså i stor grad sies å bli gjenspeilet i resultatene fra denne regresjonsanalysen.

At torsk er en typisk hverdagsmatvare kom blant annet fram ved at om lag 20% av informantene spiste torsk mer enn en gang per uke, og at andelen som bruker torsk så ofte har vært mer eller mindre stabil gjennom hele perioden (Tabell 6.5).

I regresjonsanalysen i Tabell 6.6 kommer det videre fram at det for det første var referansegruppa av enslige under 40 år uten barn som hadde lavest sannsynlighet for å ha et hyppig forbruk av torsk

²⁸ Kjønnforskjellene gjelder både hushold der to eller flere voksne bor sammen og enslige. Det viser resultatene fra regresjonsanalyser som først omfatter bare enslige og så parforholdene. Enslige menn har større sannsynlighet enn enslige kvinner for å ha et hyppig forbruk av koteletter ($p < 0.001$), mens også menn i parforhold har større sannsynlighet enn kvinner i parforhold for å spise koteletter ofte ($p < 0.05$) (resultater ikke vist). Det var ingen kjønnforskjeller for torsk når analysen ble kjørt separat for enslige og parhushold.

Tabell 6.6 Brukshyppighet av koteletter og torsk¹. Funksjon av kjønn, livsfase, ressurser og region. (Loggodds eller logit av avhengig variabel). Koeffisienter. Ordinal logistisk regresjon. MMI-data.

	Koteletter Koeff.	Sig. Z ³	Torsk Koeff.	Sig. Z ³
Kjønn (kvinne)				
Mann	0,18	***	0,03	-
Ulike hushold betinget av alder (ensl < 40 år uten barn)				
Enslige <40 år med barn	0,17	-	0,45	***
To el.fl.voks.<40 år u.b	0,13	-	0,14	*
To el.fl.voks.<40 år m.b	0,42	***	0,68	***
Enslige >40 år uten barn	0,24	*	1,26	***
Enslige >40 år med barn	0,68	***	1,10	***
To el.fl.voks.>40 år u.b	0,62	***	1,57	***
To el.fl.voks.>40 år m.b	0,51	***	1,04	***
Stilling i husholdet (Husm.(kvinne)/Husf. (mann))				
Sønn/datter	0,03	-	0,10	*
Handelsfelt (Oslo)				
Østre uten Oslo	0,19	*	-0,05	-
Vestre	0,29	***	0,44	***
Midtre	0,15	-	0,55	***
Nordre	0,40	***	1,33	***
Utdanning (Ungdomsskolenivå)				
Videregående/Gymnas	-0,12	*	-0,08	*
Universitetsnivå	-0,37	***	0,01	-
Husholdets bruttoinntekt (< kr 200.000)				
200-400.000 kr	0,16	*	0,03	-
≥ 400.000 kr	0,29	***	-0,004	-
ikke svart	0,09	-	-0,003	-
Tid (86/87 og 92/93)²				
88/89	-		0,07	-
90/91	-		0,15	**
92/93	-		-0,09	-
94/95	0,01	-	-0,07	-
96	0,05	-	-0,16	**
Kutt 1	7,57		7,52	
Kutt 2	5,93		5,19	
Kutt 3	3,14		2,63	
Kutt 4	1,12		1,12	
Kutt 5	-0,14		0,22	
Kutt 6	-1,72		-1,004	
Kutt 7	-3,32		-2,33	
Prob > chi²	0,0000		0,0000	
N	8228		16385	

¹ hver dag/daglig, 1-2 g/uke, 3-5 g/uke, 1-2 g/uke, 2-3 g/måned, ca 1 g/måned, 3-11 g/år, sjeldnere, aldri.

² Data manglet for 86 - 91. Registreringstidspunktet 92/93 fungerer derfor som referanseverdi for tid i denne modellen.

³ * (Z-verdi > 1.96) p < 0.05, ** (Z-verdi > 2.57) p < 0.01, *** (Z-verdi > 3.29) p < 0.001.

i forhold til andre alders- og husholdsgrupper kontrollert for de andre variablene i analysen. Effekten av bosted skyldes mest sannsynlig at tilgangen på fisk er større i vestre, midtre og nordre handelsfelt i forhold til Oslo og Østlandet utenfor Oslo.

I Tabell 6.7 har vi tatt for oss de mer moderne rettene pizza og lasagne. I løpet av undersøkelsesperioden har forbruket av begge disse rettene økt. Menn har signifikant større sannsynlighet enn kvinner for å spise frossen pizza ofte, mens det er omvendt for lasagne. Det samme gjelder i analyser utført på par og enslige separat²⁹.

Enslige under 40 år med eller uten barn ser ut til å ha det hyppigste forbruket av frossenpizza, mens det på den andre siden er enslige uten barn og par uten barn under 40 år som har størst sannsynlighet for å spise lasagne ofte. Det å være enslig eller aleneforsørger under 40 år har altså betydning i forhold til å spise pizza ofte, mens det å være uten barn gir økt forbruk av den noe mer krevende retten lasagne.

Effekten av utdanning og inntekt ser ut til å være mer entydig for de moderne matrettene enn for de tradisjonelle; Sannsynligheten for å ha et hyppig forbruk øker med både høy utdanning og høy inntekt. Dette er også i tråd med forventningen om hvem som spiser moderne og hvem som spiser tradisjonelt.

Endringstendensene vist i Figur 6.15 og Figur 6.16 støttes i noen grad også. Selv når vi kontrollerte for de ulike bakgrunnsvariablene, var sannsynligheten for å ha et høyt forbruk av lasagne større alle årene etter 90-91, sett i forhold til referanseåret 1988/89, mens sannsynligheten for å ha et høyt forbruk av frossenpizza var større i 94/95 og 96 enn i 1986/87.

²⁹ Menn har høyere sannsynlighet for å spise frossenpizza enn kvinner uavhengig om man lever alene ($p < 0.001$) eller sammen med andre ($p < 0.001$), og lavere sannsynlighet for å spise lasagne uavhengig av om man lever alene ($p < 0.001$) eller sammen med andre ($p < 0.01$).

Tabell 6.7 Brukshyppighet av frossenpizza og lasagne¹. Funksjon av kjønn, livsfase, ressurser og region. (Logodds eller logit av avhengig variabel). Koeffisienter. Ordinal logistisk regresjon. MMI-data.

	Frossen Pizza		Lasagne	
	Koeff.	Sig. Z ³	Koeff.	Sig. Z
Kjønn (kvinne)				
Mann	0,13	***	-0,21	***
Ulike hushold betinget av alder (ensl < 40 år uten barn)				
Enslige <40 år med barn	-0,12	-	-0,26	*
To el.fl.voks.<40 år u.b	-0,33	***	-0,06	-
To el.fl.voks.<40 år m.b	-0,28	***	-0,42	***
Enslige >40 år uten barn	-1,76	***	-2,03	***
Enslige >40 år med barn	-0,42	**	-0,99	***
To el.fl.voks.>40 år u.b	-1,70	***	-2,02	***
To el.fl.voks.>40 år m.b	-0,43	***	-0,91	***
Stilling i husholdet (Husm.(kvinne)/Husf. (mann))				
Sønn/datter	0,77	***	0,57	***
Handelsfelt (Oslo)				
Østre uten Oslo	0,07	-	-0,13	*
Vestre	0,14	*	0,06	-
Midtre	0,17	**	0,02	-
Nordre	0,03	-	-0,28	***
Utdanning (Ungdomsskolenivå)				
Videregående/Gymnas	0,11	**	0,49	***
Universitetsnivå	0,12	**	0,68	***
Husholdets bruttoinntekt (< kr 200.000)				
200-400.000 kr	0,21	***	0,31	***
≥ 400.000 kr	0,30	***	0,56	***
ikke svart	0,14	*	0,21	***
Tid (86/87 og 88/89)²				
88/89	0,01	-	-	
90/91	-0,13	*	0,76	***
92/93	0,06	-	1,26	***
94/95	0,25	***	1,49	***
96	0,48	***	1,62	***
Kutt 1	7,53		8,39	
Kutt 2	5,54		6,81	
Kutt 3	3,02		4,75	
Kutt 4	1,34		2,78	
Kutt 5	0,48		1,73	
Kutt 6	-0,46		0,63	
Kutt 7	-1,61		-0,72	
Prob > chi²	0,0000		0,0000	
N	16323		13687	

¹ hver dag/daglig, 1-2 g/uke, 3-5 g/uke, 1-2 g/uke, 2-3 g/måned, ca 1 g/måned, 3-11 g/år, sjeldnere, aldri.

² Data manglet for 86 - 89. Registeringstidspunktet 90/91 fungerer derfor som referanseverdi for tid i denne modellen.

³ * (Z-verdi > 1.96) p < 0.05, ** (Z-verdi > 2.57) p < 0.01, *** (Z-verdi > 3.29) p < 0.001.

6.2.3 Surkål og erter eller tomat, salat og hvitløk

Forbruksundersøkelsene viste en nedgang i forbruket av de mer tradisjonelle grønnsakene i noen forbrukergrupper, og en økning i forbruket av de mer "eksotiske" grønnsakene. Her spør vi om man også i MMIs materiale ser en økning i forbruket av andre grønnsaker enn kål- og rotgrønnsaker.

Ved presentasjon av endring av ulike grønnsaker, må det bemerkes at MMI's materiale er svært mangelfullt i forhold til å kunne gi en beskrivelse av det totale grønnsakforbruket, idet bare noen få utvalgte grønnsaker er representert og vanlige grønnsaker, slik som gulrot og kål, er utelatt.

I Tabell 6.8 vises brukshyppighet for ulike grønnsaker i 1996. Det er interessant å merke seg at bortsett fra squash/aubergine ble tomat, salat og agurk, men også dypfryste grønnsaker, brokkoli og hvitløk brukt 1 eller flere ganger per uke av en ganske stor andel av forbrukerne. Den store andelen som spiste tomater, agurk og salat så ofte reflekterer antagelig at dette er grønnsaker som også brukes på brød, foruten at de er typiske salatgrønnsaker (som en del forbrukere spiser til lunsj og andre ganger utenom middagsmåltidet).

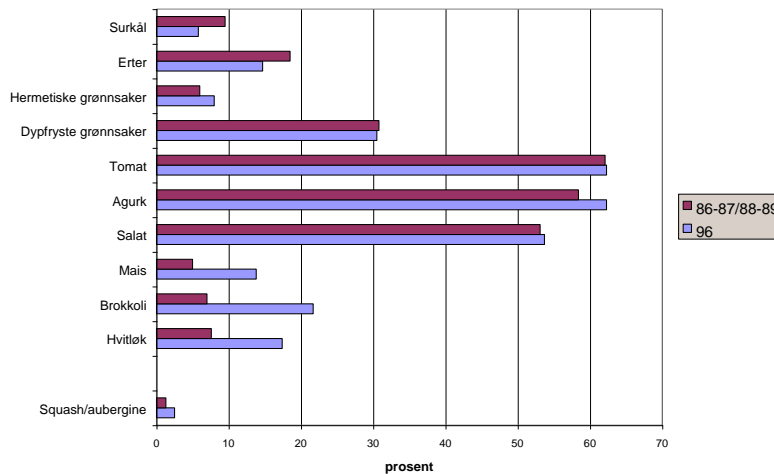
Tabell 6.8. *Brukshyppighet av ulike grønnsaker i 1996. Prosent¹ av forbrukere i 1996. N = 17558. MMI 1996.*

	N	≥ 1 g/uke ²	1-3 g/ måned	≤ 3-11 g/år	Aldri
Surkål	2691	5.8	39.1	46.3	8.8
Erter	2690	14.7	49.1	30.1	6.1
Dypfryste grønnsaker	2685	30.5	40.9	22.1	6.4
Tomater	2702	62.3	22.6	9.9	5.2
Agurk	2707	62.3	25.4	9.9	2.3
Salat	2674	53.7	33.4	10.6	2.3
Mais	2666	13.8	35.7	35.2	15.2
Brokkoli	2687	21.7	40.9	26.8	10.6
Squash/aubergine	2668	2.5	11.2	35.4	50.9
Hvitløk	2669	17.4	23.6	31.2	27.7

¹ Frekvensanalyse. Prosentandelene summerer vannrett til 100.

² Følgende retter ble brukt 3-5 g/uke; erter (3%), grønnsakstuing (2%), tomat (23%), salat (17%), brokkoli (5%), surkål (1%), mais (3%), agurk (21%), hvitløk (4%), dypfryste grønnsaker (7%), hermetiske grønnsaker (2%). Følgende retter ble også brukt hver dag/daglig; tomat (9%), salat (3%), brokkoli (1%), mais (1%), agurk (9%), hvitløk (1%), dypfryste grønnsaker (1%).

Figur 6.17 viser igjen endring i andel som brukte de ulike varene en eller flere ganger per uke. Første registreringsår var 1986/87 for alle andre matvarer enn squash/aubergine, som på sin side ble innlemmet i 1988/89. Det var bare surkål og erter ble brukt substansielt sjeldnere i 1996 enn ved første måling. Økningen i forbruk av grønnsakstuing må ses i lys av at første registrering ble foretatt så sent som i 1992/93, mens økningen i forbruk av hermetiske grønnsaker muligens skyldes økt forbruk av "nye" typer grønnsaker som mais, asparges, hermetiske tomater ikke minst, bønnespirer med mer. De største endringene er sett for mais, brokkoli og hvitløk.



Figur 6.17. Endring i andel forbrukere som brukte ulike grønnsaker \geq 1 g/uke ved første og siste registrering. Første registrering var 86/87 for alle kategoriene unntatt squash/aubergine. Endringer i gjennomsnittlig bruksfrekvens er statistisk signifikante med $p < 0.001$ for surkål, erter, hermetiske grønnsaker, agurk, mais, brokkoli, hvitløk og squash/aubergine, Independent sample t-test på gjennomsnittet. $N = 17558$, MMI 1986/1996.

Når det gjelder endringen i hvor ofte man bruker mer moderne grønnsaker har det vært en klar økning for alle typene, unntatt for tomat og salat som tydeligvis var etablert (høy andel av forbrukere som brukte varen 1 eller flere ganger per uke) allerede i 1986/87. Resultatene fra Forbruksundersøkelsene tyder på en økning i forbruket av salat og tomat som virkelig tok fart fra siste halvdel

av 80-tallet (Fagerli 1998). Når det gjelder endring i brukshyppigheten av tomat og salat kan diskrepansen mellom resultatene fra Forbruksundersøkelsene og fra MMI (vist i Tabell 6.8) ligge i at økningen i noen grad har skjedd i kategoriene over 1 g/uke (MMI 1996). En annen forklaring når det gjelder salat er at også kinakål (en forholdsvis tung grønnsak) er kodet som salat i Forbruksundersøkelsene, men ikke i MMIs materiale.

6.2.4 Hvem velger hva? - ulike grønnsaker

Igjen har vi utført ordinal logistiske regresjonsanalyser på utvalgte grønnsaker (brokkoli og erter). Resultatene presenteres i Tabell 6.9. Det er ganske interessante forskjeller mellom de to grønnsakstypene når det gjelder hvilken betydning alder og husholdssammensetning har i forhold til sannsynligheten for å bruke disse matvarene ofte.

Når det gjelder brokkoli ser vi at effektene av alders-og husholdsvariabelen varierer etter hvor vidt det er barn i husholdet eller ikke, men at resultatene har forholdsvis lav grad av sikkerhet ($p > 0.01$). For erter er det som for mange av de andre mer tradisjonelle matvarene og rettene vi har analysert i dette kapittelet, slik at alle de ulike kategoriene for alder og husholdssammensetning har signifikant høyere sannsynlighet enn referansegruppen for å ha et hyppig forbruk. Sannsynligheten for å spise brokkoli var høyere blant kvinner enn blant menn, mens det var omvendt for erter.

Igjen har vi kjørt separate regresjonsanalyser for enslige og for personer i parforhold for å se om kjønnsforskjellen gjelder i større grad blant aleneboende enn blant samboende (resultater ikke vist). Både når det gjelder sannsynligheten for å ha høyt forbruk av brokkoli og erter er forskjellen mellom menn og kvinner de samme både i parforhold og blant enslige.

Sannsynligheten for å ha et høyt forbruk av brokkoli var større blant dem med høyere utdanning og inntekt i forhold til personer i de respektive referansegruppene. Disse variablene hadde ikke den samme effekten på brukshyppigheten av erter.

Tabellen støtter også nedgangen i brukshyppigheten av erter og økningen i brukshyppigheten av brokkoli sett i Figur 6.17.

Tabell 6.9 Frekvens av bruk av brokkoli og erter¹. Funksjon av kjønn, livsfase, ressurser og region. (Logodds eller logit av avhengig variabel) Koeffisienter. Ordinal logistisk regresjon. MMI-data.

	Brokkoli		Erter	
	Koeff.	Sig. Z ²	Koeff.	Sig. Z ²
Kjønn (kvinne)				
Mann	-0,28	***	0,30	***
Ulike hush, betinget av alder (ensl < 40 år uten barn)				
Enslige <40 år med barn	0,28	*	0,29	**
To el.fl.voks.<40 år u.b	0,10	-	0,18	*
To el.fl.voks.<40 år m.b	0,17	*	0,62	***
Enslige >40 år uten barn	0,05	-	0,28	***
Enslige >40 år med barn	0,24	-	0,66	***
To el.fl.voks.>40 år u.b	0,18	*	0,70	***
To el.fl.voks.>40 år m.b	0,12	-	0,85	***
Stilling i husholdet (Husm.(kvinne)/Husf. (mann))				
Sønn/datter	-0,23	***	-0,09	-
Handelsfelt (Oslo)				
Østre uten Oslo	-0,27	***	0,23	***
Vestre	-0,43	***	0,20	***
Midtre	-0,68	***	0,23	***
Nordre	-0,74	***	0,27	***
Utdanning (Ungdomsskole)				
Videregående/Gymnas	0,37	***	-0,001	-
Universitetsnivå	0,69	***	-0,09	*
Husholdets bruttoinntekt (< kr 200.000)				
200-400.000 kr	0,28	***	0,08	-
≥ 400.000 kr	0,54	***	0,06	-
ikke svart	0,12	*	0,12	*
Tid (86/87)				
88/89	0,11	*	-0,13	*
90/91	0,21	***	-0,23	***
92/93	0,83	***	-0,30	***
94/95	0,99	***	-0,26	***
96	1,17	***	-0,24	***
Kutt 1	6,55		6,69	
Kutt 2	4,26		4,34	
Kutt 3	2,73		2,45	
Kutt 4	1,50		0,95	
Kutt 5	0,87		0,10	
Kutt 6	0,21		-0,81	
Kutt 7	-0,96		-2,07	
Prob > chi²	0,0000		0,0000	
N	16329		16353	

¹ hver dag/daglig, 1-2 g/uke, 3-5 g/uke, 1-2 g/uke, 2-3 g/måned, ca 1 g/måned, 3-11 g/år, sjeldnere, aldri.

² * (t-verdi > 1.96) p < 0.05, ** (t-verdi > 2.57) p < 0.01, *** (t-verdi > 3.29) p < 0.001.

6.2.5 Oppsummering

Det har skjedd visse endringer i forbruket av ulike middagsretter. I begynnelsen av undersøkelsesperioden var det tradisjonelle retter som pølser, kjøttkaker og torsk som ble brukt ofte av flest forbrukere. Disse rettene var fremdeles blant de rettene som ble hyppig brukt blant en stor andel av forbrukerne i 1996. Men - de har blitt forbigått av spaghettilretter og også fått stor konkurranse fra matvarer kategorisert som dypfryste middagsretter. Brukshyppigheten av andre moderne retter har også, som ventet, økt til dels ganske kraftig, og det var også færre som aldri hadde brukt en del av disse matvarene i 1996 enn ved første registrering. Sistnevnte tyder på at matvarene ble introdusert en gang på 80-tallet og gjenspeiler dermed også resultatene fra Fürsts undersøkelse (1985).

Effekten av alder- og husholdssammensetning var mest entydig i forhold til sannsynligheten for å spise mye torsk og lasagne. Med unntak av par under 40 år uten barn var det de unge enslige uten barn som hadde størst sannsynlighet for å spise lasagne ofte og lavest sannsynlighet for å spise torsk ofte. Når det gjaldt sannsynligheten for å ha en høy brukshyppighet av frossenpizza, var det de enslige eller aleneførsørgende under 40 år som hadde størst sannsynlighet for å ha et hyppig forbruk. Høy inntekt og utdanning, eller bosetning i Oslo økte sannsynligheten for å spise mye frossenpizza og lasagne, mens lav utdanning økte sannsynligheten for å spise koteletter ofte. Som ventet hadde bostedsregion betydning for hyppigheten av torskemiddager.

Det var også slik (i 1996) at for eksempel tomat, agurk og salat var blant de hyppigst brukte grønnsakene blant en stor andel av befolkningen. Andelen som spiste ulike grønnsaker en eller flere ganger per uke økte imidlertid mest for mais, brokkoli og hvitløk. Andelen som brukte de moderne grønnsakene squash og/eller aubergine en eller flere ganger per uke var veldig lav. I regresjonsanalyser kom det fram at de som bodde i Oslo spiste brokkoli i større grad, men erter i mindre grad enn de som bodde utenfor Oslo. Sannsynligheten for å spise brokkoli økte også med høy utdanning eller høy inntekt, mens disse variablene ikke hadde noen særlig betydning for brukshyppigheten av erter.

7 Ulike matvanemønstre

Media forteller oss at nordmenn i større og større grad sjonglerer mellom ulike matkulturers tilbud, at vi plukker litt her og der, og velger fritt etter lyst og humør - den ene dagen i mors fotspor, den neste som ultramoderne oppdagelsesreisende, uten å la oss hindre av et eneste mattabu. Slike forestillinger springer ut fra postmodernistiske teorier om hvordan individer skaper sin identitet gjennom symbolverdien i sitt forbruk av blant annet matvarer, hvor man også spiller på ulike identiteter i ulike sosiale settinger (Kapittel 3). Det kan også tenkes at forbrukerne ikke velger helt fritt mellom ulike matvarer og retter, men at det i stedet dreier seg om at man velger matvaner ifølge visse strukturer eller mønstre.

I dette kapitlet er ulike frekvensspørsmål i MMIs materiale analysert for å undersøke om og hvilke matvarer som spises sammen og danner ulike matvanemønstre³⁰. Klassifiseringen av *tradisjonelle* versus *moderne* matvaner er den samme i dette kapitlet som i det forrige og gjelder hovedsakelig hvilke retter som inngår i kostholdet. Modernitet vist gjennom bearbeidingsgrad kommer i noen grad til uttrykk i faktoranalysen som er presentert i Kapittel 7.1.

Også i dette kapitlet presenterer vi analyser over hvem det er som eventuelt følger de ulike matvanemønstrene og om det har vært noen endringstendenser.

³⁰ Vi bruker dette begrepet når vi snakker om resultatene fra faktoranalysen som omtales i dette kapitlet. Begrepet betegner da matvarer som inngår i samme kosthold.

7.1 Strukturerte, eller frie og skiftende matvaner?

Vi har utført en faktoranalyse³¹ med ulike matretter og matvarer for å finne eventuelle underliggende strukturer i matvanemønsteret. Kan man se tydelige mønster langs dimensjonen tradisjonell - moderne? Får vi eventuelt flere grupperinger langs denne dimensjonen? Den modellen vi har valgt for å belyse hvordan ulike matvarer og retter korrelerer med hverandre i ulike kostholdstyper kan bare brukes på materialet for 1996. Dette skyldes at en del av matvarene som vi mener er relevante å ha med i en slik analyse (som meksikansk mat og squash/aubergine) ikke har inngått i undersøkelsen gjennom hele perioden. Eventuelle endringer over tid vil imidlertid kunne belyses indirekte i regresjonsanalyser der faktorene fra faktoranalysen i form av indekser utgjør avhengig variabel, ved å se på effekten av alder og husholdssammensetning, samt stilling i husholdet (Kapittel 7.4), eller ved bare å inkludere variabler som har vært med i undersøkelsen over flere år i analysen (Kapittel 7.5).

De ulike variablene som inngikk i modellen, er de samme som er presentert i Tabell 6.5 og Tabell 6.8, pluss kokte poteter og potetalternativer, og ble valgt ut fra MMIs spørreskjema. Tanken var å favne et så bredt spekter av matvanene som mulig. Matvarene er valgt med tanke på å dekke både hyppig og sjeldent brukte matvarer, samt matvarer og retter som er mer eller mindre tradisjonelle eller moderne. Modellen er rensert i den forstand at vi startet med ett sett av variabler i første analyse, hvorpå vi trinnvis tok ut en og en variabel som ikke bidro til modellen (se fotnote til Tabell 7.1).

Faktoranalysen ga 5 faktorer som vi har kalt *moderne hverdag*, *moderne raffinert*, *tradisjonell hverdag*, *tradisjonell fest* og *moderne, hurtig og enkelt*, etter hvilke matvarer og retter som inngikk i de ulike faktorene (Tabell 7.1). Faktorene beskriver hvilke matvarer som henger sammen i samme type kosthold. Hyppig forbruk av en av matvarene med høy ladning i en faktor

³¹ Faktoranalysen ble utført med varimax rotering som forutsetter at de ulike faktorene korrelerer minst mulig med hverandre. Egenverdi over 1 ble satt som kriterium for ekstrahering av faktorer.

samvarierer med hyppig forbruk av de andre matvarene med høy ladning som inngår i faktoren.

Tabell 7.1. Kategorisering av matvanemønstre på bakgrunn av faktoranalyse i 1996. Faktoranalyse med varimax rotering. MMI 1996.

	Faktor 1: Moderne hverdag	Faktor 2: Moderne raffinert	Faktor 3: Tradisjonell hverdag	Faktor 4: Tradisjonell fest	Faktor 5: Moderne, hurtig og enkelt
Ris	0.608	0.329	0.100	-0.061	-0.075
Spaghattiretter	0.801	0.099	0.026	0.029	-0.029
Lasagne	0.746	0.115	0.054	0.136	0.123
"ny" pasta	0.708	0.304	-0.134	0.004	0.105
Meksikansk	0.739	0.212	-0.096	0.114	0.124
Frossen pizza	0.597	-0.154	0.042	0.092	0.345
Hamburger o.l	0.566	-0.161	0.053	0.309	0.244
Mais/maiskorn	0.555	0.369	0.124	-0.055	-0.049
Laks/ørret	-0.061	0.504	0.249	0.226	0.115
Brokkoli	0.172	0.675	0.172	0.101	-0.076
Squash/aubergine	0.202	0.675	-0.028	-0.026	0.139
Hvitløk	0.282	0.663	-0.097	0.009	0.011
Kokte poteter	-0.346	-0.006	0.547	0.274	-0.147
Kjøttkaker	0.088	-0.221	0.521	0.480	-0.002
Risengrynsgrøt	0.182	-0.074	0.664	-0.080	0.008
Fiskekaker	0.032	0.059	0.649	0.078	0.159
Surkål	-0.090	0.132	0.479	0.290	0.112
Erter	0.022	0.231	0.556	0.129	-0.009
Koteletter	0.029	-0.034	0.241	0.708	-0.002
Stek i ovn	0.094	0.108	0.262	0.709	0.043
Biff/filet/entrecot	0.232	0.317	-0.139	0.718	0.080
Dypfryste middagsprodukter	0.180	0.051	0.155	-0.058	0.724
Ferdigretter for mikrobølgeovn	0.091	0.092	-0.005	0.131	0.790
Forklart varians:	22%	13%	8%	5%	5%

KMO for modellen = 0.86.

Modellen er renset: Følgende variabler har vært inne i ulike kombinasjoner, men ble tatt ut en for en fordi de ikke ladet høyt på noen av faktorene: agurk, bakte poteter, dypfryste grønnsaker, ferdiggrillet kylling, frityrfisk, færikål, grillpølser, gryterett av pose, hjemmelaget gryterett, hjemmelaget pizza, hjemmelevert pizza, marinert kylling, omelett, pommes frites, pølser, salat, seibiff, spaggetti/makaroni, spaghattiretter, stekte poteter, tomat, torsk.

Faktoren *moderne hverdag* betegner et matvanemønster preget av retter som er forholdsvis nye i norsk sammenheng, nemlig frossenpizza, lasagne og andre nye pastatyper og retter, meksikansk mat, hamburgere og mais. Alle de alternative basismatvarene til poteter er representert i denne faktoren, selv om blant annet "ny" pasta og ris også har ganske høy ladning på neste faktor.

Denne neste faktoren har vi kalt *moderne raffinert* fordi den betegner et matvanemønster med stort innslag av litt mer eksotiske grønnsaker som brokkoli, squash/aubergine og hvitløk. Faktoren moderne raffinert kjennetegner altså et kosthold med noe dyrere grønnsaker, laks/ørret og andre mer eksotiske fiskeretter. Årsaken til at ris og "ny" pasta lader forholdsvis høyt på også denne faktoren, kan være at disse matvarene kom noe senere inn i matvanene våre enn de mest tradisjonelle spaghattirettene og pizza (se regresjonsanalyse Kapittel 7.4).

Vi antar at matvaner som betegnes av den første faktoren vil finnes hos et bredt lag av befolkningen, kanskje særlig hos unge forbrukere, mens matvaner betegnet ved den andre faktoren i større grad vil gjelde personer med høy utdanning og personer i Oslo. I motsetning til det moderne aspektet i disse to første faktorene, kjennetegner den neste faktoren *tradisjonell hverdag* et tradisjonelt hverdagskosthold, med kokte poteter, kjøttkaker, risengrynsgrøt, fiskekaker, surkål og erter.

Den fjerde faktoren betegnes *tradisjonell fest*, og har fått navnet sitt fordi den består av koteletter, biff og stek. Dette er tradisjonelle matvarer/retter uten høy brukshyppighet, og som tidligere undersøkelser har vist er forbundet med helge- og festmat (Fürst 1985). Antagelsen her er at det først og fremst er de eldre lag av befolkningen som har matvaner i tråd med det som betegnes som *tradisjonell hverdag*, mens *tradisjonell fest* kanskje også vil omfatte grupper med lav utdanning og høy inntekt.

Den svakeste faktoren er *moderne, hurtig og enkelt* og betegner et kosthold preget av dypfryste middagsprodukter og ferdigretter for mikrobølgeovn, samtidig som også frossen pizza har ganske høy ladning på denne faktoren. Denne faktoren kan sies å representere moderne definert som hel- og halvfabrikata (se metode og innledningen til Kapittel 6). I Kapittel 7.4 vil vi se nærmere på hvilke forbrukergrupper det er som kan karakteriseres ved de ulike matvanemønstrene framkommet her.

Analysen i Tabell 7.1 er som nevnt over, kjørt på hele materialet og kun i 1996. For å kunne beskrive de ulike mønstrene for hvilke matvarer som går sammen i samme type kosthold noe grundigere,

vil vi i det følgende lage indekser³² på bakgrunn av disse faktorene.

7.2 Det er vanligst å spise tradisjonell hverdagsmat

Fürsts (1985) undersøkelse viste at nordmenn flest spiste stort sett bare tradisjonelle retter som kjøttkaker, pølser, lapskaus og risengrynsgrøt på begynnelsen av 80-tallet. I Kapittel 6.2 så vi at de tradisjonelle rettene fremdeles var blant dem som flest spiste ofte i 1996, men at det også hadde skjedd en forholdsvis kraftig økning i andelen som spiste mer moderne matvarer en eller flere ganger per uke.

Tabell 7.2 viser gjennomsnittlig verdi på indeksene når hver av dem kan anta en verdi mellom 0 og 1, og andelen av forbrukerne som hadde verdien 0.5 eller høyere på indeksen. Ut fra tabellen får vi bekreftet funnene i Kapittel 6.1 og 6.2. Det var langt vanligere å ha en høy brukshyppighet av matvarer som kan kategoriseres som tradisjonell hverdag enn matvarer som inngår i de andre indeksene, selv om indeksen for moderne hverdag ikke følger så langt etter.

Tabell 7.2. Karakteristikk av matvaneindekser basert på faktoranalyse. MMI 1996.

	Moderne hverdag	Moderne raffinert	Moderne, hurtig og enkelt	Tradisjonell hverdag	Tradisjonell fest
gj.snitt verdi på indeks	0.34	0.31	0.25	0.45	0.36
andel forbrukere med gj.snittsverdi over 0.5	14.0%	11.4%	7.1%	41.4%	10.3%
N total	2444	2591	2646	2577	2589

³² Indeksene er konstruert ved at de ulike variablene i hver faktor er summert. Skalaen på de nye variablene (indeksen) er deretter gjort om til å ligge mellom verdiene 0 og 1 for å lette tolkningen av de analysene de videre inngår i.

