

# Middag

En sosiologisk analyse av den norske middagspraksis

av

Annechen Bahr Bugge

2005

PhD-avhandling 2005  
Institutt for sosiologi og statsvitenskap  
Fakultet for samfunnsvitenskap og teknologiledelse  
Norges teknisk-naturvitenskapelige universitet, NTNU  
Trondheim



## Forord

Arbeidet med denne avhandlingen startet parallelt med at jeg selv etablerte familie. Dette sammenfallet har vært både utfordrende og inspirerende. Hovedsiktemålet med prosjektet var å få kunnskaper om matvaner i nyetablerte familier. Det betydde at situasjonen til forskningspersonene i prosjektet hadde svært mange likhetstrekk med mitt eget liv. Det kan være vanskelig å undersøke et dagligliv man selv er så tett på og som man har mange meninger om. I metodelitteraturen blir det presisert at forskeren i slike situasjoner bør sette en parentes om seg selv slik at egne meninger og vurderinger ikke overskygger analysen. Personlig opplevde jeg imidlertid ikke at det å sette min egen middagspraksis til side var blant de største utfordringene jeg støtte på i dette arbeidet. Jeg vil snarere hevde at mine egne kunnskaper og erfaringer bidro positivt til studien ved at det ble relativt enkelt for meg å følge opp med relevante spørsmål til de mange konkrete situasjonene forskningspersonene beskrev.

Mat og måltider er et strengt moralsk felt, og det er lett å føle seg ”mislykket”. Det var viktig for meg å formidle til forskningspersonene at det ikke kunne sies å være én rett praksis, men at det var flere måter å gjøre det på. Jeg valgte derfor å innlede intervjuene med spørsmål av typen: ”Matvaner kan være så forskjellige - i dette intervjuet vil jeg spørre deg om hvordan du og din familie løser de mange oppgavene som knytter seg mat og måltider her hos dere?” Når de kom inn på vanskelige og uheldige trekk ved sin praksis var jeg også opptatt av å vise forståelse med kommentarer av typen: ”Ja, dette har jeg hørt før” eller ”ja, jeg kjenner meg igjen ..”. Jeg er i det hele tatt svært takknemlig for den åpenheten og ærligheten forskningspersonene møtte meg med, og det er litt synd at det bare er bruddstykker av de mange spennende beskrivelsene deres, som kan få plass i denne avhandlingen. Omfanget av materialet er også grunnen til at matvaner er blitt redusert til en analyse av ett måltid – middagen. At valget falt på dette måltidet er imidlertid ikke en tilfeldighet.

En særlig utfordring i dette arbeidet har vært at jeg som forsker på mitt eget matkulturelle fellesskap av og til kunne få følelsen av at jeg skrev om noe som var ”helt selvfølgelig”. Den teoretiske og metodiske tilnærmingen som er valgt i dette prosjektet har etter mitt syn vært viktig for å oppnå en distanse til temaet. Den har også bidratt til å øke min forståelse av den norske middagspraksis som et sosialt konstruert betydningssystem som faktisk kunne vært helt annerledes.

I samfunnsvitenskapen har det tradisjonelt vært en tendens til å se på mat som et trivielt tema. Det økende antallet samfunnsvitenskapelige matstudier de senere årene kan imidlertid tyde på at temaet har fått en høyere vitenskapelig status. Jeg håper at denne studien vil kunne bidra til å avtrivialisere matens – i dette tilfellet middagens - betydning i folks dagligliv.

Veien frem til en levert doktoravhandling er lang, og det er mange å takke. Jeg føler i skrivende stund en stor taknemlighet overfor de personene som ledet meg på mine første stier. Det gjelder mine foreldre som ga meg en oppvekst med mye frihet og inspirasjon til å søke kunnskap, mine søstre og alle de andre i mine omgivelser som gjennom livet har inspirert og støttet meg i mine valg. Jeg vil takke min mann Kjetil Retterstøl og mine to sønner – Nils og Eilif – jeg er så glad i dere!

I denne sammenheng er det imidlertid professor Reidar Almås og Norsk senter for bygdeforskning som skal ha den største takken – både for å ha gitt meg muligheten til å arbeide med dette spennende prosjektet, samt god oppfølging underveis. Jeg vil særlig takke Almås for hans grundige gjennomlesning, verdifulle kommentarer og gode støtte i slutfasen av prosjektet.

Jeg vil takke mine kolleger ved Statens institutt for forbruksforskning (SIFO) for godt arbeidsfellesskap gjennom mange år. Jeg vil særlig nevne tre kolleger som har hatt stor betydning for arbeidet som ledet frem til denne avhandlingen. En takk rettes først til Randi Lavik som veiledet meg gjennom hovedfaget, og bidro til min ansettelse ved SIFO i 1993. Takk til Margareta Wandel (Professor ved Institutt for ernæringsforskning, UiO) som introduserte meg for forskningsfeltet mat. Som biveileder har hun bidratt med verdifulle kommentarer både til prosjektets pliktarbeid (Bugge og Døving 2000) og denne monografien. Takk til Runar Døving for samarbeidet som resulterte i forskningsrapporten: *Det norske måltidsmønsteret – ideal og praksis* (2000). Som det kommer frem av de mange referansehenvisningene har dette arbeidet fått stor betydning for denne avhandlingen. En takk skal også medlemmene av SIFOs forskningsgruppe Forbrukskultur ha for nyttige diskusjoner underveis i arbeidet.

Til slutt en takk til John Megaard som ga meg Fredrik Grøns historiske arbeider *Om kostholdet i Norge indtil aar 1500* (1927) og *Om kostholdet i Norge fra omkring 1500-tallet og op til vår tid* (1942). Begge disse kostholdsstudiene har bidratt på vesentlige måter i dette arbeidet.

Bevilgende institusjon for doktorgradsprosjektet har vært Norges forskningsråd, Medisin og helse, Program for forebyggende helsearbeid.

Oslo, juli 2004.

Annechen Bahr Bugge

# Innhold

Forord .....	3
1 Innledning .....	11
1.1 Hensikt og problemstillinger .....	14
1.1.1 Hva mener vi med begrepet middag? .....	15
1.1.2 Studiens forskningstemaer og forskningsspørsmål .....	16
1.2 Sosiologiske tilnæringer til hverdagslivet .....	17
1.2.1 Fenomenologiens filosofiske og historiske røtter .....	17
1.2.2 Hverdagslivets kunnskaps- og handlingsmønster .....	19
1.2.3 Den komplekse kulturelle sosialiseringen .....	23
1.2.4 Livsverden består av mening og handling .....	25
1.2.5 Aktørers mening og motiv .....	27
1.2.6 Noen eksempler på en syntese mellom aktør- og struktur-perspektivet .....	29
2 Metode og forskningsdesign .....	33
2.1 Det teoretiske grunnlaget for metodevalg .....	34
2.2 Forskerens rolle .....	36
2.3 Intervjuet som metode for produksjon av data .....	40
2.4 Valg av intervjupersoner .....	46
2.5 Valg av region .....	51
2.6 Forberedelse av analysen .....	54
2.7 Hvordan gjøre en kvalitativ dataanalyse? .....	56
2.8 Kvalitetskriterier .....	62
2.9 Fremstillingen av det kvalitative materialet .....	66
2.10 Historiske materialer .....	68
3 Det norske kjøkken .....	71
3.1 Matvaner og sosiale endringer .....	72
3.1.1 Bondekost og bykost – fra gjensidig utelukkende kosttyper til sammensmelting .....	73
3.1.2 Mat og diffusjonsprosesser .....	76
3.2 Den norske meny .....	79
3.2.1 Melkeretter og grøt .....	79
3.2.2 Animalske matvarer og -retter .....	80
3.2.3 Fisk og fiskeretter .....	82
3.2.4 Poteter, frukt og grønnsaker .....	85
3.2.5 Den nye maten – kolonialvarer og krydder .....	86

3.2.6	Brød og kaker.....	90
3.3	Den norske måltidsstrukturen .....	91
3.3.1	Dagens og ukens måltider.....	92
3.3.2	Gjestfrihet og selskapelighet - en dyd.....	93
3.3.3	Matgaver – et tegn på solidaritet.....	94
3.3.4	Selskapsmåltidet – en kulinarisk prestasjon.....	95
3.4	Den norske matlagingen.....	97
3.4.1	Kjøkkenrommet – fra ildhus til atskilt arbeidsrom og ”hjemmets hjerte”.....	98
3.4.2	Den norske bordbunaden – fra fingermat til bestikkmat.....	101
3.5	Noen avsluttende kommentarer.....	102
4	På sporet av samtidens norske kjøkken .....	105
4.1	Fra selvlært til faglært .....	106
4.2	Fra hjemmeprodusent til forbruker .....	108
4.3	Fra hjemmевærende til yrkesarbeidende .....	110
4.4	Fra opplysning og oppdragelse til radikal refleksivitet.....	114
4.5	Fra nasjonalkost til multikulturell kost.....	116
4.6	Fra fornuft og alvor til lek og underholdning.....	119
4.7	Fra sikringskost til terapeutisk diett.....	122
4.8	Fra ”small” til ”extra large”.....	127
4.9	Fra dagligvare til statusmarkør.....	130
4.10	Fra kulissearbeider til scenearbeider.....	134
4.11	Fra Ingrid til Nigella .....	138
4.12	Noen avsluttende kommentarer.....	140
5	Middagen i kokeboklitteraturen.....	143
5.1	Den norske kokeboklitteraturen .....	143
5.2	De norske grunnbøkene i matlaging .....	147
5.2.1	Hvordan har grunnbøkene endret seg fra 1980-tallet til 2000-tallet?.....	148
5.2.2	Hvem henvender kokeboken seg til? .....	152
5.2.3	Hva slags aktivitet er matlaging?.....	154
5.2.4	Hva er den rette mathverdag? .....	157
5.2.5	Hva er den rette middagspraksis .....	160
5.2.6	Hvordan beskrives fest- og høytidsmiddager?.....	165
5.2.7	Hvordan kategoriseres og beskrives noe som henholdsvis ”norsk mat” og ”utenlandsk mat”?.....	169
5.2.8	Hvordan forholder hverdagens kjøkken seg til restaurantmaten .....	172
5.2.9	Hvordan spiser man utenfor hjemmet? .....	173
5.2.10	Hvordan spiser barn? .....	175
5.2.11	Hvordan formidles måltidets estetikk og rituelle rammer?.....	177
5.2.12	Bearbeiding av matvarer – hjemme og i industrien.....	180
5.2.13	Hvordan forholder grunnbøkene seg til alternative matdiskurser?.....	181
5.3	Noen avsluttende kommentarer.....	183
6	Middagens praktiske repertoarer .....	185
6.1	Middagsmåltidets intensjoner, strategier og begrunnelser .....	187

6.1.1	Dagens middag – hvordan blir den vurdert og begrunnet? .....	187
6.1.2	Fiskeboller eller pizza – hvordan treffes valget om dagens middag? .....	189
6.1.3	Hvor ofte spiser dere middag? – ikke bare et spørsmål om hyppighet .....	192
6.2	Det norske middagshierarkiet .....	195
6.2.1	Frossenpizza og suppeposer .....	195
6.2.2	Brødmat, boller og kaker .....	199
6.2.3	Grillpølser og annen sommermat .....	201
6.2.4	Fiskemiddagen .....	204
6.3	Middag – en strukturert situasjon – tid, sted, nærings-midler, bearbeiding .....	207
6.3.1	Hverdagsmiddagen .....	210
6.3.2	Lørdagsmiddagen – form og innhold .....	212
6.3.3	Søndagsmiddagen – form og innhold .....	217
6.4	De rituelle middagsmåltidene .....	222
6.4.1	Julekveldsmiddagen – form og innhold .....	222
6.4.2	Den første familiemiddagen – form og innhold .....	225
6.4.3	Merkedagens- og festmiddagens – form og innhold .....	226
6.4.4	Påskemiddagen – form og innhold .....	227
6.4.5	Høstmiddagen – form og innhold .....	229
6.5	Smakens dilemmaer .....	230
6.6	Den daglige middagsforvaltningen – husarbeid, pliktarbeid eller interessearbeid? .....	234
6.7	Middagens intensjoner og begrunnelser .....	240
6.8	Noen avsluttende kommentarer .....	245
7	Middagens sosiale repertoarer .....	247
7.1	Middagen som en arena for realisering av sosiale verdier og relasjoner .....	249
7.1.1	Det daglige middagsmåltidet – et sosialt og familiært ideal .....	249
7.1.2	Det daglige middagsmåltidet – et sosialt kompromiss .....	253
7.1.3	Det splittede middagsmåltidet – en sosial utfordring .....	256
7.2	Middagen som arena for sosialisering og oppdragelse .....	260
7.2.1	Den sosialiserende middagen .....	261
7.2.2	Den oppdragende middag .....	266
7.2.3	Den oppdragende middagens seremonielle regler og seremonielle forløp .....	268
7.2.4	Barns deltakelse i den daglige middagsforvaltningen .....	279
7.2.5	Makt og konflikter .....	280
7.2.6	Måltidsoppdragelse i spenningsfeltet mellom den familiære og institusjonelle kontekst .....	284
7.3	Middag som arena for kjønnsidentitet og kjønnsroller .....	288
7.3.1	Kjønn og arbeidsdeling .....	289
7.3.2	Hvordan begrunnes og reproduseres ulikheten på kjøkkenet? ....	295
7.3.3	Den moderne komplementariteten .....	297
7.3.4	Mammas posisjon i barnets mathverdag .....	299
7.4	Middagen som arena for identitetsarbeid og	

	produksjon av sosial ulikhet.....	301
7.4.1	Middagen som et symbolsk uttrykk for kvinnelighet og moderlighet .....	302
7.4.2	Middagen som symbolsk uttrykk for sosial status og identitet.....	304
7.4.3	Middagen som et symbolsk uttrykk for etnisitet .....	308
7.5	Noen avsluttende kommentarer.....	310
8	Middagens biografiske repertoarer .....	313
8.1	Middagsmåltidet i ulike livsfaser .....	314
8.1.1	De ungdommelige middagsvanene .....	315
8.1.2	Den unge aleneboerens middagsvaner .....	316
8.1.3	Middagsvaner i unge parforhold .....	319
8.1.4	Middagsvaner i en familiekontekst.....	322
8.2	Matkulturelle læringsprosesser.....	325
8.3	Hvordan forvaltes og endres middagen fra en generasjon til en annen.....	330
8.3.1	Fortidens <i>husmormiddag</i> sammenlignet med nåtidens <i>yrkeskvinne-middag</i> .....	332
8.4	Fra rollespesialisering til rolledeling? .....	339
8.5	Noen avsluttende kommentarer.....	342
9	Konklusjoner fra en reise i det norske matkulturelle landskapet.....	343
9.1	Den norske middagspraksis – en reiseskildring .....	343
9.1.1	Middag – et hverdagslig familierituale .....	344
9.1.2	Middag – et resultat av sosiale og kulturelle prosesser .....	346
9.1.3	Middag – gode og dårlige tallerkenmodeller .....	348
9.1.4	Middag – en moralsk forpliktelse .....	352
9.1.5	Middag – en sentral del av kvinnenes posisjonering og selvforståelse.....	354
9.1.6	Middag – smak og behag kan diskuteres.....	357
9.1.7	Middag - både stabil og i endring.....	359
9.1.8	Middag – et resultat av ulike integrerings- og distanserings-prosesser .....	363
9.2	Mat og hverdagsliv i en samfunnsteoretisk kontekst – mulighet for nye utsikter? .....	365
9.2.1	Den moderne middagen = et resultat av individuelle valg og livsstiler .....	366
9.2.2	Den moderne middag = en mutasjon .....	368
9.2.3	Den daglige middagen = en kvinne lig tvangstrøye .....	370
9.2.4	Den gode middagen = riktig sammensetning av proteiner, fett, karbohydrater, vitaminer, mineralstoffer.....	370
9.3	Hva kan reisen brukes til – mulighet til endringer i det matkulturelle terrenget? .....	372
9.3.1	Den matkulturelle reisens mulige avsporinger - studiens svakheter.....	374
9.3.2	Noen nye forskningsveier? .....	374
10	Summary.....	376
10.1	The study .....	377



10.1.1	Aim and research topics.....	378
10.1.2	Selection .....	378
10.1.3	Theoretical approach.....	379
10.1.4	Methodology and research design.....	379
10.2	Empirical implications of the study .....	380
10.2.1	Dinner – an everyday family ritual .....	380
10.2.2	Dinner – a result of social and cultural processes.....	382
10.2.3	Dinner – good and bad dish models .....	384
10.2.4	Dinner – a moral obligation .....	388
10.2.5	Dinner - a central part of how the women see themselves and their position. ....	390
10.2.6	Dinner – taste can be argued.....	393
10.2.7	Dinner – both stable and changing.....	395
10.2.8	Dinner – a result of different integration and distancing processes.....	399
10.3	The theoretical implications of the study.....	401
10.3.1	Modern dinner = A result of individual choice and life styles ....	402
10.3.2	Modern dinner = A mutation.....	404
10.3.3	The daily dinner = A female straightjacket.....	406
10.3.4	A good dinner = The right combination of proteins, fat, carbohydrates, vitamins, minerals.....	407
10.4	Possible consequences of the study.....	408
Litteratur	.....	411



# 1 Innledning

”Det er bare tirsdag, vi hadde fiskepudding til middag, det er ikke hendt noe spesielt. Alt er som det pleier. Likevel er alt nytt. For denne dagen har ikke vært her før. Og det er som den hvisker, i det den går over i stille, lys sommerkveld: Legg merke til meg! Jeg kommer aldri mer igjen”. Elisabeth Wikborg Bang, *Bare en tirsdag* (1963).

Temaet i denne avhandlingen er mat og hverdagsliv. Måten vi organiserer vår mathverdag på har en tendens til å bli sett på som ”helt naturlig”. Når man spør folk om hva som kjennetegner deres matvaner er det typiske svaret gjerne av typen: ”Vi spiser helt vanlig mat”. Et viktig anliggende innenfor sosiologisk forskning er å bryte med slike naturlige forestillinger. En målsetting med denne studien vil derfor være å få de hverdagslige matpraksisene frem i et nytt lys. Som tittelen på avhandlingen antyder er middagen det måltidet som vil bli undersøkt i detalj: Hva er en middag og hvilken betydning har den i folks hverdagsliv?

I det norske hverdagslivet er det å spise middag en selvfølgelighet. Surveyundersøkelser om den norske befolkningens spisevaner viser at om lag 96 prosent oppgir å ha spist middag sist hverdag. De som lever i parforhold – med eller uten barn – spiser middag hyppigst (Bugge og Døving 2000). Middagsmåltidets utbredelse og omfang tilsier at dette er en sentral del av folks hverdagsliv. Vi vet imidlertid ikke så mye om hvordan folk tenker og handler i sin daglige middagspraksis.

Hvilke konnotasjoner knyttes til hverdagsliv? I *Bokmålsordboka* (1997) kan vi lese at hverdag vil si alle ukedagene unntatt søndag og helligdager. Hverdagsmat blir beskrevet som enkel mat som brukes i det daglige. Synonymer til hverdagslig er for eksempel dagligdags, triviell, alminnelig, ordinær, grå, middels, flat, banal og kjedelig. Hverdagslighet blir gjerne omsatt til ord og uttrykk av typen; trøttende, kjedsommelig, banaliteter, slitne fraser eller tomt snakk (Rommetveit 1993). Det er kanskje ikke så rart at hverdagsliv tradisjonelt har hatt en relativt lav status både innenfor filosofi, samfunnsvitenskap, litteratur og kunst. Slike oppfatninger kan spores helt tilbake til antikkens tenkere.