7.3 Tradisjonelt *eller* moderne

Faktoranalysen presentert ovenfor sier noe om hvilke matvarer/retter som brukes sammen i den forstand at et matvanemønster som innebærer hyppig forbruk av frossen pizza også innebærer hyppig forbruk av for eksempel lasagne, annen pasta, meksikansk mat og hamburger. Men, hvilken sammenheng er det mellom de ulike matvanemønstrene? Spiser man enten tradisjonelt eller moderne, eller spiser man tradisjonelt til ett måltid og moderne til det neste, avhengig av tid og sted?

Et første svar på dette spørsmålet kan gis ved at vi ser på de bivariate korrelasjonene mellom de ulike indeksene (Tabell 7.3).

Tabell 7.3 Sammenheng mellom ulike matvanemønstre. Pearson correlation mellom indekser fra faktoranalyse, (N). MMI 1996.

	Moderne hverdag	Moderne raffinert	Moderne hurtig og enkelt	Tradisjonell hverdag	Tradisjonell fest
Moderne hverdag	1.0				
Moderne raffinert	0.404** (2381)	1.0			
Moderne, hurtig og enkelt	0.311** (2398)	0.145** (2543)	1.0		
Tradisjonell hverdag	0.049* (2375)	0.138** (2506)	0.128** (2535)	1.0	
Tradisjonell fest	0.272** (2365)	0.272** (2492)	0.164** (2525)	0.392** (2485)	1.0

* $p < 0.05$, ** $p < 0.01$. Korrelasjonskoeffisienter og antall.

Vi ser blant annet at *moderne hverdag* henger mest sammen med indeksene for *moderne raffinert* og *moderne, hurtig og enkelt*. Hvis man scoret høyt på indeksen for matvarer som kan betegnes som *moderne hverdagslige*, scoret man altså også høyt på indeksene *moderne raffinert* eller *moderne, hurtig og enkelt*. I motsetning til dette, var det liten sammenheng mellom å spise *moderne raffinert* og *moderne, hurtig og enkelt*. De som ofte spiste matvarer som laks/ørret, brokkoli, squash/aubergine og hvitløk ville altså ikke i noen særlig grad også spise ferdigretter.

Det kanskje viktigste skillet var likevel mellom tradisjonelle og moderne matvanemønstre, idet det er lave korrelasjoner mellom for eksempel *moderne hverdag* og *tradisjonell hverdag*. Dette viser at man har en tendens til å spise enten moderne eller tradisjonelt.

7.4 Hvem velger tradisjonelle og hvem velger moderne matvanemønstre?

Forrige avsnitt viste altså at det var en viss sjonglering mellom de ulike matvanemønstrene, men at det var ganske lav sammenheng mellom det å ha et *moderne* versus et *tradisjonelt* matvanemønster. Vi skal nå gå nærmere inn på spørsmålet om hvem som spiste moderne, og hvem som spiste tradisjonelt. Henger skillet mellom ulike forbrukergrupper sammen med forventninger om at det er unge og personer med høy utdanning og inntekt bosatt i Oslo som i størst grad vil bruke matvarer som inngår i de moderne indeksene? Hvordan skiller de moderne brukerne seg fra hverandre? Har det vært noen endringer i hvilke forhold som har sammenheng med de ulike matvanemønstrene?

I Tabell 7.4 og Tabell 7.5 presenteres resultatene fra regresjonsanalyser der vi har målt hvilken effekt ulike bakgrunnsvariabler som kjønn, livsfase, bosted, utdanning og inntekt hadde på forbruket av de matvarene som inngår i de ulike matvanemønstrene vi kom fram til i faktoranalysen.

De ustandardiserte B-verdiene viser virkningen av en uavhengig variabel på den avhengige, kontrollert for effekten av de øvrige variablene i analysen. For de enkelte uavhengige bakgrunnsvariablene vil det i lineær regresjon, være slik at B-verdiens størrelse viser endring i forhold til referanseverdien. Forklart varians R^2 , viser hvor godt modellen forklarer variasjonen i den avhengige variabelen.

Tabell 7.4. Moderne matvaremønstre. Funksjon av kjønn, livsfase, ressurser og region. Ustandardiserte regresjonskoeffisienter (B).
 Multipl linear regresjon. MMI 1996.

	Moderne hverdag		Moderne raffinert		Moderne, hurtig og enkelt	
	B	sig-t ¹	B	sig-t	B	sig-t
Kjønn (kvinne)						
Mann	-0,02	**	-0,02	***	0,05	***
Ulike hush, betinget av alder (ensl < 40 år uten barn)						
Enslige <40 år med barn	-0,02	-	-0,02	-	-0,05	-
To el.fl.voks.<40 år u.b	0,001	-	-0,01	-	-0,05	*
To el.fl.voks.<40 år m.b	-0,02	-	0,01	-	-0,06	***
Enslige >40 år uten barn	-0,20	***	-0,01	-	-0,07	***
Enslige >40 år med barn	-0,07	**	0,01	-	-0,06	*
To el.fl.voks.>40 år u.b	-0,20	***	-0,01	-	-0,09	***
To el.fl.voks.>40 år m.b	-0,07	***	0,003	-	-0,08	***
Stilling i husholdet (Husm.(kvinne)/Husf. (mann))						
Sønn/datter	0,03	**	0,002	-	0,04	*
Handelsfelt (Oslo)						
Østre uten Oslo	-0,01	-	-0,04	***	-0,002	-
Vestre	-0,01	-	-0,06	***	0,01	-
Midtre	-0,01	-	-0,06	***	0,01	-
Nordre	-0,05	***	-0,08	***	-0,02	-
Utdanning (Ungdomsskole)						
Videregående/Gymnas	0,04	***	0,04	***	0,02	*
Universitetsnivå	0,05	***	0,09	***	0,02	-
Husholdets bruttoinntekt (< kr 200.000)						
200-400.000 kr	0,02	*	0,02	*	0,02	*
≥ 400.000 kr	0,04	***	0,04	***	0,03	*
ikke svart	0,01	-	0,01	-	0,02	-
Konstant	0,398		0,307		0,257	
R²	0,428		0,12		0,06	
N	2334		2481		2529	

¹ * (t-verdi > 1.96) p < 0.05, ** (t-verdi > 2.57) p < 0.01, *** (t-verdi > 3.29) p < 0.001.

Tabell 7.5. Tradisjonelle matvanemønstre. Funksjon av kjønn, livsfase, ressurser og region. Ustandardiserte regresjonskoeffisienter (B).
 Multippel lineær regresjon. MMI 1996.

	Tradisjonell hverdag		Tradisjonell fest	
	B	Sig-t ¹	B	Sig-t
Kjønn (kvinne)²				
Mann	0,002	-	0,01	-
Ulike hush, betinget av alder (ensl < 40 år uten barn)				
Enslige <40 år med barn	0,03	-	-0,04	-
To el.fl.voks.<40 år u.b	0,01	-	-0,01	-
To el.fl.voks.<40 år m.b	0,07	***	0,01	-
Enslige >40 år uten barn	0,04	**	-0,04	**
Enslige >40 år med barn	0,06	**	-0,01	-
To el.fl.voks.>40 år u.b	0,10	***	-0,003	-
To el.fl.voks.>40 år m.b	0,09	***	-0,002	-
Stilling i husholdet (Husm.(kvinne)/Husf. (mann))				
Sønn/datter	-0,02	*	-0,003	-
Handelsfelt (Oslo)				
Østre uten Oslo	0,03	***	0,01	-
Vestre	0,05	***	-0,004	-
Midtre	0,07	***	0,01	-
Nordre	0,08	***	0,03	*
Utdanning (Ungdomsskole)				
Videregående/Gymnas	-0,01	-	0,01	-
Universitetsnivå	-0,03	***	-0,02	*
Husholdets bruttoinntekt (< kr 200.000)				
200-400.000 kr	-0,01	*	0,03	***
≥ 400.000 kr	-0,02	*	0,07	***
ikke svart	0,000	-	0,03	**
Konstant	0,395		0,330	
R²	0,161		0,063	
N	2463		2472	

¹ * (t-verdi > 1.96) p < 0.05, ** (t-verdi > 2.57) p < 0.01, *** (t-verdi > 3.29) p < 0.001.

² Det var heller ingen kjønnsforskjeller når analysene ble kjørt separat blant enslige og parhushold.

Analysen over hvem som i størst grad hadde et høyt forbruk av de matvarene som inngår i indeksen *moderne raffinert* viser at de som bor i Oslo i større grad enn de som bor utenfor Oslo, hadde et kosthold som kan betegnes som moderne raffinert. Dette ses ved at B-verdiene er negative for dem som bor utenfor Oslo.

Videre økte tendensen til å spise *moderne raffinert* med grad av utdanning og inntekt, i tillegg til at kvinner i større grad enn menn også hadde brukt de matvarene som inngikk i denne indeksen ofte. Regresjonsanalyser kjørt på enslige og samboende separat

(resultater ikke vist), viser at kjønnsforskjellene er gjeldende blant enslige, men ikke i hushold der to eller flere voksne bor sammen. I forhold til referansegruppa for alder og husholdssammensetning, som er enslige under 40 år uten barn, hadde alder og hvilken type hushold man bor i ingen effekt på brukshyppigheten av de matvarene som inngår i indeksen *moderne raffinert*. Heller ikke i analyser der alder og hushold inngikk som separate variabler, var det noen effekt av disse variablene (ikke vist). Dette betyr altså at effekten av kjønn, inntekt, bosted og utdanning var viktigere enn eventuelle effekter av alder og husholdssammensetning.³³

Dette står i motsetning til *moderne hverdag* hvor alder spilte en viktig rolle. Alle husholdsgrupper der intervjuobjektet selv var over 40 år spiste matvarer som inngikk i indeksen *moderne hverdag* i mindre grad i forhold til referansegruppa enn yngre hushold, uavhengig av om de var enslige eller par, med eller uten barn. I tråd med alders- og husholdseffekten var det også slik at det å være sønn eller datter i husholdet (altså i de tilfellene intervjuobjektet ikke var husholdets voksenperson), økte tendensen til å ha et høyt forbruk av matvarer som frossenpizza, hamburgere, lasagne, meksikansk mat osv.

I analyser der alder og husholdsvariablene kjøres separat (ikke vist), kom det i tråd med det som vises i Tabell 7.4 fram at alder hadde effekt på forbruket av matvarer som betegnes *moderne hverdag*. Når det gjaldt husholdssammensetning, kom det fram at de som hadde barn, enten de bodde i tradisjonell kjernefamilie med to voksne eller var aleneforelder, spiste disse matvarene ofte, sammenlignet med referansegruppa som var "enslig uten barn". Hushold med 2 eller flere voksne uten barn skilte seg ikke fra referansegruppa.

På samme måte som for *moderne raffinert* var det også slik at forbrukshyppigheten av de matvarene som inngår i *moderne*

³³ I en modell der kun de tre variablene alder, husholdssammensetning og stilling i husholdet inngikk, så man en signifikant effekt av alder (brukshyppigheten av matvarer som inngikk i indeksen for moderne raffinert sank med økende alder ($p=0.000$)) og stilling i husholdet (de som var sønn eller datter i husholdet hadde lavere forbruk enn de som selv var voksenpersonen i husholdet ($p=0.01$)). Her hadde hushold med barn hyppigere forbruk enn referansegruppen som bestod av aleneboende ($p=0.002$), mens hushold med to eller flere voksne uten barn ikke skilte seg fra referansegruppa.

hverdag steg med økende utdanning og inntekt. I Kapittel 6.2 kom det fram at brukshyppigheten av alle matvarene (unntatt hamburger) som inngår i denne indeksen har økt de siste årene.

Forbrukere som kan karakteriseres ved at de spiste mye av de matvarene som betegnes som *moderne, hurtig og enkelt* var - som forventet - menn i større grad enn kvinner, de var unge enslige under 40 år med og uten barn eller de var sønn/datter i husholdet. For denne indeksen hadde bosted, utdanning og inntekt liten betydning. I regresjonsanalyser der materialet først omfattet bare de enslige og så bare de som bodde sammen med to eller flere voksne, kom det fram at enslige menn hadde et hyppigere forbruk av matvarer karakterisert innenfor denne indeksen enn enslige kvinner ($p < 0.01$). De samme gjaldt imidlertid også menn i parforhold i forhold til kvinner i parforhold ($p < 0.001$) (resultater ikke vist).

Når det gjelder de *tradisjonelle* matvanemønstrene, ser vi også som ventet at mange av utslagene er motsatte av det de var for de *moderne* matvanemønstrene. Alder spilte en viktig rolle i forhold til det å spise kokte poteter, kjøttkaker, fiskekaker og de andre matvarene som inngikk i denne indeksen. Hos par under 40 år var det de som også hadde barn som oftest spiste tradisjonell hverdagsmat. Disse resultatene er i tråd med resultater fra andre studier der kvinnelige informanter har fortalt at det å få barn har endret familiens kosthold i retning av det kvinnene selv spiste som barn (Bugge 1995, Wandel, Bugge og Ramm 1995).

Videre var det en høyere tendens til å spise *tradisjonell hverdagsmat* utenfor Oslo enn i Oslo, og delvis også ved lav utdanning og inntekt i forhold til høy utdanning og inntekt. Dette kan være et uttrykk for teorien om at samfunnsendringer spres fra høyere til lavere sosiale lag og at gamle tradisjoner holder seg lenger i perifere strøk enn i mer sentrale strøk.

Som antatt var det altså slik at alders- og husholdsvariabelen hadde større effekt i forhold til å ha høy brukshyppighet av matvarer som inngikk i *tradisjonell hverdag* enn i *tradisjonell fest*, og at høy inntekt hadde positiv effekt på brukshyppigheten av matvarer i indeksen *tradisjonell fest*, men negativ effekt på brukshyppigheten av matvarer betegnet som *tradisjonell hverdag*.

7.5 Endringsaspekter

Ved tolkning av regresjonsanalysene i forrige avsnitt, er det antydning at det kan ha skjedd endringer i hvilke bakgrunnsvariabler som har betydning for hvorvidt informantene hadde et hyppig forbruk av matvarene i de ulike indeksene. Disse antagelsene var på den ene siden basert på at det har vært en økning i brukshyppigheten av så godt som alle de matvarene som inngikk i indeksene kalt *moderne hverdag* og *moderne raffinert* (Figur 6.15 og Figur 6.17). På den andre siden var de basert på ulike teoretiske aspekter diskutert i Kapittel 3.

En metode for å undersøke nærmere hvem det var som brukte disse matvarene tidlig i undersøkelsesperioden er å kjøre regresjonsanalyser over indeksene for hvert av undersøkelsesårene. Som nevnt tidligere, er det visse problemer ved å kjøre analysene for flere år fordi en del av de matvarene i faktoranalysen bare inngikk de siste årene av undersøkelsesperioden (faktoranalysen omfatter kun materialet fra 1996). Hvis vi konsentrerer oss om indeksene *moderne hverdag*, *moderne raffinert* og *tradisjonell hverdag*, gjaldt dette imidlertid bare "meksikansk mat". Ved å fjerne variabelen "meksikansk mat" fra *moderne hverdag* blir indeksen mulig å bruke på hele materialet.

Regresjonsanalysene utført for de ulike årene viste imidlertid ingen eller bare små endringer i hvilke bakgrunnsvariabler som hadde betydning for hvorvidt man brukte de matvarene som inngikk i de tre indeksene ofte (se tabeller i Vedlegg 3). På samme måte som i 1996, brukte yngre forbrukere og de som var sønn og/eller datter gjennom hele perioden matvarer kategorisert som *moderne hverdag* signifikant oftere enn de som var eldre og de som selv var voksenperson i husholdningen. Utdanning og inntekt hadde også samme betydning gjennom hele perioden.

Det eneste substansielle skillet i hvilke bakgrunnsvariabler som hadde betydning for hvor ofte man hadde et matvanemønster karakterisert som *moderne raffinert*, var effekten av kjønn. Fram til 1993 var det ingen signifikant forskjell mellom menn og kvinner i hvorvidt man hadde en høy brukshyppighet av disse matvarene, men etter 1994 har kvinner i større grad enn menn spist matvarer som inngår i denne indeksen.

Når det gjaldt endringer i hvilke bakgrunnsvariabler som var viktige i forhold til å spise matvarer kategorisert som *tradisjonell hverdag*, kom det fram at alder og husholdssammensetning har fått en gradvis mer differensiert effekt. I 1988/89 var det referansegruppa av enslige under 40 år uten barn som spiste minst av de matvarene som inngikk i denne indeksen, mens det i 1996 var det å være enslig eller å leve i parforhold uten barn utslagsgivende i forhold til å ha et hyppig forbruk i hushold der informanten var under 40 år. På samme måte var det først i 1996 at stilling i husholdet, altså hvorvidt man var sønn/datter eller voksenperson, hadde betydning i retning av at sønner/døtre hadde lavere forbruk av matvarer som inngikk i denne indeksen.

Disse resultatene tyder på at variabler som uttrykker sosioøkonomisk status og om man bor sentralt eller perifert *ikke* har fått signifikant svekket betydning de siste 10 årene for noen av disse tre indeksene. Det har imidlertid skjedd visse alders- og livsfaserelaterte endringer i hvorvidt man spiser mye av matvarer som betegnes med merkelappen *tradisjonell hverdag* i løpet av undersøkelsesperioden. Det kan se ut til at tendensen til sjeldnere forbruk, som startet blant unge enslige uten barn, etter hvert har spredd seg til stadig flere av de unge gruppene ved at disse ikke lenger skiller seg fra de unge enslige slik de gjorde i begynnelsen av undersøkelsesperioden.

7.6 Oppsummering

I faktoranalysen i dette kapitlet grupperes matvarer og retter i fem faktorer. Ut fra hvilke matvarer som inngår i disse faktorene har vi navngitt tre *moderne* og to *tradisjonelle* matvanemønstre. For eksempel vil et matvanemønster med hyppig forbruk av ris og spaghetti også innebære hyppig forbruk av retter som lasagne, frossenpizza, meksikansk mat, mais og hamburgere (*moderne hverdag*), mens hyppig forbruk av poteter og kjøttkaker henger sammen med hyppig forbruk av andre tradisjonelle retter og matvarer som fiskekaker, risengrynsgrot, surkål og erter (*tradisjonell hverdag*).

De moderne matvanemønstrene har vi kalt *moderne hverdag*, *moderne raffinert* og *moderne, hurtig og enkelt*. *Moderne hverdag* og *moderne, hurtig og enkelt* er på sett og vis overlappende, i og med at det er innslag av ferdigmat i begge faktorene, men sistnevnte kan kanskje betegnes som en mer utrert variant av det moderne, siden dette med enkel tilberedning og servering er trukket lenger. Det *moderne raffinerte* stod i sterkest kontrast til de to andre moderne faktorene ved at det tydelig var råvarer heller enn bearbejdede varer som inngikk.

Stort sett så er det også slik at personene i MMIs materiale enten holder seg til de moderne matvanemønstrene eller til de mer tradisjonelle. Men, det var altså de unge forbrukerne, uavhengig av livssituasjon, som i størst grad spiste matvarer som betegnes som *moderne hverdag*, mens det var høy alder og det å leve i parforhold som hadde størst betydning for et hyppig forbruk av *tradisjonelle hverdagsmatvarer*.

Betydningen av utdanning var mest entydig for indeksene *moderne hverdag* og *moderne raffinert* (jo høyere utdanning desto hyppigere forbruk), mens betydningen av bosted var mest entydig for indeksene *moderne raffinert* og *tradisjonell hverdag* (personer i Oslo spiste raffinert, mens personer utenfor Oslo i større grad spiste tradisjonelle hverdagsmatvarer).

I dette kapittelet har vi også sett at det ikke har vært noen særlig endring i hvilke variabler som har hatt effekt på å ha en høy brukshyppighet av matvarer som inngikk i de ulike indeksene i løpet av undersøkelsesperioden.

8 Fårikål med spaghetti? - måltidsformatet

Her skal vi se nærmere på hvilke matvarer som brukes sammen i samme måltid. Ved å analysere hvordan ulike aldersgrupper skiller seg fra hverandre, kan vi antyde hvorvidt det skjer endringer i oppfatningene av hva som hører sammen.

Klassifiseringen av *tradisjonelle* versus *moderne* matvaner slik det brukes i dette kapitlet gjelder fremdeles hvilke retter som inngår i kostholdet, men bearbeidingsgrad og måltidets grammatikk kommer også noe mer inn. På den ene siden kan et måltid være mer moderne enn et annet ut fra hvilke komponenter det er bygd opp av. Ser man moderne aspekter ut fra ingrediensenes bearbeidingsgrad, eller ved bruk av "nye" retter og matvarer? Inngår poteter eller ris, gulrot eller squash? På den andre siden kan det være måltidets grammatikk som er mer eller mindre moderne. Har man *kjøttsaus med spaghetti* til middag, eller har man en *pastarett*. Med andre ord - er det kjøttet eller spaghattien som settes i sentrum?

8.1 Komponenter i det varme måltidet

Som vi kom inn på i Kapittel 1.1, har vi ofte faste oppfatninger om hvilke matvarer som hører sammen i samme måltid. Endringer i disse oppfatningene vil påvirkes av ulike faktorer, og ifølge Koctürk (1996) er det også slik at graden og hastigheten i forbruksendringer av ulike matvarer vil være avhengig av hvor sterkt de ulike matvarene henger sammen med den

identitetsfølelsen man har som medlem av en bestemt matkultur. Matvaneendringer kan altså for eksempel komme til syne når det gjelder bruk av grønnsaker og saus, mens poteten og kjøttkakene inngår som før. I dette kapittelet har vi analysert hvilke matvarer som inngår som hovedingrediens/sentrum, og hvilke andre matvarer som brukes avhengig av hva hovedingrediensen er. Vi spør altså for det første om hvilke matvarer som settes i sentrum av det varme måltidet. I Kapittel 8.2 spør vi om hvordan bruk av kjøtt, fisk eller "annet" henger sammen med bruk av andre komponenter i måltidet. Deretter spør vi om også resultatene fra dette datamaterialet bygger opp om funnene fra de to andre datamaterialene, der vi så at poteten i noen grad byttes ut til fordel for andre basismatvarer i hovedmåltidet, og om for eksempel gulroten har veket plassen for mer eksotiske grønnsaker som squash og aubergine, eller salat tomat og agurk.

Vi gir først en oversikt over fordelingen av kjøtt, fisk, grønnsaker og andre matvarer som sentrum i de spisetilfellene som for de aller fleste var dagens ene varme måltid (Tabell 8.1).

Tabell 8.1. Hovedingrediens i gårsdagens varme måltid (tredje og fjerde spisetilfelle). Prosent. Data fra "En matdag i Norden 1997 - norske data".

Hovedingrediens ³⁴	3. spisetilfelle		4. spisetilfelle	
	N	Prosent	N	Prosent
Kjøtt	307	53	107	54
Fisk	151	26	43	21
Grønnsaker	18	3	6	3
Annet	101	18	44	22
Total	577	100	201	100

I tolkning av analysene har vi lagt vekt på 3. spisetilfelle (se Kapittel 5.1.3). Om lag halvparten av informantene hadde hatt kjøtt som hovedingrediens i varmmåltidet dagen i forveien, mens om lag 25% hadde hatt fisk til middag. Nesten ingen hadde hatt

³⁴ Kjøtt = rent, oppmalt, pølser, skinke, bacon/flesk, innmat, fjærkre; Fisk = ren, oppmalt, skaldyr, blekksprut o.l.; Grønnsaker = alle sorter, poteter, Annet = grateng, grøt, kebab, kumle, lasagne, moussaka, omelett/eggerøre, pai, pannekaker, pasta, paté, pizza, piroger, risrett/bulgur/risotto, spaghetti, speilegg, soufflé, suppe, taco/enchilada, vafler, varmt smørbrød, annet.

grønnsaker som hovedingrediens, mens om lag 20% hadde andre hovedingredienser enn kjøtt, fisk eller grønnsaker.

I og med at det er informantene selv som definerer hva som er hovedingrediensen, kan noen ha klassifisert en pastarett som bestod av for eksempel spaghetti og kjøttsaus som *annet*, mens andre kan ha fokusert på at en av komponentene i retten var en kjøttsaus og derfor sagt *kjøtt*. Dette er det viktig å være klar over ved tolkning av resultatene. Tabell 8.2 viser antall personer som hadde brukt *annet* som hovedingrediens i henholdsvis 3. og 4. spisetilfelle.

Tabell 8.2 Andre hovedingredienser enn kjøtt, fisk og grønnsaker i 3. og 4. spisetilfelle. Data fra "En matdag i Norden 1997 - norske data".

	3. spisetilfelle		4. spisetilfelle	
	N	Prosent	N	Prosent
Grateng	–		–	
Grøt	6	5,5	1	2,0
Kebab	–		–	
Kumle, kompe, ball	1	0,9	–	
Lasagne	2	2,0	3	6,6
Moussaka	–		–	
Omelett, eggerøre	4	4,0	1	2,0
Pai	–		–	
Pannekaker	7	6,7	1	2,0
Pasta	17	16,7	2	5,2
Paté	–		–	
Pizza	23	22,8	14	31,8
Piroger	–		2	5,2
Risrett, bulgur (risotto, couscous osv)	1	0,9	2	4,6
Spaghetti	4	4,0	1	2,6
Speilegg	2	2,3	–	
Sufflé	–		–	
Suppe	8	8,1	5	11,9
Taco, enchilada	1	0,9	–	
Vafler	4	4,0	2	4,0
Varmt smørbrød	4	4,0	1	2,6
Annet	19	18,8	8	17,3
Total	101		44	

De som brukte annet som hovedingrediens ble bedt om å krysse av på hvilken annen rett de hadde brukt. Summen kan i prinsippet derfor overstige 100. Annet som hovedingrediens er i all hovedsak pasta eller pizza. Tjuetre personer, eller 22,8% av de 101 som hadde hatt "annet" som hovedingrediens spiste pizza til 3.

spisetilfelle. Tilsvarende var det i underkant av 17% som hadde pasta som hovedingrediens.³⁵

I det følgende vil vi gå nærmere inn på i hvilken grad hva man setter i sentrum (om man hadde kjøtt, fisk eller annet), henger sammen med bruk av basismatvare (poteter, ris og pasta) og annet tilbehør som for eksempel grønnsaker. Dette kan si noe om hvorvidt måltidsformatet kan ha endret seg de siste 10-årene.

8.2 Bruk av basismatvare og grønnsaker avhengig av hva som er sentrum i måltidet

Figur 8.1 og Figur 8.2 viser hvordan informantene kombinerte kjøttet eller fisken med ulike andre matvarer. Når kjøtt var sentrum, hadde litt over halvparten av informantene brukt poteter som tilbehør, mens bare 10% hadde brukt ris, og det var enda færre som hadde brukt spaghetti, makaroni eller annen pasta. Alternativene er ikke gjensidig utelukkende og noen kan derfor ha kombinert de ulike basismatvarene i det samme måltidet.³⁶ Pasta- og risforbruket til kjøtt var antagelig noe høyere enn det kan se ut til her. Der det var disse rettene (for eksempel lasagne og risotto) og ikke kjøttet som ble oppfattet som måltidets sentrum, ble de som nevnt registrert som annet (Tabell 8.1 og fotnote 34).

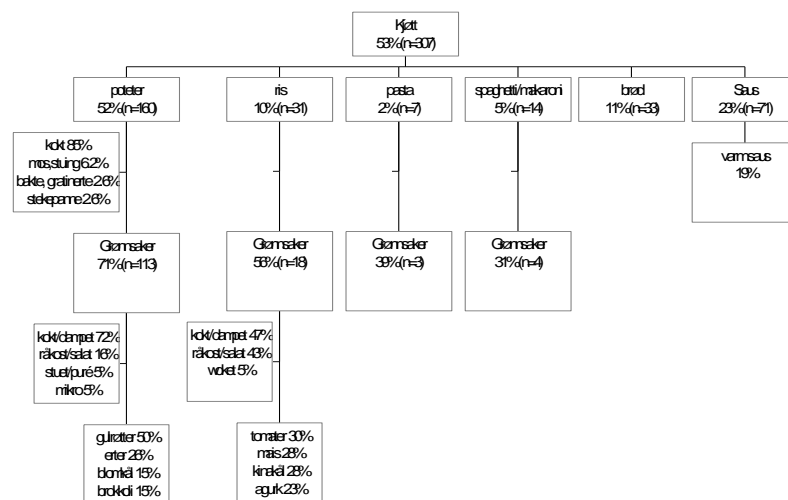
Hvilke grønnsaker som inngikk i måltidet, ser ut til å ha vært avhengig av om man hadde poteter eller ris til kjøttet. Poteter går tydeligvis best sammen med de mer tradisjonelle grønnsakene som gulrøtter, erter, blomkål og brokkoli, ettersom disse grønnsakene var de som ble brukt oftest. Det later imidlertid til at når potetene

³⁵ Personer som har spist for eksempel lasagne, kebab, moussaka, pasta og pizza og ikke har sett på dette som egne retter, kan ha svart at hovedingrediensen var kjøtt. Dette gjenspeiler i så fall endringer i måten man klassifiserer matvarer og retter på (se Kapittel 5).

³⁶ Når kjøtt var hovedingrediens var det faktisk 2 personer som hadde hatt både poteter og pasta og 4 personer som hadde hatt både poteter og ris. Det var ingen som hadde poteter og brød, men 2 som hadde ris og brød og 2 som hadde pasta og brød. Det er altså ikke særlig vanlig å kombinere brød med andre basismatvarer, slik man ofte gjør i andre kulturer. Det var imidlertid 33 personer eller 11% som hadde brukt brød som basismatvare til kjøttmiddagen (dette kan være pølsebrød, hamburgerbrød, pitabrød).

ble byttet ut med ris, ble de tradisjonelle grønnsakene også byttet ut til fordel for tomater, mais, kinakål og agurk.

Uavhengig av om man hadde brukt poteter, ris, pasta eller brød som tilbehør til kjøttet, var det ingen av de 307 som hadde hatt kjøtt i sentrum som også hadde brukt artiskokk, asparges, aubergine, avokado, fenikkel, grønne bønner eller squash til måltidet, og bare et fåtall som hadde brukt bønner/linser (3 stk), grønnsakblanding (15), løk (6), paprika (9), purre (6), salat (21), sopp (3), spinat (1) og tomat (21). Dette tyder på at forbruket av disse matvarene er så lavt, at å registrere forbruk av matvarer kun én dag er for lite til å fange opp disse matvarene. Dette støttes også av MMIs materiale. Som vi husker fra Kapittel 6.2.3 var det heller ikke der mange som hadde brukt grønnsaker som squash eller aubergine særlig ofte.

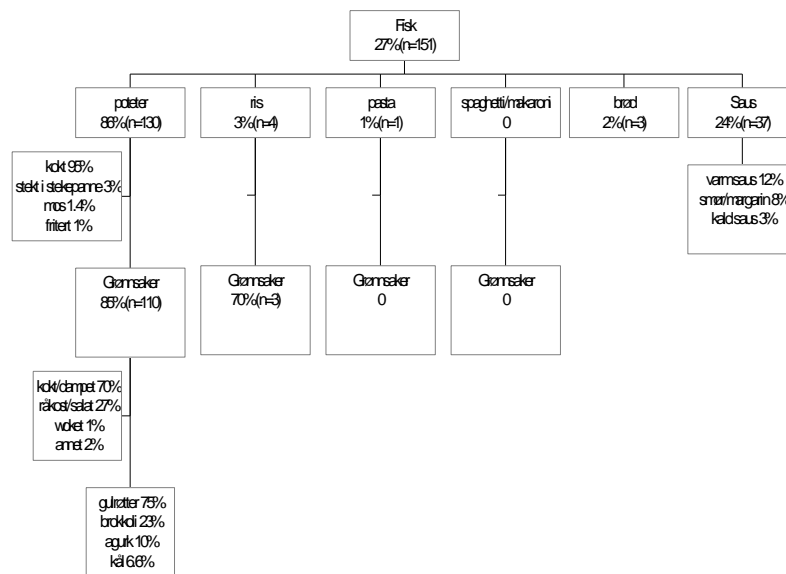


Figur 8.1. Bruk av tilbehør når kjøtt er hovedingrediens. Skjemaet er basert på frekvensanalyse. Det er ikke testet for signifikante forskjeller mellom ulike kombinasjoner av matvarer.³⁷ Tredje spisetilfelle, varmt måltid. Data fra "En matdag i Norden 1997 - norske data".

³⁷ Det er ikke testet for signifikante forskjeller mellom ulike kombinasjoner av matvarer. Man kan således ikke si om det er vanligere å bruke for eksempel gulrøtter til kjøtt og poteter enn til kjøtt og ris, men bare at 50% brukte gulrøtter til kjøtt og poteter, mens det var mindre enn 23% som brukte det til kjøtt og ris.

Fisk ser ut til å ha vært enda sterkere knyttet til kokte poteter enn kjøtt (Figur 8.2). Bare 3% brukte ris som tilbehør til fiskemiddagen, og enda færre brukte pasta eller brød til fisken. Når det gjelder grønnsaker ser vi at 85% av de som hadde poteter til fisken, også hadde grønnsaker, mens 3 av de 4 som spiste fisk og ris, også hadde grønnsaker.