I Platons *Phaedo* kan vi lese følgende når Sokrates spør om det er riktig av en filosof å være opptatt av gleden ved mat og drikke: ”En sann filosof bør se ned

på den". På et lignende spørsmål om man bør være opptatt av kroppen er svaret: "En mann bør vende mest mulig av sin oppmerksomhet vekk fra kroppen og i retning av sjelen". Platon kommer etter hvert frem til den erkjennelse at kroppen nekter bevisstheten å følge det som er absolutt sant. Dette kommer blant annet til uttrykk i hans dualisme mellom den platonske himmel (sjel, hode, kultur, fornuft) og den mørke hule (kropp, hånd, natur, følelser). I Platons idélære blir det vanlige i livet, det vil si "den mørke hulen", sett på som en farlig illusjon. De intellektuelle bør flykte fra hulen, kroppen, naturen og følelsene for å komme frem til det ekstraordinære livet (Lübcke 1988, Curtin 1992).

I samfunnsvitenskapen har det vært en tendens til å se på hverdagsliv og mat som et ordinært og trivielt tema. De senere årene har det imidlertid vært rettet kritikk mot at alt for mange sosiologiske studier har fokusert for mye på de spektakulære og iøynefallende sidene ved folks liv. Dette er nettopp temaet i boken *Ordinary Consumption* (Gronow og Warde 2001). Forfatterne mener sosiologiske studier bør legge mer vekt på å undersøke det som betraktes som helt hverdagslig:

- De ordinære ting fremfor de ekstraordinære.
- Handlinger som har få eller ingen sosiale betydninger fremfor de spektakulære og iøynefallende.
- Kontekstuelle og kollektive begrensninger fremfor individuelle valg.
- Fra det bevisste og rasjonelle til det rutinepregede og repeterende.

Deres idé er at det ordinære refererer seg til ting og praksiser som ikke er særlig synlige eller spesielle. De nevner som eksempel rutineinnkjøp av dagligvarer. Fruktbarheten ved en slik dualisme mellom ordinære og ekstraordinære handlinger kan imidlertid diskuteres. I ulike handlingsteorier fremkommer det nettopp hvordan det som ved første øyekast synes å være helt automatisert og ubevisst som oftest vil være et resultat av komplekse vanehandlinger som har blitt rutinisert. Et viktig anliggende i denne studien av norske middagvaner er nettopp å se det ekstraordinære i det ordinære – med andre ord bryte ned middagens doxa – eller gjøre det til det Bourdieu (1977) omtaler som heterodoxy. Det vil si å bringe det udiskuterte inn i diskusjon.

Det er ikke bare innenfor filosofi og vitenskap at mat og hverdagsliv har hatt lav status. Det samme kan nok sies om temaets kunstneriske status. Den amerikanske installatøren Liza Lou er imidlertid en som er opptatt av å bruke de mest trivielle situasjoner fra hverdagslivet i sine kunstneriske fremstillinger. En av hennes installasjoner har tittelen: *Kitchen* (1995).



Denne installasjon har blitt omtalt som en hyllest til hjemmelivet. Lou mener at svært mye av det arbeidet som kvinner legger ned på kjøkkenet er nettopp det som på vesentlige måter bidrar til det vi kaller et hjem. Kjøkkenarbeidet er både enkelt og komplekst. I den sammenheng uttrykker hun at det hjemlige rom (kjøkkenet) gir vår menneskelighet en konkret form: "Vi er både perfekte og uperfekte". Et serveringklart middagsmåltid fremstår som det perfekte, mens handleposer, åpnet emballasje, en pai på vei inn i ovnen, en full oppvaskkum, søl på komfyr og rot på kjøkkenbenk fremstår som uperfekt. Et særlig viktig anliggende for Lou er nettopp å opphøye og fremvise det vakre i det uperfekte eller å få frem det ekstraordinære i det ordinære. En konservator uttaler følgende om Lous *Kitchen*: "Kitchen shows us what Liza Lou already knew – that the ordinary is, indeed, extraordinary"<sup>1</sup>.

I mange sosiologiske studier av folks hverdagsliv blir heller ikke de praktiske sidene ved hverdagslivet eksplorert. En konsekvens av dette er at det har vært gjort lite forskning på hvordan matvaner formes i praksis. Som det kommer frem av avhandlingens undertittel: "En sosiologisk analyse av den norske middagspraksis" – vil det å kartlegge de praktiske dimensjonene i mathverdagen være viktig i denne avhandlingen. Begrepet praksis betyr måter å operere på (fremgangsmåter). Ordet stammer fra det latinske "prætere" (handle, utøve). I *Bokmålsordboka* (1997) blir begrepet forklart som "anvendelse i livet" og som en motsetning til teori ("omsette teorier i praksis"). I denne studien vil en sentral forskningsinteresse være å få mer kunnskap om kvinners fremgangsmåter i utformingen av et middagsmønster. Det innebærer blant annet å se nærmere på hvordan middagspraksisen skapes og formes gjennom ulike former for repertoarer som kvinnene vil ha tilgjengelig. Det bør i denne sammenheng nevnes at det hverdagslivet som vil bli undersøkt omhandler både ukedager og helgedager, ferier og spesielle anledninger, samt høytider. Kontraster mellom ulike dager er en viktig del av folks hverdagsliv.

<sup>1</sup> [www.kemperart.org/exhibits/CatalogEssays/louzia.asp](http://www.kemperart.org/exhibits/CatalogEssays/louzia.asp)

Det er vanlige folk som vil være subjektet i studien. Uttrykk som ”vanlige folk” eller ”folk flest” brukes gjerne synonymt med ord som hverdagsmenneske, hvermann eller gjennomsnittsmenneske (*Bokmålsordboka* 1997). Hverdagsmenneskets antihelt er ”ingen” (lat. ”nemo”, eng. ”nobody”, ty. ”niemand“, fr. ”personne”). Et viktig anliggende i flere sosiologiske studier er nettopp å gi den tause majoriteten en stemme (Certeau 1984). Det er ikke vanlige folk som produserer språket og de rette praksiser som knytter seg til mat. Det sentrale i denne studien er å undersøke mottakerne av matbudskapene og ikke de som produserer dem – for eksempel den medisinske elitens konstruksjoner av sunn og helse riktig mat eller den urbane elitens konstruksjoner av den gode smak (motematen). Bruken av begrepet konstruksjon henspiller på at middagen må betraktes som et sosialt produkt som vi produserer gjennom de repertoarene som er tilgjengelige for oss. En måte å forstå slike repertoarer på knytter seg til begrepet diskurs. Dette begrepet knyttes gjerne til Foucault (1972). Han brukte begrepet for å referere til sosiale regler, praksiser og former for kunnskap som former hva som kan vites, sies og gjøres i en gitt kontekst.

## 1.1 Hensikt og problemstillinger

Hovedformålet med denne avhandlingen er å beskrive og analysere de prosesser som fører til etablering av et bestemt matvanemønster. Som det kommer frem av tittelen: *Middag – en sosiologisk analyse av den norske middagspraksis*, er middagsmåltidet valgt for å vise hvordan slike prosesser utspiller seg i folks hverdagsliv: Hvordan blir noe rett og galt? Hvilke verdier og idealer er det matvaneforvalterne<sup>2</sup> strever etter, samt hvilke krav og forventninger stilles det til matvaneforvaltere?

Slike spørsmål viser hvordan det knytter seg en rekke normer og verdier til utformingen av et middagsmønster. Det å utforme et middagsmåltid kan på bakgrunn av dette sees på som en moralsk handling. Ordet moral kommer av det latinske *moralis* som betyr ”sedelig”, samt *mos* som betyr ”sed og skikk” (*Bokmålsordboka* 1997). Moral blir gjerne beskrevet som et samfunns eller en gruppes eller en gitt epokes oppfatning av hvilke egenskaper, praktiske prinsipper og regler for handling som er gode og riktige, og hvilke som anses å være onde og gale. Dette viser hvordan moral er knyttet til de muligheter som mennesker i ulike kulturer og tidsepoker har til å fremme eller hemme sin livsutfoldelse (Jerlang og Jerlang 1996). Hvilken mat- og måltidsmoral er det som er å betrakte som den rette i dagens hverdagsliv? Hvilke moralske vurderinger og prinsipper er det som ligger til grunn for utformingen av et bestemt middagsmønster?

Kvalitative studier er særlig egnet til et slikt formål. I kvantitative studier (for eksempel spisefaktaundersøkelser) vil man telle, kalkulere og klassifisere ulike elementer: Hvor mange spiser middag hver dag? Hvor mange spiser middag a-

---

<sup>2</sup> Med begrepet forvalter ønskes det å poengtere at den daglige middagspraksis er en kompleks handling som ikke bare innbefatter et håndarbeid, men også et tanke- og omsorgsarbeid.

ne? Hvor ofte spiser man fisk til middag? Slike tellinger og korrelasjoner forteller imidlertid ingenting om hvilke meningssammenhenger handlingene og valgene inngår i når det gjelder konkrete sosiale kontekster, og hvilke betydninger de dermed kunne komme til å få for den enkelte aktør. Skal man ha muligheten til å få kunnskap om de kontekstuelle betydningene de forskjellige formene for handling og valg har, må man snakke med aktøren. I denne studien er dette blitt gjort ved hjelp av fenomenologisk inspirerte livsverdensintervjuer. Det har ikke blitt oppstilt noen hypoteser om det norske middagsmønsteret som skal verifiseres eller falsifiseres. Det vil heller ikke bli forsøkt å gi en objektiv beskrivelse av en objektiv virkelighet. Studien vil tilby en oppdagelsesreise inn i den norske middagspraksis. Hensikten er ikke å avdekke én sannhet, men å øke vår kunnskap om hvordan folk tenker og handler i sin hverdagslige middagspraksis. Det vil bli gjort ved å se nærmere på de begreper, beskrivelser og talemåter – sosiale og diskursive praksiser - som matvaneforvalterne bruker for å beskrive sine middagsvaner. Hensikten er nettopp å identifisere eller konstruere fenomenet middag.

### 1.1.1 Hva mener vi med begrepet middag?

Middag blir definert på flere måter i *Bokmålsordboka* (1997). De første definisjonene knyttes til tid: ”midt på dagen”, ”omkring klokken tolv” eller ”tid da vi spiser middag”, mens den andre definisjonen knyttes til middagens form og innhold: ”(varmt) hovedmåltid midt på dagen”. Det blir også gitt flere eksempler på språklige uttrykk som knytter seg til begrepet: ”be noen på middag”, ”kommer du hjem til middag?”, ”spise sen middag”, ”ha småsei til middag”. At middag er en viktig del av folks hverdagsliv kommer også frem av de mange sammensatte ordene som det gis eksempler på i *Bokmålsordboka*: Middagsbord, middagsgjest, middagshvil, middagshøyde, middagsmat, middagsmåltid, middagssekskap, middagsserise, middagstallerken, middagstid, middagsøkt, festmiddag, gallamiddag – for å nevne noen.

Det å spise middag har tradisjonelt blitt uttrykt som ”eta til middags”. Ivar Aasen (1873) hevder at middag egentlig er å betrakte som ”et måltid kort etter middag”. Dette begrunnes med at middag egentlig ikke var betegnelse på selve måltidet, men betydde ”i begynnelsen av middagsstunden omtrent klokken 3”. Andre betegnelser for det samme måltidet har vært ”non”. Dette kommer fra det latinske ”nona” som betyr den niende timen på dagen, og sies å ha vært ved 3-tiden. Dette knyttes til det engelske ”noon”, og er etter Ivar Aasens oppfatning betegnelse på spisetid omtrent midt på ettermiddagen. ”Non” er antakelig det måltidet som i nyere tid har blitt kalt for middag (Grøn 1942).

**Tabell 1-1 Ivar Aasens *Norsk Ordbog* (1873)**

Ivar Andreas Aasen (1813-1896) reiste rundt i Norge og samlet inn språklig tilfang fra de norske målførene. Den ovennevnte ordboken inneholder om lag 45 000 ord fra hele landet. Dette er fremdeles ansett som en viktig bok om norske dialekter, ordhistorie og ordgeografi. Aasens definisjoner blir beskrevet som mønstergyldige, ofte knappe, men klare og entydige (Almenningen 2004).
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Hvilke betydninger har så ordet måltid? I *Bokmålsordboka* (1997) blir et måltid definert som den tid på dagen da en spiser eller pleier å spise, noe man ser i uttrykk som ”å holde måltidet”, ”passe måltidene”, eller ”det er fire timer til neste måltid”. Måltidet er også den type mat som en spiser på én gang, synonymt med ”en porsjon”, ”å ha et godt måltid”, ”ha to varme måltider om dagen” eller ”få i seg et måltid mat”. Både måltid og middag knytter seg til det å spise på bestemte tider av dagen. Ordet måltid skal opprinnelig også ha hatt betydningen ”en fast tid” eller ”en rett tid” (Ejder 1969).

Både de latinske og de norrøne navnene på dagens ulike måltider er konstruert etter tidspunktene på døgnet de ble spist. Det som man i dag kaller frokost (av tysk fro-) ble tidligere kalt for ”morgonbite”. I følge Ivar Aasen (1873) bestod dette måltidet av litt mat som man nyter om morgenen før man begynner arbeidet. Det har også hatt mange andre navn: ”åbit”, ”bitå”, ”bisk” (”bite en munnfull”) eller ”morgonverd”. Deretter fulgte ”dagverd” som var et formiddagsmåltid. Uttalen av ordet har variert: ”dugurd” (av dugr; dag) eller ”davre”. Så fulgte altså middagen eller ”non”. Dette måltidet har også blitt kalt ”øyktarbite”, ”aftansverd”, mens ”kveldsverd” eller ”aftensmåltid” er betegnelsen på dagens siste måltid (Grøn 1942).

### 1.1.2 Studiens forskningstemaer og forskningsspørsmål

Som det kommer frem av de ovennevnte definisjonene bidrar både mat og måltider på mange måter til å forme hverdagslivets rytme. Et viktig anliggende blir å vise kompleksiteten i dette doxiske feltet. Det er derfor verdt å gjenta spørsmålene som ble stilt helt i starten: Hva er en middag, og hvilken betydning har den i folks hverdagsliv? Dette vil bli forsøkt belyst ved hjelp av følgende forskningstemaer og -spørsmål:

#### Forskningstema 1: *Middagens historiske repertoarer*

- Hva er en norsk middag, og hvordan er dens sosiale og kulturelle spor?
- Hvordan har politiske, sosiale og økonomiske hendelser og prosesser påvirket folks middagsvaner?
- Hvordan blir middagen fremstilt i eldre og nyere kokeboklitteratur?

#### Forskningstema 2: *Middagens praktiske repertoarer*

- Hvilke intensjoner har kvinnen i utformingen av et middagsmønster?
- Hvilke strategier har hun for å oppnå det hun har til hensikt?
- Hvilke begrensninger møter hun i mathverdagen?
- Hvordan utformes og begrunnes middagsvanene?

#### Forskningstema 3: *Middagens sosiale repertoarer*

- Hvilke sosiale verdier og relasjoner er det middagen skal realisere?
- Hvordan er maktforholdet som knytter seg til middagsmønsteret?
- Hvordan forhandles det om middagens form og innhold?
- Hvilke seremonielle regler finnes, og hvordan praktiseres de?



- Hvordan er middagens sosiale form og atmosfære?
- Hvordan produseres identiteter gjennom middagsmåltidet?

#### Forskningstema 4: *Middagens biografiske repertoarer*

- Hvordan forvaltes og endres middagen mellom generasjoner?
- Hvordan endres middagsvanene gjennom ulike livsfaser?
- Hvordan overføres matkulturell kompetanse?

Som det kommer frem av disse forskningsspørsmålene, vil den middagspraksis som matvaneforvalterne umiddelbart tar for gitt eller beskriver som helt naturlig være et resultat av en omfattende sosial konstruksjonsprosess. De formulerte forskningsspørsmålene har nettopp til hensikt å gjøre oss oppmerksomme på hvilke sosialt og kulturelt tilgjengelige betydninger og praksiser som inngår i utformingen av et middagsmønster.

## 1.2 Sosiologiske tilnærminger til hverdagslivet

Hverdagslivets sosiologi har fremfor alt vært fenomenologisk inspirert, men den er også påvirket av andre retninger. Blant klassikerne finner man navn som Max Weber og Georg Simmel. Blant de marxistiske tilnærmingene finner man for eksempel navn som Georg Lukács og Frankfurterskolen (Theodor Adorno, Herbert Marcuse, Jürgen Habermas). Blant Chicagoskolens sosiologer finner man navn som Erving Goffman og Harold Garfinkel. Blant feministene har man Dorothy Smith. Blant nyere klassikere finner man navn som; Peter Berger, Thomas Luckmann, Pierre Bourdieu og Anthony Giddens. Blant norske sosiologer bidro Eilert Sundt til å gjøre hverdagslivet mer synlig gjennom sine banebrytende studier av vanlige folks levekår og levesett.

Denne studien om mat og hverdagsliv har på flere måter blitt influert av fenomenologisk teori og metode. Fenomenologien blir ofte beskrevet som et ontologisk og epistemologisk utgangspunkt for kvalitative studier (Helenius 1990). I studien har forskeren vært opptatt av hvordan matvaneforvalterne tenker og handler i sin livsverden. Videre har forskeren vært opptatt av beskrivelse, tolkning og analyse. Forskeren har ikke søkt etter én sannhet om den norske middagspraksisen, men snarere ønsket å vise dens kompleksitet og mangfoldighet. Det vil si matvaneforvalternes ideologier, forestillinger, verdier, ritualer, symboler og atferdsmønstre. Det store spørsmålet er hvordan fenomenet middag fremtrer for vanlige folk. Hvordan er det et bestemt middagsmønster dannes? Hvordan konstitueres handling og mening i mathverdagen?

### 1.2.1 Fenomenologiens filosofiske og historiske røtter

Innenfor samfunnsvitenskapen er det altså særlig fenomenologien som har tæskjeftiget seg med beskrivelser og analyser av folks hverdagslige livsverden. Det var Alfred Schütz (1899-1959) som grunnla en fenomenologisk sosiologi, men tankegangen har lange tradisjoner innenfor europeisk filosofi. Schütz (1975) var

først og fremst inspirert av Edmund Husserl (1859-1938). Husserl er slått av hvordan vitenskapen i stigende grad er blitt abstrakt, og han savner en gjengivelse av virkeligheten slik den kommer til syne for hverdagsmennesket. Han mener at den umiddelbare anskuelse har noe innlysende ved seg, og dette vil han sette som forbilde for all sannhet (Zahavi 1997, Lübcke 1988). Østerberg (1982) definerer fenomenologi som en tankeretning som vil erstatte formidlet kunnskap med en umiddelbar viten om det som gir seg til kjenne eller kommer til syne (s. 43).

Det er først i Husserls senere arbeider at han kommer med en systematisk analyse av det viktige livsverdensbegrepet (Zahavi 1997). Husserl tar med livsverdensbegrepet utgangspunkt i enhvers umiddelbare opplevelser av verden, fremfor å beskrive den tenkende bevissthets møte med en gjenstand. Vi er omgitt av en verden som ikke er en sum av abstrakte emner, ingen verden av ting, men en verden av verdier og goder. Dette kan minne om Heideggers beskrivelse av bruksgjenstander. De er ikke bare objekter, men levende handlingssituasjoner (Østerberg 1982). I sin livsverden er bevisstheten så å si oppslukt av det den opplever. Den har en umiddelbar forståelse av verden. Livsverden er det naturlige og det selvfølgelige, og danner grunnlag for vårt virke, samt hvordan vi lever i situasjonen (Zahavi 1997).

Husserls livsverdensbegrep er flertydig, og det er ikke lett å si eksakt hva begrepet faktisk skal dekke. Helt overordnet kan det skjelnes mellom et ontologisk og et transcendentalt livsverdensbegrep. Det ontologiske betegner den verden vi i dagliglivet tar for gitt, som vi er fortrolig med, og som vi ikke stiller spørsmål ved. Visse steder modifiserer Husserl denne beskrivelsen ved å vise hvordan livsverden også kan adoptere vitenskapelige teorier. Vitenskapen er fundert på livsverden, og den synker etter hvert ned i den grunn den står på: "Vi benytter til stadighet hjelpemidler hvis anvendelse er videnskabelig motiveret, for eksempel vitaminpiller, eller so-lolie" (Zahavi 1997:144). Livsverdensbegrepet er altså ikke statisk, men har en tilblivelseshistorie, og det er under stadig utvikling. Når det gjelder det transcendentale livsverdensbegrepet dreier dette seg om det intersubjektive verdensbevissthetsliv. I følge Husserl er vår erfaring av intersubjektiv karakter, den er ikke bare for meg, men i prinsippet for enhver. Jeg erfarer altså gjenstander, begivenheter og handlinger som offentlige og ikke som private. Husserl mener altså at det finnes en universell vesensstruktur som gjelder for enhver mulig livsverden, og det er nettopp denne universaliteten som muliggjør transhistorisk og interkulturell forståelse (Zahavi 1997).

Schütz (1975) bruker altså Husserls fenomenologiske filosofi til å klargjøre det han mener må være sosiologiens analyse og objekt. For Schütz (1975) blir det stadig klarere at transcendentalfenomenologien med sin reduksjonsmetode og de eidetiske<sup>3</sup> variasjonene kan klargjøre hvordan meningsstrukturene i livsverden har oppstått. Disse strukturene frembringes i den sosiale samhandlingen. I sitt arbeide med å forme en fenomenologisk sosiologi forsøker Schütz å integrere

---

<sup>3</sup> Eidetiske vil si vitenskapen om forestillinger (Lübcke 1988).

Husserls bevissthetsfilosofi med weberiansk teori. Schütz er særlig tiltrukket av Webers arbeider om sosial handling og idealtyper. Han deler også Webers syn om sosiologien som en forstående vitenskap (Schütz 1975). Slik Schütz ser det er handlingen basiselementet i livsverden. Dette synet blir gjerne kalt for den schützianske vending (Luckmann 1990). Han er også påvirket av G.H. Meads symbolske interaksjonskære. Etter Meads syn blir selvet utviklet i interaksjon med andre. Innenfor denne tilnærmingen blir språk og symboler tillagt stor vekt.

I likhet med Husserl har heller ikke Schütz et entydig livsverdensbegrep. Han tar utgangspunkt i William James' (1842-1910) begrep om underuniverser (sub-universum):

“Each world whilst it is attended to is real in its own fashion; only the reality lapses with the attention” (Schütz 1975:11).

Schütz erstatter dette med begrepet “provinser av mening”. Når han velger å bruke begrepet meningsprovinser fremfor underuniverser, er dette for å poengtere at det er våre opplevelser av mening<sup>4</sup> og ikke den ontologiske struktur, som konstituerer virkeligheten, som er det sentrale. Han gir en omfattende fremstilling av de forskjellige meningsprovinsene som til sammen utgjør vår livsverden – forskjellig slags kunnskaper – fra vitenskap til oppskrifter til sunn fornuft (Østerberg 1997).

Den fenomenologiske retningen har fått en stor innflytelse på store deler av den samfunnsmessige tenkningen, også utenfor den fenomenologiske tradisjonen (Nørager 1985, Kvale 1997). Dette gjelder for eksempel innenfor eksistensialisme, hermeneutikk, marxisme, strukturalisme og kritisk teori (Bäck-Wiklund 1980). Ritzer (1992) mener at det er særlig takket være de to schütz-elevene Peter Berger og Thomas Luckmanns (1967) konstruksjonsteori at fenomenologien har blitt en viktig retning innenfor moderne sosiologi. Dette konstruksjonsperspektivet har blitt viktig for mange sosiologiske forskningsområder<sup>5</sup>.

### 1.2.2 Hverdagslivets kunnskaps- og handlingsmønster

Schütz beskriver seg selv som en forsker som studerer hverdagslivets sosiologi. I hele sitt liv er han opptatt av å kartlegge strukturen i hverdagsverdenens virkelighet. Med dette begrepet sikter han til den intersubjektive verden som oppleves ut fra en naturlig innstilling. Dette er den sosiale handlingsscenen hvor menneskene etablerer relasjoner med hverandre gjennom å prøve å gi mening til hverandre og seg selv. Schütz er opptatt av hvordan forskjellige objekter viser seg for

---

<sup>4</sup> Husserl henter idéer fra semantikken (meningsteori) i sin teori om intensjonalitet. Han innfører blant annet en tredeling mellom en *akt*, dens *mening (noéma)* og dens *gjenstand* (Føllesdal 1993).

<sup>5</sup> Et søk på internett (Google, søkeord: ”The social construction of”, 22.04.04) ga ikke mindre enn 136 000 treff. Det første treffet var nettopp den ovennevnte boken. Når søket ble snevret inn ved å legge til ordet ”sociology”, ble antall treff redusert til 46 200. Her var også det første treffet Berger og Luckmanns bok. Det høye antallet treff bidrar til å befeste inntrykket av at dette har blitt et betydningsfullt sosiologisk perspektiv.

bevisstheten som bestanddeler av forskjellige virkelighetssfærer. Slik han ser det skaper de ulike objektene helt forskjellige spenninger i bevisstheten, og vi forholder oss til dem på vidt forskjellige måter. Av den bestemte bevissthetsspenningen følger også en bestemt epoché (å sette i parentes)<sup>6</sup>, en overordnet spontanitetsform, en bestemt form for selvopplevelse, en bestemt form for sosialitet og et bestemt tidsperspektiv. Det eksisterer altså mangfoldige virkeligheter (for eksempel dagliglivets, fantasiens, drømmenes, vitenskapens verdens virkelighet). Når vi beveger oss fra den ene virkelighet til den annen, opplever vi overgangen som et sjokk. Schütz refererer i den sammenheng til Kjerkegaards begrep om "spring". Det vil si en radikal endring i vår bevissthetsspenning som bunner i en annen "attention à la vie" (Schütz 1975). De forskjellige meningsprovinsene har alle en spesifikk kognitiv stil. Blant meningsprovinsene er det særlig hverdagsverdenen som fremheves; denne verden er den mest sanne virkelighet:

"The world of working in daily life is the archetype of our experience of reality" (Schütz 1975:12).

I dagliglivet har mennesket som lever naivt kunnskapen om den sosiale og naturens verden automatisk for hånden. All tolkning av hverdagslivet er basert på et lager av tidligere opplevelser i form av det Schütz kaller den forhåndenværende viten. I hverdagslivet orienterer vi oss ut fra vår biografiske situasjon ("vårt liv"). Hverdagens virkelighet er organisert omkring min kropps *her* ("hic") og min tilstedeværelse *nå*. Dette her og nå er sentrum for min oppmerksomhet overfor hverdagens virkelighet. Nærmest meg er den hverdagssone som er tilgjengelig for min kroppslige manipulasjon. Det som kjennetegner hverdagskunnskapen er at den er naturlig, stabil og forhåndsgitt, og på mange måter den vitenskapelige kunnskapens motsats. Det er den rutinemessige kunnskapen vi er fortrolige med i dagliglivet. Vitenskap har i det hele tatt et nokså begrenset omfang i vårt hverdagslige liv; vi er bare delvis interessert og delvis klar over bakgrunnen for vår kunnskap om forskjellige livsområder (Schütz 1975). Vi er fornøyde når vi får kjøpt vår mat på Rimi. Vi spør ikke om hvordan eller hvorfor akkurat den maten havnet i butikkens hyller og kjøle-/frysedisker. Vi kjøper mat uten å vite hvordan den er produsert, og vi tar det for gitt at vi får kjøpt mat i morgen. Slike oppfatninger er en del av hverdagslivets logikk. Uttrykkene er gyldige selv om de ikke er frie for motsetninger. Det er nok sammenheng, klarhet og konsistens til å forstå og bli forstått.

Vår hverdagskunnskap er gitt til oss i kulturelle og historiske former, som vi oppfatter som universelt gyldige, men vi oversetter og fortolker dem på bakgrunn av erfaringene i vårt eget liv. Denne formen for kunnskap omfatter mange forskjellige former for viten; tydelige og presise erfaringer er sammenblandet med vage fragmenter. Antakelser og fordommer krysser veldokumenterte kjensgjerninger, motiver, midler og mål, så vel som årsaker og virkninger spennes

---

<sup>6</sup> Dette begrepet henter Schütz fra Husserl. Det karakteristiske ved den transcendentale reduksjon er at vi, i motsetning til naturvitenskapsmannen, bortser fra hele naturen, vi benekter ikke at den er der, men vi setter den i parentes, likesom vi under den eidetiske reduksjon setter alt uvesentlig i parentes (Føllesdal 1993).

sammen uten klar forståelse av deres virkelige forbindelser. I hverdagskunnskapsens repertoar er det alle steder huller, utelatelser og avbrytelser: ”Jeg er kritisk til sånne kunstige søtningsstoffer, men jeg bruker jo sukker i teen min – så jeg er ikke helt konsekvent da”<sup>7</sup>.

Hverdagskunnskapen organiseres tilsynelatende gjennom vaner, regler og prinsipper, som vi regelmessig anvender med hell. Våre vaners opprinnelse er imidlertid nesten hinsides vår kontroll: De regler vi anvender, er tommelfingerregler, og deres gyldighet er aldri blitt verifisert. De prinsipper som vi går ut fra, er delvis overtatt ukritisk fra våre sosialiseringssagenter fra tilfeldige, bestemte situasjoner i vårt eller andres liv: ”Det skal være varm mat til middag – det er noe jeg har med meg hjemmefra”.

Det er ikke foretatt noen videre undersøkelser av slike tommelfingerreglers konsistens. Det finnes altså ingen garantier for påliteligheten av alle disse antakelsene som styrer oss i vårt dagligliv. På den annen side er nettopp slike tommelfingerregler tilstrekkelige for mestringen av vårt dagligliv. Ettersom vi normalt ikke må reflektere for å tilfredsstillende øyeblikkets krav. Vår primære oppgave er å mestre, og ikke en søken etter visshet. Vi er tilfredse hvis vi har en rimelig sjans for å virkeliggjøre våre formål, og det tror vi at vi har så lenge vi benytter vaner, regler og prinsipper som tidligere har stått sin prøve, og som stadig står sin prøve – hvis ikke må vanene endres: ”Før var jeg veldig sånn lightdrikkende, men i sommer har jeg bare drukket Cola og Pepsi med masse søtsaker – heavycola! Light er vondt synes jeg, og så føler jeg at det kunstige søtningsstoffet – det føles nesten giftig ut. Jeg tror det er veldig usunt”.

Denne kvinnens uttalelser viser nettopp hvordan hverdagskunnskapen ikke er uten hypoteser, induksjoner og prediksjoner. De har imidlertid alle karakteren av å være tilnærmedesvisse og typiske (typifiseringer): ”det føles giftig ut”. Hverdagens kunnskapsideal er sannsynlighet, og ikke visshet. Vi sier ikke at våre prediksjoner har gått i oppfyllelse eller er blitt tilbakevist, eller at vår hypotese har stått sin prøve, men at vårt håp eller vår frykt for noe ikke var velbegrunnet (Schütz 1975).

De fleste av våre daglige rutiner har, i følge Schütz, mange likheter med hvordan kokeboken formidler oppskrifter. Våre rutiner følger oppskrifter som er avledet fra kulturelle vaner og erfaringer. Oppskriftskunnskap er noe vi tilegner oss gjennom hele livet. Kokebokens retningslinjer er alt vi har bruk for for å klare livets rutinesaker: ”Vi spiser middag hver dag. Jeg synes man bør ha et varmt måltid i løpet av dagen” eller ”Vi lager oss middag når vi kommer hjem fra jobb, og det har vi alltid gjort”. Den daglige middagspraksisen er gjerne et resultat av alminnelige, kjente regler og fremgangsmåter eller et resultat av oppskrifter på hvordan ”saker og ting” bør gjøres her hos oss. De fleste av våre daglige aktiviteter fra vi står opp til vi går til sengs er av den slags. De utføres ved å følge

---

<sup>7</sup> Sitatene som brukes som eksempler i dette kapitlet er hentet fra et intervju materiale bestående av yngre kvinner bosatt i Oslo. Intervjuene ble gjennomført i 1994/1995. Resultatene fra disse intervjuene er publisert i ulike SIFO-rapporter (Wandel, Bugge og Ramm 1994, Bugge 1995).

oppskrifter, som er redusert til vaner eller (tilsynelatende) uanfektete banaliteter: ”det faller av seg selv ..”, ”det er jo selvsagt”, ”det er helt naturlig” eller ”slik er det bare”. Når studier viser at måltiders form og innhold endres sakte (Bugge og Døving 2000), må dette nettopp sees i lys av vanehandlingenes stabile karakter. Når man først har etablert vanen med å lage middag på en bestemt måte vil individet oppleve det som vanskelig å endre. Det er nettopp slike forhold som bidrar til å skape utfordringer for det forebyggende helsearbeid.

I følge Schütz (1975) er regelmessighet og sosialisering viktige stikkord i hverdagslivets verden. Det er en verden som eksisterte før vår fødsel. Den har vært opplevd og tolket av andre - våre forfedre - som en organisert verden. Det eksisterer altså et lager av tidligere erfaringer. Det er dette Schütz kaller for forhåndenværende viten eller ”knowledge at hand”. Den er overlevert av våre sosialiseringssagenter, og fungerer som et referanseskjema. Som det vil komme frem senere i avhandlingen vil matvaneforvalterne knytte sin egen middagspraksis til tidligere generasjoner. Dette er et viktig aspekt ved den intersubjektive karakteren ved vår hverdagsviten. Det er ikke vår private verden, men en intersubjektiv kulturverden – et betydningsunivers. Det vil si en meningsstruktur, som vi må tolke for å kunne orientere oss i for komme overens med. Denne meningsstrukturen institueres gjennom menneskers handlinger.

Schütz (1975) mener at alle kulturgjenstander, for eksempel en potetskreller, en food processor eller en matoppskrift, gjennom sin opprinnelse og mening egentlig viser tilbake på menneskelige subjekters aktiviteter. En potetskreller, kjøttkaker i brun saus, en food processor eller en gryte – vil alle være fenomener som vi har en relasjon til og som vi vil forholde oss til på en bestemt måte. De har en meningsstruktur som veileder mennesket i dets relasjoner til andre mennesker, ting eller saksforhold.

Ethvert medlem som er født eller oppdratt i en bestemt gruppe (inngruppen) vil i stor grad akseptere mange av kulturmønsterets ferdige, standardiserte skjemaer (oppskrifter). Den kunnskap som knyttes til et bestemt kulturelt mønster (vaner, etiketter, moter, språk, redskaper, symboler, forventninger, normer, lover, sosiale institusjoner osv.) bærer sin evidens i seg selv. Som det vil komme frem av denne avhandlingen er en typisk begrunnelse for egen middagspraksis at: ”det er noe jeg har med meg hjemmefra”. Slike pålitelige tolkningsoppskrifter av den sosiale verden hjelper hverdagsmennesket slik at de kan orientere seg i sitt naturlige og sosio-kulturelle miljø, samt finne seg til rette i det (Schütz 1975). Det å leve og være en del av en kultur innebærer altså en forståelse av de ulike situasjoner man møter. Dette blir blant annet beskrevet i studien om *The Middletown Families* (Lynd og Lynd 1929) som på en forbilledlig måte viser hvordan denne tenke-som-vanlig-holdningen eller, som forfatterne betegner det, ”The Middletown Spirit” kommer til uttrykk:

”As one moves about the city one encounters in the city government, in the church, the press, and the civic clubs, and in the folk talk on the streets and about family dinner tables points of view so familiar and so commonly taken

for granted that they represent the intellectual and emotional shorthands of understanding and agreement one does and feels and says so naturally that mentioning them in Middletown implies an "of course" (Lynd and Lynd 1929).

Denne "of course"-tenkningen (tenke-som-vanlig) korresponderer med Max Schelers (1874-1928) idé om "relatively natural conception of the world". Det eksisterer imidlertid alltid muligheter for endringer. Det å tenke eller gjøre som vanlig opprettholdes så lenge: Det sosiale livet er stabilt. At man har tillit til kunnskapen man mottar fra sosialiseringssagenter. At man har tilstrekkelig kunnskap til å tolke den sosiale verdenen, og at tolknings- og uttrykksskjemaet er delt (intersubjektiv) (Caplow m.fl. 1982). Når denne kunnskapen ikke lenger er tilstrekkelig for å kunne løse hverdagens gjøremål på en problemfri måte, blir det skapt nye typifiseringer og oppskrifter.

W.I. Thomas definerer begrepet krise som en avbrytelse av vanestrømmen ved at nye betingelser for bevissthet og praksis oppstår. Et eksempel på dette er endring i livssituasjon, for eksempel det å flytte hjemmefra, bli samboer eller bli foreldre. Det kan også skje når man endrer sin klassemessige tilhørighet, for eksempel overgangen fra oppvekst i en bonde-, fisker- eller arbeiderklassefamilie til å etablere en urban middeklassefamilie.

Avbrytelser av vanestrømmen kan også skje ved at aktuelle system av relevanser kastes om kull - en vane som mister mening, velges bort, glemmes eller skyves vekk. Alle tatt for gittetheten er grunnlaget for vårt virke, men når noe går opp for en kan livsverden rase sammen. I sosiologien er det vanlig å beskrive den sosiale verden i retning av å bli stadig mer heterogen. Den gamle livsverden var svært enhetlig, mens den moderne har eksplodert. For det moderne mennesket vil det vrirke av små meningsfylte arenaer. I motsetning til de tradisjonelle gessellschaft-teoriene, bryter ikke det moderne mennesket sammen innenfor den fenomenologiske sosiologien. Det moderne mennesket lever i en mangfoldig verden med mange lag av mening og mange ulike individualiteter. Det er blitt hevdet at en grunn til at fenomenologisk teori og metode egner seg godt til analyse av modernitetens heterogene samfunn nettopp er at den i sin konstitusjonslære vil lære oss om denne mangfoldigheten (Luckmann 1983, Berger og Luckmann 1995).

### 1.2.3 Den komplekse kulturelle sosialiseringen

Denne mangfoldigheten og kompleksiteten kommer også til uttrykk i beskrivelsen av hvordan et individ tilegner seg kulturell kunnskap og praktiske mestringsevne. En viss forståelse er konstitutiv for å være deltaker i (mat-)kulturen. Det å bli en deltaker i en bestemt (mat-)kultur er imidlertid en kompleks prosess. På bakgrunn av essayet om *Den fremmede* forsøker Schütz (1975) å utarbeide en generell teori om tolkning av kulturelle mønstre i en sosial gruppe. Den fremmede vil si et voksent individ som forsøker å forstå og bli akseptert i de gruppene han nærmer seg. Det mest fremtredende eksemplet er innvandrerene, men også

personen som ønsker medlemskap i en lukket klubb, bondesønnen som begynner på universitet, brudgommen som ønsker å bli akseptert av brudens familie, byboeren som ønsker å etablere seg i landlige omgivelser eller den unge gutten som er innkalt i det militære – er eksempler på individer som Schütz (1975) karakteriserer som fremmede. Det finnes flere slike analyser i sosiologiske arbeider. Blant de mest kjente er Bourdieus (1984) beskrivelser av bondesønnens møte med den kulturelle og økonomiske eliten i det franske utdanningssystemet.