De vanligst brukte grønnsakene til fisk var gulrøtter, brokkoli, agurk og kål. Heller ikke til fiskemåltidet var det noen som hadde brukt artiskokk, asparges, aubergine, avokado, fenikkel, grønne bønner, stangselleri, sopp eller squash, og det var bare et fåtall som hadde brukt andre grønnsaker. Av de 154 som hadde hatt fisk i sentrum var det for eksempel bare 1 som også hadde inkludert løk, 5 som hadde inkludert purre og 2 som hadde inkludert persillerot, mens henholdsvis 6 og 7 hadde inkludert paprika og tomat.



Figur 8.2. Bruk av tilbehør når fisk er hovedingrediens. Se fotnote ³⁷ Tredje spisetilfelle, varmt måltid. Data fra "En matdag i Norden 1997 - norske data".

8.3 Kombinasjon av forskjellige matvarer; et spørsmål om bearbeidingsgrad?

Kjøttets og fiskens bearbeidingsgrad og tilberedningsmåte vil kunne ha betydning for hvilke andre komponenter som inkluderes i måltidet.

I det følgende vil vi se nærmere på hvordan disse aspektene forholder seg til hverandre, i tillegg til at vi spør om hvor mange det er som har spist rent kjøtt eller ren fisk til det varme måltidet i forhold til dem som har brukt kjøttkaker, pølser, fiskekaker, fiskeboller osv, eller som har brukt kjøtt eller fisk blandet med andre ingredienser.

Tabell 8.3 viser bearbeidingsgraden av kjøttet og fisken brukt som sentrum i 3. spisetilfelle. Det ser ut til å være et skille mellom de to typene hovedingredienser. Mens halvparten av kjøttmiddagene var basert på oppmalt kjøtt; altså farsemat som kjøttkaker, kjøttboller og pølser, og 1/3 var basert på rent kjøtt, var det omvendt for fiskemiddagene. Godt og vel halvparten var basert på hel fisk, mens om lag 1/3 bestod av oppmalt fisk som fiskekaker, fiskeboller, fiskepudding osv.

Tabell 8.3 Bearbeidingsgrad av kjøtt og fisk som hovedingrediens i måltidet. Data fra "En matdag i Norden 1997 - norske data".

	N	Prosent	N	Prosent
Rent kjøtt	100	32,5		
Oppmalt kjøtt (kjøttkaker, pølser med mer)	160	52,0		
Kjøtt blandet med andre ingredienser	47	15,5		
Hel fisk			83	54,7
Oppmalt fisk (fiskekaker, -boller, med mer)			55	36,0
Fisk blandet sammen med andre ingredienser			14	9,3
	307	100	151	100

Tredje spisetilfelle, varmt måltid.

De som hadde spist rent eller oppmalt kjøtt eller hel eller oppmalt fisk ble spurt om hvordan kjøttet eller fisken ble tilberedt. Når det gjelder kjøtt, var steking på plate det mest vanlige uavhengig av bearbeidingsgrad. Tabellen viser imidlertid også at det var vanligere å koke oppmalt enn rent kjøtt på plate, og omvendt at det var vanligere å steke rent kjøtt i stekeovn (Tabell 8.4). Dette er

ikke uventet med tanke på hvilke middagsretter man tradisjonelt lager av rent versus oppmalt kjøtt (kjøttkaker, pølser, gryteretter).

I fiskemiddagene hadde bearbeidingsgraden kanskje noe mer å si for tilberedningsmåten enn i kjøttmiddagene. Hel fisk ble i 63% av tilfellene kokt, mens bare om lag 1/3 av den oppmalte fisken (fiskekaker, fiskeboller, fiskepudding med mer) ble kokt på plate. På den annen side var det vanligere å steke oppmalt enn hel fisk.

Tabell 8.4 Tilberedningsmåte for kjøtt og fisk som hovedingrediens i måltidet. Data fra "En matdag i Norden 1997 - norske data".

	Rent		Kjøtt		Hel		Fisk	
	N	%	N	%	N	%	N	%
Kokt på plate	22	22,2	55	34,4	52	62,9	16	28,5
Stekt i stekeovn	23	22,9	13	7,9	6	7,8	8	14,0
Laget i mikrobølgeovn	3	2,7	1	0,6			2	4,2
Stekt i stekepanne	43	43,1	84	52,4	23	27,9	26	47,4
Stekt i wok	-		-		-		-	
Annet/vet ikke	9	9,1	7	4,7	1	1,4	3	5,9
	100	100	160	100	83	100	55	100

Tabellen inkluderer bare de som har spist rent eller oppmalt kjøtt eller fisk. Kji kvadrat: $p < 0.01$ for både kjøtt og fisk
Tredje spisetilfelle, varmt måltid.

Men hvordan påvirket bearbeidingsgrad av kjøttet eller fisken bruk av tilbehør? I materialet fra MMI presentert i forrige kapittel fant vi tre ulike moderne matvanemønstre. Den ene av disse (*moderne hverdag*) bestod av matvarer som lasagne, pastaretter, meksikansk mat, pizza og hamburgere. I norsk sammenheng er dette ofte retter som er basert på (eller inkluderer) oppblandet kjøtt i form av kjøttdeig eller -farse, eller kjøtt blandet med andre ingredienser. Vårt spørsmål er om dette på noen måte kan gjenspeiles i dette materialet, ved at for eksempel poteter oftere er byttet ut med ris eller pasta (i forhold til det som kanskje er tilfelle for måltider som inneholder rent kjøtt), eller at andre typer grønnsaker (for eksempel løk, tomat, bønner/linser, paprika og sopp) inngår? Vi antar at dette først og fremst vil gjelde måltider der kjøttet er blandet opp med andre ingredienser, mens oppblandet kjøtt (kjøttkaker, pølser med mer) er typiske tradisjonelle retter som nettopp fordrer brun saus og grønnsaker som gulrøtter og kål (kålstuing). Det oppblandede kjøttet kan imidlertid også være

uttrykk for en moderne, men svært enkel tradisjon av pølse og potetstappe, eller pølse i brød. I dette tilfellet vil bruk av grønnsaker antagelig ikke være særlig framtreddende.

I Tabell 8.5 ser vi at poteten, som ventet, var mest knyttet til rent kjøtt. I de middagene der rent kjøtt var hovedingrediens var det ca. 69% som hadde potet som tilbehør, mens 50% av måltidene med oppmalt kjøtt og bare 26% av måltider der kjøtt var blandet med andre ingredienser, inneholdt potet. I tråd med våre antagelser var ris og brød (brødsriver, hamburgerbrød med mer) vanligere tilbehør i disse rettene. Pasta inngikk i noen måltider der oppmalt kjøtt var hovedingrediens, og i disse tilfellene kan oppmalt kjøtt for eksempel være spaghetti med kjøttsaus.

Tabell 8.5 Bruk av basismatvare og annet tilbehør ved ulike bearbeidingsgrader av kjøtt.³⁸ Data fra "En matdag i Norden 1997 - norske data".

	Rent kjøtt			Oppmalt kjøtt		Kjøtt blandet med andre ingredienser		Sign. p
	N	n	%	n	%	n	%	
Poteter	306	69	69,1	79	49,7	12	25,8	0,000
Ris	307	15	15,3	8	5,1	8	16,1	0,01
Pasta	307	2	1,8	5	3,1	-	-	0,4
Spaghetti	307	-	-	12	7,7	2	3,7	0,02
Brød	306	3	2,9	24	15,1	6	13,1	0,01
Grønnsaker	307	69	68,8	84	52,4	20	42,5	0,0004
Gulrøtter	172	30	44,2	31	37,0	6	31,7	0,5
Erter	172	19	28,1	18	21,3	1	5,7	0,1
Blomkål	173	10	14,0	9	10,9	1	5,7	0,5
Brokkoli	172	11	16,2	9	11,1	1	4,4	0,4
Grønnsakbl.	173	8	11,5	8	9,0	-	-	0,3
Tomater	171	4	6,5	13	16,1	3	14,5	0,2
Mais	174	6	8,9	7	8,1	4	17,6	0,3
Kinakål	173	4	6,0	5	5,6	3	14,5	0,3
Agurk	171	5	7,6	11	13,4	3	13,2	0,4
Salat	172	9	13,7	13	15,1	5	23,3	0,4
Paprika	173	3	4,3	6	7,0	-	-	0,4
Løk	173	3	3,9	1	1,1	3	14,5	0,02
Sopp	172	4	4,1	-	-	-	-	0,5
Bønner/linser	172	1	1,7	2	2,4	-	-	0,7
Saus	307	31	30,8	31	19,6	9	18,5	0,1

Tredje spisetilfelle, varmt måltid.

³⁸ Tabellen kan ikke leses som om det er vanligere å bruke for eksempel gulrot til rent kjøtt enn til kjøtt i de andre bearbeidingsmåtene (Det er ikke signifikant forskjell mellom gruppene).

Det var også til rent kjøtt det var mest vanlig å ha grønnsaker som tilbehør, sammenlignet med hva som var vanlig til oppblandet kjøtt som kjøttkaker og pølser, og i retter der kjøttet var blandet med andre ingredienser. Til det rene kjøttet var gulrøtter det vanligste, mens også erter, blomkål, brokkoli, og i noen grad også grønnsakblanding og salat ble brukt. Til retter som bestod av oppmalt kjøtt (for eksempel gryterett) og når kjøttet var blandet med andre ingredienser, var typiske "salatgrønnsaker" som tomat, mais, kinakål og agurk også brukt i noen grad. Det var imidlertid ikke slik som vi hadde forventet, at ingredienser som løk, paprika, sopp og bønner/linser var knyttet til den siste kategorien for kjøttets bearbeidingsgrad. Det er uvisst om dette kan skyldes at informantene ikke har kommet på å nevne at slike matvarer inngikk i måltidet, etter å ha svart at hovedingrediensen var kjøtt blandet med andre ingredienser (som antagelig i noen grad nettopp var slike grønnsaker).

I Tabell 8.5 så vi at andelen som hadde brukt potet til de ulike måltidene var henholdsvis 70%, 50% og 26% ettersom rent kjøtt, oppmalt kjøtt eller kjøtt blandet med andre ingredienser var sentrum i måltidet. Til det rene og oppmalte kjøttet (altså kjøttkaker, pølser og lignende) var over 85% av disse potetene kokte. Til oppmalt kjøtt var det imidlertid også 8% som hadde brukt potetmos (pølsemiddagene?). I måltider der kjøttet var blandet med andre ingredienser ble poteten kokt i 76% av måltidene, mens 9% av måltidene inneholdt poteter stekt i stekepanne, og 7% enten var bakte eller i form av potetmos.

Tabell 8.6 viser tilberedningsmåte for grønnsaker avhengig av kjøttets bearbeidingsgrad i måltider der kjøtt var hovedingrediens. Grønnsakene ble hovedsakelig kokt, men inngikk også i noen grad som råkost eller salat, og da mest når kjøttet enten var oppmalt eller blandet med andre ingredienser. Det var til sammen 4 personer som hadde "wokket" grønnsakene.

Både når det gjelder rent kjøtt og oppmalt kjøtt var det som nevnt de tradisjonelle grønnsakene som ble brukt i høyest andel av måltidene. Til retter som kjøttkaker, pølser, retter basert på kjøttdeig, og retter med kjøtt blandet med andre ingredienser, var det også ganske vanlig å bruke typiske "salatgrønnsaker" som tomat, mais, kinakål og agurk. I den grad det går an å trekke noen slutninger med så lave utvalg, ser denne tendensen ut til å gjelde

måltider der ris er basis i større grad enn måltider der potet er basis (høyere prosentandeler, resultater ikke vist).

Tabell 8.6 Tilberedningsform for grønnsaker i hovedmåltid der kjøtt var hovedingrediens, $N = 174$. Data fra "En matdag i Norden 1997 - norske data".

	Rent kjøtt		Oppmalt kjøtt		Kjøtt blandet med andre ingredienser	
	N	%	N	%	N	%
Kokt i vann, dampet	45	65,1	47	56,3	10	47,6
Råkost, salat	13	18,4	29	34,3	5	23,3
Stuet, mos, puré	3	5,1	4	4,6	-	-
Laget i mikrobølgeovn	4	6,0	2	2,8	-	-
Stekt i wok, fritert	1	1,3	1	1,1	2	10,1
Annet	3	4,3	1	1,1	4	18,9
Total	69	100	84	100	21	100

Kji kvadrat: $p = 0.01$. Tredje spisetilfelle, varmt måltid.

Den generelle tendensen vist i Figur 8.1 er imidlertid fremdeles gjeldende. Uavhengig av bearbeidingsgrad var andelen av middager med grønnsaker som gulrøtter, erter, blomkål og brokkoli lavere når ris var basis enn når poteter var basis, mens det var omvendt for grønnsaker som tomater, mais, kinakål, agurk og salat (resultater ikke vist).

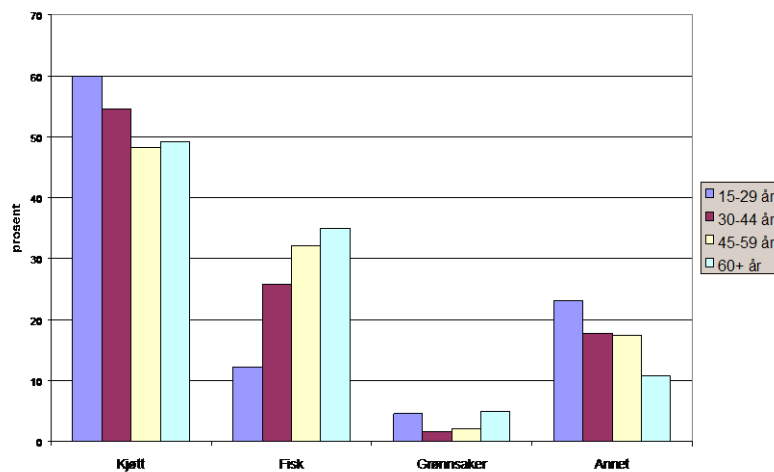
8.4 Aldersforskjeller

Hovedfokus i denne rapporten er endring over tid. Som vi har vært inne på tidligere, og som de øvrige resultatene i denne rapporten viser, er det ofte de unge forbrukerne som har et forbruksmønster som skiller seg ut. Gjelder dette også oppbygningen av middagsmåltidet? Ut fra resultatene i Kapittel 6 og 7 vil vi anta at det er de unge som i størst grad brukte grønnsaker eller andre matvarer som hovedingrediens i varmmåltidet, at det var dem som i størst grad byttet ut den kokte poteten med for eksempel ris eller pasta, og som også i størst grad brukte andre grønnsaker enn gulrøtter, erter og blomkål. Vi spør også om hvordan bruk av poteter og grønnsaker i det varme måltidet er i forhold til forventningen om at det er de eldste som i størst grad har brukt disse matvarene, og om det er noe skille mellom aldersgruppene i

forhold til hvilke grønnsaker man har brukt eller hvordan de er tilberedt.

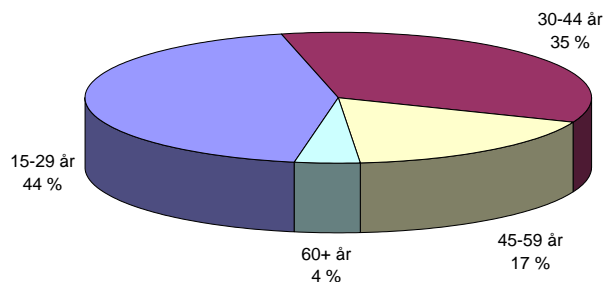
8.4.1 Fisk, kjøtt eller annet - valg av måltidssentrum i ulike aldersgrupper

Figur 8.3 viser hva som var måltidets sentrum i ulike aldersgrupper. I tråd med resultatene over forbruk av kjøtt og fisk presentert i Kapittel 6.2 var andelen som spiste kjøtt som hovedingrediens høyere blant yngre enn blant eldre forbrukere, mens det var omvendt for bruk av fisk som hovedingrediens. Andelen som brukte *annet* (se Tabell 8.1) som hovedingrediens sank som ventet med alder. Det var likevel ikke mer enn 23% i den yngste aldersgruppa og om lag 18% i de to neste aldersgruppene som brukte andre hovedingredienser enn kjøtt eller fisk i gårsdagens varme måltid. Dette kan som nevnt tidligere skyldes måten man omtaler måltidene på; noen kan ha sagt at kjøtt var måltidets sentrum, mens andre har kalt den samme retten for pastagryte.



Figur 8.3 Andel som hadde brukt ulike hovedingredienser i ulike aldersgrupper. Forskjellen mellom aldersgrupper var signifikant forskjellig, Kji kvadrat, $p < 0.01$. Tredje spisetilfelle, varmt måltid. Data fra "En matdag i Norden 1997 - norske data".

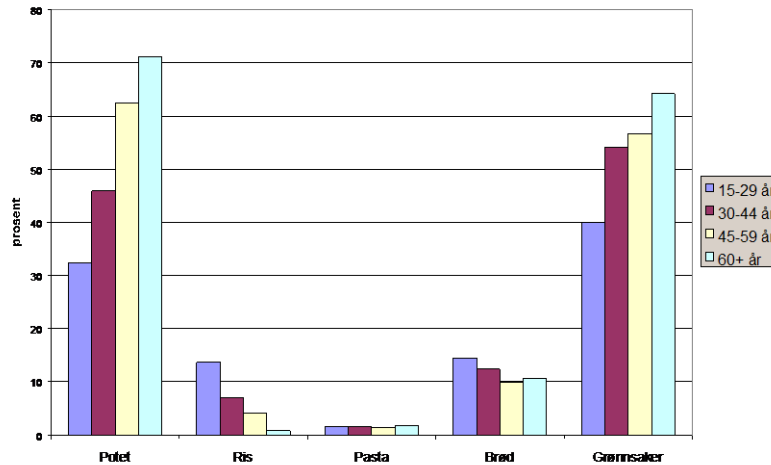
Tabell 8.2 viste at det i all hovedsak var pizza som var "annen" hovedingrediens enn kjøtt og fisk i materialet som helhet. I Figur 8.4 har vi analysert bruk av pizza som hovedingrediens i forhold til alder, og vi ser at tendensen til at det var de unge som spiste pizza som varmt måltid dagen før intervjuet er ganske sikker.



Figur 8.4 Aldersfordeling av de som hadde pizza som hovedingrediens $N=23$. Kji kvadrat mellom aldersgruppe og bruk/ikke bruk av pizza, $p = 0.3$. Tredje spisetilfelle, varmt måltid. Data fra "En matdag i Norden 1997 - norske data".

8.4.2 Bruk av basismatvare og grønnsaker i det varme måltidet

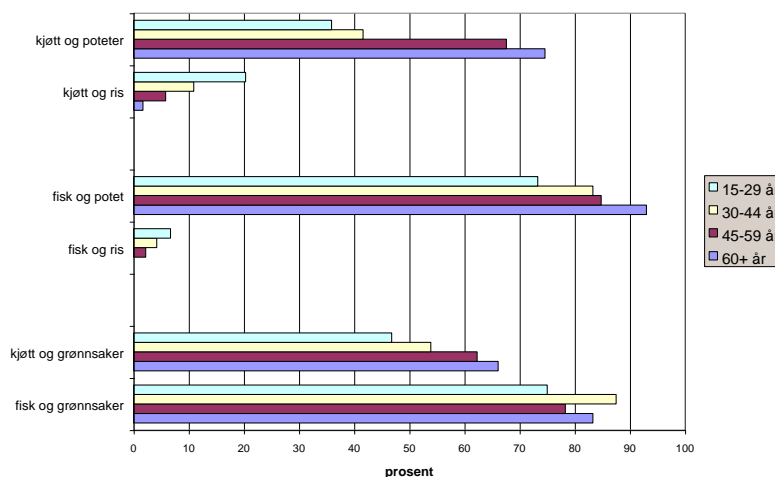
Figur 8.5 viser andelen innenfor hver aldersgruppe som hadde poteter, pasta, ris, brød og/eller grønnsaker som del av varmmåltidet. Sett i forhold til resultater presentert i Kapittel 6, ble poteter og grønnsaker som forventet hovedsakelig brukt blant de eldste, mens ris og brød var vanligere hos de yngste forbrukerne.



Figur 8.5 *Bruk av ulike basismatvarer og grønnsaker som tilbehør i måltidet. Ulike aldersgrupper. Forskjellen mellom aldersgrupper var signifikant forskjellig; $p < 0.001$ for potet og ris, $p < 0.05$ for brød og $p < 0.01$ for grønnsaker, Kji kvadrat, Tredje spisetilfelle, varmt måltid. Data fra "En matdag i Norden 1997 - norske data".*

Vi har også sett nærmere på hvordan de ulike aldersgruppene skilte seg fra hverandre når det gjaldt kombinasjon av hovedingrediens og basismatvare, og hvorvidt grønnsaker inngikk i måltidet (Figur 8.6). I den grad man overhodet endrer de tradisjonelle kombinasjonene av matvarer i ulike retter og måltider, ser det ut til å være de unge som leder an. Andelen som spiste kjøtt og poteter ser ut til å være høyere i de to eldste aldersgruppene i forhold til de to yngste, mens det var omvendt når det gjelder kombinasjonen kjøtt og ris. Aldersforskjellene var ikke så store når det gjelder fisk, men det er likevel en klar tendens til at i den grad (jf. Figur 8.2) ris ble brukt sammen med fisk, var det de unge som gjorde dette³⁹.

³⁹ Aldersforskjellene var ikke signifikante. Lav N gjør imidlertid konklusjonsvaliditeten lav, og lav N kan muligens medføre at vi ikke klarer å avdekke reelle forskjeller i materialet.



Figur 8.6 Kjøtt og fisk kombinert med ulike basismatvarer og grønnsaker. Andel i ulike aldersgrupper. $N = 160$, $p < 0.001$ for kjøtt og poteter; $N = 32$, $p < 0.01$ for kjøtt og ris; $N = 130$, p ikke signifikant ($p=0.3$, men forskjell signifikant mellom yngste og eldste aldersgruppe $p < 0.05$) for fisk og poteter; $N = 4$, p ikke signifikant ($p=0.2$) for fisk og ris; $N = 174$, $p < 0.05$ for kjøtt og grønnsaker og; $N = 125$, p ikke signifikant ($p=0.6$) for fisk og grønnsaker. Kji kvadrat testet mellom de to yngste og to eldste aldersgrupper. Tredje spisetilfelle, varmt måltid. Data fra "En matdag i Norden 1997 - norske data".

Andelen som brukte grønnsaker til kjøtt ser ut til å ha vært høyere blant de eldre enn blant de yngre forbrukerne. Dette henger antagelig sammen med den generelle tendensen sett ellers i denne rapporten, nemlig at det er de eldste som spiser mest grønnsaker. Når det gjelder bruk av grønnsaker i måltider der fisk var hovedingrediens, er det ganske interessant å merke seg at andelen var høyest blant forbrukere mellom 30 og 44 år (se fotnote 39). Grønnsaker ser ikke ut til å være nødvendig i en del av de moderne enkle middagsrettene som pølser og potetstappe, hamburgere med brød osv; retter som kanskje i størst grad spise av de yngste.

Tilberedningsmetode for poteter og grønnsaker varierte også noe med alder. Som vi har sett tidligere var det kokte poteter og grønnsaker som var det langt vanligste, men unntakene fra regelen var det først og fremst de to yngste aldersgruppene som stod for. Det var for eksempel kun i de to yngste aldersgruppene at varmmåltidet inneholdt bakte (merk bare 4 personer), fritterte (3

personer) eller ovnsstekte (2 personer) poteter. Det var 7 personer som hadde hatt wokkede grønnsaker som del av måltidet. Ingen av disse var over 60 år (se fotnote 39).

Et annet interessant funn er presentert i Tabell 8.7. Denne tabellen viser forholdet mellom bruk av kokte grønnsaker og grønnsaker i form av råkost eller salat i ulike aldersgrupper. Mens 41% i den yngste aldersgruppa spiste grønnsakene som råkost eller salat, var det bare i overkant av 20% som gjorde det i de to eldste aldersgruppene.

Tabell 8.7 Bruk av kokte grønnsaker og grønnsaker i form av råkost eller salat. Andel i ulike aldersgrupper, N = 310. Data fra "En matdag i Norden 1997 - norske data".

	15-29 år		30-44 år		45-59 år		60+ år	
	N	%	N	%	N	%	N	%
Kokte grønnsaker	24	45,3	62	62,0	48	60,0	54	70,1
Råkost, salat	22	41,5	29	29,0	19	3,8	17	22,1
Total	53	100	100	100	80	100	77	100

Andre tilberedningsformer er ikke vist i tabellen. Kji kvadrat, $p < 0.01$.

Tredje spisetilfelle, varmt måltid.

Avslutningsvis vil vi se nærmere på hvilke grønnsaker som ble brukt i de ulike aldersgruppene. Vi tar da utgangspunkt i de mest brukte grønnsakene, gulrot, erter, blomkål, brokkoli, men også grønnsakblanding, bønner/linser, kinakål, løk, mais, paprika, salat, tomat og agurk. Innenfor hver aldersgruppe var det gulrot som var den mest vanlige grønnsaken, og mest blant forbrukere mellom 30 og 59 år. I aldersgruppene 30-44 år, og 45-59 år var det henholdsvis 49% og 54% som hadde hatt gulrot som del av gårsdagens middag (resultater ikke vist).

Tabell 8.8 viser aldersfordelingen blant de som spiste de ulike grønnsakene (for eksempel hvor stor andel av dem som spiste gulrøtter som var mellom 15 og 29 år og hvor stor andel som var over 60 år).⁴⁰ De eldste forbrukerne ligger i teten når det gjelder bruk av blomkål og gulrot, mens det var forbrukere under 45 år

⁴⁰ Det er interessant å bemerke at så lenge informantene fikk et overordnet spørsmål om grønnsaker inngikk i måltidet, var det de eldste forbrukerne som i størst grad svarte bekræftende. Her ser vi imidlertid at blant de som spiste ulike grønnsaker, er det flere i aldersgruppa 30-44 år enn i de andre aldersgruppene.

som i størst grad hadde brukt kinakål, løk, mais, paprika, salat og tomater (se fotnote 39). Det kan også se ut til at blant de som brukte grønnsakene presentert i tabellen var det aldersgruppa 30-44 år som ledet an, og som hadde brukt flest ulike grønnsakstyper.

Tabell 8.8 Grønnsaker i gårsdagens varme måltid. Prosentvis ¹ fordeling i ulike aldersgrupper. Data fra "En matdag i Norden 1997 - norske data"

	N	15-29 år	30-44 år	45-59 år	60+ år	p-verdi
Gulrot	160	12,5	30,6	26,9	30,0	0,06
Blomkål	26	7,7	30,8	26,9	34,6	0,5
Brokkoli	49	14,3	49,0	14,3	22,4	0,04
Erter	46	8,7	32,6	32,6	26,1	0,4
Grønnsakbl.	22	22,7	31,8	27,3	18,2	0,8
Kinakål	17	29,4	35,3	17,6	17,6	0,5
Løk	14	28,6	50,0	21,4	-	0,1
Mais	19	42,1	47,4	10,5	-	0,001
Paprika	17	35,3	35,3	11,8	17,6	0,1
Salat	34	32,4	38,2	17,6	11,8	0,3
Tomater	32	34,4	25,0	21,9	18,8	0,05
Agurk	34	26,5	14,7	29,4	29,4	0,1

¹ Prosentandelene summerer vannrett til 100. Kji kvadrat statistikk mellom forbruk/ikke forbruk av hver enkelt matvare og ulike aldersgrupper.

Tredje spisetilfelle. Varmt måltid.

Bruk av salat

Ved bruk av andre hovedingredienser enn kjøtt og fisk ("annet") var det 40% som hadde hatt salat som tilbehør, mens tilsvarende tall for kjøtt og fisk var henholdsvis 16% og 3%. Forskjellen mellom ulike aldersgrupper var signifikant ($p < 0.001$). Pearson Kji kvadrat test. $N = 310$.

8.5 Oppsummering

Også dette datamaterialet antyder at nordmenn spiser temmelig tradisjonelle varmmåltider. Sentrum i gårsdagens varme måltid var kjøtt i over halvparten, og fisk i en fjerdedel av måltidene, mens *annet* ble brukt av om lag en femtedel av befolkningen. Poteten var den dominerende basismatvaren, men så ut til å være sterkere knyttet til fisk enn til kjøtt. Tradisjonelle grønnsaker som gulrøtter og kål ble brukt i større utstrekning enn mer moderne matvarer, særlig når måltidet inneholdt poteter og ikke ris. De mest eksotiske grønnsakstypene ble bare brukt i svært liten grad.

I tråd med resultatene i Kapittel 6 og 7 har vi sett at det var vanligere å bruke retter av oppmalt kjøtt; altså for eksempel kjøttkaker, pølser og gryteretter enn retter av rent kjøtt i det varme hverdagsmåltidet. På den andre siden var det vanligere å bruke hel fisk enn bearbeidet fisk som fiskekaker, fiskeboller og lignende.

I måltider med rent kjøtt som hovedingrediens, var det mest vanlig med poteter (kokte) og tradisjonelle grønnsaker, også disse kokte. I måltider med oppmalt kjøtt (pølser, kjøttkaker) og i de sjeldnere måltidene der kjøttet var blandet med andre ingredienser, var det mindre tilbehør samlet sett. Her var også poteten laget på andre måter eller byttet ut med ris, pasta eller brød. Det var heller ikke så vanlig med grønnsaker i disse måltidene, men når grønnsaker inngikk var det som oftest salatgrønnsaker.

Det var *ikke* vanlig å "wokke" hverken fisk, kjøtt eller grønnsaker.

I forhold til alder gjenspeiler resultatene over hvordan gårsdagens varme måltid ble satt sammen totalt, sett at vi fremdeles spiser temmelig tradisjonelt, men at de unge forbrukerne i noen grad skiller seg fra de øvrige forbrukerne ved at de byttet ut poteten med ris, og ved at de spiste andre grønnsaker enn de eldre. Dette kan, avhengig av i hvilken grad dette er uttrykk for en livsfaseeffekt eller generasjonseffekt, tyde på at det skjer visse endringer i måltidsformatet. Hvilken betydning dette vil ha for blant annet den ernæringsmessige sammensetningen av kostholdet, gjenstår imidlertid å se. Mer forskning trengs på dette området.

9 Er spisemønsteret i full oppløsning?

Endringer i spisemønster settes ofte i sammenheng med forestillinger og profetier i retning av oppløsning. Inntak av et varmt måltid (middag) hjemme mellom kl. 14 og 17 daglig eller nesten daglig tas som uttrykk for det mer *tradisjonelle*, mens det å kutte ut middagen til fordel for "noe lettere", samt hyppige besøk på restaurant, kafé eller andre spisesteder tas som uttrykk for det mer *moderne*.

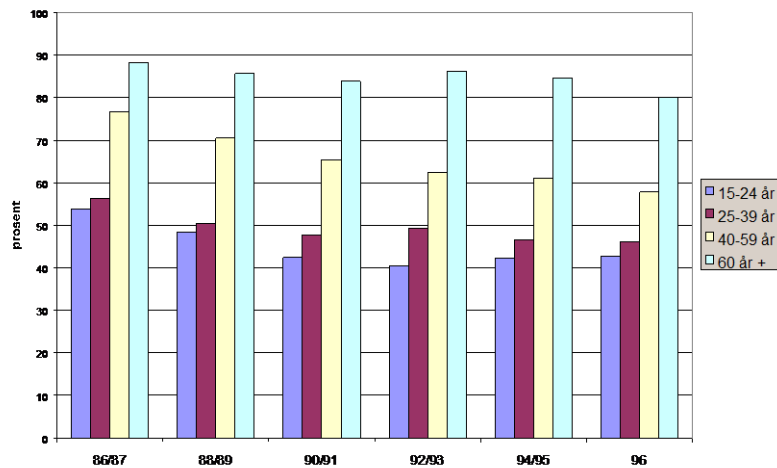
En av de problemstillingene vi ønsker å belyse i dette prosjektet er nettopp hvorvidt man kan se en endring i retning av færre middagsmåltider og økt utespising, og om det kan ses noen sammenheng mellom endringene i spisemønster og resultatene over måltidsformat presentert i de foregående kapitlene.

9.1 Er middagen på vei ut?

Normen er at man skal spise middag hjemme *hver dag* i fellesskap rundt kjøkkenbordet. I hverdagens praksis er dette noe man hverken kan eller egentlig har som fullstendig mål å oppnå (Bugge 1995). Likevel viser tidligere undersøkelser at nordmenn i veldig stor grad spiser middag hjemme (Wandel, Bugge og Ramm 1995), og det mest nærliggende er derfor å starte med å presentere tall over andelen av forbrukere som spiser middag hjemme hver dag for å undersøke hvorvidt dette er endret.