Utgangspunktet for Schütz' (1975) analyse er å se nærmere på hvordan gruppelevets kulturmønster presenterer seg for det menneskets common-sense som lever sitt hverdagsliv i gruppen blant sine medmennesker. Med et gruppelivs kulturmønster sikter Schütz (1975) til de spesielle vurderinger, institusjoner og systemer av orientering og ledelse (sed og skikk, lover, vaner, etikette osv.) som karakteriserer enhver samfunnsgruppe på et gitt tidspunkt av dens historie. På bakgrunn av at den fremmede ikke deler de antakelsene som ligger i *The Middletown Spirit* skjer det altså en avbrytelse av vanestrømmen. Kulturmønsteret fungerer ikke lenger som et system av forhåndenværende avprøvde oppskrifter. Det er bare medlemmer av inngruppen som kan bruke det kulturelle mønster som et naturlig og troverdig skjema. Etter å ha samlet en viss kunnskap om skjemaet kan hun adoptere det for sine egne uttrykk. Man kan i denne sammenheng snakke om to stadier av kunnskap:

- Den passive forståelsen
- Den aktive mestringen

Dette kan sammenlignes med det å lære seg et fremmed språk. Først må man lære seg ordene (denotasjonen), og deretter kodene (konnotasjonene). En matretts konnotasjoner uttrykkes ikke i kokebøkene, men utledes fra kontekst og sosiale omgivelser. Det er først når den fremmede har samlet inn en viss viten om det nye (mat-)kulturelle mønsterets tolkningsfunksjon at hun kan anta det som et skjema for egne uttrykk. En (mat-)kultur består ikke bare av de språklige symboler som er beskrevet i ordboken og av de syntaktiske regler som er opptegnet i den ideelle grammatikk. Som Schütz (1975) sier det: Et hvert ord og enhver setning (for eksempel en matrett) vil være omgitt av det James betegner som "randområder" som forbinder dem med det diskursunivers som de tilhører, samt de emosjonelle verdier og implikasjoner. Randområder er det materiale som for eksempel poesien lages av. Videre vil ethvert språk bestå av ord og uttrykk med flere betydninger<sup>8</sup>. Selv om de er beskrevet i ordbøkene vil måten de er brukt på i ulike sosiale miljøer og ulike aktuelle situasjoner være komplekse. Det vil også eksistere en rekke idiomer, tekniske uttrykk, sjargonger og dialekter som vil være begrenset til bestemte sosiale grupper. Det er nettopp slike trekk som ofte bare er tilgjengelige for medlemmer i inngrupper. Dette viser at mening er sosial og at den bygger på sosial samhandling og erfaring.

---

<sup>8</sup> Av måltidsstudien (Bugge og Døving 2000) fremkommer det at det finnes mange lingvistiske bånd mellom mat og erotikk. Dette er også drøftet i prosjektnotatet *Cooking – as Identity work?* (Bugge 2003).



Schütz (1975) mener at et individs sosiale forhistorie er viktig for å forstå den enkelte. Enhver vokser opp i en bestemt sosial situasjon med bestemte andre. Ingen starter på null, men i en historisk virkelighet. Den enkeltes matkulturelle biografi er et sentralt tema i denne avhandlingen. I denne studien vil det nettopp bli sett nærmere på de forskjellige formene for sosialisering og individualisering som finnes innenfor den norske matkulturen.

I denne studien vil det også bli sett nærmere på de problemer som kan oppstå i møtet mellom ulike matkulturer. I slike situasjoner blir ofte vår naturlige innstilling satt på prøve. Dette kommer selvfølgelig til syne ved migrasjon (en indisk eller svensk kvinnes møte med den norske matkulturen), men også i matrelaterte spenninger i møte med andre familiers matvaner (svigerfamilie, venner og bekjente), samt synet på mat i ulike generasjoner (de unges mat, foreldregenerasjonens mat). Som det vil komme frem av denne avhandlingen vil oppfatninger omkring hva som er ordentlig mat og hvordan mat bør tilberedes ofte bli manifestert i form av spenninger og konflikter i slike møter med andre matkulturelle fellesskap. Hva slags mat du spiser definerer også din gruppetilhørighet, og mellom de ulike gruppene foregår det symbolske kamper og konflikter.

#### 1.2.4 Livsverden består av mening og handling

Et individ vil ha en taksonomisk forhåndsoppfatning om et fenomen – ”slik utformer man en middag”. Ut fra et fenomenologisk ståsted vil ikke middagen ha noen mening i seg selv - den er absurd. Fenomenet må være erfart, forstått og kodifisert av en bevissthet. Berger og Luckmanns (1967) fenomenologisk inspirerte konstruksjonsteori viser hvordan det er et konstruert eller arbitrært forhold mellom uttrykk og innhold eller ting og mening<sup>9</sup>. Et nøkkelord i denne sammenheng er nettopp livsverden. Når det gjelder en middagsrett som ”kjøttkaker i brun saus” vil ikke dette ha noen virkelighet for en amerikaner eller en italiener. Denne middagsretten er ingen del av hennes kulturelle virkelighet. Det er den matkultruelle sosialiseringen som gir denne middagsretten en særlig mening for en nordmann. Som allerede nevnt bygger mening på sosial samhandling og erfaring. Et middagsmåltid blir på denne måten et menneskelig produkt. Det er produsert av mennesket som en følge av eksternalisering. Hva som er rett og gal middagspraksis vil alltid være definert ved hjelp av de sosiale og kulturelle repertoarer som er tilgjengelige for individet.

Et fellesstrekk ved mange av de fenomenologisk inspirerte samfunnsvitenskapelige tilnærmingene er oppfatningen om at den sosiale verden blir konstruert gjennom språket. Dette synet på språket som et system som ikke er bestemt av den virkelighet det refererer til har røtter i den strukturalistiske språkvitenskapelige tradisjon. Dette bygger i stor grad på Saussures banebrytende idéer om at forhold

---

<sup>9</sup> Dette kommer blant annet frem gjennom deres sosialiseringsskjema: a) Internalisering: Tegnforholdet som er etablert internaliseres, b) Objektivere: Meningen bygges inn og setter sosio-materielle spor og c) Eksternalisere: Individet begynner å bruke tegnene som er etablert (Berger og Luckmann 1967).

det mellom språket og virkeligheten er arbitrært (Winther-Jørgensen og Phillips 1999). Språket sørger for den grunnleggende avleiringen av logikk oppå den objektiverte sosiale verden. Legitimeringene bygges opp av språket og bruker språket som hovedredskap. Det vil finnes mange alternative konstruksjoner. Gjennom sin strukturelle lingvistikkk ønsker Saussure nettopp å påvise at relasjonen mellom *signifier* og *signified* er arbitrært. I tillegg er også vår inndeling av verden i trær, blomster og dyr arbitrære. Ved hjelp av språket deler vi verden opp i arbitrære kategorier. Ulike kulturer vil også ha ulike kategorier. Det betyr ikke det samme som at kategoriene er randomiserte eller tilfeldige. De vil alltid være knyttet til det samfunnet man lever i. Saussure mener språket ikke reflekterer en egentlig virkelighet, men konstituerer og gir et rammeverk til en virkelighet for oss. Med en gang et ord eller en kategori er tatt i bruk får det en fastlagt mening. Det er dette som gjør språket til noe intersubjektivt – at alle brukere av et språk er i stand til å snakke sammen.

Et viktig skille i den strukturelle lingvistikken er skillet mellom *la langue* (språkets struktur) og *la parole* (den konkrete språkbruken). Dette er å betrakte som to nivåer i språket. I den poststrukturalistiske tilnærmingen forlater man strukturalismens skarpe grense. Poststrukturalistenes idé er at tegnene ikke får betydning av virkeligheten, men av hverandre. Ordet ”matlaging” kan i enkelte situasjoner være ”husarbeid” og i andre ”fritidssysse”, ”lek” eller ”hobby”. Det kan også være ”lønnet arbeid”. Poststrukturalistenes poeng er å vise at ord ikke kan fikseres i én fast betydning. Etter manges mening er nettopp en svakhet ved den strukturelle lingvistikken at man ikke forklarer hvordan ordenes mening forandres over tid, og hvordan et ord kan være bærer av mange meninger avhengig av hvem som snakker til hvem og med hvilken hensikt. Det er mange nyere språkteoretikere som har vært opptatt av dette temaet. Argumentet er at meningene i språket aldri er helt fikserte. Det sentrale poeng i denne sammenheng er imidlertid at språk og tanke ikke må sees på som separate komponenter. Et annet viktig poeng er at det alltid vil være kamp om mening (Burr 1995). Selv om ikke alle diskursanalytiske tilnærminger eksplisitt knytter seg til poststrukturalisme, er de alle på én eller annen måte influert av denne vendingen i synet på språket:

- Språket er ikke en avspeiling av allerede eksisterende virkeligheter.
- Språket er strukturert i mønstre eller diskurser, og ikke i betydningssystemer som Saussure hevder. Betydningene vil skifte fra diskurs til diskurs.
- Diskursive mønstre vil vedlikeholdes og forandres gjennom diskursive praksiser.
- Vedlikeholdelsen og forandringen av mønstrene skal derfor søkes i de konkrete kontekster hvor språket settes i spill (Winther-Jørgensen og Phillips 1999).

Det diskursanalytiske synet på at ord og uttrykk har mange meninger har nettopp bidratt til å gjøre denne tilnærmingen så populær (Burr 1995). Et fellestrekk ved de diskursanalytiske tilnærmingene er å beskrive språket som strukturert til mange diskurser. Betydningen av et ord eller uttrykk vil alltid avhenge av kon-

teksten som diskursen brukes i. Det betyr at ord som ”mat”, ”middag” og ”måltid” vil ha mange flere betydninger enn det som fremkommer i ordbøker. I analysen av tre fremtredende norske matdiskurser (Bugge 2003) fremkommer det at hva som oppfattes som rett og gal mat og kvinnenens orientering til kjøkkenet vil være nokså forskjellig avhenging av hvilken kontekst maten inngår.

Potter og Wetherell (1987) er i sine fenomenologisk inspirerte diskursanalyser ikke så opptatt av de store fortellingene, men av de små fortellingene. Deres forskningsinteresse er å foreta systematiske analyser av folks hverdagssnakk: ”mapping the language of ...”. Etter deres syn er ikke hverdagssnakket så trivielt som det kan virke som. Det er en viktig arena hvor identiteter blir skapt og maktrelasjoner spilles ut. De bruker begrepet posisjonering fremfor rolle for å beskrive den prosessen hvor identiteter blir produsert ved hjelp av sosialt og kulturelt tilgjengelige diskurser. Dette utgjør en persons handlingsrom – man må alltid manøvrere og velge innenfor diskurser og diskursive praksiser. De gir oss det begrepsmessige repertoar hvor vi kan representere oss selv og andre, samt gir oss måter å beskrive hendelser og personer på (Davies og Harré 2001).

Et sentralt synspunkt innenfor fenomenologien er at vi allerede er i en verden når mennesket tar kommandoen over bevisstheten. Det innebærer blant annet at alle handlinger ikke er like mulige. Kvinner som gir sine familier god og ordentlig mat har vært en mektig konstruksjon gjennom hele det 20. århundre (Mcfeely 2000). Hvilke alternative muligheter gis det da til en kvinne som mislykkes på kjøkkenet? I romanen *Timene* (Cunningham 2002) møter vi en amerikansk småbarnsmor hjemme på kjøkkenet når hun forbereder sin ektemanns bursdag: ”Kaken er ikke blitt slik hun hadde håpet. Hun prøver å la være å bry seg om det” (side 100). Som det kommer frem av denne beskrivelsen er et alternativ som gis i denne situasjonen ”ikke å bry seg om det” eller ”forholde seg likegyldig”. Et sentralt tema i denne studien er nettopp hvordan yngre norske kvinner posisjonerer seg i forhold til mat.

I den diskursanalytiske tilnærmingen blir identiteter som står ferdig til bruk kalt subjektposisjoner. Slike posisjoner er situert i forhold til diskurser. Dette ligner det sosiologiske rollebegrepet. Roller er imidlertid knyttet til institusjoner og ikke til diskurser. Tanken er at diskursen stiller opp hele pakker for hvorledes man skal leve og te seg, ikke bare i spesifikke sosiale kontekster, men rent generelt. En subjektposisjon blir på denne måten noe mer enn en sosial rolle. Det betyr at et individs identitet er konstruert ut fra diskurser som er kulturelt tilgjengelige for oss, og som vi kan trekke på i vår kommunikasjon med andre (Neumann 2001, Burr 1995).

### 1.2.5 Aktørers mening og motiv

I følge Husserl er intensjonaliteten den meningsstruktur som veileder mennesket i dets relasjoner til andre mennesker, ting og saksforhold. Schütz (1975) understreker behovet for en sosiologisk handlingsteori som innlemmet intensjonelle, subjektive aktører i forståelse av samhandling. Det vil si at det er viktig å forstå

sosial handling i lys av den mening den har for den handlende. Videre mener Schütz (1975) det er viktig å skille mellom mening og motiv. Mening viser til hvordan aktøren bestemmer hva som er viktig i sin virkelighet, mens motiv viser til grunnlaget for handlingene. Schütz kritiserer Weber for ikke å ha gjort et tilstrekkelig skille mellom mening og motiv (Nygaard 1995).

I tråd med Henri Bergsons filosofi om erfaringens tidsstrøm (la durée) knytter Schütz handlinger sammen med tid. For å forstå en handling må man tolke den ut fra erfaringens tidsstrøm. Denne tidsstrømmen leveres umiddelbart og ureflektert. Meningen med det man gjør bestemmes gjennom ettertanke. Dette medfører at aktørene opererer med to forskjellige motiver:

- *For å-motivet* ("in order to"): Grunngir motivasjonen for handlinger rettet mot fremtiden. Dette motivet har utgangspunkt i aktørens subjektive meningsforståelse.
- *Fordi-motivet* ("because"): Gir mening til handlinger som har foregått i fortiden. Dette motivet er rettet mot legitimering av tidligere handlinger i forhold til allment aksepterte meningsstørrelser (Schütz 1975, Nygaard 1995).

Begge disse motivene er en funksjon av bevissthetens liv i tid. Mens man handler har man bare for å-motivet for øyet. Kun ved å vende tilbake til den fullførte handlingen (akt) kan aktøren retrospektivt fatte fordi-motivet, men da er ikke aktøren lenger handlende, men (selv-)reflekterende. For å forstå handlingen må man altså vende tilbake til handlingen med en reflektert innstilling. Denne formen for motivasjon (fordi-motivet) er den som er lettest å bruke som gjenstand for sosiologisk forskning og forståelse av handlingsmønstre. Schütz (1975) mener at hvis den forstående sosiologien som Weber forfektet skulle lykkes, må den videreutvikles slik at den også tar inn over seg de subjektive elementene ved menneskelig handling (for å-motivene). Dette er det fenomenologiske bidrag (Nygaard 1995).

Helenius (1990) mener det nettopp er denne konflikten mellom væren og bevisstheten som gir stoff til hypoteser og utgangspunkter som forskeren kan bygge på i sine studier. Hensikten er å studere fremtredende strukturer ved mennesket, og ikke systemet eller strukturen i sentrum. Dette bidrar ytterligere til å gjøre fenomenologien til en menneskekunnskap. På denne måten minner den om psykologien. Mange mener imidlertid at man i fenomenologien har vært for opptatt av aktøren, det enkelte mennesket, og at man i for liten grad ser på de mange (ubevisste) bindinger til dominerende diskurser og uoverkommelige materielle omstendigheter. Helenius (1990) bruker i denne sammenheng begrepene om en enkel i motsetning til en dobbel hermeneutikk.

### 1.2.6 Noen eksempler på en syntese mellom aktør- og strukturperspektivet

Hvordan individet påvirker samfunnet, og hvordan samfunnet påvirker individet er et av samfunnsvitenskapens store spørsmål. Gjennom handlingsteori søker man nettopp å gi en helhetlig forståelse av forholdet mellom individ og samfunn, mellom subjekt og objekt: Hvordan påvirker individet samfunnet, og hvordan påvirker samfunnet individet? Dette har ført til mange debatter om hvorvidt samfunnet er et produkt av alle individuelle valg og beslutninger, eller om det er den sosiale strukturen som determinerer folks handlinger. Det førstnevnte omtales gjerne som aktørteori. I dette perspektivet blir det for eksempel vanskelig å forklare hvordan matvaner forandrer seg avhengig av hva slags samfunn man lever i. Hvorfor foretrekker store grupper å spise samme type mat på den samme måte? Hvis man ser samfunnet som determinerende (strukturteori) blir dette problemet løst, men det oppstår et problem når man skal forklare folks handlinger. Matvanemønsteret er et resultat av sosiale krefter, og hvilke motiver og mening folk tillegger disse vanene blir gjerne sett på som irrelevante eller som forfalskninger. Et tredje perspektiv søker å skape en syntese mellom de aktørorienterte og de strukturorienterte teoriene (Nygård 1995). Det finnes flere eksempler på slike syntetikere i nyere samfunnsvitenskap: Peter Berger og Thomas Luckmann, Pierre Bourdieu og Anthony Giddens. Et fellestrekk ved alle disse syntetikere er at de på en eller annen måte er influert av den fenomenologiske tilnærmingen.

I boka *The Social Construction of Reality* argumenterer Peter Berger og Thomas Luckmann (1967) for at menneskene sammen skaper og opprettholder alle sosiale fenomener gjennom sosial praksis. De sentrale prosessene omtales som eksternalisering, objektivisering og internalisering. I denne boken forsøkes det å gi en helhetsteori om samfunnet og det sosialt liv ut fra tanken om at den samfunnsmessige virkeligheten i bunn og grunn er en sosial konstruksjon. Denne sosiale konstruksjonen av virkeligheten bygger på hverdagskunnskapen eller den sunne fornuft som mennesker har om ulike forhold i samfunnet. I likhet med fenomenologien blir aktørens mening viktig i forståelsen av hvordan et samfunn konstrueres. De forneker ikke at samfunnet også eksisterer som et objektivt fenomen utenfor menneskenes mening og kunnskap; det er samfunnets doble karakter i termer av objektiv faktisitet og subjektiv mening som skaper dets virkelighet *sui generis*, for å anvende et av Durkheims nøkkelbegreper. Det sentrale spørsmålet for den sosiologiske teorien blir av Berger og Luckmann (1967) formulert slik: Hvordan er det mulig at subjektive meninger kan bli objektive faktisiteter? (Bäck-Wiklund 1986). Berger og Luckmann (1967) søker altså å skape en syntese mellom de aktørorienterte og de strukturorienterte teoriene gjennom en fenomenologisk inspirert konstruksjonsteori.

*Pierre Bourdieu* (1979) er også en teoretiker som har vært opptatt av det dialektiske forholdet mellom objektive strukturer og subjektive prosesser som til sammen utgjør rammen for menneskelig handling, eller praksis som Bourdieu kaller det (Nygård 1995). Hans overskridelse av dualiteten mellom aktør og struktur

finder vi den kroppslige habitus. Den består av en rekke skjemaer for persepsjon av verden i de foreliggende strukturer, men disse skjemaene vil variere. Det vil si at strukturene avgrensner, men det vil likevel finnes mange levemåter. Habitus kan beskrives som en ferdighet som mennesket benytter seg av i sin interaksjon med den sosiale verden. Habitus bærer i seg både aktørens mentale forståelse av sin kultur, og deres praktiske sans for å uttrykke denne. Til den kroppslige habitus finnes et handlingsfelt eller et felt av distinktive opposisjoner. Det dannes da et nett av opposisjoner. Bourdieu legger alltid vekt på det kroppslige. Det vil si at distinksjonene oppfattes av kroppen, og habitus distingverer disse opposisjonene. Habitus opererer i handlingsfelt. Disse feltene er preget av distinktive opposisjoner, for eksempel høy/lav, stygg/pen, god/dårlig, tung/lett. Samtidig som innholdet i slike par står i opposisjon til hverandre, står også de enkelte par i visse posisjoner i forhold til hverandre. Til sammen utgjør disse opposisjonsparene det handlingsfeltet der habitus opererer. Praksis skaper habitus, samtidig som habitus rettleder og skaper praksis. Bourdieu beskriver dette som en dialektisk prosess bestående av internalisering av ekternalitet og en samtidig eksternalisering av internalitet. Habitus strukturerer sin verden, samtidig som den er strukturert av den.

Bourdieu's handlingsfelt har mange likheter med Schütz (1975) livsverdensbegrep. Doxa er livsverdens selvfølgelighet. Doxaen betegner hverdagslivets tro og syning. Det vil si de implisitte og uoverveide sider ved livet, samt de delene som er unntatt eksplisitt refleksjon. Begrepet doxa stammer opprinnelig fra Platon. Bourdieu kritiserer imidlertid Schütz for å fokusere for mye på de subjektive prosessene, og å være blind for de objektive strukturene som slike sosiale prosesser og konstruksjoner eksisterer innenfor. Bourdieu mener det er viktig å se nærmere på det gjensidige forholdet mellom disse, som samlet utgjør rammene for menneskelige handlinger, eller praksis som Bourdieu kaller det (Nygaard 1995). I boken *Outline of a Theory of Practice* (1977) fremkommer det at Bourdieu mener hans praksisteori skiller seg på vesentlige punkter fra Schütz og Garfinkels fenomenologiske tilnærming:

”To the interactionism which reduces the constructions of social science to ”constructs of the second degree”, that is, constructs of the constructs made by the actors on the social scene” as Schütz does, or, like Garfinkel, to accounts of the accounts which agents produce and through which they produce the meaning of their world” (s. 21).

En teori om hverdagslivets commonsense representasjoner må, i følge Bourdieu, også se på de objektive strukturene, for eksempel priskurver, tilgang til høyere utdanning, lover på ekteskapsmarkedet, for å være i stand til å stille spørsmål ved de mekanismene hvorigjennom relasjonene er etablert mellom strukturer og praksis eller de representasjonene som følger dem. En konsekvens av det synet Bourdieu forfekter er at man i en studie av middagsvaner ikke bare kan støtte seg på samtaler med aktørene. Det vil også være nødvendig å se på de mange historiske, politiske og økonomiske forhold som omkranser en middagspraksis.

Bourdieu er også påvirket av *Erving Goffmans* skarpsindige analyser av menneskelige rollespill. I likhet med Goffman synes det som om Bourdieu presenterer det sosiale livet som et stort felt av strategiske handlinger. Disse strategiene knyttes til habitus. Det synes imidlertid som om Bourdieu er enda mer opptatt av spillet, og ikke tillegger rolleelementet like stor vekt som det Goffman gjør. Bourdieu har et mer marxistisk perspektiv. Et av hans hovedtemaer er klasse-motsetninger og -kamper, symbolsk vold og klassesdominering i det kulturelle feltet. For Bourdieu er kulturell kapital konvertibel på en annen måte enn i marxistisk teori. Kulturell kapital er en måte å tilhøre den dominerende klassen på. Det er umulig å ta igjen den herskende klasse (hors piste). Standskamper knyttes til å gjøre noe moderne, fint, vulgært og stygt. Disse standskampene er preget av en dobbelthet lik den Saussure forfekter i sin strukturelle lingvistik. Tegnene som brukes er både arbitrære (standskampen) og motiverte (tungt liv er ensbetydende med tung mat). Disse kampene viser også mange av de arbitrære (eller paradoksale) trekkene ved forbruk: ”Jo mer velstående man er, desto mer asketisk er man” (”less is more”). Smak og behag er altså preget av maktrelasjoner og distinksjon. Hvordan dette kommer til uttrykk i den norske matkulturen vil også bli drøftet i denne studien.

Et sentralt tema i *Anthony Giddens* arbeider er å utvikle en handlingsteori og kunnskap om den sosiale aktør gjennom en såkalt strukturasjonsteori. Med begrepet strukturasjon ønsker Giddens å uttrykke den gjensidige avhengigheten fremfor motsetningen mellom aktør- og strukturteoriene. Sosiale strukturer må ikke sees på som begrensninger av handling og som undertrykkende for aktørens evne til å handle, men nært knyttet til handling. Mennesket strukturerer livet sitt ved å utnytte de foreliggende strukturene. Giddens følger den hermeneutiske fremgangsmåten. Han mener det grunnleggende i samfunnet er handling; planer og prosjekter. Det er de mange valgene som gir mening til livet. I strukturasjonsteorien er ikke sosiologiens hovedemne verken aktørens individuelle opplevelser eller eksistensen av en sosial totalitet, men sosial praksis utført i tid og rom. Det er ikke den enkeltes handling som er utgangspunkt, men praktisk bevissthet og rutiner. Det å være en samfunnsdeltaker vil si at man befinner seg i en situasjon man har en forståelse av og som man kjenner fra før. Rutinen er basisen, mens motivene er til dels underbevisste, og det er dette som til sammen danner den alminnelig forståelsen av verden.

Giddens (1991) beskriver hvordan den praktiske bevisstheten fungerer som et kognitivt og emosjonelt anker for å oppnå en følelse av ontologisk sikkerhet. Begrepet ontologisk sikkerhet er nært knyttet til det fenomenologiske ”en naturlig innstilling” i hverdagslivet. Det er den ontologiske sikkerheten som gir frihet til å være. Giddens spiller her på eksistensfilosofiske betingelser. Det vil alltid eksistere en viss angst for å gjøre feil, men man kan bøye unna ved hjelp av takt og tone. Giddens sin strukturasjonslære kan på denne måten sees på som en nøktern konsolidering av livsverdensbegrepet.

Det finnes altså ulike teoretiske tilnærminger til hverdagslivet. Et fellestrekk ved mange av dem er altså at de på en eller annen måte har blitt influert av det feno-

menologiske tenkesettet. De ulike teoretikerne som er nevnt i dette kapitlet har på ulike sett også påvirket denne sosiologiske studien.



## 2 Metode og forskningsdesign

Hvordan våre forskningsprosjekter bedømmes handler til syvende og sist om hvor overbevisende vi beskriver det vi gjør. Den etymologiske betydningen av begrepet metode er "veien til målet" (Kvale 1997). Dette bør være en vei som er preget av reflekterte valg og gode begrunnelser. Det er dessuten viktig at alle trinnene i undersøkelsen henger sammen. Det vil si at forskeren må knytte fenomenet som undersøkes sammen med undersøkelsens teoretiske grunnlag og dens metateoretiske forutsetninger (Gulbrandsen 1996). De metateoretiske og teoretiske perspektivene som forskeren velger, får flere konsekvenser for hvordan en undersøkelse kan utformes. I denne studien om den norske middagspraksis er det valgt en kvalitativ tilnærming. Fenomenologisk filosofi har vært en viktig bidragsyter til den kvalitative tilnærmingen. I den fenomenologiske metode gis livsverden forrang. Det vil si å beskrive den sosiale verdenen slik den blir erfart av subjektet. Det viktige er å beskrive det gitte så presist og detaljert som mulig.

«Qualitative reseachers study things in their natural settings, attempting to make sense of, interpret, phenomena in terms of the meaning people bring to them» (Denzin og Lincoln 1994:2).

Den kvalitative metoden følger en helt annen logikk enn den kvantitative. Denne logikken er på mange måter en utfordring for den tradisjonelle samfunnsvitenskapens oppfatninger om vitenskapelig kunnskap og forskning. Giorgi (1992) hevder at det er et stort problem at den kvalitative metoden fortsatt er preget av at man blander sammen faglige tradisjoner på en uheldig måte. Forskere legitimerer gjerne den kvalitative undersøkelsestilnærmingen med begreper og prinsipper hentet fra den fenomenologiske tradisjonen sammen med metodologiske kriterier fra den naturvitenskapelige undersøkelsestradisjonen. På bakgrunn av en gjennomgang av flere kvalitative metodebøker fra Sage Publications hevder Giorgi (1992) at overgangen fra numeriske til lingvistiske data ikke er blitt etterfulgt av et passende skifte i den teoretiske konteksten. Samfunnsforskere blir fortrinnsvis lært opp til å analysere den sosiale verdenen som et matematisk konstituert univers (korrelasjonskoeffisienter o.l.), mens de stadig er amatører overfor en språklig konstituert verden (Kvale 1997). På denne måten vil den kvantitative metoden fortsette å dominere, og de kvalitative metodene vil ha vanskeligheter med å utvikle seg videre (Giorgi 1992). Den kvalitative produksjonen av kunnskap er altså en utfordring for de kvalitetskriteriene som tradisjo-

nelt stilles til samfunnsvitenskapelig kunnskapsproduksjon. I det følgende vil det bli drøftet de utfordringene dette medførte i det aktuelle forskningsprosjektet, samt at det vil bli forsøkt å synliggjøre det som skjedde backstage i den kunnskapsproduserende prosessen.

## 2.1 Det teoretiske grunnlaget for metodevalg

Den kvalitative metodikken opererer innenfor et komplekst historisk felt. De ulike historiske epokene er preget av ulike epistemologiske bølger. Vår samtid blir gjerne beskrevet som den postmoderne epoke (Denzin og Lincoln 1994, Kvale 1996). Denne epoken er preget av en spørrende og en avvisende holdning til modernismens vitenskapsidealer. Vitenskapelig kunnskap skulle i denne perioden være objektiv, kvantifiserbar, fri for motsetninger, intersubjektivt reproduserbar og verdinøytral. Det var en stor tiltro til den empiriske forskningens evne til å direkte avspeile virkeligheten. I det postmoderne perspektivet er sosiale fakta snarere sosiale konstruksjoner som oppstår i spesifikt valgte perspektiver på den sosiale verdenen. Begrepet om kunnskap som et bilde av virkeligheten blir erstattet av et begrep om sosial virkelighetskonstruksjon. Den postmodernistisk orienterte forskeren avviser idéen om den absolutte sannhet. Det vil alltid eksistere et mangfold av virkelighetsforståelser. Ethvert samfunn eller kultur vil konstruere sine egne versjoner av virkeligheten som gis status som kunnskap. I dette perspektivet vil det fokuseres på tolkning av mening (Burr 1995).

Det var Berger og Luckmann (1967) som først brukte begrepet om sosial konstruksjon av virkeligheten (Alvesson og Sköldbberg 1994). Den sosialkonstruktivistiske tilnærmingen blir ofte omtalt som postmodernisme. Konstruktivismen henspiller på flere av de viktigste ankepunktene mot det positivistiske paradigme. Denne tradisjonen deler fenomenologiens bekymring om den suksessen som den positivistiske vitenskapen og det objektivistiske vitenskapsparadigme har hatt. De spesielle sporene ved konstruktivismen er nettopp begrepene omkring objektivisme, empirisk realisme, essensialisme og objektiv sannhet (Burr 1995, Zahavi 1997, Kvale 1996). Tankegangen har lenge vært levende i sosiologien. Dette gjelder for eksempel G.H. Meads bok om symbolsk interaksjonisme fra 1934. Et viktig budskap i hans arbeid er at mennesket konstruerer sin egen og hverandres identiteter gjennom sine hverdagslige andre. Det viktigste bidrag i denne retningen er imidlertid Schütz-elevene Berger og Luckmanns anti-essensialistiske syn på det sosiale livet. I boken om den samfunnsskapte virkelighet (1967) argumenterer de for at menneskene sammen skaper og opprettholder alle sosiale fenomener gjennom sosial praksis (Burr 1995).

Innenfor den sosialkonstruktivistiske tradisjonen er det betydelig skepsis når det gjelder forskningens evne til å produsere objektiv og sann kunnskap. Empirisk samfunnsvitenskap er betydelig mer usikker og problematisk enn hva konvensjonelle metodebøker gir inntrykk av. Forskere med en konstruktivistisk holdning vil ikke søke etter den egentlige sannhet, men i stedet studere de kulturelle konstruksjonsprosessene når sannheten kommer fram. Forskerens oppgave blir

altså å belyse den prosessen som konstruksjon av mening utgjør og forklare hvordan mening er nedfelt i språket og handlingen til de sosiale aktørene. Språket er selve nøkkelen til forståelse i den sosialkonstruktivistiske tilnærmingen. Personen og den sosiale verden blir konstruert gjennom språket.

**Tabell 2-1 Det metateoretiske og teoretiske grunnlaget for den metodologiske tilnærmingen**

	<b>Den naturvitenskapelige metoden</b>	<b>Den sosialkonstruktivistiske metoden</b>
<b>Ontologi</b>	En objektiv virkelighet	En tolket virkelighet
<b>Epistemologi</b>	Objektive sannheter	Sosiale konstruksjoner
<b>Metodologi</b>	Verifisering/falsifisering av hypoteser ved hjelp av kvantitative metoder	Identifisering/konstruksjon av et fenomen ved hjelp av kvalitative metoder

Tolkningspraksis bygger i all hovedsak på den fenomenologiske tradisjonen, men den kvalitative tilnærmingen har de senere årene beveget seg videre og nye analytiske ressurser er blitt mobilisert innenfor den fortolkende praksis. Med disse nye forbindelseslinjene har den fortolkende tilnærmingen blitt en del av den postmoderne kontekst (Denzin og Lincoln 1994). Den viktigste målsettingen med en kvalitativ fortolkende tilnærming er å forstå den komplekse virkeligheten på bakgrunn av de som lever i denne virkeligheten. Denne tilnærmingen innebærer flere metodologiske retningslinjer for forskeren.

- *Forskeren må ha en kritisk innstilling til selvfølgelig viten*

Vår kunnskap om verden er ikke et speilbilde av en ekstern virkelighet, men et produkt av våre måter å kategorisere verden på. Det blir viktig å problematisere de mest fremtredende idéene, forestillingene og kategoriene som kommer frem i intervjupersonenes beskrivelser. Som forsker må man derfor stille analytiske spørsmål til intervjupersonens fortellinger. Det å bygge på aktørens konstruksjoner betyr altså ikke at forskeren ukritisk skal akseptere intervjupersonenes doxa som den objektive sannhet om et sosial fenomen. Det er viktig for det vitenskapelige prosjektet å forholde seg analytisk til menneskelivets kulturelle selvfølgeligheter (dekonstruere doxaen).

- *Forskeren må være bevisst på fenomeners historiske og kulturelle spesifisitet*

Vår kunnskap om verden vil alltid være historisk og kulturelt relativ. Vi er født inn i en verden med begrepsmessige rammer og kategorier som er brukt av folk i vår kultur og i vår samtid. I den sosialkonstruktivistiske tilnærmingen blir forklaringene på sosiale fenomener verken funnet i den individuelle psyken (holdninger) eller i sosiale strukturer, men i de interaktive prosessene som skjer rutinemessig mellom mennesker. I analysen bør det derfor fokuseres på mathverdagens sosiale praksiser.

- *Forskeren må være bevisst på sammenhengen mellom kunnskap og sosiale prosesser*

Bevisstheten er formet gjennom den sosialiseringprosessen individet har gjennomgått, og den meningen individet tillegger fenomener og begivenheter. Bevisstheten blir på denne måten et produkt av vår sosiale omgang. Vår måte å forstå verden på skapes og opprettholdes gjennom vår daglige interaksjon med medmennesker. Når folk snakker sammen blir verden samtidig konstruert. Hverdagssnakket er altså ikke så trivielt som det kan virke som. Gjennom hverdagssnakket bygger vi opp akseptable måter å forstå verden på, samt felles sannheter. I analysen blir det derfor viktig å se nærmere på de alternativene som gis i utformingen av et middagsmønster.

- *Forskeren må være bevisst på sammenhengen mellom kunnskap og sosial handling*

I våre verdensbilder blir noen former for handling naturlige, og andre er utenkelige eller uakseptable. I følge sosialkonstruktivister er måten språket er konstruert på determinerende for vår erfaring og bevissthet. Vi blir født inn i en språkkultur, og under sosialiseringen lærer vi hvordan vi skal forstå oss selv og verden ut fra bestemte begreper. Språket former basisen for all vår tankevirksomhet, og styrer også vårt handlingsmønster. Språket er selve nøkkelen i den sosialkonstruktivistiske tilnærmingen. Språket er unikt for mennesket - det har et mangfold av betydninger, og forandrer seg hele tiden. Tradisjonelt har språket vært sett på som et reservoar av merkelapper hvor vi kan velge begreper for å beskrive det vi opplever, føler og ser. Dette essensialistiske synet på språket står i kontrast til den sosialkonstruktivistiske tilnærmingen. Muligheten for alternative konstruksjoner gjennom språket er fundamentalt innenfor det sosialkonstruktivistiske paradigme (Berger og Luckmann 1967, Burr 1995).

## 2.2 Forskerens rolle

I dette prosjektet har man som forsker vært involvert på et annet vis, og med en annen styrkegrad enn om man hadde valgt en kvantitativ tilnærming i form av en surveyundersøkelse. En lav grad av forskerinvolvering har gjerne blitt sett på som en viktig forutsetning for å oppnå vitenskapelig kunnskap<sup>10</sup>. Den abstrakte

<sup>10</sup> I moderne samfunnsforskning har det vært lite respektabelt å delta i aktørenes vurderinger. I Skjervheims klassiske artikkel *Deltakar og tilskodar* (1957) kritiserer han det modernistiske viten-

og formelle vitenskapelige modellens målsetting om å eliminere personlige og subjektive aspekter kommer imidlertid på kollisjonskurs med den kvalitative tilnærmingen som har blitt valgt i dette prosjektet. Fenomenologisk kan ikke subjektiviteten bli eliminert, og den bør heller ikke være det (Giorgi 1992). Også innenfor den sosialkonstruktivistiske tilnærmingen blir objektivitet sett på som en umulighet; ingen kan tre ut sin posisjon som et menneske i verden og betrakte verden perspektivløst (Burr 1995). Fremfor å se på forskerens person som en mulig feilkilde vil det være mer hensiktsmessig å se på forskeren som et viktig metodisk verktøy. Kvale (1997) sammenligner forskerens arbeid med kunstnerens. Når det gjelder kunst er det en forutsetning at kunstneren behersker de grunnleggende teknikkene, men et kunstverk skapes ikke bare ved å følge metodiske regler. Til syvende og sist er det kunstnerens eller forskerens dyktighet som avgjør. Idealet er en selvbevisst og reflektert forsker som erkjenner sin egen involvering i forskningsprosessen og hvilken betydning dette har for forskningsproduktet. (Denzin og Lincoln 1994, Bourdieu og Wacquant 1992). Den ideelle forskeren ("The Bricoleur"):

« ... understands that research is an interactive process shaped by his or her personal history, biography, gender, social class, race and ethnicity, and those of the people in the setting. The bricoleur knows that science is power, for all research findings have political implications. There is no value-free science» (Bourdieu og Wacquant 1992:3).

For å unngå at forskningsresultatene blir forurenset av forskerens fordommer og ambisjoner, tar fenomenologisk orienterte forskere i bruk fenomenologisk reduksjon (Giorgi 1992). Det vil si at forskeren trener seg på å bli selvkritisk på en systematisk måte. Det er mange formuleringer fra dagligtalen som gir uttrykk for denne holdningen; "å svømme i ukjent farvann", "se noe med nye øyne", "fugleperspektiv". Det viktige er at forskeren blir oppmerksom på sine forhåndsantakelser og kulturelle konvensjoner. Dette metodiske skrittet gjelder ikke utelukkende for fenomenologisk metode. Innenfor den konstruktivistiske tradisjonen er metodisk (selv-)refleksjon helt sentralt. Det vil si at forskeren må venne blikket innad på sin rolle som forsker, på forskningstradisjoner, forskningssamfunnet som helhet, intellektuelle og kulturelle tradisjoner, politiske og etiske implikasjoner av vitenskapelige undersøkelser (Denzin og Lincoln 1994, Alveson og Sköldberg 1994).

Bourdieu (1992) mener forskeren må etterstrebe en radikal refleksivitet som også må rettes mot det å ha et forskningsperspektiv. Dette innebærer blant annet at man må forsøke å bryte med dominerende forforståelser og sin egen kunnskap om feltet man studerer. Videre er det viktig å synliggjøre det som skjer backstage i forskningsprosessen, og ha en større åpenhet om alle de beslutningene som

---

skapsidealet om et subjekt som står utenfor sitt objekt som tilskuer til et objekt. Etter hans syn er dette et radikalt brudd med den platonske tradisjonen i europeisk åndsliv. Platon objektiverte ikke sine medmennesker. Platons dialoger postulerer at en samtale er en prosess hvor to mennesker vil forsøke å forstå hverandre (Gadamer 1975). I denne sammenheng er det også verdt å nevne at et inter-view faktisk betyr en utveksling av synspunkter mellom to personer som samtaler om et tema (Kvale 1997).

ligger bak det endelige forskningsproduktet (Bourdieu og Waqquant 1992, Järvinen 1998).

For å reflektere dette ble det laget en journal under forskningsprosessen. Det vil si at forskeren satte av litt tid etter hvert intervju hvor hun skrev ned sine umiddelbare tanker om det som hadde fremkommet i løpet av intervjuet, og hvordan intervjuet hadde forløpt. Denne type tilleggsinformasjon viste seg å være svært nyttig når transkripsjonene senere skulle analyseres.