Figur 9.1 viser endring i andelen forbrukere i ulike aldersgrupper som spiste middag hjemme hver dag/daglig i perioden fra 1986/87 til 1996. Vi ser at det i stor grad er et spørsmål om alder, selv om

det har skjedd en nedgang i alle aldersgruppene. Nedgangen ser ut til å ha vært størst blant forbrukere mellom 40 og 59 år, mens den har vært minst blant de yngste og de eldste forbrukerne. Dette har resultert i at forbrukere mellom 40 og 59 år har nærmet seg de yngste forbrukerne i løpet av undersøkelsesperioden. Det er likevel de to yngste aldersgruppene som spiser middag hjemme sjeldnest, og andelen har sunket med ca. 10%-poeng.



Figur 9.1 Andel av forbrukere som spiste middag hjemme hver dag /daglig⁴¹ i forhold til alder. Frekvensanalyse. N = 17558, MMI 1986/1996.

En regresjonsanalyse viser effekten av flere andre variabler i forhold til det å spise varm mat hjemme (Tabell 9.1). Det er som forventet enslige under 40 år uten barn som hadde lavest sannsynlighet for å spise middagen hjemme ofte i forhold til andre alders- og husholdsgrupper. I tråd med dette hadde også de informantene som selv var barn i husholdet lavere sannsynlighet for å gjøre dette ofte enn de som selv var husholdets voksenperson.

Videre hadde menn lavere sannsynlighet for å spise middagen hjemme enn kvinner. Ved kjøring av separate regresjonsanalyser (ikke presentert) der materialet først omfattet de enslige og så parhusholdene, kom det fram at det var forskjell mellom enslige

⁴¹ Hver dag/daglig må forstås som 6 til 7 ganger per uke.

kvinner og enslige menn i hvor ofte man spiste varm middag hjemme ($p < 0.05$), og at kvinner i parforhold hadde høyere sannsynlighet enn menn i parforhold for å spise middag hjemme ($p < 0.001$).

Tabell 9.1 Spise varm middag hjemme¹. Funksjon av kjønn, livsfase, ressurser og region. (Logodds eller logit av avhengig variabel). Koeffisienter. Ordinal logistisk regresjon. MMI-data

	Varm middag hjemme		
	Koeff.	Z-verdi	Sig. Z ²
Kjønn (kvinne)			
Mann	-0,19	- 5,79	***
Ulike hushold betinget av alder (ensl < 40 år ub)			
Enslige < 40 år med barn	1,07	10,25	***
To el. fl. voksne < 40 år uten barn	1,02	13,63	***
To el. fl. voksne < 40 år med barn	1,91	27,68	***
Enslige > 40 år uten barn	1,68	20,60	***
Enslige > 40 år med barn	1,67	11,69	***
To el. fl. voksne > 40 år uten barn	3,01	37,77	***
To el. fl. voksne > 40 år med barn	2,39	31,35	***
Stilling i husholdet (Husm.(kvinne)/Husf. mann))			
Sønn/datter	-0,17	- 3,20	**
Handelsfelt (Oslo)			
Østre uten Oslo	0,10	1,79	-
Vestre	0,62	10,34	***
Midtre	0,67	10,17	***
Nordre	0,66	8,47	***
Utdanning (Ungdomsskolenivå)			
Videregående/Gymnas	-0,24	- 5,76	***
Universitetsnivå	-0,12	- 2,5	*
Husholdets bruttoinntekt (< kr 200.000)			
200-400.000 kr	-0,21	- 4,34	***
≥ 400.000 kr	-0,33	- 6,18	***
ikke svart	-0,10	- 1,67	-
Tid (86/87)			
88/89	-0,16	- 2,70	*
90/91	-0,28	- 4,81	***
92/93	-0,41	- 7,10	***
94/95	-0,28	- 4,78	***
96	-0,45	- 7,56	***
Kutt 1	1,15		
Kutt 2	-1,01		
Kutt 3	-2,31		
Kutt 4	-3,01		
Kutt 5	-3,25		
Kutt 6	-3,39		
Kutt 7	-4,14		
Prob > chi²	0,000		
N	16439		

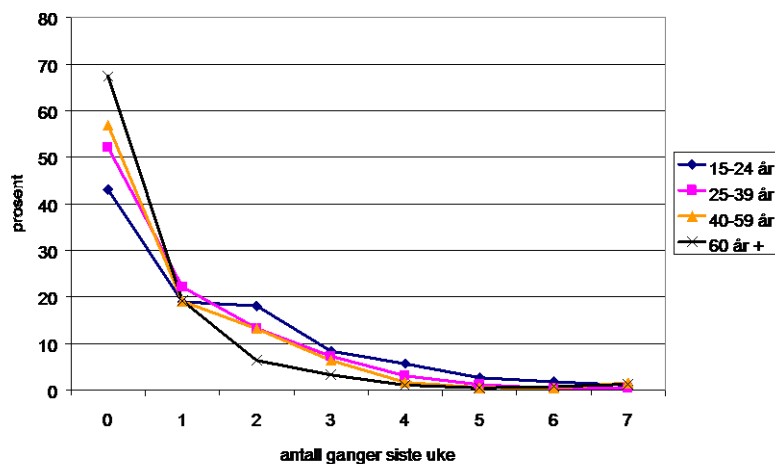
¹ hver dag/daglig, 1-2 g/uke, 3-5 g/uke, 1-2 g/uke, 2-3 g/måned, ca 1 g/måned, 3-11 g/år, sjeldnere, aldri.

² * (Z-verdi > 1.96) $p < 0.05$, ** (Z-verdi > 2.57) $p < 0.01$, *** (Z-verdi > 3.29) $p < 0.001$.

Når det gjelder bostedets betydning for hvor vidt man spiser middagen hjemme, hadde personer i Oslo lavere sannsynlighet for å spise middag hjemme i forhold til dem som bodde i vestre, midtre eller nordre handelsfelt.

Utdanning og inntekt hadde også innvirkning på sannsynligheten for å spise middag hjemme hver dag/daglig, selv om betydningen av inntekt var mer entydig enn betydningen av utdanning. Personer med videregående skole hadde lavere sannsynlighet for å spise middag hjemme hver dag enn dem som hadde sluttet etter ungdomsskolen, mens utdanning på universitetsnivå ikke hadde så sikker effekt. At personer med lav utdanning har større sannsynlighet for å spise varm middag hjemme enn personer med litt høyere utdanning, kan henge sammen med generelle tendenser til at lavutdannede grupper har mer tradisjonelle vaner enn mer høyutdannede grupper.

I regresjonsanalysen finner vi igjen tendensene fra Figur 9.1 ved at sannsynligheten for å spise middag hjemme hver dag/daglig er lavere fra 88 og utover i forhold til det første undersøkelsesåret.



Figur 9.2. Antall ganger man helt har latt være å spise middag siste 7 dager i ulike aldersgrupper. Aldersforskjellene er statistisk signifikante ($p < 0.001$, Pearson Kji kvadrat test, $N = 2642$, MMI 1996).

Vi går nå tilbake til Figur 9.1 og spør om hva det egentlig betyr at i underkant av 60% av de yngste forbrukerne ikke spiser middag hjemme hver dag eller daglig? Spiser de likevel middag 5 ganger i uka, eller spiser de bare svært sjelden middag? Figur 9.2 kan gi et svar på dette.

Denne figuren viser hvor mange prosent av intervjuobjektene i ulike aldersgrupper som helt hadde hoppet over middagen 1 - 7 ganger i løpet av den siste uken før intervjuet i 1996. Når man sammenligner andelen i de ulike aldersgruppene som hadde spist middag hjemme hver dag/daglig i 1996 i Figur 9.1 og andelen i de ulike gruppene som svarte at de ikke hadde hoppet over middagen noen ganger i løpet av de siste 7 dagene før intervjuet i Figur 9.2, kommer det fram et ganske stort samsvar mellom resultatene. Det var også bare om lag 20% i den yngste aldersgruppa som hoppet over middagen 1 eller 2 ganger, og svært få som hoppet over middagen noe oftere enn dette.

For å finne ut mer om hvilke faktorer som har effekt i forhold til det å hoppe over middagen, har vi kjørt en multippel lineær regresjonsanalyse (Tabell 9.2). Enslige under 40 år uten barn hoppet oftere over middagen enn parhushold med barn der informanten var under 40 år, og parhushold der informanten var over 40 år uavhengig av om det var barn i husholdet eller ikke (signifikante negative B-verdier). Når informanten var under 40 år er det altså barna som trekker i retning av å spise middag. Personer som spiste mye av de matvarene som kan betegnes som *moderne hverdag* eller *moderne, hurtig og enkelt* hoppet også ofte over middagen, mens de som spiste mye av matvarer som betegnes som *tradisjonell hverdag* eller *moderne raffinert* derimot hoppet sjeldnere over middagen enn andre.

Resultatene angående effekten av de ulike indeksene er ikke egentlig uventede, siden indeksen *moderne, hurtig og enkelt*, i seg selv betegner det lettvin­te og *moderne hverdag* er basert på et hyppig forbruk av blant annet frossen pizza, hamburgere og annen mat som mange kanskje ikke betegner som middag, mens indeksen *tradisjonell hverdag* er basert på et hyppig forbruk av blant annet kjøttkaker, fiskekaker og kokte poteter. Effekten av indeksen *moderne hverdag* viser for øvrig et viktig poeng. Hvilke resultater man får når man stiller spørsmål om hvor ofte man hopper over et måltid, er avhengig av hvordan informanten definerer dette

måltidet. Hvorvidt man definerer pizza, hamburgere og lignende som middag, er avhengig av når og hvor man har spist dette måltidet, men ulike grupper med hensyn til alder, utdanning, livssituasjon osv. vil nok også definere begrepet middag på ulike måter.

Tabell 9.2. Antall ganger man helt lot være å spise middag siste 7 dager. Funksjon av kjønn, livsfase, ressurser og region. Ustandardiserte regresjonskoeffisienter (B). Multippel lineær regresjon. MMI 1996.

	Antall ganger man hoppet over middagen siste 7 dager		
	B	T	Sig-t ¹
Kjønn (kvinne)²			
Mann	0,07	1,31	-
Ulike hushold betinget av alder (ensl < 40 år ub)			
Enslige < 40 år med barn	-0,36	-1,50	-
To el. fl. voksne < 40 år uten barn	-0,25	-1,67	-
To el. fl. voksne < 40 år med barn	-0,41	-2,99	**
Enslige > 40 år uten barn	-0,06	-0,39	-
Enslige > 40 år med barn	0,01	0,05	-
To el. fl. voksne > 40 år uten barn	-0,61	-4,10	***
To el. fl. voksne > 40 år med barn	-0,38	-2,58	*
Stilling i husholdet (Husm. (kvinne)/Husf. (mann))			
Sønn/datter	0,04	0,39	-
Handelsfelt (Oslo)			
Østre uten Oslo	0,29	2,89	**
Vestre	0,28	2,56	*
Midtre	0,20	1,66	-
Nordre	0,31	2,23	*
Utdanning (Ungdomsskolenivå)			
Videregående/Gymnas	0,05	0,67	-
Universitetsnivå	-0,34	-3,90	***
Husholdets bruttoinntekt (< kr 200.000)			
200-400.000 kr	-0,10	-1,13	-
≥ 400.000 kr	-0,14	-1,14	-
ikke svart	-0,01	-0,12	-
Moderne hverdag	0,63	2,21	*
Moderne raffinert	-0,75	-3,46	**
Moderne hurtig og enkel	0,56	3,11	**
Tradisjonell fest	-0,29	-1,18	-
Tradisjonell hverdag	-2,15	-7,25	***
Konstant	2,129		
R²	0,111		
N	2051		

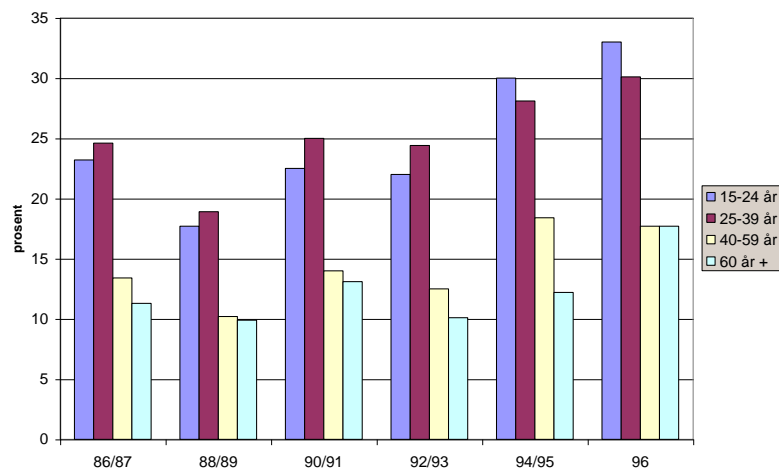
¹ * (t-verdi > 1.96) p < 0.05, ** (t-verdi > 2.57) p < 0.01, *** (t-verdi > 3.29) p < 0.001.

² Det var heller ingen kjønnsforskjeller når regresjonsanalysen ble utført på enslige og samboende separat.

Spise lettvin

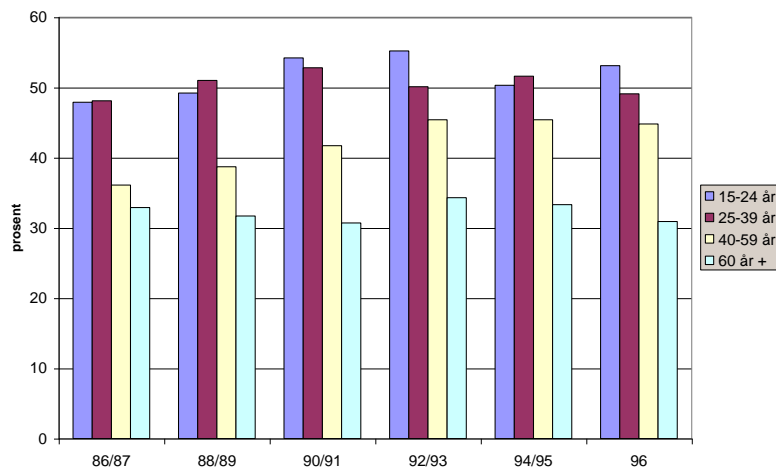
Å innta et måltid utenfor hjemmet, kan også være en strategi for å gjøre en travel hverdag enklere. Påstanden om at matvanene våre er i ferd med å gå i oppløsning kan derfor også belyses ut fra spørsmål som reflekterer behovet for å gjøre hverdagspliktene raskere unna. Dette kan på den ene siden være spørsmål om hvor ofte man spiser et kaldt måltid (istedenfor middag) for å gjøre det enkelt og på den andre siden om hvor ofte man spiser et måltid ute for å slippe å lage maten selv. Sistnevnte spørsmål gir et bilde av hvor ofte man spiser ute, samtidig som det gjenspeiler en forestilling om negativ utvikling gjennom formuleringen ”for å slippe å lage mat selv”.

Figur 9.3 viser andelen som ofte eller av og til har spist et måltid ute for å slippe å lage mat selv. Andelen ser ut til å ha økt i alle aldersgruppene, men det er likevel flest i de yngste aldersgruppene som spiser ute ofte eller av og til. Det er imidlertid viktig å bemerke at gjennom hele perioden var det under 5% av forbrukerne som sa at de ofte spiste et måltid ute for å slippe å lage mat selv.



Figur 9.3. Andel forbrukere som ofte eller av og til spiser et måltid ute for å slippe å lage mat selv. For hvert av årene er forskjellene mellom aldersgruppene signifikant ($p < 0.001$), Pearson Kji kvadrat test, $N = 17558$, MMI 1986/1996.

Figur 9.4 viser andelen som svarte at de ofte eller av og til spiser et kaldt middagsmåltid for å gjøre det enkelt. Det var, som vi ser, noen flere som sa at de ofte eller av og til spiser et kaldt måltid til middag for å gjøre det enkelt i forhold til hvor mange som svarte at de spiser måltider ute for å slippe å lage mat selv. For hvert år var det om lag 50% i de yngste aldersgruppene som sa dette. Videre ser det ut til å ha vært en svak økning i andelen som spiste kald mat ofte eller av og til blant forbrukere mellom 40 og 59 år, mens andelen i den eldste aldersgruppa har lagt forholdsvis stabilt rundt 30%. Når det gjelder andelen forbrukere som sa at de "ofte" spiste et kaldt måltid, var den høyest i den yngste aldersgruppa, men oversteg ikke 13% for noen av årene. Andelen i de to eldste aldersgruppene lå under 7% for alle årene.

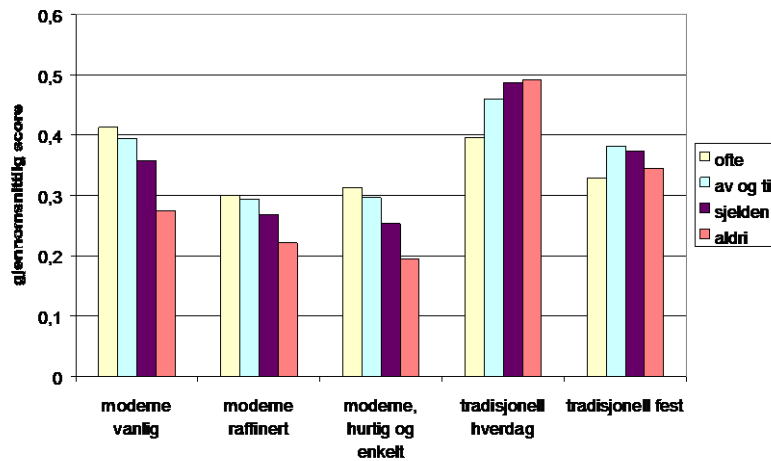


Figur 9.4. Endring i andel forbrukere som ofte eller av og til spiser et kaldt måltid (til middag) for å gjøre det enkelt. Ulike aldersgrupper. For hvert av årene er aldersforskjellene signifikante ($p < 0.001$), Pearson Kji kvadrat test. $N = 17558$, MMIs materiale.

Vi har også analysert nærmere hvordan det å spise et måltid ute for å slippe å lage maten selv, henger sammen med hvilken type mat man spiser mye av (Figur 9.5). Det å ofte spise et måltid ute er mer forbundet med å spise mye av de matvarene som inngår i de ulike indeksene for moderne matvanemønstre, enn det å sjelden spise et måltid ute. Det er omvendt for de indeksene som beskriver et mer tradisjonelt matvanemønster. De som ofte spiste ute hadde lavere verdi på de tradisjonelle indeksene enn de som gjorde det

sjeldnere. Grunnen til at de gjennomsnittlige verdiene for indeksen *tradisjonell hverdag* lå høyere enn for de andre indeksene, er som vist tidligere at det var vanligere å ha høy brukshyppighet av mat som kommer inn under denne indeksen.

Man kunne i utgangspunktet forvente at *moderne raffinert* ville ha større sammenheng med å spise sjelden ute enn å spise ofte ute, mens spesielt de to andre indeksene over et moderne matvanemønster ville ha sammenheng med å spise mye ute.



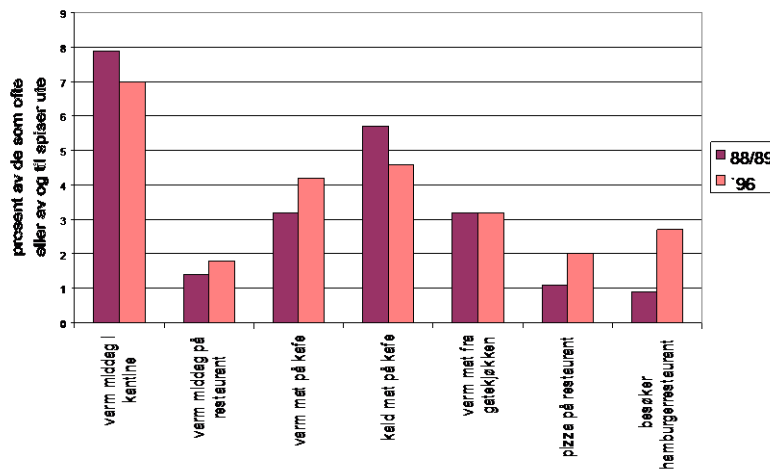
Figur 9.5. Gjennomsnittlig verdi på matvareindekser i forhold til hvor ofte man spiser et måltid ute for å slippe å lage mat selv. Descriptive innenfor hver av kategoriene for hvor ofte man spiser ute, $N = 1297$, MMI 1996.

9.2 Hva spiser man ute - på hvilke spisesteder?

En forestilling om at det er bekymringsfullt at man spiser oftere ute enn før, må henge sammen med en antagelse om at maten man spiser ute er av dårligere ernæringsmessig kvalitet enn den man spiser hjemme. Det blir derfor viktig å undersøke *hva* man spiser ute. De datamaterialene vi har hatt tilgjengelig for analyse kan gi en liten pekepinn om dette ved at det er spurt om hvor ofte man spiser på ulike typer av utesteder. Ytterligere og mer direkte

spørsmål om hva man faktisk spiser på disse stedene, er imidlertid nødvendig for å kunne besvare spørsmålet fullt ut.

Figur 9.6 gir en oversikt over personer som spiste oftere enn 2 g/uke på ulike utesteder. Figuren viser endringer fra 88/89 til 1996 og omfatter bare dem som svarte ofte eller av og til på spørsmålet om de spiser et måltid ute for å slippe å lage mat selv. Resultatene gjenspeiler at man i noen grad spiste middagen andre steder enn hjemme. På den ene siden har det vært en liten økning i andelen som spiser middag på restaurant eller kafé, men på den andre siden har det også vært en økning i andelen som spiser pizza på restaurant eller som besøker hamburgerrestaurant. Det er imidlertid vanskelig å si noe om hvorvidt dette er ernæringsmessig ugunstig eller ikke, uten å vite mer om hva man spiser på de ulike stedene. Siden gatekjøkkenmat ofte blir assosiert med usunn mat, er det interessant å påpeke at andelen som har spist mat fra gatekjøkken ikke økte fra 1988/89 til 1996.

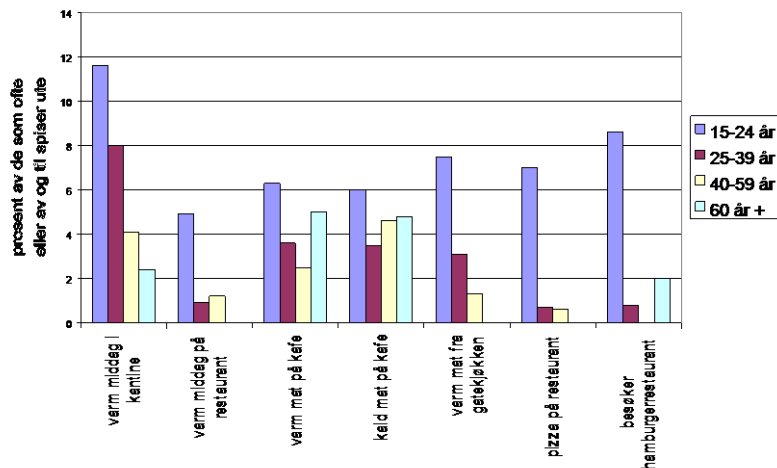


Figur 9.6. Personer som spiser oftere enn 2 g/uke på ulike steder. Andel av dem som ofte eller av og til spiser et måltid ute for å slippe å lage mat selv. Frekvensanalyse, N = 3420, MMI 1988/1996..

Når det gjelder resultatene presentert i Figur 9.6 er det imidlertid viktig å poengtere at av de samme personene som svarte at de ofte eller av og til spiser et måltid ute for å slippe å lage maten selv, var

det så mange som 78% som også svarte at de spiste 3 eller flere av ukens varme middager hjemme.

Når man deler materialet i Figur 9.6 på alder, blir det tydelig at det er de yngste forbrukerne som trakk opp andelene, selv om disse fremdeles var lave (Figur 9.7). Det var en mye større andel i den yngste aldersgruppa enn i de øvrige aldersgruppene som spiste på de ulike stedene mer enn 2 ganger per uke, bortsett fra når det gjaldt å spise kaldt mat på kafé.



Figur 9.7. Spisesteder (besøk 2/uke eller mer). Andel av dem som ofte eller av og til spiser et måltid ute for å slippe å lage mat selv. Aldersforskjellene er signifikante for; varm mat i kantine ($p < 0.01$), restaurant, varm kafé, gatekjøkken, pizzarestaurant og hamburgerrestaurant ($p < 0.001$), Pearson Kji kvadrat test, $N=630$, MMI 1996..

Blant de 47 forbrukerne som i 1996 svarte at de ofte spiser et måltid ute for å slippe å lage mat selv, ble bildet over noe mer nyansert (resultater ikke vist). I dette tilfellet skilte de yngste utespiserne seg fra de øvrige ved at i underkant av 40% ($N=9$) av dem spiste varm middag i kantine, og 20% ($N=4$) besøkte hamburgerrestaurant mer enn 2 ganger per uke. De eldste forbrukerne som sa at de ofte spiser ute for å slippe å lage mat selv, gjorde dette i større grad enn andre på kafé, mens restaurantbesøkene først og fremst gjaldt informanter mellom 25

og 39 år. I underkant av 15% (N=7) av de unge utespiserne fortærte varm mat fra gatekjøkken eller pølsebod mer enn 2 g/uke.

Det kan selvfølgelig diskuteres hva som må betraktes som ofte. Hvis Figur 9.7 også omfattet dem som spiser på de forskjellige stedene 1 -2 ganger per uke, eller mer enn 1 g per måned, ville tallene blitt mye høyere.

Eksempelvis var det nesten 30% av dem mellom 15 og 24 år som spiste varm middag i kantine mer enn 2 g/måned, 21% av dem over 60 år som spiste kald mat på kafé over 2 ganger per måned, men ikke mer enn 17% av dem mellom 25 og 39 år som spiste varm middag på restaurant mer enn 2 g/måned i 1996.

Figur 9.6 og Figur 9.7 ovenfor omfatter kun de forbrukerne som svarte at de ofte eller av og til spiser et måltid ute for å slippe å lage maten selv. Vi går nå tilbake til hele materialet for å se litt nærmere på hvilke faktorer som har effekt i forhold til å innta et måltid på ulike spisesteder.

Tabell 9.3 viser betydningen av sosiodemografiske faktorer som kjønn, alder, livsfase, inntekt, utdanning og bosted med hensyn til hvor ofte man inntar måltider på ulike spisesteder; restaurant, kafé, gatekjøkken.

Den avhengige variabelen i denne analysen er gitt i en såkalt ordinalskala og vi har derfor brukt en ordinal logistisk regresjonsmodell. Effektene av alder, husholdssammensetning og stilling i husholdet viser entydig det samme når det gjelder sannsynligheten for å ofte spise på de ulike stedene; enslige under 40 år uten barn hadde større sannsynlighet enn alle andre alders- og husholdsgrupper, og de informantene som var sønn eller datter i husholdet hadde også større sannsynlighet for å gjøre det enn de informantene som var husholdets voksenperson.

Tabell 9.3 Spising av varm middag på restaurant, varm mat på kafé og varm mat fra gatekjøkken¹. Funksjon av kjønn, livsfase, ressurser og region. (Logodds eller logit av avhengig variabel) Koeffisienter. Ordinal logistisk regresjon. MMI-data.

	Restaurant		Kafé		Gatekjøkken	
	Koeff.	Sig. Z ³	Koeff.	Sig. Z ³	Koeff.	Sig. Z ³
Kjønn (kvinne)						
Mann	0,16	***	0,28	***	0,64	***
Ulike hush, betinget av alder						
(ensl < 40 år uten barn)						
Enslige <40 år med barn	-0,65	***	-0,69	***	-0,57	***
To el.fl.voks.<40 år u.b	-0,35	***	-0,57	***	-0,35	***
To el.fl.voks.<40 år m.b	-1,19	***	-1,09	***	-0,97	***
Enslige >40 år uten barn	-1,61	***	-1,49	***	-2,87	***
Enslige >40 år med barn	-1,59	***	-1,28	***	-2,08	***
To el.fl.voks.>40 år u.b	-1,82	***	-1,83	***	-2,97	***
To el.fl.voks.>40 år m.b	-1,60	***	-1,50	***	-1,89	***
Stilling i husholdet						
(Husm.(kvinne)/Husf. (mann))						
Sønn/datter	0,20	***	0,36	***	0,87	***
Handelsfelt (Oslo)						
Østre uten Oslo	-0,30	***	0,06	-	0,05	-
Vestre	-0,34	***	0,13	*	-0,08	-
Midtre	-0,24	***	0,16	*	-0,22	***
Nordre	-0,50	***	0,09	-	0,03	-
Utdanning (Ungdomsskole)						
Videregående/Gymnas	0,40	***	0,07	-	0,19	***
Universitetsnivå	0,74	***	0,04	-	-0,06	-
Husholdets bruttoinntekt						
(< kr 200.000)						
200-400.000 kr	0,38	***	0,24	***	0,28	***
≥ 400.000 kr	0,81	***	0,42	***	0,42	***
ikke svart	0,16	**	0,11	*	0,21	***
Tid (86/87 og 88/89)²						
88/89	-		-0,05	-	0,17	**
90/91	0,04	-	-0,16	**	0,26	***
92/93	0,19	***	-0,16	**	0,41	***
94/95	0,13	*	-0,22	***	0,37	***
96	0,20	***	-0,08	-	0,51	***
Kutt 1	6,30		4,95		6,02	
Kutt 2	4,99		3,74		4,43	
Kutt 3	3,42		2,21		2,74	
Kutt 4	1,82		1,00		1,31	
Kutt 5	0,80		0,28		0,51	
Kutt 6	-0,78		-0,78		-0,69	
Kutt 7	-2,70		-2,06		-2,27	
Prob > chi²	0,0000		0,0000		0,0000	
N	13608		16093		16229	

¹ hver dag/daglig, 1-2 g/uke, 3-5 g/uke, 1-2 g/uke, 2-3 g/måned, ca 1 g/måned, 3-11 g/år, sjeldnere, aldri.

² Data manglet for 86/87. Dummyvariabelen for 88/89 fungerer derfor som referansevariabel for tid i denne modellen.

³ * (t-verdi > 1.96) p < 0.05, ** (t-verdi > 2.57) p < 0.01, *** (t-verdi > 3.29) p < 0.001.

Kontrollert for de andre variablene var det også slik at menn hadde større sannsynlighet enn kvinner for å spise på de ulike spisestedene⁴², og at høy inntekt også økte sannsynligheten for å spise på de ulike spisestedene i forhold til lav inntekt. Når det gjaldt effekten av bosted og utdanning, var det imidlertid noen forskjeller mellom de ulike spisestedene. Personer i Oslo hadde størst sannsynlighet for å spise på restaurant, mens personer i midtre og vestre handelsfelt hadde noe større sannsynlighet enn Oslo-boere for å spise varm mat på kafé. Gatekjøkkenmat ble spist i mindre grad i midtre handelsfelt enn i Oslo, men ellers var det ingen klare tendenser. Utdanning hadde mest entydig effekt i forhold til sannsynligheten for å spise varm mat på restaurant ved at sannsynligheten var høyere blant dem med høy utdanning enn blant dem som hadde sluttet skolen etter 9. klasse.

9.3 Oppsummering

Vi oppsummerer dette kapittelet ved å vise til at det ganske riktig har vært endringer i hvor ofte man spiser middag, og hvor man spiser denne middagen. Resultatene bygger også opp under tendensene til at det er de unge som ligger foran i denne endringen, idet de i større grad enn andre aldersgrupper hoppet over middagen i uken forut for intervjuet. Hovedtendensen er likevel at man stort sett fremdeles, også i de yngste aldersgruppene, i stor grad spiser middagen hjemme.

Utespising har i noen grad tiltatt i løpet av undersøkelsesperioden. Den største andelen av dem som ofte eller av og til spiser ute, spiser på kantine eller kafé. Det har imidlertid vært en nedgang i andelen som besøker disse stedene. Som ventet var det i de to yngste aldersgruppene man fant den største andelen av de som spiser et måltid på ulike typer av spisesteder. Det var som ventet størst forskjell mellom unge og eldre forbrukere når det gjaldt å

⁴² Forskjellene mellom menn og kvinner gjelder både blant enslige og blant hushold der to eller flere voksne bor sammen for kafé og gatekjøkken ($p < 0.001$ for alle analyser), mer bare for par når det gjelder å spise på restaurant ($p < 0.001$). Det viser resultater fra regresjonsanalyser som først omfatter bare enslige og så parforholdene. Dette gjenspeiler resultatene fra regresjonsanalysene over hvor ofte man spiser varm middag hjemme der menn i parforhold hadde lavere sannsynlighet for å spise middag hjemme enn kvinner i parforhold (resultater ikke vist).

besøke gatekjøkken, hamburgerrestaurant eller å spise pizza på restaurant. Det var imidlertid også den yngste gruppa som i størst grad spiste varm mat på restaurant.

Andre faktorer som påvirket tendensene til å gå bort fra det tradisjonelle middagsmåltidet inntatt hjemme hver dag, var høy utdanning, høy inntekt eller at man bodde i Oslo.

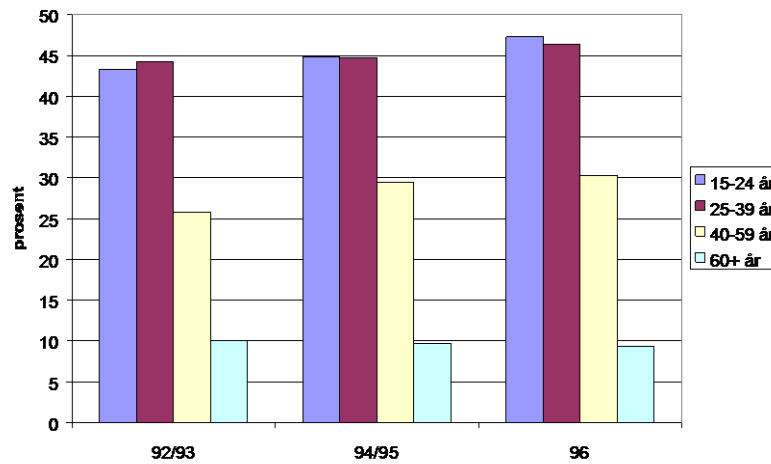
10 Tanker om matvaner - forskjeller i tid og rom

De holdninger og verdier vi har i forhold til mat, helse og spising vil langt på vei kunne påvirke matvanene. I denne presentasjonen har vi konsentrert oppmerksomheten om matvaneendringer som er knyttet til det tradisjonelle og det mer moderne. Aspektet er svært omfattende, men her har vi latt spørsmålene om hvorvidt man liker utenlandsk⁴³ mat, hvorvidt man har en forkjærlighet for regionale og tradisjonelle produkter og retter, hvorvidt man anser barndommens mat som den beste, og om man har tillit til nye produkter, representere holdninger til mat som kan ha innvirkning på matvaneendringer.

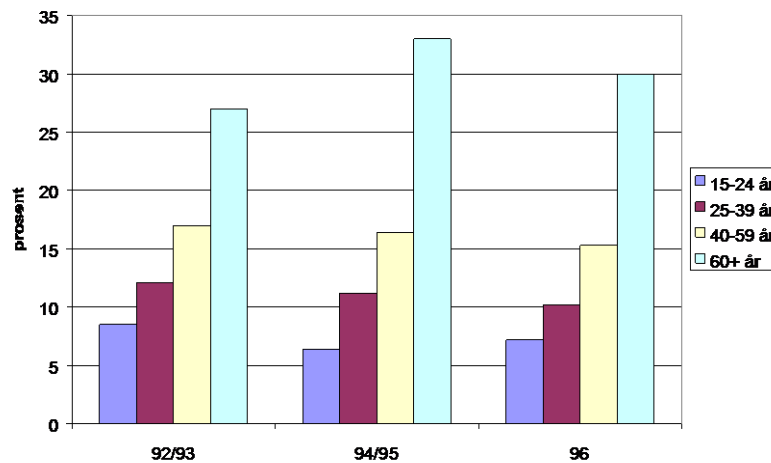
10.1 Utenlandsk versus regional og tradisjonell mat

Figur 10.1 og Figur 10.2 viser endring i andelen forbrukere som er helt enig i påstander om utenlandsk versus regional og tradisjonell mat. Vi ser at unge forbrukere i mye større grad enn eldre forbrukere var enige i påstanden om å like utenlandsk mat, mens det omvendte var tilfellet når det gjelder påstanden: Jeg har en forkjærlighet for regionale og tradisjonelle retter. Det har bare vært små endringer i andelen som har sagt seg helt enig i de to påstandene utover på 90-tallet.

⁴³ Det er usikkert hva ulike informanter legger i begrepet "utenlandsk mat". Spørsmålet må derfor betraktes som et uttrykk for en idé om å like det nye.



Figur 10.1. Jeg liker utenlandsk mat. Andel personer i ulike aldersgrupper som er helt enig i påstanden. For hvert av årene er aldersforskjellene statistisk signifikant ($p < 0.001$), Pearson Kji kvadrat test, $N = 17558$, MMI 1992/1996.



Figur 10.2. Jeg har en forkjærighet for regionale og tradisjonelle produkter og retter fra området jeg kommer fra. Andel personer i ulike aldersgrupper som er helt enig i påstanden. For hvert av årene er aldersforskjellene statistisk signifikant ($p < 0.001$), Pearson Kji kvadrat test, $N = 17558$, MMI 1992/1996.

Logistiske regresjonsanalyser der det også ble kontrollert for effekten av andre bakgrunnsvariabler og utvikling over tid, viste at blant informanter over 40 år hadde hushold uten barn lavere sannsynlighet enn referansegruppa for å være helt enig i at de liker utenlandsk mat. Interessant nok var dette motsatt når det gjaldt enighet i påstanden om at man her en forkjærighet for regional og tradisjonell mat.

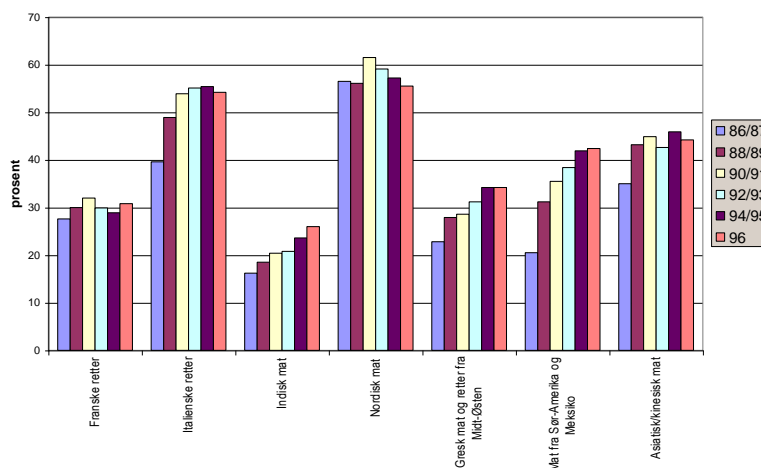
Tabell 10.1 Enighet i påstander som funksjon av kjønn, livsfase, ressurser og region. Ustandardiserte regresjonskoeffisienter (B). Logistisk regresjon. MMI-data.

	Liker utenlandsk mat		Forkjærighet for regional og tradisjonell mat	
	B	Sig	B	Sig
Kjønn (kvinne)				
Mann	-0,07	-	-0,003	-
Ulike hush, betinget av alder (ensl < 40 år uten barn)				
Enslige <40 år med barn	0,02	-	-0,22	-
To el.fl.voks.<40 år u.b	0,12	-	-0,55	*
To el.fl.voks.<40 år m.b	0,03	-	-0,17	-
Enslige >40 år uten barn	-0,53	***	0,68	***
Enslige >40 år med barn	0,06	-	0,18	-
To el.fl.voks.>40 år u.b	-0,42	***	0,62	***
To el.fl.voks.>40 år m.b	-0,23	*	0,23	-
Stilling i husholdet (Husm.(kvinne)/Husf. (mann))				
Sønn/datter	0,09	-	-0,59	***
Handelsfelt (Oslo)				
Østre uten Oslo	-0,38	***	0,09	-
Vestre	-0,31	***	0,31	*
Midtre	-0,63	***	0,30	*
Nordre	-0,51	***	0,43	**
Utdanning (Ungdomsskole)				
Videregående/Gymnas	0,04	-	-0,36	***
Universitetsnivå	0,29	***	-0,58	***
Husholdets bruttoinntekt (< kr 200.000)				
200-400.000 kr	-0,17	**	-0,19	*
≥ 400.000 kr	-0,31	***	-0,28	*
ikke svart	-0,20	*	0,03	-
Tid (92/93)				
94/95	1,02	***	0,05	-
96	1,07	***	-0,06	-
Konstant				
	-1,16		-1,62	
Kji-kvadrat				
	878,75		447,71	
Frihetsgrader				
	20		20	
N				
	15896		8223	

* $p < 0.05$, ** $p < 0.01$, *** $p < 0.001$. Den avhengige variabelen er en dummyvariabel der det å være helt enig med påstanden er gitt verdien 1, og alle andre svar har fått verdien 0.

Som forventet, var det også mer sannsynlig at personer i Oslo og de med høy utdanning var helt enig i påstanden om å like utenlandsk mat enn personer utenfor Oslo og uten utdanning utover ungdomsskolen. Når det gjaldt enighet i påstanden om forkjærlighet for regional og tradisjonell mat, hadde både informanter som selv var sønn eller datter i husholdet og informanter med høy utdanning lavere sannsynlighet enn andre for å være enig i påstanden (Tabell 10.1). Personer med høy inntekt var i mindre grad enige i begge utsagnene enn personer med lav inntekt.

Som nevnt over, er det noe uvisst hva som legges i begrepet "utenlandsk mat". I Figur 10.3 er dette blitt spesifisert noe mer. Her har informantene fått spørsmålet: "Hvilke av disse typene mat (gjengitt i Figur 10.3) kunne du tenke deg å lage hjemme dersom du hadde oppskrift?". Det ser jevnt over ut til å ha blitt en større interesse for andre kulturers matvaner fra midten av 80-tallet, idet andelen som bekrefter spørsmålet økte for så godt som alle matkulturene som nevnes. Som ventet var det gjennom hele perioden de italienske rettene som har vært mest populære i tillegg til de nordiske. Andelen som ønsker å lage indisk mat, gresk mat, sør-amerikansk/meksikansk mat og asiatisk/kinesisk mat, har imidlertid også økt. Figuren gjenspeiler i noen grad også det faktum at av utenlandske matkulturer var det den italienske og kinesiske som først ble introdusert, og at retter fra Mexico og India har kommet til utover på 90-tallet.

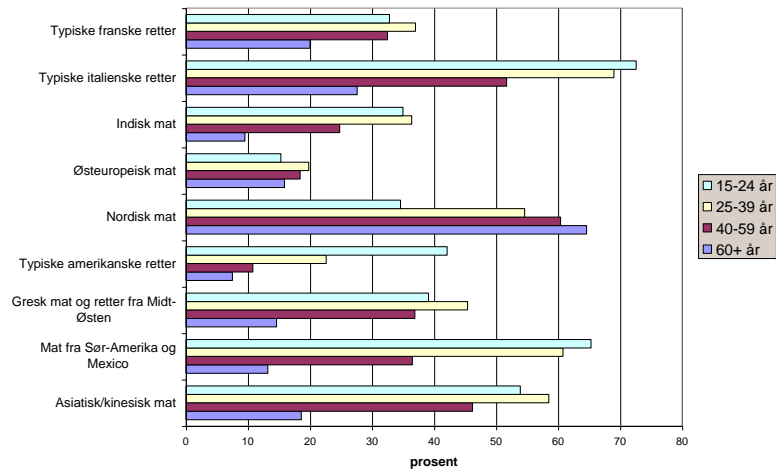


Figur 10.3 Endring i hvilken type mat man ønsker å lage hjemme dersom man hadde oppskrifter. Frekvensanalyse, N = 17558, MMI 1986/87-96⁴⁴.

Ut fra øvrige resultater presentert i denne rapporten kan man vente store aldersforskjeller i forhold til hvilken mat man er interessert i. Dette gjenspeiles i Figur 10.4 der data fra 1996 viser at det ganske riktig var informanter i de yngste gruppene som oftest svarer ja på spørsmålet om mat fra andre kulturer. Unntaket er at det var de eldste aldersgruppene som hadde størst andel av forbrukere som svarte at de ønsker å lage nordisk mat hjemme.

De to yngste aldersgruppene varierte noe i hvilke retter de kunne tenke seg å lage hjemme. Det var flest i aldersgruppa 15-24 år som ønsker å lage italienske retter, amerikanske retter og mekiskanske retter, mens andelen var større blant dem mellom 25-39 år når det gjelder ønske om å lage retter som kanskje krever noe mer tilberedning (ikke var så godt inne på ferdigmatmarkedet ennå i 1996). Slike retter er typiske franske retter, indisk mat, østeuropeisk mat, gresk mat og retter fra Midt-Østen og asiatisk/kinesisk mat.

⁴⁴ Øst-europeisk mat og amerikanske retter er utelukket fra figuren. Andelen som svarte at de ønsket å lage disse rettene lå stabilt under 20% gjennom hele perioden.

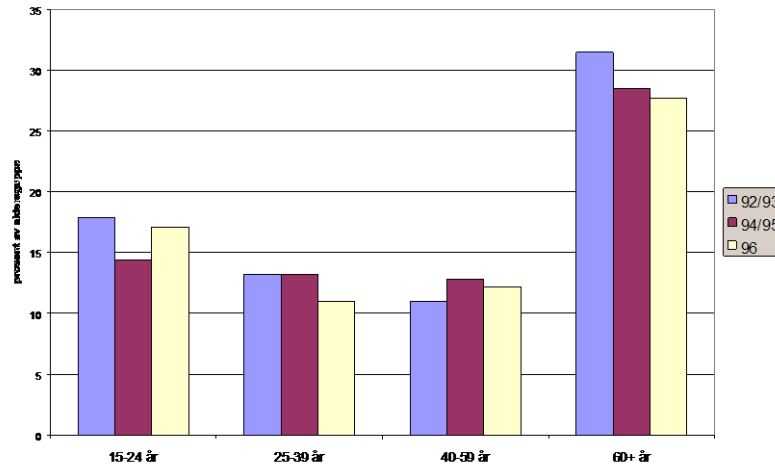


Figur 10.4 Andelen forbrukere i ulike aldersgrupper som har svart at de ønsker å lage ulike typer mat dersom de hadde hatt oppskrifter. Aldersforskjellen var signifikante med $p < 0.001$ for alle nasjonalitetene unntatt Østeuropeisk mat, $N = 2794$, MMI 1996.

10.2 Alt var så mye bedre før...

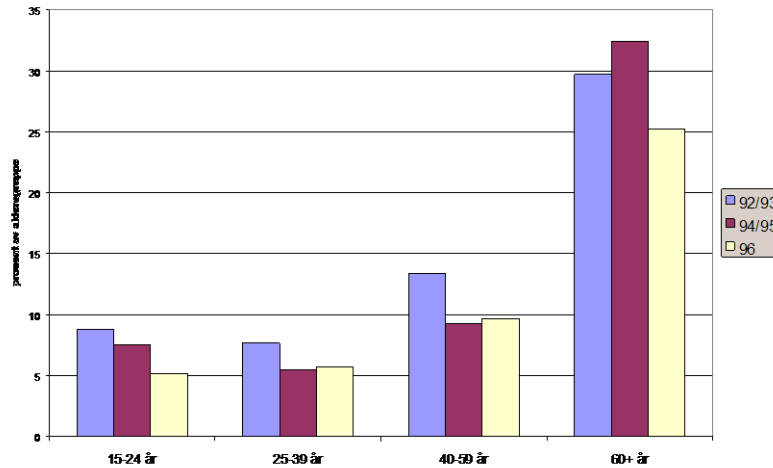
Nostalgi og skepsis til det nye kan ofte være knyttet sammen, og vil igjen kunne ha føringer på hvor store matvaneendringene vil være. Nedenfor presenteres resultater fra spørsmål om hvorvidt utsagnene: "Maten jeg fikk under oppveksten er den beste jeg kan få" og "Når det gjelder maten jeg spiser, har jeg liten tillit til nye produkter. Jeg foretrekker produkter jeg allerede kjenner og har brukt" stemmer med det informantene selv tenker eller gjør.

Det var en ganske lav andel som svarte stemmer meget godt på utsagnet om at den maten de fikk under oppveksten var best, selv om den eldste aldersgruppa skilte seg ut fra de øvrige informantene (Figur 10.5). I den grad det har vært en endring, har denne gått i retning av at nostalgien i forhold til barndommens mat har sunket. Resultatene kan imidlertid også være uttrykk for livsfaseforskjeller. De unge vil i seg selv i størst grad ta avstand fra barndommens maten - som et ledd i foreldreopprør.



Figur 10.5 Maten jeg fikk under oppveksten er den beste jeg kan få. Andel forbrukere i ulike aldersgrupper som er helt enig i påstanden. For hvert av årene var aldersforskjellen statistisk signifikant ($p < 0.001$), Pearson Kji kvadrat test, N total = 2984 (92/93), 2916 (94/95), 2690 (96). MMI 1992/1996.

Påstanden som er reflektert i neste figur (Figur 10.6) må tolkes med litt større forsiktighet. Bruken av ordet tillit viser til muligheten for at maten kan være farlig. Har man liten tillit til nye produkter, er det derimot lite sannsynlig at man er åpen for store matvaneforandringer. Det var imidlertid under 10% i aldersgruppene under 39 år som mente at påstanden om tillit stemte meget godt med det de selv tenker eller gjør, og det ser også ut til å ha vært en nedgang i løpet av 90-tallet. Igjen skilte den eldste aldersgruppa seg ut fra de øvrige informantene.



Figur 10.6 Liten tillit til nye produkter. Foretrekker det man allerede kjenner og har brukt. Andel forbrukere i ulike aldersgrupper som er helt enig i påstanden. For hvert av årene var aldersforskjellene statistisk signifikante ($p < 0.001$), Pearson Kji kvadrat test, N total = 863 (92/93), 874 (94/95), 838 (96). MMI 1992/1996.

Sett i sammenheng med andelen som var helt enig i at de liker utenlandsk mat (Figur 10.1) kan også disse figurene altså tolkes som et hint om åpenhet for forandringer av matvanene.

Regresjonsanalyser der de ulike påstandene belyses som funksjon av ulike bakgrunnsvariabler viser et interessant bilde (Tabell 10.2). Vi tar for oss påstanden om at maten i oppveksten var best. Ingen av variablene relatert til alder, husholdssammensetning og stilling i husholdet hadde noen effekt her, men det er imidlertid en tendens til at personer utenfor Oslo har større sannsynlighet for å være enig i utsagnet enn personer i Oslo. Videre hadde de med høy utdanning lavere sannsynlighet for å mene at utsagnet stemmer godt med egne holdninger enn de med lav utdanning. Det samme gjelder for inntekt.

Ved oppsplitting av alders- og husholdsvariabelen (resultater ikke vist), så man at alder og stilling i husholdet, men ikke husholdssammensetning hadde betydning for hvorvidt man mente at utsagnet stemte godt med egne holdninger. Ved inklusjon av matvaneindeksene (resultater ikke vist) så vi videre at de som

hadde et matvanemønster som kan betegnes som moderne hverdag hadde lavere sannsynlighet for å si seg enig i utsagnet, mens ingen av de andre indeksene viste noen effekt. Effektene av stilling i husholdet (om man var sønn/datter eller voksenperson i eget hushold), handelsfelt og inntekt ble bevart selv om matvaneindeksene ble inkludert i analysen.

Tabell 10.2 Enighet i påstander som funksjon av kjønn, livsfase, ressurser og region. Ustandardiserte regresjonskoeffisienter (B). Logistisk regresjon. MMI 1996..

	Maten jeg fikk under oppveksten var best		Ikke tillit til nye produkter, foretrekker det kjente	
	B	Sig	B	Sig
Kjønn (kvinne)				
Mann	-0,10	-	-0,10	-
Ulike hushold betinget av alder (enslige < 40 år uten barn)				
Enslige <40 år med barn	-0,53	-	-0,28	-
To el.fl.voks.<40 år u.b	-0,25	-	-0,56	-
To el.fl.voks.<40 år m.b	-0,30	-	-0,92	*
Enslige >40 år uten barn	0,36	-	0,73	*
Enslige >40 år med barn	0,16	-	0,34	-
To el.fl.voks.>40 år u.b	0,07	-	0,57	-
To el.fl.voks.>40 år m.b	-0,27	-	0,01	-
Stilling i husholdet (Husm.(kvinne)/Husf. (mann))				
Sønn/datter	0,30	-	0,16	-
Handelsfelt (Oslo)				
Østre uten Oslo	0,60	*	0,31	-
Vestre	0,61	*	0,34	-
Midtre	0,30	-	0,20	-
Nordre	0,75	*	0,38	-
Utdanning (Ungdomsskole)				
Videregående/Gymnas	-0,11	-	-0,09	-
Universitetsnivå	-0,69	***	-1,07	***
Husholdets bruttoinntekt (< kr 200.000)				
200-400.000 kr	-0,43	**	-0,58	**
≥ 400.000 kr	-0,83	***	-0,69	*
ikke svart	-0,01	*	-0,04	-
Konstant	-1,61		-1,86	
Kji-kvadrat	134,95		196,20	
N	2578		2562	

¹ * p < 0.05, ** p < 0.01, *** p < 0.001. Den avhengige variabelen er en dummyvariabel der det å være helt enig med påstanden er gitt verdien 1, og alle andre svar har fått verdien 0.

Liknende tendenser ble sett for utsagnet om tillit. Når vi testet utsagnet om tillit ved hjelp av de bakgrunnsvariabler vi har brukt ellers i denne rapporten (Tabell 10.2) kom det fram at utdanning

og inntekt var de eneste bakgrunnsvariablene som hadde sikker effekt på sannsynligheten for å mene at utsagnet stemmer meget godt med det informantene selv tenker eller gjør. De som hadde utdanning på universitetsnivå hadde lavere sannsynlighet for å mene at det stemmer godt enn de som bare hadde ungdomsskole, og de med høy inntekt hadde lavere sannsynlighet enn de med lav inntekt. Ved oppsplitting av variabelen for alder og husholdssammensetning til to separate variabler (resultater ikke vist), kom det også fram at alder hadde betydning for sannsynligheten for å være enig. Jo eldre man var, desto større var sannsynligheten. Videre hadde par med barn større sannsynlighet for å mene at utsagnet stemmer godt med egne oppfatninger enn enslige uten barn.

10.3 Oppsummering

Det har ikke vært så store endringer i oppslutningen om hvorvidt man liker utenlandsk mat eller har en forkjærlighet for regionale og tradisjonelle retter. Andelen som ønsker å lage ulike nasjonaliteters retter har imidlertid økt ganske kraftig.

Det er forholdsvis store aldersforskjeller når det gjelder preferanser for utenlandsk versus tradisjonell og regional mat, og det er som ventet de unge som foretrekker det utenlandske og de eldre som vil ha det trauste norske. Det er også interessant å merke seg at eldre hushold uten barn mener at de liker utenlandsk mat, men at det er stikk motsatt i forhold til det å ha en forkjærlighet for regionale og tradisjonelle retter.

Det å bo i Oslo og det å ha høy utdanning eller inntekt trekker også opp i forhold til det å like utenlandsk mat.

På samme måte som for påstandene om utenlandsk versus tradisjonell og regional mat, har det kun vært små endringer i oppslutning om hvorvidt man mener at maten i oppveksten var den beste eller har liten tillit til nye produkter. Gjennom hele perioden var det som ventet de eldste forbrukerne som i størst grad mente at utsagnene stemmer godt med det de selv tenker eller gjør. De sosioøkonomiske og de strukturelle variablene i de multivariate analysene hadde mindre forklarings effekt overfor disse påstandene

enn sett ellers i denne rapporten. Unntaket er effekten av utdanning som stort sett slår ut på samme måte som ellers i denne rapporten.

11 Fremdeles en felles norsk matkultur? - en oppsummering

Konklusjonen fra den tidligere SIFO-undersøkelsen var at det i det store og det hele fantes *en felles norsk matkultur* (Wold 1985), selv om det også var relevant å trekke inn gruppeforskjeller der noen grupper av befolkningen var mer "moderne" enn andre (Fürst 1985). Vi har i denne rapporten spurt om gruppeforskjellene fremdeles er så små at de kan betraktes som regelens unntak. Eller, om man på tross av fellestrekk som gjør at begrepet *norske matvaner* fremdeles er relevant, også står overfor større diversitet og mangfold, både når det gjelder ulike aspekter ved matvanene og forskjeller mellom gruppene.

Resultatene har vist økende innslag av moderne aspekter i matvanene, selv om de tradisjonelle aspektene fortsatt på mange måter er framtreddende. De moderne aspektene består i større grad enn i den tidligere undersøkelsen (Fürst 1985) av økt forbruk av "nye" matvarer og retter, samtidig som også den nåværende studien viser økning i forbruket av "tradisjonelle retter i moderne utgave". Denne dualiteten henger sammen med de gruppeforskjellene som ble funnet blant annet ved oppdeling av materialet i henhold til *alder og livsfase*.

I Kapittel 3.3 problematiserte vi bruk av andre forklaringsvariabler som *utdanning, inntekt* og *bosted* for å forklare matvaneendringer. I senere kapitler vil vi gi en dypere drøfting av hvorvidt disse variablene er egnet for å forklare forskjeller i befolkningen, eller hvorvidt den individualiseringsprosessen så mange teoretikere (Baumann 1988, Ziehe 1989, Beck 1992, Giddens 1991) peker på

som det viktigste kjennetegnet ved det moderne og "sen-moderne" samfunnet, gjenspeiles i vårt materiale og dermed svekker de mer tradisjonelle variablenes forklaringskraft.

I det følgende oppsummeres resultatene sett i lys av disse aspektene. Vi konsentrerer oppsummeringen om hvordan variabler som karakteriserer ulike grupper av befolkningen, slo ut i ulike multivariate analyser. Blant andre, brukes den tidligere SIFO-undersøkelsen (Fürst 1985, Wold 1985) som referanseramme.

11.1 Alder: Generasjon- og livsfaseforskjeller

Vi har sett at det i det store og det hele (naturlig nok) er de unge som representerer det nye, og som i minst grad er bærere av det vi har valgt å kalle et tradisjonelt kosthold. Vi vet imidlertid ikke om den generasjon som nå blir voksen vil ta dette med seg senere i livet.

Lavere potetforbruk og brukshyppighet av kokte poteter må ses som uttrykk for en matvaneendring i retning av det mer moderne, særlig når denne endringen faller sammen med økning i forbruket av alternativer til den kokte poteten. Både MMIs materiale og resultater fra Forbruksundersøkelsene viser at det var de unge forbrukerne som hadde hatt den største nedgangen i bruk av kokte poteter til fordel for en økning i bruk av ulike alternativer - enten det gjaldt pommes frites, ris eller pasta.

Det er imidlertid viktig å påpeke at "de unge" ikke framstår som noen homogen gruppe: Kategorien "enslige under 40 år uten barn" har gått lengst i å bytte ut den kokte poteten med andre alternativer, mens krysstabeller har vist at unge barnehus hold hadde et hyppigere forbruk av de kokte potetene. Tendensene til at barnehus hold kan være mer tradisjonelle i sine matvalg enn øvrige unge grupper, antydes også i regresjonsanalyser ved at enslige under 40 år med barn og par under 40 år med barn har lavere sannsynlighet for å bruke pommes frites og lasagne ofte enn enslige under 40 år uten barn (referansegruppa). Par under 40 år uten barn skiller seg *ikke* fra referansegruppa. Parhus hold med barn har også høyere sannsynlighet enn referansegruppa for å bruke matvarer betegnet som *tradisjonell hverdag* ofte, samtidig

som de hoppet sjeldnere over middagen enn referansegruppa. (Tabell 11.1):

Tabell 11.1 Effekt av alder og husholdssammensetning (livsfase) på ulike aspekter ved matvanene. Oppsummering av resultater fra regresjonsanalyser utført på MMIs materiale. Sammenligning med gruppa enslige < 40 år uten barn.

	Alder og husholdssammensetning (livsfase)						
	< 40 år			> 40 år			
	ensl m barn	par u barn	par m barn	ensl u barn	ensl m barn	par u barn	par m barn
Kokte poteter	+	+	+	+	+	+	+
Ris		+	+	-		-	-
Spaghetti		+	+	-	-	-	-
Stekte poteter		-		-		-	
Bakte poteter	-	-	-	-	-	-	-
Pommes frites	-		-	-	-	-	-
Koteletter			+	+	+	+	+
Torsk	+	+	+	+	+	+	+
Frossenpizza		-	-	-	-	-	-
Lasagne	-		-	-	-	-	-
Brokkoli	+		+			+	
Erter	+	+	+	+	+	+	+
Moderne hverdag				-	-	-	-
Moderne raffinert							
Mod. hurt.enkel		-	-	-	-	-	-
Tradisjonell hverd.			+	+	+	+	+
Tradisjonell fest				-			
Varm middag hjemme	+	+	+	+	+	+	+
Hoppet over middag			-			-	-
Restaurant	-	-	-	-	-	-	-
Kafé	-	-	-	-	-	-	-
Gatekjøkken	-	-	-	-	-	-	-
Liker utenlandsk mat				-		-	-
Forkj. for regional og trad		-		+		+	
Oppvekstens mat best							
Ikke tillit til nye produkter			-	+			

¹ Referanseverdien er Enslige < 40 år uten barn

+ eller - indikerer større eller mindre effekt enn referansegruppa på den avhengige variabelen. Eks: Personer i alle de ulike alders- og husholdsgroppene har større sannsynlighet enn enslige under 40 år uten barn for å ha et høyt forbruk av poteter.

åpen rute indikerer ingen signifikant effekt.

Obs! Sjekk tabeller i resultatkapitlene for type regresjon (lineær, logistisk eller ordinal logistisk).

Forventninger om at unge forbrukere er mer moderne, men også mer "lettvinne" i matveien enn eldre, ble møtt ved at unge i større grad enn eldre forbrukere hadde et hyppig forbruk av de matvarene som i faktoranalysen ble betegnet som *moderne hverdag* (ris,

spaghettiretter, lasagne, "ny" pasta, meksikansk mat, frossenpizza, hamburgere o.l og mais). Dette gjaldt også for ferdigretter for mikrobølgeovn og dypfryste middagsretter (indeksen *moderne, hurtig og enkelt*). Denne indeksen er en mer rendyrket hurtigmatvariant enn *moderne hverdag*, og det virker derfor også rimelig at det var de unge enslige under 40 år både med eller uten barn, og de som var sønner og døtre mer enn de som selv var voksenperson i husholdet, som brukte disse rettene oftest.

Til forskjell fra disse to variantene av *moderne*, hadde alder og husholdssammensetning ingen betydning for hvorvidt man spiste mye av de matvarene som ble betegnet som *moderne raffinert* når vi kontrollerte for andre variabler i regresjonsanalysen.

Kontrasten mellom unge og eldre forbrukere, men også innad i de unge forbrukergruppene, kom også til syne når det gjaldt forbruk av matvarer som inngikk i indeksen *tradisjonell hverdag*. Fra midten av 80-tallet har effekten av alder og husholdssammensetning blitt noe mer differensiert, men i 1996 var det fremdeles slik at unge forbrukere (enslige under 40 år uten barn, enslige under 40 år med barn og par under 40 år uten barn) tenderte til å ha et lavt forbruk av disse matvarene, mens de eldre forbrukergruppene, og parhushold med barn i større grad brukte matvarer som betegnes som tradisjonelle. Dette er i overensstemmelse med resultatene fra Fürsts undersøkelse, der enslige i mindre grad enn andre spiste de typiske, vanlige middagsrettene som hun i denne sammenhengen betegner som "stort sett svært tradisjonelle". Som i vår studie var det også slik at det å ha barn førte kostholdet i mer tradisjonell retning igjen, mens det tross alt var pensjonistene som i størst grad spiste de typiske tradisjonelle rettene som kokt torsk og lapskaus (Fürst 1985).

Også resultatene over spisemønster (Kapittel 9) og holdninger til mat og matvaner (Kapittel 10), gjenspeiler forholdsvis store aldersforskjeller. Igjen var det som forventet de unge som i størst grad hoppet over middagen, som i minst grad spiste varm middag hjemme, som oftest spiste et kaldt måltid for å gjøre det enkelt og som oftest spiste et måltid ute for å slippe å lage mat selv. Det har vært en økning i andelen (størst blant de yngste) som spiste varm middag på restaurant og varm mat på gatekjøkken. I forhold til alle disse aspektene er det imidlertid viktig å ha i mente at de fleste,

også innenfor de yngste aldersgruppene, spiste middag hjemme så godt som hver dag.

Endring i retning av mer "moderne" matvaner kan også henge sammen med hvilken innstilling man har til ny og eksotisk mat versus det trauste tradisjonelle. Ikke uventet var det de yngste forbrukerne som i størst grad var enige i at de liker utenlandsk mat⁴⁵, som i minst grad svarte at de har en forkjærlighet for regionale og tradisjonelle retter, og som også i minst grad uttrykte mangel på tillit til nye produkter.