**Tabell 2-2 Eksempler hentet fra forskningsjournalen.**

**P15 (Elin)**

Intervju med en 40 år gammel, separert kvinne. Hun bodde i en liten leilighet. Den var veldig sparsomt innredet. Det var knapt nok et bilde på veggen, og i stuen var det foruten leker, en sofa, to lenestoler, ett bord, en tv og noen lamper. Ingen ting matchet. Møblene var svært gamle og slitte. Hele hjemmet bar preg av dårlig økonomi. Jeg fikk servert kaffe. Denne kvinnen hadde hatt et litt rotete liv. Hun giftet seg første gang i begynnelsen av 20-årene. I dette ekteskapet fikk hun to sønner. Disse mistet hun omsorgen for i en rettssak. Guttene besøkte henne annenhver helg. Nå var hun separert fra ektemann nr. 2. Hun hadde omsorgen for deres to døtre, men fryktet at mannen ville forsøke å ta fra henne barna. Hun hadde ikke orket å jobbe etter at hun fødte disse barna for 2 år siden. Hun var trygdet, men beskrev seg selv som hjemmeværende. Hun hadde flyttet mange ganger. Senest 2 måneder før intervjuet fant sted.

Intervjuet ble foretatt om formiddagen. Da jeg kom klokken 12.00 vekket jeg henne (tidspunktet var avtalt på forhånd). Barna var i barnehagen. Hun pleide å sove litt mens de var der. Jeg fikk en følelse av at denne kvinnen hadde en del psyko-sosiale problemer. Hun var også flink til å sette ord på sine følelsesmessige problemer. Dette kom for eksempel frem når vi snakket om det å spise alene, leve alene og morsrollen. Hun var svært opptatt av å være en god mor, lage ordentlig mat osv., men syntes det var vanskelig å få til hyggelige måltider i praksis. Barna var for små, og det ble mye søling, grising og uro under måltidene. Hun mente det ville være lettere å få til gode måltider hvis det hadde vært en annen voksen i husholdet. Maten ble svært ensidig - laget det barna ville spise.

Kvinnen var verbal, men var tydelig skeptisk og anstrengt i starten av intervjuet. Hun kvakk til når hun nevnte navnet på barna sine osv. Hun var den første intervjupersonen som eksplisitt ga uttrykk for ubehag ved bruk av båndopptaker. Hun var tydelig ansent når båndopptakeren surret og gikk. Jeg måtte bruke tid på å berolige henne og jeg følte at hun fikk tillit til meg. Jeg fortalte henne litt om hva opplysningene skulle brukes til, og at jeg ikke ville bruke autentiske navn osv. Hun var interessert og spurte flere spørsmål omkring min jobb, arbeidsplass, prosjekter osv. Jeg følte at hun slappet betydelig mer av de gangene båndspilleren ble slått av. Hun var også redd for at hun snakket for mye. Jeg opplevde at hun så på meg som en "autoritetsperson" - var redd for ikke å tekkes meg, svare riktig, svare konkret nok osv.

I dette utdraget fra forskningsjournal P15 fremkommer forskerens umiddelbare tanker om intervjuets form og innhold, samt en beskrivelse av intervjuets situasjonsmessige kontekst. I disse kommentarene ble det lagt særlig vekt på å synliggjøre de aspektene som man mister ved båndopptak og transkripsjoner, slik

som intervjuets situasjonsmessige kontekst, ansenhet i stemme, nervøs latter, forknytt kroppsspråk. Denne kvinnen opplevde intervjusituasjonen som kunstig, og det var en tendens til at de mest personlige opplysningene kom når båndopptakeren var slått av. Det var både skremmende og spennende for henne å åpne seg og hjemmet sitt for en forsker fra et statlig forskningsinstitutt.

Det er viktig at intervju spørsmålene er formulert slik at intervju personene ikke opplever å miste ansikt når de beskriver sitt eget liv og virke. Dette ble kanskje særlig tydelig i det ovennevnte intervjuet hvor kvinnen helt åpenbart hadde en vanskelig livssituasjon. Når det gjelder intervjumaterialet i sin helhet blir man som forsker svært ydmyk i forhold til den åpenheten og tilliten som intervju personene viste. Både i intervjusituasjonen og i den senere presentasjonen av materialet har det vært viktig å behandle intervju personene med verdighet og respekt.

For å få ønsket respons vil man som intervjuer ha en bevisst tilnærming til den andre personen. Det ble eksplisitt gitt uttrykk for at forskeren ikke var noen beserwiser som visste alt om riktig kosthold. Det var også av stor betydning at forskeren ikke ga uttrykk for en fordømmende eller moraliserende holdning når det gjaldt temaet, "folk spiser så dårlig mat". For å understøtte inntrykket av å ha en eksplorerende holdning til temaet, ble det poengtert at forskeren ikke var noen ekspert på kosthold, og at forskning viste at det var mange måter å organisere mathverdagen på: "Det er ingen fasitsvar". Slik forskeren ser det var det dessuten fordelaktig å ha en litt famlende og spørrende stil. Dette skulle underbygge holdningen om at det var intervju personen som var ekspert på eget liv, og at forskeren var ute etter å lære om dette livet.

Det viste seg at det var fordelaktig at forskeren var en kvinne på omtrent samme alder som intervju personene. Samtalene fikk i flere tilfeller litt preg av "fortrolig venninneprat". Goffman (1967) beskriver hvordan vi er bærere av det han kaller *sign-vehicles* (utseende, klær, alder). På bakgrunn av tidligere erfaringer og stereotypier gir slike tegn en forventning til interaksjonen. Intervju personene tok det nærmest for gitt at en intervjuer av samme kjønn og på omtrent samme alder som dem selv forstod de mange utfordringene de møtte i sin mathverdag. Dette fremkom av kommentarer som; "du forstår sikkert hva jeg mener", "sånn er vi kvinner", "typisk mødre". Kvinnene hadde i utgangspunktet ingen kunnskap om intervjuerens livssituasjon, og det var kun på deres initiativ at det ble fortalt noe. Det typiske spørsmålet som ble stilt til intervjueren var: "Har du barn, eller?"

Etter hvert som flere intervjuer ble gjennomført forsøkte også intervjueren å referere til hva andre kvinner hadde fortalt. Hvis en kvinne sa: "Jeg synes denne hverdagen kan være litt strevsom", kunne intervjueren for eksempel oppfordre henne til å utdype dette nærmere ved å si: "Ja, det er det flere som har sagt før deg også ... hva er det du synes er strevsomt da ...?" På denne måten inngikk tidligere gjennomførte intervjuer som en del av konteksten for det neste intervjuet. Det vil si at forskeren la mindre vekt på fastlagte regler og repeterbare prosedyrer. Dette er en litt alternativ posisjon i forhold til den tradisjonelle samfunnsvitenskapen.

### 2.3 Intervjuet som metode for produksjon av data

Hva slags informasjon kan man forvente å få gjennom et kvalitativt forskningsintervju? Vil man få de svarene som man puttet inn i spørsmålene eller vil man få det som er ”der ute”, uten at man spør? Kvale (1997) innleder sin metodebok med et metaforisk skille mellom en gruvearbeider og en reisende. De to metaforene representerer ulike syn på kunnskapsproduksjon. I den førstnevnte skal forskeren grave fram gullkorn (data, oppfatninger) fra intervjupersonen, upåvirket av gruvearbeideren. Denne metaforen er i samsvar med de modernistiske vitenskapsidealene om kunnskap som noe gitt, og at kunnskap handler om jakten på en egentlig (objektiv) mening. Ved hjelp av reisemetaforen henviser Kvale til en mer postmoderne eller konstruktivistisk forskningsstrategi. Forskeren blir sett på som en reisende som vandrer gjennom det geografiske, sosiale og kulturelle landskapet og deltar (inter-)aktivt i samtaler med sine omgivelser. Hensikten er å bringe med seg forskerens fortellinger hjem. Dette er ingen rene beskrivelser av objektive kjensgjerninger eller essensiell mening, men fortellinger som er skapt mellom synspunktene til de to samtaledeltakerne (inter-view). Det forskeren gjør er altså å konstruere en særegen forståelse av et sosialt fenomen, og dette må tilpasses vitenskapelige former.

Det kvalitative forskningsintervjuet kan defineres som en samtale preget av en systematisk spørremetode, refleksjon over spørsmålenes mål og form, metodisk bevissthet, bevissthet om dynamikken i interaksjonen og en kritisk innstilling. En form er det såkalte halvstrukturede livsverdensintervjuet (Kvale 1997). Det vil si en fenomenologisk inspirert intervjuform som baserer seg på deskriptive studier av menneskers livsverden. Hensikten med et slikt intervju er å formulere spørsmål som lar intervjupersonen beskrive sine egne erfaringer på en fri måte og med egne ord.

Det er flere måter å utforme intervjuguider på. Den kan være et relativt detaljert oppsett med nøyaktige spørsmål, eller den kan være en grov skisse som kun angir hvilke emner forskeren bør dekke i løpet av intervjuet. I denne studien ble det valgt å ha en halvstrukturert form. Det vil si en intervjuguide som inneholdt en grov skisse over emner, samt forslag til spørsmål innenfor de ulike emnene. De intervju spørsmålene som ble formulert, ble sett på som forslag. Det vil si at forskeren i løpet av intervjuene la liten vekt på standardisering av ordlyd, og at spørsmålene måtte komme i en bestemt rekkefølge. Hensikten var ikke komparasjon mellom tilfeller, men en dypere forståelse av mathverdagen i den tidlige familiefasen. Det var derfor av stor betydning at man ikke bandt seg til et standardoppsett som gjorde det vanskelig å innlemme nye dimensjoner i intervjuguiden i løpet av feltarbeidet.

Det er viktig å skille mellom *forskningsspørsmål* og *intervju spørsmål*. I intervju-situasjonen bør spørsmålene ha en deskriptiv, konkret og enkel form, mens et forskningsspørsmål vil ha en mer abstrakt og akademisk form. Forskeren valgte derfor å følge Kvales (1997) anbefaling om å formulere to intervjuguider. Den ene inneholdt prosjektets viktigste tematiske spørsmål, og den andre inneholdt



forslag til konkrete intervju spørsmål som kunne bidra til å besvare forsknings spørsmålene. De forskningsspørsmålene som ble formulert, bidro til å peke ut viktig hverdagsproblematikk som knytter seg til mat.

I intervjuet var det særlig viktig å dekonstruere det selvfølgelighetens preg som gjerne kjennetegner våre matvaner. Dette ble særlig tydelig på svarene som forskeren fikk på det innledningsspørsmålet som hadde blitt formulert på et prosjekt om forbrukernes kunnskaper og vurderinger omkring helse-, miljø og etiske aspekter ved mat (Bugge 1995): "Kan du si litt om hva som kjennetegner matvanene her hos dere?" På dette spørsmålet fikk man gjerne denne type svar: "Vi spiser helt vanlig mat, egentlig". For å hjelpe intervju personene med å verbalisere denne type underforståtheter, ble det derfor viktig å formulere konkrete og deskriptive intervju spørsmål som "hva spiste dere til middag i dag?", "Hvem bestemte hva dere skulle spise til middag?" Målet med slike konkrete og deskriptive spørsmål var å få frem spontane beskrivelser fremfor alle de generaliserte, intellektualiserte og konvensjonelle versjonene av et fenomen. Slike deskriptive beskrivelser gir et mye bedre utgangspunkt for analysen.

Tabell 2-3 Produksjon av data

Tema	Forskningsspørsmål	Intervjuspørsmål (eksempler)
<b>Historiske repertoarer</b>	Hva er en norsk middag, og hvordan er dens tilblivelse?	(Dette forskningsspørsmålet ble besvart ved hjelp av historiske materialer).
<b>Praktiske repertoarer</b>	<p>Hvilke intensjoner har matvaneforvalteren i utformingen av et middagsmønster?</p> <p>Hvilke strategier har hun for å oppnå det hun har til hensikt?</p> <p>Hvilke begrensninger møter hun i mathverdagen?</p> <p>Hvordan begrunnes middagsvanene?</p>	<p>Hva spiste dere til middag i går?</p> <p>Er dette en typisk middagsrett?</p> <p>Hvor mange dager i uken velger dere bort middag?</p> <p>Hva er årsakene til at dere velger å droppe middag?</p> <p>Hva er viktig med middag?</p>
<b>Sosiale repertoarer</b>	<p>Hvilke sosiale verdier og relasjoner er det middagen skal realisere?</p> <p>Hvordan er maktforholdet som knytter seg til middagsmønsteret?</p> <p>Hvordan forhandles det om middagens form og innhold?</p> <p>Hvilke seremonielle regler finnes, og hvordan praktiseres de?</p> <p>Hvordan er middagens sosiale form og atmosfære?</p>	<p>Hvem bestemte hva dere skulle spise i går? Er det typisk?</p> <p>Hvem laget middagen i går?</p> <p>Hva sier du/gjør du når barnet ikke vil spise middagsmaten?</p> <p>Hvordan vil du beskrive stemningen under gårsdagens middag?</p>
<b>Biografiske repertoarer</b>	<p>Hvordan forvaltes og endres middagen mellom ulike generasjoner?</p> <p>Hvordan forvaltes og endres middagsvanene mellom ulike livsfaser?</p> <p>Hvordan overføres matkulturell kompetanse?</p>	<p>Hvis du sammenligner med middagen i din egen oppvekst – hva synes du er likt og hva er ulikt?</p> <p>Kan du nevne noen typiske middagsretter fra oppveksten?</p> <p>Hva likte/mislikte du ved oppvekstens middagsmåltider?</p> <p>Hvordan vil du beskrive dine middagsvaner i den perioden du bodde alene?</p> <p>Hva skjedde med middagsvanene dine i overgangen fra å være alene til å bli et par?</p>

En vanlig bekymring i de tradisjonelle metodebøkene hva angår spørreform, dreier seg om ledende spørsmål. Det avgjørende er imidlertid ikke hvorvidt man skal lede eller ikke lede, men i hvilken retning spørsmålet leder. Det er viktig at både forsknings- og intervju spørsmål leder i viktige retninger som kan gi ny og betydelig kunnskap (Kvale 1997). Hensikt med den ovennevnte intervjuplanen var nettopp å øke bevisstheten om hva man skulle spørre om og hvorfor det var relevant å spørre om det. Dette mente forskeren ville bidra til å skape et bedre og mer pålitelig utgangspunkt for den etterfølgende analysen.

En annen bekymring når det gjelder intervjuet som forskningsstrategi, er i hvilken grad man som forsker kan stole på de fortellingene som intervjupersonene gir. Denne bekymringen baseres ofte på en nokså ureflektert empirisme (Kaarhus 1999). Det er ut fra dette synet forventet at intervjupersonens språklige utsagn skal beskrive den objektive eller sanne virkelighet. Innenfor den lingvistiske fenomenologien er man imidlertid mer opptatt av hvordan folk faktisk bruker språket enn hvorvidt det de sier er sant eller usant. I Austins teori om talehandling skiller han mellom en konstaterende bruk av språket og bruken av performative uttrykk (Lübcke 1988). Det sistnevnte formen blir i metodelitteraturen gjerne omtalt som ledende spørsmål, intervjuereffekt og kontrolleffekt. Ideelt sett bør spørsmål stilles på en slik måte at man i minst mulig grad påvirker svarene. Som det fremkommer av Kvaless (1997) reisemetafor, blir det for forskere med en konstruktivistisk eller postmoderne tilnærming lite relevant å avgjøre om den ene beskrivelsen kan sies å være mer sann enn en annen. Den fenomenologiske sosiologien knyttes ofte til det såkalte definisjonsparadigme (Thomas 1928). Dette øduserer ytterligere innvendingen om hvorvidt et fenomen er korrekt fremstilt; hvis en person definerer en situasjon som virkelig, er den virkelig i sin konsekvens.

Det er alminnelig oppfattet at intervjusituasjonen gjerne bærer preg av at intervjupersonen vil forsøke å gi et godt og entydig bilde av seg selv. Dette kan på den ene side handle om at intervjupersonen vil ha en vridd forståelse, enten fordi hun ikke vet bedre, eller fordi hun ønsker å gi et bestemt inntrykk. I samfunnsvitenskapen finner vi flere uttrykk for dette; fortrenningsmekanismer (Freud), falsk bevissthet (Marx), rolledistanse og impression management (Goffman). Det viktige er at folk alltid vil konstruere og rekonstruere versjoner, ikke bare når de er forutinntatte eller forvridde. Et fellestrekk ved de ulike teoriene om selvrepresentasjon er en oppfatning om at folk vil modifisere sin fremferd, avhengig av sosial kontekst. I en vitenskapelig sammenheng er det en utbredt oppfatning at intervjupersoner gjerne vil endre sine beskrivelser for å tilfredsstille forskeren, eller at vedkommende ønsker å fremstille seg selv i et særlig flatterende lys. Det er imidlertid lite akseptabelt å skryte av seg selv. Det er for eksempel ingen av kvinnene i materialet som eksplisitt uttrykker "jeg er en god mor". For å fremstille seg selv som gode mødre sier de i stedet "jeg lager varm middag hver dag" eller "jeg synes det er forferdelig med disse ungene som ikke får middag".

En erfaring som ble gjort tidlig i intervjufasen, var hvordan valg av ord hadde stor betydning for kvinnenes vilje til å snakke om vanskelige sider ved utforming av et middagsmønster. Dette fremkommer blant annet av intervjuet med Tove (P1). På spørsmålet om hvorvidt hun og ektemannen har noen konflikter når det gjelder utformingen av mathverdagen (hva de skulle spise, hvem som skulle lage maten osv.), svarer Tove umiddelbart "nei!" Når det senere blir spurt om det er noe de er uenige om, får intervjueren imidlertid en lang beskrivelse av ulike temaer som kan være gjenstand for diskusjoner. Ord som konflikt og krangel kom bare frem i beskrivelser av tidligere ektemenn og samboere. Dette forteller selvfølgelig noe om hvordan kvinnene velger å fremstille seg selv og parforholdet sitt, men også noe om hvordan vi bruker språket for å konstruere verden. Av beskrivelsene fremkommer det at matkrangler og -konflikter også kan bidra til å forklare og legitimere samlivsbrudd. Lise sier for eksempel: "Det er så vanskelig når to voksne mennesker har så forskjellig forhold til mat". Slike fremstillinger kan ikke bare knyttes til et ønske om å presentere seg selv i et godt lys, men også til å gjøre fremstillingen av seg selv sammenhengende. I vår kultur er det lite akseptabelt å fremstå som inkonsistent. Uansett viste det seg at det var fruktbart å bytte ut ord som konflikt med uenighet eller problemer med utfordringer. På denne måten ble intervju spørsmålene langt mindre truende, og dette førte til lange og gode beskrivelser av det sosiale spillet som omkranser et middagsmønster. Det lærte forskeren også hvor viktig det er å ivareta folks følelser og verdighet i en intervjusituasjon.

Enda en bekymring hva angår kvalitativ intervjuforskning, er i hvilken grad den baserer seg på subjektive inntrykk. Det er imidlertid grunn til å spørre seg om hvor subjektive de oppfatningene en intervjuperson gir uttrykk for, egentlig er (Fog 1996). I den fenomenologiske tradisjonen er det vår felles forståelsehorisont (livsverden) som er gjenstand for fortolkning. Dette bygger på et syn om at vi verken lever i en objektiv eller en subjektiv verden, men i en intersubjektiv verden. Grunnforutsetningen er at mennesker er forbundet med andre mennesker i en felles hverdagslig sammenheng som er preget av felles praksis og felles språk, som til sammen utgjør vår felles sosiale verden (Schütz 1975). Det er den intersubjektive meningen som gir folk et felles språk for å kunne snakke om den sosiale virkeligheten og ha en felles forståelse av bestemte normer. Det er bare gjennom slike intersubjektive betydninger at vi kan referere til en felles livsverden som inneholder felles handlinger. Intersubjektivitet er imidlertid ikke det samme som konsensus. Den intersubjektive forståelsehorisonten vil bli forstått forskjellig av forskjellige mennesker i et samfunn (Taylor 1985). En intervjupersons beskrivelser vil alltid være preget av gruppens forestillinger om hva som er tenkelig eller utenkelig, akseptabelt eller uakseptabelt (Bourdieu 1992).