Samlet sett vil resultatene, analysert i forhold til alder og livsfase, kanskje vekke en følelse av å få bekreftet det selvfølgelig; Det er de unge som er mest moderne i sine matvaner. Vi har imidlertid påpekt tre ulike aspekter ved det moderne, og der kan alder og livsfase bare forklare to av disse aspektene; det moderne hverdagslige og hurtigmaten. Mer raffinerte aspekter ved det moderne henger hovedsakelig sammen med andre forhold. Bildet er altså ikke så ensartet som det først kan virke. Det *er* ikke alltid de unge som er *mest* moderne, og de unge skiller seg også ganske mye fra hverandre avhengig av livssituasjon.

Resultatene viser for øvrig også at selv på områder der det tydelig er de unge som leder an i endringen (nedgang i potetforbruk, økning i forbruk av moderne alternativer som ris, pasta og i ulike "nye" middagsretter og økt utespising), er det fremdeles mange unge som spiser kokte poteter relativt ofte, og som bruker de tradisjonelle middagsrettene på hverdagsbasis, som spiser middag så godt som alle ukens dager, og som også spiser den hjemme.

11.2 Bosted

Resultatene fra regresjonsanalysene antyder at en klassifisering langs dimensjonen tradisjonell - moderne på mange måter også kan uttrykkes gjennom hvorvidt man bor sentralt (i Oslo) eller perifert (Tabell 11.2).

Nye moter kan ofte oppstå sentralt der kontakten med nye impulser er stor, mens mer perifere strøk kanskje kan sies å

⁴⁵ Bør leses som "liker det nye".

representere "kulturelle etterslep". Tilbudet av matvarer er kanskje også mer differensiert, med større og jevnere tilgjengelighet i Oslo enn ellers i landet. I tråd med dette var det i Oslo man hadde lavest sannsynlighet for å ha hyppig forbruk av kokte poteter og høyest sannsynlighet for å ha hyppig forbruk av ris, spaghetti/makaroni og bakte poteter, sammenlignet med resten av landet. Stekte poteter var mer vanlig på Østlandet generelt enn i resten av landet, mens sannsynligheten for å ha et høyt forbruk av pømmes frites ikke i noen særlig grad var påvirket av hvor man bodde.

Tabell 11.2 Effekt av handelsfelt på ulike aspekter ved matvanene. Oppsummering av resultater fra regresjonsanalyser utført i MMIs materiale. Sammenligning med Oslo.

	Handelsfelt ¹			
	Østre uten Oslo	Vestre	Midtre	Nordre
Kokte poteter	+	+	+	+
Ris	-	-	-	-
Spaghetti	-	-	-	-
Stekte poteter		-	-	-
Bakte poteter	-	-	-	-
Pømmes frites			+	
Koteletter	+	+		+
Torsk		+	+	+
Frossenpizza		+	+	
Lasagne	-			-
Brokkoli	-	-	-	-
Erter	+	+	+	+
Moderne hverdag				-
Moderne raffinert	-	-	-	-
Mod. hurt.enkel				
Tradisjonell hverd.	+	+	+	+
Tradisjonell fest				+
Varm middag hjemme		+	+	+
Hoppet over middag	+	+		+
Restaurant	-	-	-	-
Kafé		+	+	
Gatekjøkken			-	
Liker utenlandsk mat	-	-	-	-
Forkj. for regional og trad		+	+	+
Oppvekstens mat best	+	+		+
Ikke tillit til nye produkter				

¹ Referanseverdien er Oslo

+ eller - indikerer større eller mindre effekt enn referansegruppa på den avhengige variabelen. Eks: Personer i alle handelsfeltene utenfor Oslo har større sannsynlighet enn personer i Oslo for å ha et høyt forbruk av poteter.

åpen rute indikerer ingen signifikant effekt.

Obs! Sjekk tabeller i resultatkapitlene for type regresjon (lineær, logistisk eller ordinal logistisk).

Det var en tendens til at tradisjonelle retter som koteletter og torsk var mer brukt på en del steder utover landet enn i Oslo, mens

skillet mellom Oslo og resten av landet var mindre tydelig for retter som frossenpizza og lasagne. Derimot var det høyere sannsynlighet for å spise mye brokkoli dersom man bodde i Oslo i forhold til hvis man bodde mer perifert, og omvendt når det gjaldt forbruk av erter.

Også når det gjaldt matvanemønstre karakterisert som *moderne raffinert* (squash/aubergine, brokkoli, hvitløk, laks/ørret) eller *tradisjonell hverdag*, var effekten av å bo i Oslo eller utenfor Oslo entydig, men i motsatt retning av hverandre. Personer i Oslo hadde mye større sannsynlighet for å spise mye av matvarer karakterisert som *moderne raffinert*, og mye lavere sannsynlighet for å spise mye av matvarer karakterisert som *tradisjonell hverdag* enn personer utenfor Oslo.

På samme måte som for matforbruket kom det også fram at personer i midtre, vestre eller nordre handelsfelt hadde større sannsynlighet enn personer i Oslo for å spise middag hjemme, mens personer på Østlandet utenom Oslo ikke skilte seg fra Oslo-boerne. Videre hadde personer i Oslo den største sannsynligheten for å spise ofte middag på restaurant. En siste tendens til at personer bosatt i hovedstaden var mer orientert mot det moderne enn personer utenfor hovedstaden, viste seg ved at Oslo-boerne hadde høyere sannsynlighet enn andre for å være helt enig i påstanden om å like utenlandsk mat.

Det kan faktisk se ut til at man stort sett kan snakke om en dikotomisering mellom Oslo og resten av landet. Dette var i mindre grad tilfellet i Fürst sin undersøkelse. Der var det i større grad enkelte lokale mattradisjoner som slo ut ved at for eksempel de tradisjonelle fiskeridistriktene i vest og nord hadde et høyt forbruk av fiskekaker, mens kjøttkakene hovedsakelig ble brukt på Østlandet, og pølsene i størst grad ble brukt i Trøndelag (Fürst 1985). Noe av grunnen til disse forskjellene kan være at Fürst konsentrerte sine analyser om de 7 vanligste middagsrettene, mens materialet fra MMI analysert i denne rapporten, omfatter et langt videre spekter av matvarer, både vanlige og litt mer spesielle.

11.3 Utdanning og inntekt

Effekten av høy utdanning og høy inntekt dro som vi skal se her, ofte i samme retning som effekten av å bo i Oslo; altså at høy inntekt og utdanning var mer assosiert med "en moderne livsstil" enn lav utdanning og lav inntekt (Tabell 11.3).

Tabell 11.3 Effekt av utdanning og inntekt på ulike aspekter ved matvanene. Oppsummering av resultater fra regresjonsanalyser utført i MMIs materiale. Sammenligning med personer med ungdomsskole og personer i laveste inntektsgruppe henholdsvis.

	Utdanning ¹		Inntekt ²	
	videreg.	universitet	middels	høy
Kokte poteter	-	-		-
Ris	+	+		+
Spaghetti	+	+		
Stekte poteter	+			
Bakte poteter	+	+	+	+
Pommes frites	+	-	+	+
Koteletter	-	-	+	+
Torsk	-			
Frossenpizza	+	+	+	+
Lasagne	+	+	+	+
Brokkoli	+	+	+	+
Erter		-		
Moderne hverdag	+	+	+	+
Moderne raffinert	+	+	+	+
Mod. hurt.enkel	+		+	+
Tradisjonell hverd.		-	-	-
Tradisjonell fest		-	+	+
Varm middag hjemme	-	-	-	-
Hoppet over middag		-		
Restaurant	+	+	+	+
Kafé			+	+
Gatekjøkken	+		+	+
Liker utenlandsk mat		+	-	-
Forkj. for regional og trad	-	-	-	-
Oppvekstens mat best		-	-	-
Ikke tillit til nye produkter		-	-	-

¹ Referanseverdien er utdanning på ungdomsskolenivå

² Referanseverdien er lav inntekt

+ eller - indikerer større eller mindre effekt enn referansegruppa på den avhengige variabelen. Eks: både personer med videregående skole og personer med utdanning på universitetsnivå har lavere sannsynlighet enn personer uten utdanning utover ungdomsskolen for å ha et høyt forbruk av poteter.

åpen rute indikerer ingen signifikant effekt.

Obs! Sjekk tabeller i resultatkapitlene for type regresjon (lineær, logistisk eller ordinal logistisk).

Dette er ikke uventet, hverken teoretisk (Veblen 1926 og 1953, Bourdieu 1984, Warde 1997) eller ut fra tidligere empiriske studier (Wandel og Bugge 1994). Resultatene som er presentert i denne rapporten viser imidlertid også at høy inntekt i noen tilfeller ikke har den effekten man skulle forvente ut fra for eksempel teorier om forbruksmønster knyttet til sosioøkonomisk status. Dette skal vi komme tilbake til i Kapittel 12.2.1.

Vi starter med kokte poteter og potetalternativene. Personer med høy utdanning hadde lavere sannsynlighet for å ha et hyppig forbruk av kokte poteter og høyere sannsynlighet for å ha et hyppig forbruk av både ris, spaghetti og bakte poteter (samme effektene som vi så i forhold til det å bo i Oslo i avsnittet over) enn personer med lav utdanning. Når det gjelder effekten av inntekt var det bare den høyeste inntektsgruppa som var signifikant forskjellig fra referansegruppa for poteter og ris, mens begge de to høyeste inntektsgruppene hadde høyere sannsynlighet for å bruke bakte poteter og pommes frites ofte. Kontrollert for de andre variablene i analysene, hadde inntekt ingen betydning for forbruket av spaghetti/makaroni og stekte poteter.

I tråd med våre antagelser hadde personer med høy utdanning lavere sannsynlighet for å bruke de tradisjonelle matvarene koteletter og torsk ofte enn de med lav utdanning, mens sannsynligheten for å ha et hyppig forbruk av koteletter noe uventet økte med høy inntekt (Kapittel 6.2). Når det gjaldt de to moderne representantene frossen pizza og lasagne kom det fram at sannsynligheten for høyt forbruk var høyere dersom informanten hadde høy utdanning eller høy inntekt enn hvis han hadde lav utdanning og inntekt. I forrige avsnitt kom det fram at personer i hver og en av de ulike handelsfeltene hadde lavere sannsynlighet enn personer i Oslo for å bruke moderne grønnsaker som brokkoli ofte. Den samme modernitetstendensen gjaldt også når vi så på utdanningens og inntektens betydning. Det var altså høyere sannsynlighet for høyt forbruk av brokkoli blant de med høy utdanning eller inntekt, enn blant de med lav utdanning eller inntekt.

Når det gjelder de ulike *matvanemønstrene* framkommet i faktoranalysen skilte betydningen av utdanning og inntekt seg imidlertid noe fra bostedets betydning sett i forrige avsnitt. På samme måte som vi har sett tidligere var det ulike grupperinger

blant forbrukerne som så ut til å matche de ulike moderne indeksene. Personer med høy utdanning og høy inntekt hadde et hyppigere forbruk av matvarer som inngikk i indeksene *moderne hverdag* og *moderne raffinert*, enn henholdsvis personer som ikke hadde utdanning utover ungdomsskolen og de i den laveste inntektsgruppa. I tillegg hadde utdanning på videregående skole og høy inntekt betydning for det å ha et hyppig forbruk av de matvarene som inngikk i *moderne, hurtig og enkelt*. Det lettvinde i form av ferdigretter for mikrobølgeovn og dypfrysede middagsprodukter generelt, ser altså ut til å brukes noe mer uavhengig av utdanning enn andre aspekter ved det moderne. Selv om det kan være ulike årsaker til bruk av lettvinde matvarer og retter i ulike deler av befolkningen, kan økt tidspres kanskje være en faktor som favner gruppene i mer eller mindre samme grad uavhengig av utdanning og inntekt?

Både når det gjaldt indeksen *tradisjonell hverdag* og indeksen *tradisjonell fest* var det bare dem med utdanning på universitetsnivå som skilte seg fra referansegruppa ved å spise disse matvarene signifikant sjeldnere, mens inntektens betydning var motsatt i de to modellene. Høy inntekt økte brukshyppigheten av matvarer betegnet som *tradisjonell fest*, men reduserte brukshyppigheten av matvarer betegnet *tradisjonell hverdag*.

Våre resultater står totalt sett i ganske stor kontrast til Først sine resultater. På tross av at hun på forhånd hadde forventet at høy utdanning skulle ha betydning for matvanene i moderne retning, fantes nesten ingen slik effekt. Dette kan skyldes at analysene kun var utført på de sju vanligste middagsrettene i materialet. Det kan i alle fall stemme med våre resultater, der utdanning for det første hadde mindre betydning i forhold til forbruk torsk (og negativ betydning i forhold til forbruket av koteletter), enn i forhold til de mer moderne rettene som frossenpizza og lasagne (Kapittel 6.2.2), og for det andre også hadde mindre betydning i forhold til indeksene *tradisjonell hverdag* og *tradisjonell fest* enn i forhold til *moderne hverdag* og *moderne raffinert* (Kapittel 7.4).

Ser vi på resultatene over spisemønster, finner vi at lav utdanning peker i retning av flere måltider hjemme i fellesskap med familien. Dette i tråd med det vi så ovenfor; nemlig at resultatene også tyder på at jo høyere utdanning, desto mer moderne livsstil. Videre så vi at i motsetning til dem med videregående skole, hoppet personer

med universitetsutdannelse sjeldnere over middagen enn referansegruppa, og at personer med videregående skole spiste oftere på gatekjøkken enn personer med ungdomsskole. Når de som hadde utdannelse på universitetsnivå spiste ute, så det ut til at de i større grad spiste på restaurant, i alle fall i forhold til dem med utdannelse på ungdomsskolenivå.

Høy inntekt virket entydig i retning av å spise middag sjelden hjemme og oftere på ulike utesteder enn lav inntekt. Variabelen hadde imidlertid ingen betydning i forhold til å hoppe over middagen.

Til slutt var det også slik at personer med utdanning på universitetsnivå med større sannsynlighet var enig i påstanden om å like utenlandsk mat i forhold til de som hadde sluttet skolen etter ungdomstrinnet, og omvent at både personer med videregående og personer med universitetsutdannelse hadde lavere sannsynlighet for å være enig i påstanden om å ha en forkjærlighet for regionale og tradisjonelle retter. Høy inntekt hadde negativ effekt i forhold til begge påstandene.

Oppsummerende kan vi si at så lenge vi analyserer variabler som uttrykker moderne aspekter, samvarierer utdanning og inntekt stort sett. Men, når vi analyserer mer tradisjonelle aspekter, kommer det fram at personer i de høyeste inntektsgruppene har større sannsynlighet enn personer i de laveste for å karakterisere de mer "festpregede" aspektene ved det tradisjonelle. Her har utdanning den motsatte effekten.

11.4 Endringer i variablenes forklaringsverdi?

Resultater fra Forbruksundersøkelsene og MMIs Spisefaktaundersøkelse viste at det har skjedd visse endringer i nordmenns matvaner de siste tiårene. I en setning kan dette oppsummeres til å gjelde redusert forbruk av poteter og fisk og noen tradisjonelle grønnsaker, men økt forbruk av "nye" matvarer og retter som frossenpizza, lasagne, meksikansk mat osv. og grønnsaker som for eksempel tomat, agurk, salat og hvitløk.

I de foregående kapitlene har vi oppsummert resultatene over hvem det er som bruker de ulike rettene og matvarene i størst grad, og som har de mest moderne spisevanene. Bruk av en variabel som kombinerer alder og husholdssammensetning vil i noen grad gi oss muligheter til å analysere livsfasens betydning for matvanene, noe som gir en indirekte antydning til endringsperspektivet ved matvanene (se Kapittel 4.2). Ulikt spredningsmønster for nye vaner ut i fra hvilke sosiale skikt de først oppstår i, og hvilke mekanismer som påvirker hvordan og i hvilken grad andre grupper opptar disse endringene, gir også en antydning om hvordan matvanene endres (se Kapittel 3.3).

Et aktuelt spørsmål blir da hvorvidt det har skjedd endringer i hvilke bakgrunnsvariabler som forklarer de ulike aspektene ved matvanene. I Kapittel 7.5 ble regresjonsanalysene for *moderne hverdag*⁴⁶, *moderne raffinert* og *tradisjonell hverdag* utført i materialet for hvert av de andre undersøkelsesårene. Disse analysene viste ingen eller små endringer i hvilke bakgrunnsvariabler som hadde betydning i forhold til de ulike indeksene. Unntaket var at alder og husholdssammensetning har fått en gradvis mer differensiert effekt på indeksen *tradisjonell hverdag*.

Det har altså skjedd noen endringer i hvordan forbruket av tradisjonelle (men ikke moderne) matvarer har sammenheng med alder og husholdssammensetning, mens effektene av utdanning, inntekt og bosted har vært så godt som uforandret når det gjelder alle indeksene. Dette antyder for det første at endringen i forbruk av de mer tradisjonelle matvarene har skjedd i ulikt tempo i de ulike alders- og husholdsgruppene, og at det som startet blant de unge enslige under 40 år, etter hvert har spredd seg i stadig bredere lag av den unge befolkningsgruppa, men at for eksempel parhushold med barn holder igjen. Den uforandrede effekten av utdanning, inntekt og bosted antyder at de sosioøkonomiske variablene ikke har fått svekket forklaringsverdi de siste 8-10 årene (se diskusjon i Kapittel 12.2).

⁴⁶ Her har vi omstrukturert indeksen for mat som kan beskrives som moderne vanlig slik at analysen kan kjøres for hvert av årsmaterialene vi har til rådighet.

12 Diskusjon

Utgangspunktet for diskusjonen er spenningsforholdet mellom det tradisjonelle og det moderne. På bakgrunn av de teoretiske aspektene vi presenterte i Kapittel 3 gjør vi oss også betraktninger om hvorvidt det kan sies at variasjonen har økt - at vi har fått et mer diversifisert forbruk, og om man kan snakke om økte eller minskede kontraster mellom ulike forbrukergrupper. Videre vil vi diskutere ulike aspekter ved måltidsformatet og mekanismer som kan ha innvirkning eller sammenheng med endringer i hvordan måltider komponeres, før vi til slutt gir en kort diskusjon om mulige ernæringsmessige konsekvenser av de endringene i matvanene som er belyst i denne rapporten.

12.1 Tradisjonelle og moderne aspekter

Mat som tradisjon og mat som mote tilfredsstiller to tilsynelatende motsatte behov; konformitet og individualisme - eller trygghet og frihet (Fürst 1985:42).

Resultatene presentert i denne rapporten viser flere trekk som klart kan beskrives som deler av et tradisjonelt kosthold: Av de rettene i MMIs materiale som vi har analysert her⁴⁷ var pølser, torsk og kjøttkaker - noen av de rettene som også ble hyppig brukt i den

⁴⁷ Husk at MMIs materiale ikke dekker hele kostholdet, men at bare utvalgte matvarer og retter er representert. Av disse rettene har vi valgt ut de mest hensiktsmessige. Av 7 ulike varianter av pizza (frossen, hjemmelaget, Peppes, levert på døra osv.) har vi for eksempel valgt ut frossen pizza og hjemmelaget pizza som representanter for pizza.

tidligere SIFO-undersøkelsen (Fürst 1985) - blant de rettene som ble brukt 1 eller flere ganger per uke av flest forbrukere. Andelen var stabil eller økende både for disse og flere andre tradisjonelle retter (Kapittel 6). Og, på tross av at potetforbruket er sunket i noen forbrukergrupper, er det forbausende mange som fremdeles bruker poteter på daglig basis, ikke bare blant de eldste forbrukerne, men særlig også blant småbarnshushold.

Videre støtter faktoranalysen presentert i Kapittel 7.1 også tendensene til at norske matvaner i noen grad kan betegnes som tradisjonelle, i og med at det var flest som hadde et hyppig forbruk av de matvarene som inngikk i indeksen *tradisjonell hverdag*. Men, det er imidlertid resultatene fra undersøkelsen "En matdag i Norden" i Kapittel 8 som kanskje i størst grad uttrykker de tradisjonelle aspektene: Kjøtt og fisk var som regel hovedingrediens i varmmåltidet framfor grønnsaker og for eksempel pizza og lasagne. Og igjen, over halvparten av kjøttmiddagene og nesten 90% av fiskemiddagene ble akkompagnert av - *potet*, og grønnsaker som gulrøtter, erter, blomkål og brokkoli.

Slike uttrykk for det tradisjonelle kan henge sammen med funn fra ulike kvalitative studier der man har belyst holdninger til mat. I kapittel 3.1 viste vi til hvordan tidligere undersøkelser har funnet sterke forestillinger knyttet til hva som utgjør et "skikkelig måltid" (Wandel og Bugge 1994, Wandel, Bugge og Ramm 1995, Holm og Kildevang 1996, Møhl og Holm 1995, Murcott 1983, Charles og Kerr 1988). Disse "skikkelige" måltidene synes å ha en klar referanse til det tradisjonelle. Blant de norske informantene ble grønnsaker og poteter i tillegg til kjøtt eller fisk, sett som viktige ingredienser for at et middagsmåltid skulle kunne betraktes som skikkelig (Wandel og Bugge 1994, Wandel, Bugge og Ramm 1995). Et ideelt matvanemønster ble generelt også knyttet til tradisjonelle middagsretter som for eksempel kjøttkaker, fiskekaker og kokt torsk.

Studiene antyder altså at oppfatningene om hva som er et skikkelig måltid i stor grad er beskrivelser av det tradisjonelle måltidet, eller tradisjonelle matvaner mer generelt. Poteten står sentralt i denne oppfatningen, og det er grunn til å tro at poteten generelt er viktig som markør for det tradisjonelle. Resultater presentert i denne rapporten peker som sagt i samme retning.

I Kapittel 11.1 kom det fram at det først og fremst var eldre forbrukere, men også unge parhushold med barn som kunne karakteriseres ved at de hadde tradisjonelle matvaner. Dette gjaldt først og fremst bruk av kokte poteter. Det skikkelige - eller tradisjonelle - kom imidlertid også til uttrykk ved at det i stor grad var barnefamiliene som ofte spiste tradisjonell hverdagsmat i form av kokte poteter, kjøttkaker, fiskekaker, risengrynsgrøt, surkål og erter (indeksen *tradisjonell hverdag*), og at de hadde lavere sannsynlighet for å spise matvarer som lasagne og i parhushold også frossenpizza. Tendensen til at unge hushold blir mer tradisjonelle i matvanene idet barna gjør sin inntreden, ses også i de kvalitative studiene referert ovenfor. Forestillinger om det *skikkelige* måltidet hang ofte sammen med matvanene i kvinnens barndomshjem, og idet disse kvinnene hadde fått barn hadde de også gjeninnført elementer fra barndommens matvaner. Kvinnene mente også at det var blitt mye viktigere å spise skikkelig middag etter at de hadde fått barn, blant annet fordi det var viktig at barna skulle lære gode matvaner og bli vant til et sunt kosthold (Wandel, Bugge og Ramm 1995).

Det vil imidlertid være feil å se resultatene ensidig som uttrykk for at nordmenn er tradisjonelle i sine matvalg. Dette gjelder ikke bare de unge husholdene, men også mer generelt. Vi har sett at nye matvarer er kommet inn i kostholdet i mye større grad enn tidligere. I Fürsts undersøkelse ble begrepet *pastaretter* ikke brukt, og det eneste innslaget av pasta var spaghetti à la Bolognese som en av 14 ulike gryteretter, der de andre var retter som for eksempel kjøttgrateng, hakkestek, fylt kjøttfarse og kålrulletter. Til sammen ble disse 14 rettene gjennomsnittlig brukt 1 gang hver 6. uke (Fürst 1985). I denne rapporten har vi sett at det for eksempel var hele 26% av forbrukerne som svarte at de brukte spaghetti-etter, og 15% som svarte at de brukte dypfryste ferdigretter 1 eller flere ganger per uke (Kapittel 6.2). Med tanke på at man maksimalt spiser 7 middager i uka, og med tanke på det høye antallet mulige middagsvalg som finnes, må dette betegnes som høyt forbruk.

Det har videre også vært en *økning* i forbruket av både disse og andre moderne retter⁴⁸ hver for seg.

Vi kan altså slutte at noen av de moderne rettene brukes i mye større grad her enn de gjorde i Fürst og Wolds undersøkelse av matvaner på begynnelsen av 80-tallet. Slike resultater er for øvrig ikke uventet sett på bakgrunn av blant annet økt internasjonalisering, økt import, økt turisme og økt kulturelt mangfold her hjemme (se Kapittel 1.1). Dette gjenspeiles også i resultatene over endringer i hvilken nasjonalitets matretter man kunne tenke seg å lage hjemme dersom man hadde oppskrifter (Kapittel 10.1). I løpet av undersøkelsesperioden har det vært en økning i andelen som ønsker å lage for eksempel italiensk, meksikansk, indisk og annen asiatisk mat, mens ønsket om å lage nordisk mat hverken har økt eller minket. Det hadde ikke vært nedgang i andelen som ønsket å lage mat fra noen av de nasjonalitetene det ble spurt om, noe som i seg selv antyder en økt interesse for mat og matlaging. Dette kan tyde på økt differensiering og variasjon i matvanene.

Tendensene til økt innflytelse fra andre lands kjøkken ses også i andre europeiske land (Mennell 1985, Jamal 1996). I England har man siden andre verdenskrig ifølge Mennell (1985:329) sett fire bølger av utenlandsk innflytelse. I kronologisk rekkefølge er dette etablering av italienske, kinesiske, indiske og gresk/tyrkiske restauranter, i tillegg til en kontinuerlig Nord-amerikansk innflytelse, spesielt når det gjelder hamburgere og annen "fast food". Mennell påpeker at populariteten til et lands kjøkken ikke er blitt svekket etter hvert som nye lands kulinariske aspekter er blitt moderne. Når de ulike motene er etablert, blir de værende. Han ser denne tendensen i forhold til situasjonen i Frankrike, og mener at franskmenn i mye større grad er seg sitt eget cuisine bevisst og er lojal overfor Trikoloren. I så måte ligner nok nordmenn mer på briter enn på franskmenn, selv om både materialet som er analysert her antyder at favorisering av det trauste norske også i noen grad er gjeldende.

⁴⁸ Disse andre "moderne" rettene er; hjemmelagede gryteretter og gryteretter av pose, laks/ørret, ferdiggrillet kylling og marinert kylling, frossenpizza, pizza levert på døra og hjemmelaget pizza, lasagne og annen "ny" pasta som tagliatelle, tortellini osv., og ferdigretter for mikrobølgeovn.

Det kanskje viktigste funnet når det gjelder moderne innslag i matvanene, er at "moderne" ikke kan beskrives som en enhet. Det vil antagelig være riktigere å snakke om tre ulike moderne aspekter; representert i faktoranalysen som *moderne hverdag*, *moderne raffinert* og *moderne, hurtig og enkelt* (Kapittel 7.1). Det *moderne raffinerte* stod i sterkest kontrast til de to andre moderne faktorene ved at det tydelig var råvarer heller enn bearbejdede varer som inngikk i *moderne raffinert*. *Moderne hverdag* og *moderne, hurtig og enkelt* er på sett og vis overlappende, i og med at det er innslag av ferdigmat i begge faktorene, men sistnevnte kan kanskje betegnes som en mer utviklet variant av det moderne, siden dette med enkel tilberedning og servering er trukket lenger. De ulike aspektene ved det moderne ble også tydeliggjort ved at det klart var ulike forbrukergrupper som karakteriserte dem (Kapittel 7.4 og 11).

12.2 Økt variasjon - minskede kontraster?

"..., the main trend has been towards diminishing contrasts and increasing varieties in food habits and culinary taste." (Mennell 1985:322).

Det kan være et paradoks at andelen med hyppig forbruk av de fleste - både *de moderne* og *de tradisjonelle* - middagsrettene vi har inkludert i de statistiske analysene, ser ut til å ha økt. Hvordan kan dette forklares? Spiser man flere varmretter per dag nå enn tidligere? Vi har ikke endringsdata som kan si noe om dette, men resultater fra "En matdag i Norden" viser at bare i underkant av 12% av norske forbrukere spiste mer enn ett varmt måltid dagen før intervjuet (se Kapittel 5.1.3). Denne andelen er ikke stor sammenlignet med blant annet svenske (36%) og finske (41%) forbrukere (Mäkelä og medarbeidere (in press)).

Er det da heller slik at man spiser mer variert i den forstand at man sjonglerer mellom flere retter? Eller er det større variasjon mellom husholdene enn før? Vil sistnevnte spørsmål i så fall implisere økte kontraster mellom ulike forbrukergrupper?

Som reflektert i sitatet som innleder dette kapittelet, hevder Mennell (1985) å ha funnet svaret på disse spørsmålene. Han

mener at man i løpet av det 20.-århundret i England og Frankrike har sett økt variasjon eller mangfold i matvanene, samtidig som kontrastene mellom ulike gruppers matvaner er blitt mindre enn tidligere. Hvordan stemmer dette med våre resultater?

Som Warde (1997) også påpeker, ser det ut til at det heller er økt variasjon i matvaretilbudet han snakker om, enn at forbrukerne har utvidet matvaresortimentet. Warde innrømmer at det er fristende å gå ut fra at en mer diversifisert tilbudsside vil føre til at folk flest øker antallet matvarer de spiser regelmessig. Han hevder like fullt (og her viser han til offentlig statistikk og vitenskapelige rapporter) at det absolutt også er mulig at en betydningsfull andel av befolkningen kanskje har smakt de nye rettene og produktene for så å forkaste dem, eller at de ikke har brydd seg om å smake dem i det hele tatt.

Svarene på spørsmålet om hvorvidt man liker utenlandske retter⁴⁹, har tillit til nye produkter eller hvorvidt maten man fikk under oppveksten er den beste maten man kan få, antyder, sammen med den relativt brede økningen i brukshyppighet av de ulike matvarene, at det i alle fall i noen grupper (de yngste aldersgruppene) *kan* ha skjedd en endring i retning av at man spiser flere matvarer/retter enn før. Det er de unge som i størst grad svarer bekreftende på at de liker utenlandsk mat. Det er også disse som i minst grad er enig i at maten de fikk under oppveksten er den beste de kan få. Som svar på Wardes antagelser referert i forrige avsnitt, kan vi kanskje hevde at det først og fremst er de eldre forbrukerne som er tilbakeholdende med å benytte seg av det mer diversifiserte matvareutvalget.

Nå er bildet imidlertid ikke så enkelt som det kan se ut til ved første øyekast. For, vil de unge, som er mer villige til å prøve nye ting, også spise de mer tradisjonelle matvarene/rettene, eller er det eldre aldersgrupper som står for stabilitet og økningen i forbruket av disse matvarene/rettene? I et generasjonsperspektiv hevder Warde (1997) at endringsdata antyder at unge kohorter forkaster det tradisjonelle idet de øker forbruket av "nye" matvarer og retter. I tråd med dette har vi funnet at de yngste forbrukerne spiste for eksempel kokte poteter og torsk sjeldnere enn eldre forbrukere,

⁴⁹ Som nevnt, vil en rimelig tolkning av spørsmålet om man liker utenlandsk mat, være at man egentlig svarer på er om man er åpen for "det nye".

samtidig som det har vært en nedgang i forbruket fra første til siste registreringsår. Dersom vi ser kokte poteter og kokt torsk som indikator på et tradisjonelt kosthold, antyder dette muligens at de unge kan ha snevret inn på bruken av tradisjonell mat mer generelt. Videre studier trengs imidlertid for å kunne si dette mer sikkert. Poteter og torsk er tross alt bare to matvarer eller én middagsrett.

I den grad de datamaterialene vi har analysert i denne rapporten kan gi svar på påstander i tråd med at økt matvaretilbud også fører til økt og bredere forbruk av ulike varer, ser Wardes argumenter altså ut til å være mer plausible enn Mennells noe ensidige begrunnelse av påstanden. Dette blir enda tydeligere i lys av Wardes kritikk av Mennell om at han på tross av sin intensjon om å beskrive matvaneendringer i et helhetlig perspektiv, totalt ignorerer generasjonseffekter i sine analyser. Warde (1997) har på linje med oss funnet at generasjonsforskjeller ikke ser ut til å ha minket de siste tiårene. Dette kommer vi tilbake til i senere avsnitt.

Et annet funn som også er relevant i denne sammenheng, er den utpregede graden av tradisjon som kommer til syne i resultatene fra "En matdag i Norden". Foruten det brede innslaget av kjøtt/fisk, kokte poteter og tradisjonelle grønnsaker, var det for eksempel ingen som hadde spist squash eller aubergine til gårsdagens varme måltid, og ytterst få som hadde spist andre "moderne" retter enn pizza. Disse resultatene tyder ikke på stor diversitet i befolkningen som helhet.

Et fullgodt bilde av hvorvidt enkeltindividet eller grupper av individer øker spekteret av matvarer, kan imidlertid bare oppnås ved undersøkelser der man på en eller annen måte teller *hvor mange* matvarer man bruker i hverdagen over lang tid.