En intervjusamtale blir kanskje særlig tydelig når den ikke fungerer. Dette knyttes gjerne til en oppfatning om at noen intervjupersoner synes å være bedre enn andre. Disse personene kan helt kort beskrives ved hjelp av adjektiver som samarbeidsvillige, motiverte, veltalende og kunnskapsrike. Den idealiserte intervjupersonen minner mye om en intellektuell person fra den øvre middelklassen (Kvale 1997). Det er viktig å være bevisst at det nødvendigvis ikke er slik at det

er denne type intervjuperson som gir den mest verdifulle innsikten. I mange tilfeller vil tvert om forskeren kunne bli blendet av den glatte elegansen og veltalenheten som ofte kjennetegner denne type personer. Noen personer vil det være vanskeligere å intervjuer enn andre. Det viktigste i denne aktuelle studien ble derfor å forsøke å motivere og hjelpe de ulike intervjupersonene med å fortelle sin historie. Anne (P8) var en informant som var svært ordrik og svarte velvillig på spørsmålene, mens Kristin (P20) var mer ordknapp, og trengte mange flere oppfølgingsspørsmål enn Anne:

- *Transkripsjon P20:*  
 Intervjuer: Det å spise middag foran barne-TV - gjør barna det?  
 Kristin: Nei, det synes jeg ikke er noe særlig.
  
- *Transkripsjon P8:*  
 Intervjuer: Barne-TV og middag og sånn, er det noe...?  
 Anne: Ja, der har vi et lite problem, fordi vi skal spise halv seks, men klokka blir fort ti over halv seks, og det er ikke bestandig de klarer å få i seg middag på tjue minutter, ikke sant. Det gir seg sjøl når man sitter og prater litt og sånn. Men vi sitter ikke og sier nå må dere forte dere, for nå er det barne-TV om noen minutter (ler litt). Det hender jo selvfølgelig noen ganger at jeg gjør det, hvis de ber meg, fordi de følger med på noe spesielt. Men stort sett så gjør vi ikke det.

Transkripsjonen av intervjuet med Kristin ble på 17 sider, mens intervjuet med Anne ble 28 sider langt. Intervjuet med Kristin er et eksempel på et intervju som umiddelbart kunne oppfattes som et "dårlig intervju på grunn av korte svar og "dårlig bølgelengde". Kristin var en betydelig mer krevende person å intervjuer enn Anne. Det viste seg at den umiddelbare opplevelsen av intervjuet ikke hadde sammenheng med den analytiske verdien av intervjuet. Intervjuet med Kristin viste seg å bli et viktig bidrag i forståelsen av mathverdagen. Ved å være følsom, ikke bare overfor hva som blir sagt, men også hvordan det blir sagt og hva som ikke blir sagt, kan nettopp slike intervjuer vise seg å avdekke mye verdifull forskningsinformasjon.

Geertz (1973) hevder at det er en utbredt misforståelse at det å ta den innfødtes perspektiv faktisk betyr at man må komme inn under huden på subjektet. Det er flere uttrykk fra dagligspråket som beskriver denne opplevelsen av interaksjon; "være på bølgelengde med", "ha kjemi med". Innenfor den fortolkende tradisjonen har begrepet *verstehen* ingenting å gjøre med denne formen for psykologisk nærhet eller indre korrespondanse med subjektet (Denzin og Lincoln 1994). I følge Schütz (1975) refererer begrepet *verstehen* til den intersubjektive karakteren ved den sosiale verden og den komplekse prosessen med å kartlegge hvordan subjektet tolker denne verden. Samtidig som subjektets perspektiver fanges opp, må disse perspektivene også oversettes til forskerens eget fagspråk. Det var Weber som introduserte begrepet *verstehen* for sosiologien. Weber problematiserte

imidlertid ikke hvordan subjektene forståelse atskilte seg fra sosiologens. Dette ble et viktig anliggende for Schütz (1975). Schütz snakker i denne sammenheng om en 1. og 2. ordens verstehen. Geertz (1973) bygger videre på Schütz sin forståelse av begrepet. Det vil si at forskerens vitenskapelige tolkninger av et fenomen må sees på som 2. eller 3. ordens tolkninger av subjektets 1. ordens tolkninger. Det viktige er at på samme tid som forskerens tolkninger bygger på aktørens tolkninger, må de også holdes atskilt fra disse. Bourdieu og Wacquant (1992) beskriver en kombinasjon av et forståelsesperspektiv med et forklaringsperspektiv.

## 2.4 Valg av intervjupersoner

Det sentrale spørsmålet når det gjelder valg av intervjupersoner er hvor mange personer og hva slags mennesker det er hensiktsmessig å snakke med for å få kunnskap om et fenomen. Det første spørsmålet forskeren måtte ta stilling til, var hvem som skulle intervjues. Innenfor den kvalitative utvalgsmetodikken opererer man ikke med et representativitetsbegrep i statistisk forstand.

Intervjupersonene i denne undersøkelsen kan sees på som typiske representanter for norske småbarnsmødre. Hva som kan betegnes som det typiske, bygger i all hovedsak på Statistisk sentralbyrås tall om levekår og leveformer blant norske småbarnsfamilier. Dette utvalget dekker ikke de mange leveformene som finnes i Norge, men representerer på mange måter det vanligste og det typiske. Hensikten med dette utvalget var å få en bredest mulig forståelse av forestillinger, verdier, normer og praksis omkring etablering av matvaner i typiske, norske barnefamilier, og ikke sammenligne på tvers av for eksempel bosted, sosio-økonomisk status o.l. Resultatene kan ikke generaliseres til å gjelde alle norske barnefamilier. Det er imidlertid ikke å forvente at resultatene ville vært særlig annerledes for familier med samme livsform. Som det fremkommer av dette må valget av intervjupersoner hvile på nøye kvalitative vurderinger som både impliserer teoretisk og empirisk viten. Utvalget styres altså ikke av tilfeldigheter (statistisk representativitet), men er strategisk valgt ut på bakgrunn av forskerens vitenskapelige hensikter. At man ikke opererer med et statistisk representativitetsbegrep danner imidlertid mye av standardkritikken mot kvalitative metoder. Fog (1996) introduserer begrepet om en kvalitativ ikke-statistisk representativitet. Det forskeren forplikter seg til er å begrunne den bestemte mangfoldigheten og typiskheten - et strategisk begrunnet utvalg. I tillegg til disse teoretiske og empiriske begrunnelsene, ble utvalget også bestemt av mer pragmatiske begrunnelser. Det vil si hva som var praktisk gjennomførbart innenfor tids- og kostnadsrammen i et 4-årig doktorgradsprosjekt.

Menn er utelatt fra denne studien. Bakgrunnen for dette bygger dels på tall fra Statistisk sentralbyrå om arbeidsfordelingen i hjemmet, dels erfaringer fra tidligere intervjustudier (Bugge 1995). I en tidligere intervjustudie om matvanemønsteret i norske barnefamilier hadde forskeren som intensjon å intervjuer både mannen og kvinnen i husholdet. Dette viste seg å være vanskelig å gjennomføre

i praksis. I noen tilfeller valgte mennene å avbryte intervjuet med begrunnelser som "nei, dette er konas greie". I andre tilfeller satt de gjerne og leste avisen eller så på TV mens intervjuet foregikk. Deres bidrag var da i form av enkeltkommentarer til det kvinnene fortalte, eller enkeltstående svar på spørsmål fra kvinnen; "hva skal jeg si til dette da, Einar?" I mange tilfeller oppholdt mennene seg i andre rom, ute i hagen, eller de var ikke hjemme. Dette til tross for at forskeren altså hadde bedt om å få intervjuet både kvinnen og mannen i husholdet. Disse erfaringene er i samsvar med tall som fremkommer om hvem som lager mat i unge norske familier.

**Tabell 2-4 Hvem lager maten i husholdet blant par under 40 år? (Reppen og Rønning 1999)**

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

Som det kommer frem av disse tallene er det tradisjonelle kjønnsrollemønsteret for en stor del blitt opprettholdt når det gjelder matlaging i hjemmet. Slike tall var det som bidro til å understøtte forskerens beslutning om å intervjuet bare kvinner.

Det neste spørsmålet som reiste seg i forbindelse med valg av intervjupersoner var: Hva slags kvinner ønsket man å intervjuet? Forskeren ønsket fortrinnsvis å intervjuet kvinner som var typiske representanter for norske småbarnsmødre. Dette fordret at forskeren så nærmere på hvordan de typiske leveformene er blant norske mødre:

- *Alder ved morskap og antall barn*

Ved årsskiftet 1996/97 er kvinnens gjennomsnittsalder ved første fødsel 26,7 år, og ved alle fødsler 29 år. Hver kvinne forventes å føde 1,89 barn (SSB 2000).

- *Yrkesaktivitet*

I SSBs arbeidsmarkedsstatistikk (1998) fremkommer det at 82 % av gifte/samboende kvinner med barn under 16 år er i lønnet arbeid. Blant mødre med barn i alderen 0-2 år er 75% i lønnet arbeid, og blant mødre med barn i alderen 3-6 år er tallet 83 %. Selv om de fleste kvinner er yrkesaktive, er det under halvparten av norske kvinner som jobber heltid (SSB 2000).

- *Familie og samliv*

Det finnes 1 015 000 familieenheter med hjemmeboende barn mellom 0-17 år i Norge. De fleste norske barn har gifte foreldre (2 av 3). Barns nest vanligste livsform er å bo hos mor, deretter følger samboende foreldre. Det er svært få barn som bor hos far. Ektespar har som oftest to barn. Ekteskapet er altså den vanligste samlivsformen blant barnefamilier (SSB 1998). Likevel er mye annerledes i mønsteret for familie og samliv i forhold til tidligere tider. Ekteskapet har først og fremst mistet noe av sitt preg som livsvarig forpliktende levemåte. Det er flere som skiller seg, flere eneforelderfamilier og flere enslige. Giftealderen har

økt, og ugift samliv (samboerskap) er vanligere, men ikke som permanent livsform (Furre 1992).

Svaret på spørsmålet om hva slags kvinner som burde rekrutteres til denne studien, var altså at de burde være kvinner i trettiårene og fortrinnsvis ha to barn. Videre burde de være tilknyttet yrkeslivet (enten som heltids- eller deltidsarbeidende). Når det gjaldt sivilstatus ville det være interessant å rekruttere kvinner i ulike livsformer (enslige, samboende, gifte og skilte). I tabell 2-5 fremkommer det hvordan utvalget faktisk ble sammensatt.



Tabell 2-5 Utvalgets profil (N=25)

<b>Sosiodemografiske kjennetegn</b>	
<u>Alder</u>	
Kvinnerenes gjennomsnittsalder	35 år.
<u>Utdanning</u>	
Grunnskole/videregående	12
Høgskole	12
Universitet	1
<u>Arbeidstilknytning</u>	
Fulltidsstilling	10
Deltidsstilling	11
Barselpermisjon	3
Trygdet	1
<u>Husholdsinntekt (gjennomsnitt)</u>	
2 forsørgere (gifte/samboende)	493 000 kr.
1 forsørger (inkludert bidrag)	233 000 kr.
<u>Sivilstatus</u>	
Samboere med felles barn	4
Samboere med særbarne/felles barn	1
Samboere med særbarne	1
Oppløste samboerskap med delt omsorg	2
Gifte med felles barn	13
Gjengifte med særbarne/felles barn	2
Skilte med delt omsorg	2
<u>Antall barn</u>	
1 barn	5
2 barn	14
3 barn	3
4 barn	3
<u>Bosted i oppveksten</u>	
Rural	9
Urban (tettsteder, byer)	14
Annet land	2
<u>Boligtype</u>	
Enebolig	6
Rekkehus/enebolig i rekke	11
Leilighet	7
Tomannsbolig	1

Intervjupersonene ble rekruttert ved hjelp av en skriftlig forespørsel. Det er viktig å nevne at forskeren måtte gjennom flere ledd før hun fikk kontakt med intervjupersonene. Informasjonen måtte dessuten tilpasses.

Intervjupersonene ble rekruttert gjennom 4 kommunale og 1 foreldredrevet barnehage. Alle barnehagene hadde mellom 50 og 60 barn fordelt på 4-5 avdelinger. Tre av barnehagene var etablert i nedlagte gårdsbruk, mens 2 var etablert i tilknytning til større boligfelt. Den første forskeren tok kontakt med barnehagenes styreere. Forskeren henvendte seg skriftlig, med en oppfølgende telefonsamtale. Styreerne ble bedt om å informere de pedagogiske lederne på de aktuelle avdelingene. Deretter tok forskeren personlig kontakt med de pedagogiske lederne, og leverte ut skriftlige forespørsler til foreldrene. Forskeren valgte ut noen avdelinger i hver barnehage, og leverte deretter ut forespørsel til et utvalg barn på hver avdeling.

Utfordringen var da å formulere en henvendelse som vekket de potensielle intervjupersonenes interesse og vilje til å delta i undersøkelsen. Den største fordelen ved en slik formell skriftlig henvendelse er at man på en enkel måte innhenter intervjupersonenes informerte samtykke. Et informert samtykke innebærer at intervjupersonene er informert om undersøkelsens overordnede mål, om mulige konsekvenser studien kan ha for intervjupersonen, konfidensialitet o.l. Det gir også et troverdig og seriøst inntrykk. Alternativt kunne forskeren personlig møtt opp i barnehagen og spurt kvinnene direkte. Årsaken til at denne fremgangsmåten ikke ble valgt, var først og fremst at man da var redd for at folk ville føle seg presset til å delta. Det var viktig at intervjupersonenes deltakelse baserte seg på frivillighet.

Et forhåndskriterium var at barna skulle ha etnisk norske foreldre. I utvalget ble det imidlertid også rekruttert en indiskfødt kvinne, en svenskfødt kvinne, samt to norskfødte kvinner som henholdsvis var gift med en chilener og var skilt fra en iraker. Det viste seg at intervjuene med disse kvinnene ble særlig viktig for det som tidligere har blitt omtalt som fenomenologisk reduksjon (selv-refleksjon). Det vil si at forskeren ved hjelp av disse intervjuene ble mer bevisst sin egen forforståelse og de mange norske matkulturelle selvfølgelighetene. Dette gjorde det også lettere å forholde seg analytisk til de mange historiske og sosiale betingelsene som påvirket de norskfødte mødrenes beskrivelser.

Et annet forhåndskriterium var at forskeren ønsket variasjon med hensyn til kvinnes livssituasjon. På bakgrunn av dette ble det bevisst forsøkt å rekruttere kvinner som levde i ulike livsformer. Som det kommer frem av tabell 25 er mange ulike livsformer representert i dette utvalget. Dette viste seg å gi mye verdifull informasjon om middagens sosiale aspekter.

Når deltakelse er basert på frivillighet er det relevant å se nærmere på hvem det er som velger å delta i slike undersøkelser. Det er nærliggende å tro at de som ønsket å delta i denne undersøkelsen, er de som er særlig opptatt av mat og helse eller er særlig fornøyd med sine egne matvaner. For å få bedre kunnskaper om dette ble det derfor spurt om hva som var motivasjonen for å delta. Svarene viste at temaet for undersøkelsen i liten grad var nevnt som motivasjon. De typiske

begrunnelsene var variasjoner av typen ”nysgjerrighet”, ”spenning”, ”borgerplikt” eller det å føle seg betydningsfull - ”bli hørt”.

I tillegg til hvem man skal intervju, må man også ta stilling til hvordan man skal avgrense utvalget. En kvalitativ studie har til hensikt å innhente detaljert og signifikant kunnskap fra et mindre antall personer. Hva menes så med et mindre antall personer? I følge Kvale (1997) ligger vanligvis antallet på omkring 15. Dette antallet bygger på en kombinasjon av hvor mye tid og ressurser forskeren har til rådighet og kriteriet om materialets mettetthet. Det vil si at når forskeren ikke lenger får særlig mye ny verdifull informasjon, kan innhentingene opphøre. Kvale (1997) mener at kvalitativt orienterte forskere i større grad burde basere sine undersøkelser på færre intervjuer. Etter hans mening er det en utbredt oppfatning blant forskere at jo flere intervjuer, desto mer vitenskapelig er prosjektet. Dette kan i stor grad knyttes til de vitenskapelige kravene om generaliserbarhet. Dette kravet har tradisjonelt veid tungt innenfor den moderne samfunnsvitenskapen. I den metodiske diskusjonen har det i de siste tiårene imidlertid vært en tendens til å legge mer vekt på beskrisjoner enn universell generaliserbarhet. I denne undersøkelsen var det imidlertid først etter 20-25 intervjuer at forskeren merket et avtakende utbytte ved samtalene. Etter å ha intervjuet 25 kvinner mente forskeren å ha fått et tilstrekkelig nyansert og komplekst materiale å arbeide analytisk med. Dette er altså noe i overkant av det som anbefales i nyere metode-litteratur.

Alle intervjuene ble foretatt i intervjupersonens eget hjem. Hjemmet og intervjupersonens personlige fremtoning (klær, alder, utseende, holdning, talemønster, ansiktsuttrykk, samspill med andre familiemedlemmer) ga mye verdifull tilleggsinformasjon. Som forsker og representant fra et statlig forskningsinstitutt ble man vist inn i stuen. Her ble forskeren tilbudt kaffe, te eller mineralvann. Hos enkelte ble forskeren også tilbudt kaker, sjokolade eller konfekt. De 25 intervjuene ble gjennomført sensommeren og høsten 1999. Intervjuene varte fra 1,5 til 2 timer. Alle intervjuene ble tatt opp på lydbånd, og deretter transkribert.

## 2.5 Valg av region

Et helt sentralt spørsmål når det gjaldt rekrutteringen av intervjupersoner var å finne et typisk eksempel på et sosialt og fysisk miljø som omgir vår tids barnefamilier. Dette beskrives gjerne som en region. Regioner kan sees på som et produkt av både menneskelige og fysiske prosesser - et naturlig landskap og et befolkets landskap. Den mest særegne boformen som har vokst fram i etterkrigstiden, er den såkalte drabantbyen. Blokkbygging, bostedsfelter, rekkehus, selvbyggere og tomannsboliger var imidlertid ikke nytt for etterkrigstiden. Det nye var at drabantbyen ble gjennomført på grunnlag av en tenkt modell for det gode liv, samt at dette ble den vanligste boformen for norske familier. Drabantbyen ble på denne måten et resultat av sentralisering og en sosialdemokratisk plan-, velferds- og utjevningssideologi (Furre 1992).

”Og dagen gryr over drabantbyen. Morralyset skimrer bleikt over husradene som ligger tett opptil granskauen med bondegårder som fortapte utposter mot øst og vest, nord og sør. Dagen gryr, og en grå blokk er ikke bare grå. Det går ei rullgardin i været i tredje, der tennes ei kjøkkenlampe i første, der henges ei dyne til lufting i sjette, og der står en svart silhuett på verandaen i tolvte” (fra *Skyskraperengler* Nilsen 1982:7).

Av de 1 022 300 barn som lever i Norge bor 753 351 i tettbygde strøk, 266 546 bor i spredtbygde strøk, 2 394 bor i uspesifiserte strøk. Det vil si at 74 % av alle norske barn bor i tettbygde strøk. Det å bo i nyere boligfelt i tilknytning til byer eller tettsteder er det vanligste bomønster for norske familier (SSB 1998).

I denne studien ble Mortensrud bydel i Oslo (Bydel 12, Søndre Nordstrand) valgt som undersøkelsesregion. Dette er en relativt nybygd drabantby. Mortensrud er formet som et lokalsamfunn mellom trær og grønne lunger, med nærbutikk (lokalt kjøpesenter), skoler, barnehager, idrettshall, idrettsplasser, lekeplasser, fritidsklubb, endeholdeplass for t-bane og buss o.l. Denne bydelen ligger sørøst i Oslo. Befolkningsveksten i Oslo har de siste årene nettopp vært sterkest i de nye drabantbyene i ytre by sør. Denne bydelen har det høyeste antall barn og unge i Norge, samt det nest høyeste antallet innvandrere. Befolkningen økte med 80 % i 7 års-perioden 1986 - 1993, og det bor 32 830 mennesker i bydelen. 10 670 er barn i alderen 0 - 18 år, 1 674 er personer over 67 år, 11 391 er personer med ikke-vestlig bakgrunn (Statistisk årbok for Oslo 1998).