12.2.1 Sosioøkonomiske variabelers forklaringsverdi

Hva så med påstanden om at kontrastene mellom ulike forbrukergrupper er mindre enn tidligere? Warde (1997) kritiserer Mennell her for å egentlig bare ta hensyn til klasseforskjeller selv om han pretenderer å gi mer helhetlige analyser. Warde er, på bakgrunn av sine egne analyser, uenig i at klassemessig tilhørighet har fått mindre betydning. Dermed er vi inne i debatten reflektert i

Kapittel 3.3 om hvorvidt man fremdeles kan bruke de tradisjonelle skillelinjene for å forklare matvaner og matvaneendringer i ulike deler av befolkningen.

Der så vi at flere teoretikere med Ziehe (1989), Beck (1991) og Giddens (1992) i spissen argumenterer for at økt individualisering og endrede samfunnsstrukturer for øvrig, fører til at de tradisjonelle skillelinjene (som blant annet inntekt og utdanning) ikke lenger kan brukes til å forklare gruppeforskjeller. De hevder også at samfunnet er mer dynamisk enn tidligere; man er ikke født til en livsvarig posisjon i samfunnet, men vil kunne endre livsstil flere ganger i løpet av livet. Noen av disse teoretikerne - de som ble betegnet neo-tribalister - vil, ifølge Warde (1997), helt forkaste de sosioøkonomiske forklaringsvariablene. I tråd med Mennell mener de at kontrastene mellom ulike grupper har økt, men at nye forklaringsvariabler må brukes for å kunne skille disse gruppene fra hverandre. Andre - post-fordistene - innrømmer, igjen ifølge Warde (1997) at variabler som beskriver sosioøkonomisk status og generasjonstilhørighet til en viss grad fremdeles vil kunne være brukbare. Motsatsen til disse modernitetsteoretikerne, er synspunkter framholdt av for eksempel Bourdieu (1984) og Warde selv. De mener at de sosioøkonomiske variablene fremdeles *har* betydelig verdi for å forklare gruppeforskjeller. Warde går også lenger enn Bourdieu ved å trekke inn spesielt alder og livsfase, men også kjønn og bosted.

Det empiriske materialet som er analysert i denne rapporten støtter klart det siste standpunktet. Både bosted og begge de to sosioøkonomiske variablene utdanning og inntekt har altså hatt effekt på en rekke av de forholdene som er analysert i denne rapporten. Grupper betegnet ved høy inntekt, høy utdanning eller som er bosatt i Oslo, ser på mange måter ut til å ha mer moderne matvaner enn andre. Vi har også sett at utslaget av de ulike sosioøkonomiske variablene har vært forbausende stabilt. Sistnevnte antyder at disse variablene ikke har fått svekket effekt i løpet av de siste ti årene i alle fall. I tråd med teorier om at endring i forbruksmønster ofte starter i øvre sosiale lag, og deretter gradvis spres til bredere lag av befolkningen (Veblen 1926, 1953, Barber og Lobel 1952), kunne vi forventet at man i forhold til de mer moderne aspektene, ville funnet at for eksempel høy utdanning og inntekt, samt bosted i Oslo ville hatt mer isolert betydning i forhold til andre forklaringsvariabler de første registreringsårene

enn de siste. Det kan imidlertid ikke utelukkes at 8 år er et for kort tidsspenn til å avdekke slike forhold. Spesielt når det gjelder det matvanemønsteret som vi i denne rapporten har kalt *moderne raffinert*, hadde det vært interessant å følge utviklingen framover. I 1996 var det kun bosted, utdanning og inntekt i tillegg til kjønn som påvirket brukshyppigheten av matvarer som inngikk i denne indeksen, mens for eksempel alder og husholdssammensetning ikke hadde noen effekt. Hvis det skjer en endring i form av en spredning fra høyere sosiale lag til resten av befolkningen, vil man i framtiden trolig se en svekking av den effekten utdanning, inntekt og bosted nå viser.

Selv om det ikke er noe som tyder på at de sosioøkonomiske forklaringsvariablene har fått svekket betydning, er det noe uventet at personer med høy inntekt bruker for eksempel frossenpizza og gatekjøkkenmat oftere enn de med lav inntekt siden disse rettene er forholdsvis billige. På den andre siden er frossenpizzaen enkel og rask å tilberede, og passer inn i en stresset hverdag.

Det kan være mange forklaringer på at utdannings- og inntektsvariablene skiller lag når det gjelder noen av de tradisjonelle aspektene. Dersom utdanningsnivået har betydning for hvorvidt man vedlikeholder tradisjonelle aspekter ved matvanene, eller for hvordan man "moderniserer" matvanene sine, vil altså personer med høy inntekt, men med lav utdanning kunne ha mer tradisjonelle matvaner, eller være "moderne" på andre måter enn personer med høy utdanning. Vi ser her en antydning i retning av at de forskjellige moderne aspektene slår ulikt an i forhold til utdannings- og inntektsnivået: En moderne *raffinert* variant blant personer med høy utdanning, høy inntekt og som bor i Oslo, og en mer moderne *hurtig- eller lettvinvariant* som først og fremst finnes blant unge personer, blant personer med videregående skole, og blant personer med høy inntekt. Dette kan i så fall svare til "høy økonomisk, men lav kulturell kapital" hvis vi skal bruke Bourdieus (1984) begreper.

Bourdieu mener at arbeiderklassens forbruksmønster har en annen dynamikk og er basert på andre verdier enn borgerskapets. Innenfor arbeiderklassen (lav kulturell og lav økonomisk kapital) vil matvanene, ifølge Bourdieu, være preget av at man er mer opptatt av fysisk styrke og mandighet, enn av form. Dette fører til at spesielt menn i arbeiderklassen tenderer til å velge matvarer som

er både energirike og billige, mens man i høyere sosiale lag er mer interessert i å konsumere matvarer og retter som betraktes som sunne, "lette" og ikke fetende. Våre analyser peker altså også i retning av at personer med lav kulturell kapital (i den grad vi kan betrakte lav utdanning som et uttrykk for dette) viser slike trekk ved sine matvaner. Vi har imidlertid i tillegg også funnet at høy inntekt i noen grad trekker i denne retningen. Bourdieu forklarer et slikt forbruksmønster, der personer i øvre sosiale lag har vaner som "egentlig hører hjemme" i arbeiderklassen, med at næringslivstopper snobber nedover i solidaritet med sine "undersåtter" (Bourdieu 1984). En mer plausibel forklaring vil etter vår oppfatning kunne være at inntektsøkning generelt gjør fritiden mer kapitalintensiv; man kjøper tjenester i større grad (Linder 1971). Når det gjelder matvaner blir dette synlig ved at man spiser mer ute og kjøper mer ferdigmat, slik som økt sannsynlighet for å ha et hyppig forbruk av frossenpizza kan være et eksempel på.

12.2.2 Økt eller redusert generasjon- og livsfaseffekt?

I Kapittel 11.1 oppsummerte vi matvaneforskjeller i ulike alders- og husholdgrupper. Det er imidlertid et spørsmål om disse forskjellene er uttrykk for livsfase eller generasjonseffekt. Vi har tidligere påpekt at selv om de unge er bærere av nye vaner, innebærer etablering av familie med barn at mange finner tilbake til erfaringer fra egen oppvekst. Parhushold med barn tenderer altså til å lene seg mer til det tradisjonelle, mens det spesielt er unge enslige som for eksempel i størst grad er utespiserne. Vil for eksempel de som er under 40 år i dag fortsette å spise de matvarene som vi her har kalt *moderne hverdag* - slik at fremtidige studier vil vise økt forbruk av disse matvarene i eldre aldersgrupper, eller vil de unge som i dag bruker disse matvarene ofte etter hvert endre sitt matvanemønster i retning enten tilbake til mer tradisjonelle matvaner, eller over til andre og helt nye matvaner?

Som nevnt ovenfor, kritiserer Warde (1997) Mennell og andre modernitetsteoretikere for å ignorere effekten av generasjon og livsfase. Warde hevdet på bakgrunn av sitt empiriske materiale, at generasjon er i ferd med å bli en viktigere forklaringsvariabel for matvaneendringer enn tidligere. At ulike aldersgrupper viser

forskjellig forbruksmønster er ikke overraskende. Det interessante er imidlertid hvorvidt forskjellene skyldes de praktiske konsekvensene av den livsfasen man befinner seg i ved undersøkelsestidspunktet (ung aleneboende, småbarnsforeldre, middelaldrende med barna ute av redet eller enslig pensjonist), eller om det heller er et uttrykk for sosialisering innen den generasjonen man tilhører. Warde mener at kohorter har blitt mer, heller enn mindre atskilte de siste tiårene.

Resultatene fra Forbruksundersøkelsene kan tolkes i en retning som styrker Wardes hypoteser. Forskjellene mellom de eldste og de yngste forbrukerne hadde økt når det gjaldt forbruket av for eksempel friske og frosne grønnsaker, frisk frukt og bær, frukt som tradisjonelt dyrkes i Norge, rot- og kålgrønnsaker og andre grønnsaker, ren fisk, produkter av fisk og mager fisk, rent kjøtt og kjøttprodukter, poteter, pommes frites og makaroni og annen pasta (se også Fagerli 1998). Enkelte av resultatene fra MMI (for eksempel endringene i forbruk av kokt potet) underbygger også en slik tendens.

Det ser altså ut til å være større forskjell mellom de unge og deres foreldre og besteforeldre i dag, enn det var mellom gårdsdagens unge og deres foreldre og besteforeldre (aldersforskjellene er større nå enn for 10 til 20 år siden). Det vil bli interessant å se hvordan dette endres i framtiden.

Som vist i Tabell 11.1 har vi i de multivariate regresjonsanalysene i denne rapporten kategorisert alder og husholdssammensetning i forhold til hverandre i samme variabel. Regresjonsmodellen ble oftest bedre da enn når vi inkluderte variablene hver for seg. Innen hver alderskategori spilte sammensetningen av husholdet en forholdsvis stor rolle for utfallene på de ulike regresjonsmodellene, noe som antyder at livsfase har betydning for hvilke matvaner man har. I tillegg var det i noen tilfeller også forskjeller mellom enslige kvinner og enslige menn, mens kjønnsforskjellene i andre tilfeller ble gjenfunnet i parforholdene. Det er et interessant funn at det ikke er gitt at man spiser det samme selv om man bor i hushold sammen med andre voksne. Våre resultater viser at menn i parforhold spiser for eksempel pommes frites, frossenpizza og koteletter oftere enn kvinner i parforhold, mens kvinner for eksempel har et hyppigere forbruk av ris, spaghetti/makaroni, lasagne og brokkoli. Slike resultater kan tjene til å utdype funn fra

tidligere studier, der man har funnet at menn spiser mer poteter og kjøtt enn kvinner, mens kvinner spiser mer grønnsaker (Statens ernæringsråd 1997, Fagerli og Wandel 1999). Dette kan, som vi har vært inne på tidligere, henge sammen med at man velger forskjellig av de matvarene som blir satt fram på bordet, eller at man ikke spiser alle hjemmemåltidene samtidig, men at man lager sin egen mat etter hvert som man kommer hjem om kvelden. Det henger sannsynligvis også sammen med forskjeller i hvor ofte man hopper over middagen, eller spiser ute, enten det er i kantine, på restaurant eller kafé, siden menn i parforhold gjør dette i større grad enn kvinner i parforhold.

Går vi tilbake til sammensetningen av husholdet innenfor hver alderskatekori, ser vi at i noen tilfeller skilte enslige seg fra par, og personer uten barn seg fra personer med barn osv. Dette gjaldt for eksempel indeksen *tradisjonell hverdag*. Når informantene var under 40 år brukte par med barn de matvarene som inngikk i denne indeksen oftere enn enslige uten barn. Når informantene var over 40 år så alder ut til å være en viktigere forklaringsvariabel enn husholdssammensetning. Denne effekten ble tydeligere når det gjaldt de matvarene som inngikk i indeksen *moderne hverdag*. Her var det nemlig kun de gruppene der informantene var over 40 år som hadde et signifikant lavere forbruk enn referansegruppa.

Dataene som viste et høyere forbruk av tradisjonelle hverdagsmatvarer i parhushold med barn, er i tråd med tidligere undersøkelser og kan være et uttrykk for det som der ble kalt et kulturelt etterslep (Murcott 1983, Charles og Kerr 1988, Wandel, Bugge og Ramm 1995). Selv om småbarnsforeldre i framtiden også ønsker å gi sine barn det de oppfatter som "skikkelig mat", er det imidlertid ikke gitt at dette idealet vil være statisk, dvs. omfatte de samme matvanene som i dag. Det faktum at indeksen *moderne hverdag* (for eksempel ris, spaghetturetter, lasagne, meksikansk mat og frossenpizza) var mer knyttet til alder enn til husholdssammensetning kan tyde på at det er snakk om en generasjonseffekt. Det skal bli interessant å se om de som er unge i dag bærer dette matvanemønsteret med seg når de blir eldre.

12.2.3 Sosioøkonomisk status og individualisering

Alder og til dels også livsfase, samt variabler som uttrykker sosioøkonomisk status har såpass tydelig effekt gjennom de fleste analysene i denne rapporten at det blir vanskelig å diskutere funnene i forhold til teorier om at økt individualisering og nye og mer flyktige gruppedannelser underminerer tradisjonelle forklaringsvariabler. Vi kan imidlertid ikke utelukke at slike nye forklaringsvariabler og skillelinjer også kan være fruktbare for å forklare forbruks- og endringsforskjeller, i alle fall i visse deler av befolkningen. Problemet er å finne disse skillelinjene og variablene.

Innenfor markedsforskningen, der det *"på det a prioriske nivået heter at de sosioøkonomiske variablene ikke lenger har noen forklaringskraft i forhold til konsumentatferd"* (Thrane 1997:220) brukes *verdier* eller *livsstil* som segmenteringskriterier. Ideen er at et menneskes verdisyn er vedvarende, og at disse verdiene i sin tur påvirker midlene som velges underveis. MMIs verdisegmenter betegnes som "leve i nuet", "vær deg selv", "først meg selv", "alt med måte", "ikke vær annerledes" og "for kirke og fædreland" (MMI 1996). Kritikere av denne måten å karakterisere mennesker viser til at det ofte er tradisjonelle sosiale faktorer (alder, kjønn og utdanning) som i bunn og grunn styrer hvilket segment man vil komme til å tilhøre - at inndeling av segmenter med andre ord er en forvanskning av forklaringsvariablene (Lien 1994, Thrane 1997). Dette har også blitt funnet belegg for i empiriske undersøkelser (Thrane 1997).

Resultatene presentert i denne rapporten antyder at beskrivelser i tråd med teorier om tradisjonelle skillelinjers svekkede betydning, best vil kunne brukes på de unge enslige forbrukerne siden det er disse som oftest skiller seg fra de øvrige grupperingene. Man kan se det slik at unge forbrukere er i en opprørs- og omveltningssfase i livet i stadig søken etter "sin plass i tilværelsen", at de i en viss fase av livet *vil* sjonglere mellom ulike livsstiler og representere ulike segmenter i tråd med de som er nevnt ovenfor, før de lander et sted, ferdig utdannet med familie og barn. I så fall vil man være like langt. De unges sjonglering mellom livsstiler vil jo da nettopp være et uttrykk for livsfase. Har modernitetsteoretikere, som

hevder å se et stadig skifte mellom identiteter, mistet livsfaseeffektene av syne?

Også Warde er inne på dette, men han ser det mer i forhold til en generasjonseffekt: *"Documentation of systematic generational differences could also dent post-Fordist accounts because it implies less the emergence of specialized niche taste, more a general cohort effect in the food culture as a whole"* (Warde 1997:170). Warde hevder dette som en forlengelse av sin kommentar om at Mennell ignorerer alder som skillende faktor - en faktor som kunne underminere hans syn om at kontrastene minker.

I forlengelse av dette vil man kunne se eventuelle "oppløsningstendenser" og andre matvaneendringer som uttrykk for livsfase heller enn som uttrykk for endringer. Mennell (1985) hevder at matvanene er mer variert enn tidligere (i betydning av at hver og en spiser et større antall ulike matvarer) og at kontrastene minker, men går han glipp av at de som drar inn det nye (de unge) samtidig kutter ut de mer tradisjonelle aspektene ved matvanene, og at kontrastene mellom ulike grupper dermed er like store som før?

12.3 Endringer i måltidsformat

"A dish is a culturally defined complex of food items."
(Goode og medarbeidere 1984:147)

Som vi var inne på i Kapittel 3, er det viktig med kunnskap om mer enn bare inntaket av ulike næringsstoffer og matvarer dersom man ønsker å forklare matvaneendringer. Sitatet ovenfor påpeker hvorfor.

Betydningen av slik kunnskap, er i denne rapporten illustrert ved den utdypingen av resultatene fra Forbruksundersøkelsene vi oppnådde ved triangulering av datakildene. Når vi i Forbruksundersøkelsene kunne se at forbruket av for eksempel kjøttprodukter og pasta i forhold til husholdsmedlemmenes energibehov økte noe i løpet av undersøkelsesperioden, antydte MMIs frekvensmateriale at dette delvis kunne henge sammen med

en kraftig økning i andelen forbrukere som brukte spaghettiretter en eller flere ganger per uke fra 1986/87 til 1996. I tillegg hadde vi resultatene fra "En matdag i Norden". Dette datamaterialet har gitt oss mulighet til å finne ut hvordan måltidet komponeres; hvilke matvarer som inngår i samme måltid, og om noen matvarer ser ut til å henge mer sammen enn andre. I tråd med eksempelet ovenfor, viste analysene fra dette datamaterialet at det er vanligere å bruke spaghetti og annen pasta til oppmalt kjøtt (for eksempel kjøttdeig) enn til rent kjøtt; noe som igjen antyder at endringene i forbruk av kjøttprodukter og pasta muligens er knyttet til hverandre.⁵⁰

Med utgangspunkt i en forståelse av at en rett er mer enn en sammenstilling av ulike tilfeldige ingredienser, vil vi i det følgende diskutere funn i denne rapporten i lys av teorier og undersøkelser om måltiders kulturelle regler og verdier.

12.3.1 "Måltidsformatet er bestemt av strukturelle regler"

Vi kan først betrakte resultatene i lys av Douglas og Nicouds (1974) analyse av måltidssyklusen i engelske arbeiderklassefamilier. Det kulturelt definerte i ".culturally defined complex of food items" må da betraktes som det settet av strukturelle regler som bestemmer hvilke elementer som hører til i et måltid.

Deres undersøkelse ble utført ved hjelp av kvalitativ forskningsmetode i et lite antall familier og er derfor ikke direkte sammenlignbar med det landsrepresentative telefonintervjuet som ga det datamaterialet vi har analysert her. Det er imidlertid noen slående likheter med funn i denne rapporten i hvordan det varme hovedmåltidet kombineres. Blant deltagerne i Douglas og Nicouds undersøkelse bestod hovedmåltidet alltid av poteter (grunn-element), kjøtt eller fisk (sentrum), saus (flytende element) og tilbehør i form av en eller to grønnsaker. Vi kan betrakte resultatene fra Douglas og Nicouds undersøkelse som et prinsipp for hvordan varmmåltidet kan kombineres. Kjøtt/fisk, poteter, saus og to grønnsaker kan også i denne rapporten langt på vei settes som beskrivelse for hvordan nordmenn tradisjonelt kombinerer sitt

⁵⁰ Vi understreker at dette bare er to av flere og mer dyptgående innfallsvinkler for å belyse de kulturelle aspektene ved matvaner og endringer i matvaner.

varme måltid. Det er for øvrig interessant å merke seg at det ser ut til at nordmenn komponerer måltidene sine mer i tråd med denne kulturelle definisjonen når de har fisk som sentrum enn når de har kjøtt eller andre hovedingredienser som sentrum. Er dette uttrykk for en overordnet struktur som i stor grad er felles i hele Europa (og resten av den vestlige verden)? I hvilken grad er andelene som har spist de ulike elementene i gårsdagens varme måltid i vårt materiale et uttrykk for dype strukturelle regler for hvordan måltider skal komponeres innenfor den norske matkulturen? I hvilken grad vil i så fall dette hindre/framskynde dyptpløyende endringer i forbruk av ulike matvarer og retter? (Jf. kommentaren om at de mest strukturerte aspektene i kostholdet vil være mye mer motstandsdyktige overfor endringer enn de løsere strukturerte aspektene i Kapittel 3.1).

I europeisk sammenheng representerer de grytebaserte måltidene som er svært vanlig innenfor ulike østeuropeiske - og den italienske matkulturen (Goode og medarbeidere 1984), et brudd med et slikt spisemønster. Den kraftige økningen i forbruk av alternativer til kokt potet og middagsretter som er basert på ris og pasta (for eksempel pastaretter, lasagne og pizza i Kapittel 6.2), bør i lys av dette derfor ikke undervurderes. Videre undersøkelser med både kvantitativ og kvalitativ forsøksdesign er imidlertid nødvendig for å utdype antydningene om at økt forbruk av pasta- og risbaserte middagsretter vil føre til endringer i måltidets grammatikk.

12.3.2 "Matvarers identitetsbærende egenskaper påvirker endring"

Både Forbruksundersøkelsene og også i noen grad resultatene fra MMI viser at det har vært en forholdsvis kraftig nedgang i forbruket av poteter (kokte), mens resultatene fra "En matdag i Norden" viser at poteten likevel har en meget sentral plass i middagsmåltidet fremdeles. Resultater over hvilke hovedingredienser (kjøtt, fisk eller annet) poteten helst kombineres med, antyder videre at nedgangen i potetforbruket kanskje først og fremst har skjedd ved at den kokte poteten har mistet noe av sin plass i retter der kjøtt er sentrum, eller når andre ting enn kjøtt eller fisk utgjør sentrum (er hovedingrediens) i måltidet.

Vi kan sammenligne resultatene i denne rapporten med resultater fra den tidligere SIFO-undersøkelsen (Wold 1985). I Wolds undersøkelse hadde 79% brukt kokte poteter til kjøttmiddagen (begynnelsen av 80-tallet), mens vi nå om lag 15 år senere altså ser at poteter inngikk i 52% (hvorav 85% var kokte) av kjøttmiddagene. Som i denne rapporten, var det allerede den gangen en tendens til at poteter var lettere å erstatte i kjøttmiddagene enn i fiskemiddagene (93% hadde hatt kokte poteter til fisk). Fisk og poteter ser altså ut til bli betraktet som sterkere relatert til hverandre enn kjøtt og poteter. Resultatene fra Forbruksundersøkelsene viser at det har vært en kraftigere nedgang i forbruk av både poteter og fisk, enn i kjøttforbruket. Kan nedgangen i fiskeforbruket være en konsekvens av nedgangen i potetforbruket, eller kan det være omvendt? Kurvene for nedgangen i forbruket av poteter og ren fisk har fulgt hverandre ganske jevnt, og det kan altså se ut til at nedgangen i forbruket av disse matvaregruppene har skjedd parallelt.

Dette leder oss over til en annen innfallsvinkel for å si noe om hva det kulturelt definerte i sitatet som innleder dette kapittelet består i (s. 202). Som beskrevet i Kapittel 3.2 har Koctürk (1990, 1996) utviklet en modell som muligens kan brukes til å forklare noen av de endringsaspektene som er belyst i denne rapporten. Modellen sier noe om hvordan matkulturell identitet kan brukes til å forklare endringer enten man ønsker å kommunisere tilhørighet eller avstand. De matvarene og rettene som er sterkest knyttet til ens identitet som medlem av en matkultur (for eksempel basismatvarer som poteter og ris) vil ifølge denne modellen være mest motstandsdyktige for endringer, mens matvarer som ikke har betydning for graden av tilhørighet til den bestemte matkulturen lett vil kunne byttes (ifølge modellen vil dette for eksempel være krydder, fett og snacks).

De endringene i forbruk av poteter, og også fisk, som vi har sett i denne rapporten, representerer dermed et paradoks i forhold til denne modellen. Norge er en fiskerinasjon, og har en godt rotfestet kystkultur hvor fisken er viktig både som næringsvei og som mat. Ut fra dette kan vi påstå at fisk er sterkt knyttet til nordmenns (i alle fall i kyststrøkene) identitet som medlemmer av en norsk matkultur. Dersom vi utvider Koctürks begrep om identitetsbærende matvarer til å også omfatte fisk, vil man ut fra modellen dermed kunne forvente et stabilt forbruk av fisk i tillegg

til poteter. Snur vi Koctürks modell på hodet framkommer det imidlertid et ganske interessant aspekt. Som nevnt i Kapittel 3.2 er hennes modell konstruert for å forklare de matvaneendringene som skjer ved migrasjon til et nytt land og en ny matkultur. Dette er en situasjon som kan være preget av usikkerhet, og av ønsket om å bevare sin egen integritet og identitet. Mat kan bli et viktig middel i slike sammenhenger, og det er som sagt de matvarene og rettene som er mest identitetsbærende som sist endres. Dersom endringene derimot har rot i avstandstagen fra sin egen matkultur, vil det nettopp kunne bli viktig å endre forbruket av de matvarene som sterkest symboliserer denne matkulturen.

Nedgangen i forbruk av blant annet fisk og poteter, kan derfor ifølge tankegangen bak denne modellen tyde på at nordmenn, eller i alle fall noen grupperinger av nordmenn (de unge, de med høy utdanning eller inntekt og de som bor i Oslo) kan ha behov for å markere avstand fra det trauste norske. Virkemiddelet gir seg selv: Bort med poteten (tradisjonell bondekost, fattigmannskost og arven fra potetprestene) og den kokte torsken (den perifere fiskerinasjonen Norge), og inn med ris og pasta, lasagne og tacos (verdensborgeren). Kanskje nedgangen i forbruket av fisk og poteter også like mye skyldes opprør mot mor og ernæringsmyndighetene, og et oppgjør med moral, plikt og nøysomhet (krigs- og etterkrigsmaten)? Det kan i alle fall være én mulig tolkning, siden det er i de yngste aldersgruppene endringene i potet- og fiskeforbruk er mest gjeldende.

Ut fra modellens egentlige mål er det også påfallende hvor tilsynelatende lett folk har økt sitt forbruk av ris og pasta på bekostning av poteten. På den annen side ville neppe noen finne på å servere pinnekjøtt med ris eller pasta på julaften, og kanskje heller ikke fårrikål med spaghetti.⁵¹ Dette er imidlertid igjen et uttrykk for budskapet i sitatet ovenfor; vi spiser ikke matvarer, men måltider, og et måltid er en *kulturelt definert* kombinasjon av matvarer (Goode og medarbeidere 1984). Mens pinnekjøtt, eller kjøttkaker for den del, er tradisjonelle norske middagsretter og dermed sterkt knyttet til vår identitet som nordmenn i matkulturell

⁵¹ Selv om visse mediepersonligheter eksperimenterer fritt med våre forestillinger om hva som hører sammen når han spiser corn flakes med kaffe, fiskepudding med marsipanlokk, suketter på en seng av tranmarinerte knekkebrød i allemanns stuer i beste sendetid lørdag kveld (Kristopher Schau, XLTV høsten 1998).

sammenheng, vil for eksempel biff, tacos, lasagne, tandorikylling og andre matretter som i utgangspunktet ikke er norske, være mindre knyttet til vår identitetsfølelse i forhold til norsk matkultur. Idet vi inntar retter som tilhører en annen matkultur, vil vårt "behov" for poteter også reduseres. Når nordmenn sitter hjemme i sine egne stuer og spiser tacos eller tandorikylling, kan dette være uttrykk for en forsiktig reise til eksotiske (mat)mål. Det man gjør er å foreta et lite eksperiment, uten at ens identitet som nordmann på noen måte er truet.

12.3.3 "Matvarenes status og symbolske betydning påvirker deres rolle i måltidet"

En tredje innfallsvinkel for å belyse endringer i måltidsformatet er å se på matvarenes status og hvordan dette kan påvirke deres rolle i retten eller måltidet.

Kjøttmat er statusmat

Kjøtt har en betydningsfull posisjon som statusmat plassert høyt i mathierarkiet i vestlig matkultur. Rødt kjøtt er ofte forbundet med høyere status enn hvitt kjøtt, og rent kjøtt høyere enn oppmalt kjøtt og produkter av kjøtt (Twigg 1983, Fiddes 1991) (se Kapittel 3). I en dansk studie kom imidlertid forfatterne etter dyptgående intervjuer med sine informanter (hovedsakelig danske kvinner i og rundt København) til å fundere på om kjøtt er i ferd med å endre status til fordel for for eksempel grønnsaker. Informantene i denne studien beskrev måltider der kjøttets rolle ble redusert til å være en ingrediens på linje med de andre: *"Jeg hadde kjøpt den der smukke aubergine, og så fant jeg på at skære den i stykker og stege den, og så fant jeg noget kød at putte i". "Vi skulle have ris og champignons og så tog jeg noget kød og stegte"* (Holm og Iversen 1997).

Hva sier resultatene presentert i denne rapporten i forhold til en slik hypotese? Det har skjedd en økning i deler av kjøttforbruket de siste 20 årene (se også Fagerli 1998). I diskusjonen om struktureringen av selve måltidet og om kjøtt som identitetsbærende matvare ovenfor, kom også kjøttets sentrale plass fram: Det var over halvparten av informantene i den nordiske tverrsnittsundersøkelsen "En matdag i Norden" som hadde hatt

kjøtt som hovedingrediens i det varme måltidet dagen før intervjuet.⁵²

Men, det er imidlertid forbruket av kjøttprodukter og ikke rent kjøtt som har økt. Dessuten var det forbruket av fjørkre og ikke rødt kjøtt som viste den kraftigste økningen spesielt i unge husholdsgrupper (Fagerli 1998). Unge bruker i større grad retter der andre ingredienser enn kjøtt inngår som sentrum i middagen enn eldre. Dette kan muligens tyde på at helt rødt kjøtt i alle fall i noen forbrukergrupper ikke lenger anses som en så betydningsfull matvare. Disse funnene understøttes av resultatene fra faktora-analysen over hvilke matvarer som inngår i store mengder i samme matvanemønster. En av faktorene i denne analysen (*moderne raffinert*) bestod av matvarer som laks/ørret, squash/aubergine, brokkoli og hvitløk. Ingen kategorier for kjøtt ble inkludert. Personer som hadde et hyppig forbruk av de matvarene som inngikk i denne faktoren, kan altså tenkes å ikke verdsette kjøttet så høyt som man ville forventet ut fra forestillingene om kjøttets rolle som statusmat. Nye trender oppstår ofte blant personer i sentrale strøk og i grupper med høy utdanning og inntekt som diskutert i Kapittel 11.2. I tråd med dette, var det spesielt personer i Oslo, de med høy utdanning eller personer i høyeste inntektsgruppe som spiste mye av disse *moderne raffinerte* matvarene.

Poteten - et være eller ikke være for det tradisjonelle

I Kapittel 12.1 ble potetens sentrale plass trukket fram som eksempel på det tradisjonelle ved nordmenns matvaner. Men poteten kan som vi vet, brukes til så mangt. Her skal vi, i tråd med vår antydning i Kapittel 6.1, se på hvordan et skille mellom moderne og tradisjonelle middagsvaner vil kunne være knyttet til bruk eller ikke bruk av kokte poteter.

Poteten er et *meningsladet element* i nordmenns matvaner. Lien skriver i sin avhandling om matvaneendringer i Båtsfjord (et tettsted langt nord i Norge), at det er når "de mest seremonielle og meningsladete elementene i matvanene fjernes og erstattes med

⁵² Andelen som hadde spist kjøtt som en del av middagsmåltidet er antagelig enda høyere i og med at retter klassifisert som andre hovedingredienser enn kjøtt, fisk eller grønnsaker, hovedsakelig bestod av pizza og andre retter som også inkluderte kjøtt.

noe hverdagslig (søndagsmiddag erstattes med hverdagsmiddag), noe fremmed (poteten erstattes med makaroni) eller ingenting i det hele tatt (middager sløyfes)" kontinuiteten i matvanene blir brutt (Lien 1989:212). Det er da de virkelige endringene oppstår.

En lav sammenheng mellom tradisjonelle og moderne matvanemønstre, eller det faktum at kokt potet kun ladet høyt i den faktoren som bestod av andre tradisjonelle hverdagsmatvarer og ikke i noen av de "moderne faktorene" i faktoranalysen i vårt materiale, kan være et hint om et slikt kontinuitetsbrudd. I det poteten forsvinner fra måltidet følger andre dyptpløyende endringer i kjølvannet. Som vi har vært inne på (Kapittel 12.3.2) kan resultatene fra Forbruksundersøkelsen tyde på at fiskeforbruket henger nøye sammen med potetforbruket, mens resultater fra "En matdag i Norden" kan tyde på at idet man bytter poteten med ris eller pasta, bytter man også ut de tradisjonelle grønnsakene til fordel for salat, tomat, agurk og andre salatgrønnsaker. Det kan også se ut til at det skjer noe med måltidsformatet når poteten forsvinner fra måltidet. Poteter ser ut til å høre sammen med den tradisjonelle strukturen som består av grunnelement, sentrum, saus og grønnsaker (Kapittel 12.3.1), mens et måltid uten potet kanskje i større grad får form av en gryte med sammenblandede ingredienser istedenfor atskilte enheter? Det at potetene er vanligere å bruke til rent kjøtt, mens andre basismatvarer ser ut til å være vanligere til retter med oppmalt kjøtt eller kjøtt blandet med andre ingredienser, kan tyde på dette.

Vi kan altså se for oss to endringstendenser knyttet til potetens kulturelle posisjon. Den første forutsetter at potetens posisjon som meningsbærende element bevares. Dette innebærer at folk fremdeles oppfatter poteten og potetspising som et ideal (se Kapittel 12.1). I grupper av befolkningen som har denne oppfatningen er det da sannsynlig at også andre endringer vil være forholdsvis små. I de gruppene hvor potetens sterke kulturelle posisjon muligens er i ferd med å svekkes vil matvanene derimot generelt sett være mer preget av endringer.

Unge hushold med barn står imidlertid i en slags mellomposisjon i så henseende. På den ene siden har de sterke innslag av tradisjonelle aspekter i matvanene, men på den andre siden er de også forholdsvis moderne. På tross av de tradisjonelle aspektene som blant annet innebærer et hyppig potetforbruk, har de også i

forholdsvis stor grad inkludert mange av de moderne rettene som bryter med det tradisjonelle matvanemønsteret og måltidsformatet. Både på tilbuds- og etterspørselssiden er det nok mange grunner til dette. En av disse er idealet om "skikkelige" matvaner som omtalt i Kapittel 12.1.

12.4 Ernæringsmessige konsekvenser av matvaneendringene

"Barn lærer ikke lenger å spise med kniv og gaffel", "Beiting blir vanligere", "Fett, fort og farlig", "Ferdigmat gjør oss til MAT-ANALFABETER" (overskrifter fra ulike dagsaviser 1996-98)

Denne rapporten har fokusert på begrepsparet tradisjonelt/moderne. Siden det er *matvaner* som behandles, er imidlertid også *sunt/usunt* eller *helsemessig gunstig/ugunstig* viktige begrepspar. Hvilke helsemessige konsekvenser kan endringene i folks middagsvaner tenkes å ha? De siste tiårene har kunnskapen om kostholdets betydning for utvikling av såkalte livsstilssykdommer økt betraktelig. Denne kunnskapen legges til grunn for det forebyggende helsearbeidet, blant annet gjennom informasjon til forbrukerne (St.meld. 37, 1992/93). Som bakgrunn for dette arbeidet, er det imidlertid viktig med kunnskap om matvanene i et bredere perspektiv enn det tradisjonelle kostholdsundersøkelser kan bidra med. Denne rapporten kan i noen grad bidra med slik utvidet kunnskap. Det er spesielt resultatene vedrørende matvanemønster, måltidsformat og spisemønster som er interessante her,⁵³ og diskusjonen av de ernæringsmessige konsekvensene vil i all hovedsak være en diskusjon sentrert rundt aldersforskjeller.

⁵³ Se Fagerli 1998 for grundigere diskusjon av endringer i forbruk av ulike matvaregrupper (Forbruksundersøkelsene) i lys av ernæringspolitiske målsetninger.

Matvanemønster og måltidsformat

I motsetning til Fürsts konklusjon om at moderniseringen i hovedsak bestod i tradisjonelle retter i moderne utgave (frosne eller hermetiske varianter) da hun studerte matvanene langs dimensjonen tradisjonell - moderne (Fürst 1985), har resultatene i denne rapporten vist at moderniseringen i senere år i større grad også bestått av innslag av nye matretter enn tidligere. Dette illustreres ved økningen i forbruket av de matvarene som inngår i indeksen *moderne hverdag*. Videre henger det sammen med den økte populariteten til italiensk, meksikansk, indisk og annen asiatisk mat (Kapittel 10.1). Vi spør hvilken ernæringsmessig betydning dette kan ha? Svaret er at det kommer an på den ernæringsmessige sammensetningen av de ulike nye rettene, og i hvilken grad inntaket er stort nok til å være praktisk relevant.

Som nevnt tidligere kan økningen i forbruket av de mer moderne rettene (pizza, meksikanske retter, lasagne og andre pastaretter) for eksempel ses i sammenheng med økningen i forbruket av kjøttprodukter (Forbruksundersøkelsene); et aspekt som trolig er ugunstig i et ernæringsmessig perspektiv i og med at for eksempel kjøttdeig⁵⁴ kan inneholde mer fett enn rent kjøtt i ulike varianter (Statens ernæringsråd og Statens næringsmiddeltilsyn 1995).

Et annet og viktig aspekt i denne sammenhengen, er imidlertid at disse nye rettene ofte spises i kombinasjon med salat (resultater fra den nordiske tverrsnittsundersøkelsen). Grønnsakene spiller også ofte en viktigere rolle i disse rettene enn i mer tradisjonelle retter som fiskekaker, kokt torsk, pølser og kjøttkaker. Dette gjelder både mengdemessig, men kanskje enda viktigere ved at de i større grad er en likeverdig ingrediens med kjøtt (jf. diskusjon om kjøttets status i Kapittel 12.3.3). Det kan med andre ord være lettere å skjære ned på mengden grønnsaker, eller utelate dem helt i kjøttkakemiddagen enn i taco-måltidet eller de ulike pastarettene med et stort utvalg av stekte grønnsaker. Dette kan representere en endring i forbruket av grønnsaker som i så fall vil være ernæringsmessig gunstig. Det er imidlertid noe usikkert hvilken betydning dette har i praksis, i og med at det mest vanlige

⁵⁴ I norsk sammenheng er det nok kjøttdeig som er den vanligste formen for kjøtt i både pizza, meksikanske retter, lasagne og andre pastaretter. De opprinnelige variantene er kanskje basert på oppskjært kjøtt av magrere type. Også hamburgere kan ha forholdsvis høyt fettinnhold.

fremdeles er å spise de mer tradisjonelle rettene bygd opp av kjøtt eller fisk og poteter og grønnsaker.

Vi kan imidlertid ikke diskutere disse aspektene uten å trekke inn de store aldersforskjellene som preger alle de tre statistiske materialene som er analysert i denne rapporten. Ovenfor påpekte vi at det mest vanlige fremdeles er å spise de mer tradisjonelle rettene bygd opp av kjøtt eller fisk og poteter. Men, selv om dette gjelder alle aldersgrupper var det likevel de eldste som i størst grad inkluderte kokte poteter og grønnsaker. Når det dreier seg om de mer tradisjonelle aspektene, ser altså de eldste ut til å innlemme ernæringsmessig gunstige matvarer i større grad enn de unge. Resultatene så vel fra Forbruksundersøkelsene, som fra andre studier (Johansson og medarbeidere 1997, Statens ernæringsråd 1997) gjenspeiler også dette. På den andre siden er det de unge forbrukerne som brukte andre hovedingredienser enn kjøtt og fisk i det varme måltidet, med de ernæringsmessig gunstige aspektene det kan innebære.

Tendensen blant unge forbrukere, til å erstatte forbruket av de tradisjonelle rettene med nye retter der andre grønnsaker inngår (eller der de tradisjonelle grønnsakene inngår på nye måter), er kanskje en utvikling som på sikt kan motvirke den nedgangen i forbruk av grønnsaker som vi har sett i denne forbrukergruppa de siste tiårene. En overgang fra forholdsvis tunge grønnsaker som gulrøtter, kålrot og hodekål til for eksempel salat, paprika og aubergine, kan imidlertid også representere en nedgang i mengden grønnsaker totalt sett, som informanten selv ikke nødvendigvis er klar over. Som nevnt i en delrapport med presentasjon av resultatene fra Forbruksundersøkelsene (Fagerli 1998), vil imidlertid ytterligere fokusering på de "nye" grønnsakene, eller innsats for å gjøre de tradisjonelle grønnsakene mer populære, kunne være et nyttig utgangspunkt for ernæringsmyndigheter og andre som ønsker å stimulere til økt forbruk av poteter, frukt og grønnsaker.

I Kapittel 12.3.2 ble det kommentert at nedgangen i fisk og poteter sett i de yngste aldersgruppene langt på vei ser ut til å ha fulgt hverandre. Det ble også vist til at nedgangen i forbruket av kokte poteter i de samme aldersgruppene så ut til å ha blitt møtt med en tilsvarende økning i forbruket av potet tilberedt på alternative måter på den ene siden, og en økning i forbruket av ris og pasta på

den andre siden. Nedgangen i potetforbruket kan egentlig ikke sies å være ernæringsmessig ugunstig i seg selv, når man ser den i forhold til økningen i forbruket av ris og pasta⁵⁵. Det er i den grad nedgangen i potetforbruket henger sammen med endringer i forbruket av andre matvarer eller måltidsingredienser (slik vi har sett for fisk her) at endringen kan sies å ha ernæringsmessig negative konsekvenser. Overgangen til fetere potetprodukter i de yngste aldersgruppene er også bekymringsfull sett fra et ernæringsmessig synspunkt.

Spisemønster

Et aspekt som har vært lite framme i diskusjonen så langt, er endringer i spisemønster - hvor og når man spiser. Endringer i spisemønster settes ofte (særlig i media) i sammenheng med forestillinger og profetier i retning av oppløsning og moralsk forfall. Det er imidlertid mange og delte meninger om hvor store de ulike matvaneendringene er, og hvilken betydning de har så vel sosialt som ernæringsmessig. Når noen hevder at vi er i ferd med å bli et "beitende" folk, antyder andre at denne tendensen er sterkt overdrevet og at utslagene varierer mellom ulike grupper i befolkningen. De teoretiske retningene som på den ene siden fokuserer på at autoriteter og tradisjoner får svekket betydning, og på den andre siden på at det skjer en økt individualisering (Ziehe 1989, Beck 1992, Giddens 1991), vil også kunne romme antagelser om oppløsning av måltidsmønstrene. En slik samfunnsutvikling vil for eksempel kunne innebære at man i økende grad kutter ut den tradisjonelle institusjonen som middagen utgjør i de norske matvanene, og at man i større grad enn før inntar måltider ute, enten som hånd-mat idet man "fyker" forbi et gatekjøkken, eller sammen med venner og kolleger på kafé eller restaurant.

De ernæringsmessige konsekvensene vil være knyttet til hvilken mat man spiser istedenfor middag dersom man hopper over denne, eller om den maten man spiser på kafé, restaurant eller

⁵⁵ Forskjellen i ernæringsmessig kvalitet mellom poteter, ris og pasta er ikke så veldig dramatisk så lenge de inngår som en av mange matvarer i kostholdet som helhet. Det er først i situasjoner med svært ensidig "stapelbasert" kosthold, eller hungersnød, der en av disse staplene inngår som så å si den eneste energikilden, at pasta eller ris muligens kan betraktes som ernæringsmessig underlegen poteten. Det dreier seg stort sett om lavere innhold av vitamin C og en eller to av B-vitaminene (Statens ernæringsråd og Statens næringsmiddeltilsyn 1995).

gatekjøkken er av dårligere ernæringsmessig kvalitet enn den maten man ville spist hjemme.

Her har vi sett at nordmenn flest som oftest spiser middag, og - de spiser den hjemme. Som ventet, var det imidlertid de yngste forbrukerne (enslige under 40 år uten barn) som i størst grad hadde hoppet over middagen, og det var også den yngste aldersgruppa som i størst grad sa at de hadde spist et måltid ute for å slippe å lage mat selv. Blant sistnevnte har det på den ene siden vært en liten økning i andelen som spiste varm mat på restaurant eller kafé oftere enn 2 ganger per uke, men på den andre siden har det også vært en økning i andelen som spiste pizza på restaurant eller som besøkte hamburgerrestaurant.⁵⁶

Et aspekt som er verdt å dvele litt ved, er ordlyden på spørsmålet. "Hvor ofte spiser du et måltid ute *for å slippe å lage mat selv?*" Spørsmålet er ladet, og antyder at man skal mene at det er et ork å lage mat.⁵⁷ Kanskje det svaret informantene har gitt reflekterer hvorvidt de er enige i at det er et ork å lage mat? Dette kan i noen grad stemme med resultater fra kvalitative undersøkelser blant unge småbarnsforeldre - i all hovedsak kvinner, i noen grad ga "inntrykk av at interessen for matlaging er minimal i den yngre generasjonen" (Bugge 1995:173). Dette gjaldt imidlertid refleksjoner rundt matlaging i en stresset og "rimifisert" hverdag i barnefamilien. Materialet viste nemlig også at matgleden og engasjementet i matlagingen virkelig kom til sin rett i helgene, da man fant tid og glede ved å "eksperimentere med nye matretter og å lage større og mer tidkrevende måltider". Å stimulere til eksperimenteringslyst, slik blant annet Statens ernæringsråd allerede gjør, kan være et gode i så henseende.

Folk spiser antagelig ute også ut fra andre motivasjoner enn for å slippe å lage mat. Svarene gitt på MMIs spørsmål, kan derfor innebære en underrapportering. Resultater fra "En matdag i Norden" der informantene er bedt om å angi hvor ofte de har spist

⁵⁶ Her er det imidlertid viktig å poengtere at av de samme personene som hadde svart at de ofte eller av og til spiser et måltid ute for å slippe å lage maten selv, var det så mange som 78% som også svarte at de spiste 2 eller flere av ukens varme middager hjemme.

⁵⁷ Spørsmålet er hentet fra MMI og er stilt i sammenheng med andre spørsmål som reflekterer behovet for det lettvinne måltidet versus behovet for det "skikkelige" måltidet.

på restaurant, kafé eller lignende de siste 12 månedene, viser høyere andeler av utespising (upubliserte data). Dette kan tyde på at MMIs spørsmålsformulering leder til en underrapportering, selv om ulike svarkategorier på spørsmålet også kan ha betydning.

Det er imidlertid, på bakgrunn av resultatene presentert i denne rapporten, vanskelig å si noe konkret om hvorvidt denne tendensen til at man spiser noe oftere ute, er ernæringsmessig ugunstig slik mange hevder. For det første gjelder den økte utespisingen kun en liten del av befolkningen, og for det andre vet man foreløpig lite om den ernæringsmessige kvaliteten på den maten man inntar på ulike utesteder. Siden det først og fremst er de unge forbrukerne som svarer at de spiser oftere ute for å slippe å lage mat selv, er det likevel verdt å belyse dette nærmere. Vi kan ikke uten videre mene noe om hvorvidt restaurantmaten er av ernæringsmessig bedre eller dårligere kvalitet en kafématen, eller den hamburgeren man får på hamburgerrestauranten. Dette vil imidlertid kunne være interessante aspekter for analyse i framtidige studier av de unges matvaner.

13 Konklusjon

Med et ønske om å bidra med kunnskap om hvor raske eller langsomme, hvor betydelige eller ubetydelige de siste årenes matvaneendringer har vært, har vi i denne rapporten rettet søkelyset mot matvaneendringer i et forholdsvis bredt perspektiv. Vi har analysert endringer i forbruk og brukshyppighet av matvarer og retter, ulike aspekter ved måltidsformat, ved spisemønster og ved holdninger til mat. Endringsaspektet er belyst både ved at vi har sett på endringer over tid, og ved å analysere gruppeforskjeller med hensyn til generasjon og livsfase. På et mer overordnet plan har spenningsforholdet mellom "tradisjonelle" og "moderne" aspekter ved matvanene vært et utgangspunkt.

Ønsker man å si noe om hele befolkningen under ett, må resultatene presentert i denne rapporten først og fremst tas som et uttrykk for at nordmenn flest fremdeles spiser temmelig tradisjonelt. Dette gjelder både hvor ofte man spiser ulike matvarer og matvaretyper og hvordan man kombinerer dem til *måltider*. Selv om det for eksempel *har* vært en nedgang i potetforbruket, er det fortsatt mest vanlig å inkludere *kokte* poteter i middagen sammen med kjøtt eller fisk og tradisjonelle grønnsaker som kokte gulrøtter og kål. De vanligste middagsrettene var i 1996, som i 1986 og enda tidligere, retter som pølser, kjøttkaker og fiskekaker. Og, de spises i overveiende grad hjemme.

Moderniseringstendensene er der imidlertid også. De unge leder an. Økt forbruk - og brukshyppighet av basismatvarene ris og pasta, av retter som pizza, lasagne, tacos og hamburgere, brokkoli og hvitløk, nye måltidsformater som følge av bruk av ris og pasta istedenfor kokt potet, samt økt utespising og større preferanser for

utenlandsk mat vitner om dette. Det er spesielt de unge enslige uten barn som trekker i denne retningen, mens det med barnas inntog i husholdningen ses en tendens til at tradisjonelle og moderne aspekter i større grad løper side om side.

Mer interessant er det kanskje at det ser ut til å eksistere ulike måter å være moderne på. Noen matvanemønstre preges av å være mer raffinerte enn andre, som på sin side er mer preget av at det skal være raskt og enkelt. Det er hovedsakelig forhold som høy utdanning, høy inntekt eller at man er bosatt i Oslo som øker sannsynligheten for å ha tilegnet seg de mer raffinerte aspektene ved moderne matvaner, i form av å spise mer eksotiske matvarer og retter og i mindre grad benytte seg av hurtige og lettvinde løsninger. En annen variant av det moderne er mer preget av hverdag, og omfatter for eksempel hyppig forbruk av frossenpizza, lasagne, ris og meksikansk mat. Bruken av disse matvarene er jevnere spredt i befolkningen, men det er likevel slik at de spises oftere av unge hushold (uavhengig om man er enslig eller par, med eller uten barn) enn av eldre, mer av personer med høy inntekt enn av dem med lav inntekt, og mer av personer med høy utdanning enn av dem med lav utdanning.

Den siste moderne varianten er en mer rendyrket hurtigmatvariant (dypfryste middagsprodukter og ferdigretter for mikrobølgeovn) som først og fremst spises av de helt unge, de som bor alene uten barn, aleneforsørgende under 40 år og de som fremdeles bor hjemme hos mor og far.

Gjennom hele rapporten har det framkommet at tradisjonelle sosioøkonomiske forhold som utdanning og inntekt, og også geografisk tilknytning har kunnet forklare ulike aspekter ved matvanene og matvaneendringene. Dette er interessant i forhold til teorier om økt individualisering og om at skiller i befolkningen vil følge andre linjer enn tidligere. Vi kan selvfølgelig ikke utelukke at slike nye segmenteringskriterier, som er basert på verdier eller livsstil, også kan brukes til å forklare deler av resultatene i vårt materiale, noe som i så fall best ville kunne gjøres i forhold til enslige unge forbrukere.

Fra en ernæringsmessig synsvinkel vil endringene i retning av økt forbruk og brukshyppighet av kjøttprodukter og redusert forbruk og brukshyppighet av fisk og fiskeretter være ernæringsmessig

ugunstig, mens endringene i grønnsaksforbruk er mer tvetydige. De store aldersforskjellene er en utfordring, og i mange henseende er det de unge som ser ut til å ha størst behov for stimulans til økt forbruk av fisk og grønnsaker. Endringer i måltidsformatet i retning bort fra potet og kjøtt eller fisk, og over til ulike pasta og risretter, er ikke nødvendigvis noen negativ endring, i og med at disse rettene ofte inneholder ulike grønnsaker som naturlige og nødvendige ingredienser. Når det gjelder tendensene til at man hopper over middag eller spiser den ute, vil de ernæringsmessige konsekvensene være knyttet til hvilken mat man spiser istedenfor middag, dersom man hopper over denne, eller om den maten man spiser på kafé, restaurant eller gatekjøkken er av dårligere ernæringsmessig kvalitet enn den man ville spist hjemme. Det er imidlertid, på bakgrunn av tidligere forskning og resultatene presentert i denne rapporten, vanskelig å si noe konkret om hvorvidt det er ernæringsmessig ugunstig at flere spiser måltider ute. For det første gjelder *hyppig* utespising kun en liten del av befolkningen, og for det andre vet man foreløpig lite om den ernæringsmessige kvaliteten på den maten man inntar på de ulike spisestedene. Framtidige studier bør innlemme slike aspekter i større grad enn det som har vært gjort hittil.

Det kvantitative materialet analysert i denne rapporten har gitt oss mulighet til å belyse endringer i forbruk og bruksfrekvens av ulike matvarer og retter over en tiårsperiode. Vi har også analysert hvordan ulike grupper kombinerer matvarer til retter og måltider. Vi har sett at ulike sosioøkonomiske, demografiske og geografiske forklaringsvariabler har vært nyttige for å forklare disse endringene og gruppeforskjeller. Et aspekt som vi ikke har hatt mulighet til å analysere i dette prosjektet, men som ikke desto mindre er viktig å fokusere på i framtidig forskning, er Mennells (1985) påstand om at matvanemønsteret er mer avhengig av "food involvement" enn av for eksempel forklaringsvariabler som inntekt og utdanning. Vi skal ikke ta stilling til graden av tilknytning her, men han har et poeng når han mener at matinteresse og engasjement i mat og matvaner kan lede til at man er mer innovativ og åpen for nye impulser i matveien. Goode og medarbeidere trekker kanskje dette enda lenger når de kritiserer utstrakt bruk av kvantitative variabler som uttrykker sosioøkonomisk status: "Current thought about influences on household food consumption places great emphasis on the significance of structural variables - income, time, education level

- rather than cultural variables" (Goode og medarbeidere 1984:145). I Norge er det imidlertid gjennomført relativt få matvaneundersøkelser der sosioøkonomiske forhold trekkes inn i nevneverdig grad. Generelt er det en tendens til at vi liker å tenke på den norske befolkningen som relativt homogen. Resultatene i denne rapporten viser imidlertid at det norske folk ikke utgjør en homogen gruppe når det gjelder matvaner og matvaneendringer, og at skillene kan gå langs mange forskjellige dimensjoner.

Vi ser ingen motsetning mellom poengtering av strukturelle og kulturelle forklaringer til forskjeller i matvaner og matvaneendringer, men mer at de utfyller hverandre. De kulturelle aspektene ved matvaner, også utover det som er knyttet til forhold som hvor, når og med hvem man spiser, er viktige å innlemme i studier der man søker å forklare matvaneendringer. Dette gjelder også for å kunne bedre kostholdsinformasjon og -rådgivning. Noen slike aspekter vil kunne belyses i det kvalitative doktorgradsarbeidet som er en del av det prosjektet denne rapporten er knyttet til, men annen framtidig forskning er også nødvendig.

Litteratur

Barber, B. & Lobel, L.S. (1952). Fashion in Women's clothes and the American Social System. *Social Forces*, 31;124-131.

Baumann, Z. (1988). *Freedom*. Milton Keynes: Open University Press.

Beck, U. (1992). *Risk Society: Towards a new modernity*. London: Sage.

Botten, G., Bjerkedal, T. (1988). Ulikheter i helsevaner i Norge 1985. *Tidsskrift for den Norske Lægeforening*, 2, 108:157-162.

Bourdieu, (1984). *Distinction: a social critique of the judgement of taste*. London: Routledge & Kegan Paul.

Bugge, A. (1995). *Mat til begjær og besvær. Forbrukernes vurderinger og kunnskaper om helse, miljø og etiske aspekter ved mat*. Arbeidsrapport nr. 6, Statens institutt for forbruksforskning, Lysaker, Norge.

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

Di Nallo, E. (1998). *Consumption, identity and social differentiation*. Paper presentert ved ESA Subgroup sin konferanse "The Sociology of Consumption" i Milano, 17-19 sept.

Douglas, M. (1975). Dechipering a meal, I: Douglas (red.), *Implicit Meanings*, London, Routledge & Kegan Paul, pp. 249-75.

Douglas, M. (1984). *Food in the social order*. New York: Russel Sage Foundations; 1984;p. 143-218.

Douglas, M., & Nicoud, M. (1974). Taking the bisquit: the structure of British meals. *New Society* 30, (637), 744-747.

Døving, R. (1997). *Fisk - En studie av holdninger, vurderinger og forbruk av fisk i Norge*. Rapport nr. 12, Statens institutt for forbruksforskning, Lysaker.

Fagerli, R.Aa. (1998). *Endringer i husholdningers matvareforbruk knyttet til alder og husholdsstruktur*. Resultater fra Forbruksundersøkelsene 1976-1995. Arbeidsrapport nr. 5, Statens institutt for forbruksforskning, Lysaker.

Fagerli, R.Aa. & Wandel, M. (1997). *Endring i matvaner, og forbrukeropfatninger om mat og helse. En litteraturstudie*. Arbeidsnotat nr. 5, Statens institutt for forbruksforskning, Lysaker.

Fagerli, R.Aa. & Wandel, M. (1999) Gender differences in opinions and practices with regard to a "healthy diet". *Appetite* Vol 32, nr. 2 (in press).

Fiddes, N. (1991). *Meat: a natural symbol*. Routledge, London.

Fischler, C. (1988). Food, self and identity. *Social Science Information*, 27, 2:275-92.

Fjällström, C. (1990). *Drömmen om det goda livet; Livskvalitet och matvanor i et oppväxande industrisamhälle: Stocka sågverk 1870-1980*. Almqvist & Wiksell International, Stockholm.

Fürst, E., l'O. (1985). *Vår matkultur: konflikt mellom det tradisjonelle og det moderne*, delrapport 4, Mat: arbeid og kultur, Rapport nr. 92, Statens institutt for forbruksforskning, Lysaker, Norge.

Giddens, A. (1991). *Modernity and Self-Identity*. Cambridge: Polity.

Goode, J.G., Curtis, K., Theophano, J. (1984). Meal formats, meal cycles, and menu negotiation in the maintenance of an Italian-American community. I: Douglas M, (red), *Food in the social order*.

New York: Russel Sage Foundations; 1984;p. 143-218.

Holm, L. (1991). *Kostens forandring*. Danmark: Akademisk forlag

Holm, L. & Iversen, T. (1997). Moderne madvaner. *Dansk Sociologi*, 4/8; 37-52.

Holm, L. & Kildevang, H. (1996). Consumers Views on Food Quality. A Qyalitative interview Study. *Appetite*, 27:1-14.

Jamal, A. (1996). Acculturation: the symbolism of ethnic eating among contemporary British consumers. *British Food Journal*, 98; (10), 12-26.

Jansson, S. (1993). *Maten och det sociala samspelet. Etnologiska perspektiv på matvanor*. Sveriges Lantbruksuniversitet, 1-64.

Johansson, L. (1990). Hvem velger magert?, *Näringsforskning*, 34; 97-101.

Johansson, L., Solvoll, K., Bjørneboe, G-E.Aa., Drevon, Ch.A., (1997). Dietary habits among Norwegian men and women. *Scand J nutr*, 41, 63-70.

Johnson, D.R., Creech, J.C., (1983). Ordinal measures in multiple indicator models: a simulation study of categorization error. *American Sociological review*, 48:398-407.

Kim, J.O., & Mueller, C.W. (1978). *Introduction to factor analysis. What is, and how to do it*. Sage University Paper, nr. 13.

Koçtürk, T. (1996). Structure and change in food habits. *Scandinavian Journal of Nutrition*, 40 (2); suppl 31:108-110.

Koçtürk-Runefors, T. (1990a). Förändrade kostvanor hos invandrare. *Vår Föda*;(7):391-7.

Koçtürk-Runefors, T. (1990b). Invandrad mat. En enkel metod för analys av kostvanor. *Vår Föda*; (6):312-8.

Koçtürk-Runefors, T. (1991). A model for adaptation to a new food

pattern: the case of immigrants. I. Fürst E, Prättälä R, Ekström M, Holm L, Kjærnes U, (red.) *Palatable worlds - Sociocultural food studies*. Oslo: Solum forlag; 11, p. 185-92.

Leclant, J. (1979). Coffe and Cafés in Paris, 1644-1693. I: Forster, R. And Ranum, O. (red.) *Food and Drink in History*. s. 86-97.

Lien, M. (1989). *Fra Boknafesk til pizza. Sosiokulturelle perspektiv på matvalg og endring av spisevaner i Båtsfjord, Finnmark*. Oslo occational papers in social antropology, nr. 18, Institutt og museum for antropologi, Oslo.

Lien, M. (1994), Offer, strateg eller iscenesetter? Bilder av forbrukeren i forbruksforskning. *Sosiologisk tidsskrift* (2), 1:41-61.

Lien, M.E., Bjørkum, E. & Bye, E.K. (1998). *Kjøtt, holdninger og endring*. Rapport nr. 4, Statens institutt for forbruksforskning, Lysaker.

Linder, S.B. (1971). *Det rastløse velferdsmennesket*. Gyldendals Fakkell-bøker, Oslo.

Mennell, S. (1985). *All Manners of Food. Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*. Basil Blackwell, Oxford.

Mintz, S., (1985). *Sweetness and Power. The place of sugar in modern history*. Penguin Books, Virginia.

Murcott, A. (1983). It's a pleasure to cook for him. Food, mealtimes and gender in some South Wales households. I: Heinemann, (red.) *The Public and the Private*. London: Heinemann.

Murcott, A. (1988). Sociological and Social Antropological Approaches to Food and Eating. *Wld Rev Nutr Diet*, vol. 55, 1-40.

Mäkälä, J., Kjærnes, U., Ekström, M.P., Fürst E.l'O., Gronow, J. og Holm, L. Nordic meals. Methodological notes om a comparative study. *Appetite* (in press).

Møhl, H. & Holm, L. (1995) Kød i dansk madkultur. *Samvirke* januar/februar.

Rotenberg, R. (1981) The impact of industrialization on meal patterns in Vienna, Austria. *Ecology of Food and Nutrition*; (11):25-35.

Statens ernæringsråd (1992). *Anbefalinger for ernæringsmessig sammensetning av kostholdet*. Oslo.

Statens ernæringsråd (1995). *Utviklingen i norsk kosthold 1995*, Statens ernæringsråd, Oslo.

Statens ernæringsråd (1996). *Utviklingen i norsk kosthold 1996*, Statens ernæringsråd, Oslo.

Statens ernæringsråd (1997). *Norkost 1993-94. Landsomfattende kostholdsundersøkelse blant menn og kvinner i alderen 16-79 år*. Statens ernæringsråd, Oslo.

Statens ernæringsråd og Statens næringsmiddeltilsyn (1995). *Den store matvaretabellen 1995*. Universitetsforlaget, Oslo.

Statistisk sentralbyrå (1996). *Forbruksundersøkelsene 1992-1994*. Oslo.

Stortingsmelding nr. 37 (1992/93). *Utfordringer i helsefremmende og forebyggende arbeid*. Kommunal- og helsedepartementet, Oslo.

Thrane, C. (1997). Norsk Monitors segmenteringsprosjekt: Et alternativ til sosioøkonomisk segmentering?. *Sosiologisk Tidsskrift*, 3, 217-234.

Twigg, J. (1983). Vegetarism and the meanings of meat. I: Murcott, A. (red.) *The Sociology of Food and Eating*. Gower House, Aldershot.

Veblen, T. (1926). *Den arbeidsfria klassen. Ekonomisk studie*. Wahlström & Widstrand, Stockholm.

Veblen, T. (1953). *The theory of leisure class. An economic study of institutions*, Mentor Books, New York.

Wandel, M. (1997). *Mat og helse. Forbrukeroppfatninger og strategier*. Rapport nr. 5, Statens institutt for forbruksforskning,

Lysaker.

Wandel, M. & Bugge, A. (1994). *Til bords med forbrukerne: Forbrukernes ønsker og prioriteringer på matområdet i 90-årene*. Rapport nr. 2, Statens institutt for forbruksforskning, Lysaker.

Wandel, M., Bugge, A., & Ramm, J.S. (1995). *Matvaner i endring og stabilitet*. En studie av måltidsvaner og matforbruk i ulike forbrukergrupper. Rapport nr. 4. Statens institutt for forbruksforskning, Lysaker.

Wandel, M., Fagerli, R.Aa. Norwegians' Opinions of a Healthy Diet. *Journal of Nutrition Education*, (in press).

Warde, A. (1997). *Consumption, Food & Taste*. Sage Publications, London.

Wold, S., (1985). *Mat: Husholdsforbruk og husholdsarbeid*. Delrapport nr. 1 i prosjektet Mat: arbeid og kultur, Melding nr. 90, Statens institutt for forbruksforskning, Lysaker.

Wood, R.C. (1995). *The sociology of the meal*. Edinburgh University Press.

Ziehe T. (1989). *Kulturanalyser. Ungdom, utbildning, modernitet*. Stockholm/Stehag: Symposium Bokförlag.

Vedlegg 1

Utdrag fra spørreskjemaet til "En matdag i Norden". Tredje spisetilfelle.

Vedlegg 2

Oversikt over de spørsmålene i MMIs spisefaktaundersøkelse som er analysert i denne rapporten.

Vedlegg 3

Lineære regresjonsanalyser utført på indeksene fra Kapittel 7 *moderne hverdag* (modifisert), *moderne raffinert* og *tradisjonell hverdag* i hvert av registreringsårene. Presentasjoner av tabeller som oppgir t-verdien til de ulike uavhengige variablene. Se kapittel 7.5.