**Tabell 2-6 Antall familier etter type i bydel 12**

Ektepar uten barn	1 490
<b>Ektepar med barn</b>	<b>3 801</b>
<b>Samboere med barn</b>	<b>578</b>
<b>Mødre med barn</b>	<b>1 440</b>
Fedre med barn	191
Enslige menn	2 822
Enslige kvinner	2 390
Partnerskap	9
Ukjent	13
I alt	12 734

Innbyggerne i bydelen har noe lavere utdanning og inntekt enn gjennomsnittet for Oslo. Blant dem over 16 år er det 26 % som har utdanning på universitets/høgskolenivå, mot for eksempel 59 % i Vinderen bydel. Videre er den personlige gjennomsnittsinntekten 127.513 kroner i Mortensrud, mot 351.794 kroner i Vinderen.

Boligområdet Mortensrud kan sees på som en geografisk lokalitet, men også som et sosialt system. Området rommer både blokker, selveiende borettslag, rekkehus og eneboliger. Boligstørrelsen og boligprisene i dette området er noe under gjennomsnittet for Oslo (Statistisk årbok for Oslo 1998).

Tabell 2-7 Salgprospekter

**Enebolig/Enebolig i kjede – Dal/Brenna  
Oslo/Søndre Nordstrand**

Innhold: gang, vaskerom, 2 bad, bod, disponibelt rom, 2 soverom, stue, kjøkken. Nyere enebolig i kjede over 3 plan, beliggende i et barnevennlig og rolig miljø sentralt på Brenna. Meget pen og velholdt bolig. Loftstue klargjort for 2 ekstra soverom. Nytt, flislagt bad med veggmontert toalett og hjørnebadekar i loftsetasjen. (...). Umiddelbar nærhet til off. komm., golfbane, skole, barnehage og flotte tur- og friområder i Østmarka. T-bane og kjøpesenter i gangavstand. (...). En praktisk bolig med gjennomgående god standard som bør sees!

Prisantydning: 2 650 000 + omk.

Boligareal: 138

([www.notar.no](http://www.notar.no): 15.10.02)

**Leilighet/Lys og gj.gående 4-r. m/to balk. – Mortensrud  
Oslo/Søndre Nordstrand, Kantarellen terr.**

Gjennomgående 4-roms b/l-leilighet med romslig kjøkken m/spiseplass, to solrike balk. hvorav den ene vender ut mot rolig skogsområde . Beliggende i et meget stille, rolig og veletab. Bolig omr. m/kort vei til Senter Syd, Mortensrud med et godt utvalg av forretninger, samt T-banestasjon. Bussforbindelse i nærheten av Kantarellen. Skole, barnehager i umiddelbar nærhet. Husleie inkl. v.v., fying, kabel-tv, trappevask, garasje, m.m.

Prisantydning: 690 000 + omk.

Boligareal: 86

([www.notar.no](http://www.notar.no): 15.10.02).

I slike prospekter kommer det tydelig frem hvilke egenskaper ved dagens norske familieboliger som anses som attraktive. I begge salgsprospektene kan man lese at området har ”godt utvalg av forretninger” eller ”et kjøpesenter”. En viktig del av drabantbyenes sosiale system er de lokale kjøpesentrene som gjerne etableres i slike områder. Intervjupersonenes lokale matvarebutikk (Rimi) var lokalisert på kjøpesenteret Senter Syd. Studier (Jacobsen m.fl. 1998) har vist at det gjerne oppstår kamp mellom de sentrale dagligvareaktørene ved utbygging av nye boligområder.

Tabell 2-8 Etableringen av dagligvarebutikk i kjøpesenteret Senter Syd

”Sett over et tiårsperspektiv så dør slike butikker ut og det er nye beliggenheter som kommer i fokus. Akkurat nå har det vært et bikkjeslagsmål om, (...) Mortensrud, ny bydel, ikke sant? Men så er det ikke på langt nær samme konkurransen som f.eks. Sagene eller en del av (...) indre by, og det er heller ikke noen påtagelig konkurranse om Tveita og den slags. Det er steder som langt på vei har satt seg litt, og hvor man ser at butikkene begynner å bli nedslitt og vel så gjerne kan oppstå i nye lokaler som at man pusser opp i de lokalene som finnes. Men Mortensrud, typisk bikkjeslagsmål for å være den som kommer til det nye senteret som bygges. Så sanne byer er egentlig mer i bevegelse enn man tenker over til daglig” (Jacobsen m.fl. 1998:104-105).

Denne kampen tjener nødvendigvis ikke forbrukernes interesser. Den mulige dagligvarebutikken som etableres bør være mest mulig tilpasset boligstrukturen eller forbrukernes ønsker og preferanser. Når Rimi har fått etablere en butikk i det nye kjøpesenteret blir dette firmaet altså først og fremst sett på som en vinner i kampen om etablering av butikklokaler. Kampen om lokalene er en del av den generelle knivingen om markedsandeler mellom de store dagligvaregrupperingene. Et nytt utbyggingsområde utfordrer de eksisterende markedsandeler, og det fremkom i undersøkelsen at nettopp etableringen av Mortensrud bydel og Senter Syd hadde ført til en hard kamp mellom de forskjellige dagligvaregrupperingene (Jacobsen, Dulsrud, Beckstrøm 1998).

## 2.6 Forberedelse av analysen

Den kvalitative metode er ingen effektiv metode. Dette blir særlig tydelig når man kommer til fasen med transkribering, analyse og tolkning. En vanlig kritikk mot kvalitative forskere er at det har vært en uheldig tendens til å fokusere mer på produsere store mengder data enn å analysere meningene i det intervjupersonen har sagt (Giorgi 1992, Kvale 1997). Kvale (1997) advarer nettopp mot å produsere 1000-siders intervjumateriale. Et slikt materialet blir for stort til at det kan håndteres på en meningsfull måte. I utskrevet form utgjør dette intervjumateriale 564 sider. Den gjennomsnittlige intervjutranskripsjonen er på 23 sider. Selv om dette er innenfor de retningslinjene som gjerne blir gitt i den kvalitative metodelitteraturen, har det vært en svært tidkrevende prosess å lese de mange transkripsjonene.

Å ha et gjennomtenkt transkripsjonssystem er viktig for analysen. Selv den mest elementære transkripsjon er svært tidkrevende, samt at det kreves kunnskaper for å kunne gjøre det riktig. Oppfatningen om at det å transkribere bare er en ordrett gjengivelse av intervjuet er fjernt fra virkeligheten. Det er både en konstruktiv og konvensjonell aktivitet. Først vil man streve med å høre hva som eksakt blir sagt, og videre skal de muntlige uttrykkene omformes til et konvensjonelt ortografisk system. Den muntlige formen i intervjuene er beholdt, men for å gjøre dem mer leservennlige, er det gjort enkelte mindre rettelser uten at dette er markert. For å ivareta det muntlige preget fra intervjuopptakene har transkriptøren for eksempel uthevet ord som intervjupersonen la trykk på. Videre er utbrudd i form av pusting, akking, usikkerhet, latter og tenkepauser markert. For å gjøre det lettere å gjenlese materialet er det også klart markert hva intervjueren har sagt (I: ...), og hva intervjupersonen har sagt (P1 - intervjuperson 1: ...). Selv om det er viktig med detaljerte transkripsjoner, er det også viktig å tenke nøye gjennom hva slags informasjon man faktisk trenger til analysen. Transkripsjonene er presentert i et leservennlig format på papir, og videre er de nummerert (P1 - P25). Hver intervjuperson har fått et fiktivt navn. I tillegg til intervjutranskripsjonen ble det laget et skjema med personlige opplysninger om hver informant (navn, adresse).

Tabell 2-9 Utdrag fra transkripsjon

<b>I:</b> Hva er typiske middagsretter hos dere?	<b># middag - typisk</b>
<b>P14 (Kathrine):</b> Fisk. I hvert fall én til to ganger i uken. Det kan være alt fra fiskefingre til sånn plukkfisk, fiskegrateng, torsk. Stort sett sånne ting. Kylling – sånn frityrstekt kylling og kyllingbiter og sånt. Eller så er det sånn derre røkte kjøttpølser, potetmos, tomatsuppe, pannekaker ...	
<b>I:</b> Hva legger du i en ordentlig middag?	<b># middag - god</b>
<b>P14:</b> Poteter, saus og grønnsaker, fisk eller kjøtt. Det skal ikke være pølser eller pannekaker. Det er ikke ordentlig middag	
<b>I:</b> Hva er det som gjør at det ikke er ordentlig middag?	<b># middag - dårlig</b>
<b>P13:</b> Det er for lettvent føler jeg nesten. Det er litt sånn rart, egentlig, men pannekaker er ikke akkurat så veldig mye – det er melk oppi, men mye fett og. Jeg synes ikke akkurat det er så veldig da, og pølser er det så mye rart oppi som man aldri vil vite hva er.	

I bearbeidingen av tekstmaterialet benyttet forskeren det kvalitative dataanalyseprogrammet ATLAS.ti. Dette dataprogrammet er et verktøy for å kunne behandle, velg ut, sammenligne, eksplorere og sette sammen meningsfulle brokker fra de store mengdene med tekst som blir produsert. Alle primærdokumentene (transkripsjonene) er plassert i en såkalt hermeneutisk enhet, og det er i denne at forskeren har arbeidet med resultatene. Det er to prinsipielle måter å jobbe med ATLAS.ti på. Det tekstmessige nivået inkluderer aktiviteter som for eksempel segmentering av datafiler og koding av tekst. Det konseptuelle nivået fokuserer på modellbygging ved for eksempel å knytte kodene sammen i et semantisk nettverk. Dette gjør programmet til noe mer enn et rent *code-and-retrieve* program (Denzin og Lincoln 1994).

Det ble kun arbeidet med materialet på det tekstmessige nivået. Selv om mange forskere benytter seg av slike programmer, har det vært liten debatt om hva en databasert analyse gjør med de kvalitative dataene og hvordan det bidrar til analysen. En særlig fare ved å bruke slike programmer er at man for raskt koder og kategoriserer materialet, og dermed fortykker de tykke beskrivelsene (Denzin og Lincoln 1994). Koding har vært et sentralt redskap innenfor kvalitativ forskning. Miles og Huberman (1984) har vært viktige bidragsytere i denne analyseteknikken. Giorgi (1992) er tvilende til om dette er den beste måten å analysere kvalitative data på. Fremfor å kode det kvalitative materialet bør man etter hans syn heller bruke mer tid på å lese og dvele ved intervjutranskripsjonene. Giorgi (1992) mener denne analysemetoden er et resultat av en blandet diskurs. Overgangen fra numeriske til lingvistiske data er ikke blitt etterfulgt av et passende skifte i den teoretiske konteksten, og en konsekvens av dette er dermed at den kvalitative forskeren følger de samme prosedyrene for analyse som benyttes in-

nenfor den kvantitative forskningen. Et typisk eksempel på dette er at den kvalitative forskeren vil søke orden i materialet ved hjelp av en type abstrakt kategorisering (Giorgi 1992).

Fra et metodologisk ståsted kan koding ha flere hensikter. I denne studien ble retningslinjene som gis for den diskurspsykologiske tilnærmingen fulgt (Jørgensen og Phillips 1999). Det vil si at forskeren identifiserte sentrale temaer, og deretter plasserte man tekstfragmenter i kategorier (f.eks. middag-hva, middag-hvem, middag-hvor, middag-atmosfære). Disse kodene ble markert i transkripsjonens høyre marg. Dette har forskeren gjort på en så inkluderende måte som mulig. Deretter ble intervjuutdrag kopiert inn i forskjellige emnefiler. På denne måten kunne forskeren sette sammen brokker av utsagn i forhold til forskjellige typer av temaer: Hva sier kvinnene om en dårlig middag? Hvordan er atmosfæren ved middagsmåltidet? osv. Dette var anvendelig for å få en oversikt over materialet, og forskeren hadde stort utbytte av dataprogrammet i denne forberedende fasen. Senere i tolkningsprosessen forlot forskeren Atlas.ti og arbeidet i stedet videre med intervjuene i sin helhet. Totalt sett har nok slike analyseprogrammer en relativt begrenset verdi som analytisk verktøy. Dette må selvfølgelig sees i lys av at det å analysere kvalitative data først og fremst er en kreativ prosess og ikke en mekanisk prosess.

«The problem and the excitement is that QDA (qualitative data analysis) is probably the most subtle and intuitive of human epistemological enterprises, and therefore likely to be the last to achieve satisfactory computerization» (Denzin and Lincoln 1994:461).

Selv om dataprogrammet på ingen måte kunne erstatte betydningen av forskerens lesning av materialet i sin helhet, har det vært nyttig å benytte det kvalitative dataanalyseprogrammet. Det å samle intervjuutdrag inn i forskjellige emnefiler bidro til å gjøre det klarere for forskeren hva man skulle se etter i teksten. Forskningsspørsmålene var utgangspunktet ved opprettelsen av emnefiler.

## 2.7 Hvordan gjøre en kvalitativ dataanalyse?

Etter disse forberedende trinnene reiser imidlertid det store spørsmålet seg: Hvordan skal man gå frem når man skal analysere de mange interessante og komplekse historiene intervjupersonene har fortalt? En måte ville være å vurdere hvor nøyaktige og presise kvinnenes beskrivelser var. Var kvinnens beskrivelser av middagen slik den var i virkeligheten? Var det samsvar mellom kvinnenes holdninger og handlinger? Var det som de fortalte sant? Etter forskerens syn ville ikke dette vært noen fruktbar tilnærming. Det man har vært opptatt av i denne studien er hvordan kvinnene ville fremstå, og hvordan de snakket om sin middagspraksis. Vi liker gjerne å tro at vi er unike og særegne. Vi har alle våre meninger, holdninger og oppfatninger om verden. Som intervjuer ble man imidlertid raskt i stand til å gjenkjenne mønstre i kvinnenes beskrivelser. En gjennomlesning av intervjuene viste at det knyttet seg helt bestemte fortellerstrukturer til beskrivelsene kvinnene ga av ulike sider ved sin middagsforvaltning. Det



var nettopp denne erfaringen som bidro til at forskeren fattet interesse for en diskursanalytisk tilnærming. Fremfor å vurdere reliabiliteten i det kvinnene hadde fortalt, ble det viktig se på konstruksjonsprosessen i seg selv, hvordan sannheter oppstod, hvordan psykologiske og sosiale virkeligheter er bygget, og konsekvensene av disse.

Innenfor den diskursanalytiske tilnærmingen legger man stor vekt på konstruksjon og beskrivelse. Bruken av begrepet konstruksjon har klare forbindelseslinjer til den sosialkonstruktivistiske tilnærmingen. Det er imidlertid viktig å poengtere at dette ikke er en metode som utelukkende knytter seg til sosialkonstruktivisme. Diskursanalyse kan sees på som en paraply som dekker flere undersøkelsespraksiser med ulike målsetninger og teoretisk bakgrunn. Et fellestrekk er imidlertid at alle har språket som sin sentrale forskningsinteresse (Burr 1995).

Det finnes ingen entydig definisjon av begrepet diskurs. Begrepet er imidlertid særlig knyttet til Foucault. Han definerer diskurser som praksiser som systematisk skaper de objekter vi snakker om (1972). Med en omskriving av Berger og Luckmanns (1967) berømte utsagn kan det sies at Foucault er opptatt av den sosiale konstruksjonen av virkeligheten som diskursiv praksis. Forskjellige diskurser konstruerer sosiale fenomener på forskjellige måter, og inneholder ulike muligheter for menneskelig handling. Diskursbegrepets aktualitet synes å ha sammenheng med dets mulige svar på flere metodiske og teoretiske problemstillinger, og diskursanalyse har fått en stadig mer sentral rolle innenfor samfunnsvitenskapelig forskning (Kaarhus 1992).

Burr (1995) skiller mellom *analyse av diskurser* og *diskursanalyse*. I en analyse av diskurser vil man se på hvordan hver enkelt diskurs gir mening til verden ut fra et bestemt perspektiv (Se for eksempel Bugge 2003 *Cooking – as Identity Work?*). I en diskursanalyse vil man fokusere på hvordan tekst og tale er retorisk organisert i den sosiale interaksjonen, og på denne måten underbygger man bestemte konstruksjoner av verdenen. Diskursanalyse er i større grad enn analyse av diskurser opptatt av hvordan diskurser brukes som fleksible ressurser i sosial interaksjon (Jørgensen og Phillips 1999).

Det finnes flere diskursanalytiske tilnærminger. Et fellestrekk ved de ulike tilnærmingene er at vår måte å snakke og forstå verden på ikke avspeiler vår omverden, våre identiteter og relasjoner nøytralt, men spiller en aktiv rolle i å skape og forandre dem. I denne studien har forskeren vært særlig influert av Potter og Wetherells (1987) diskurspsykologi. Årsaken til at forskeren fatter interesse for deres tilnærming er deres fokus på hverdagslivets retoriske mønstre. Dette er en form for sosialpsykologi som utvikler en særlig form for diskursanalyse (Jørgensen og Phillips 1999).

I Potter og Wetherells (1987) diskursanalytiske tilnærming søker man å se nærmere på hvordan folk bruker de forhåndenværende diskursene for å fremstille seg selv og verden på bestemte måter i sosial interaksjon, og hvilke sosiale konsekvenser dette har. På den ene side undersøkes relasjonene mellom individers

og gruppers betydningsdannelser og handlinger (subjektiv mening), og på den annen side undersøkes de bredere samfunnsmessige strukturer og prosesser (objektiv faktisitet). Da Potter og Wetherell (1987) skrev sin første bok om temaet var de usikre på om de skulle bruke det problematiske og omdiskuterte begrepet diskurs, eller om de skulle foreslå sin egen *sosiale tekstanalyse*. Etter å ha vurdert flere alternative begreper, valgte de til slutt å kalle sin analytiske tilnærming for *diskursanalyse*. Dette mente de var viktig for å kunne ivareta både et deskriptivt og et analytisk fokus. Potter og Wetherell (1987:7, 1992:3) definerer en diskurs slik:

«Alle typer av verbale interaksjoner og skriftlige tekster, og betydninger, samtaler, fortellinger, forklaringer, redegjørelser og anekdoter»

For å understreke at språkbruken i hverdagslivet er fleksibel og dynamisk erstatter de imidlertid begrepet diskurs med begrepet *fortolkende repertoar*. Slike repertoarer kan sees på som de byggesteinene aktøren bruker for å konstruere en versjon av handlinger, kognitive prosesser og andre fenomener. Ethvert repertoar vil være bygd på et begrenset antall begreper som blir brukt på en særegen måte stilistisk og grammatikalsk. Disse begrepene er gjerne avledet av én eller flere nøkkelmetaforer. Et fortolkningsrepertoar blir definert slik (Wetherell og Potter 1992:90):

«Med fortolkende repertoar mener vi de klynger av begreper, beskrivelser og talemåter, som i det store og det hele kan skjelnes fra hverandre, og som ofte er samlet omkring metaforer eller livaktige bilder»

Grunnen til at de foretrekker dette begrepet er å komme vekk fra synet på diskurser som abstrakte størrelser, og i stedet se på hvordan diskurser brukes som fleksible ressurser i sosial interaksjon, og på den måten fungerer som sosiale praksiser. I Potter og Wetherells diskursanalyse er det tre temaer som særlig skiller deres tilnærming fra tradisjonell sosialpsykologisk undersøkelsespraksis. De er opptatt av språkets funksjonelle orientering, av de konstruktive prosessene som er en del av den funksjonelle orienteringen, og av variasjonene som frembringes av disse orienteringene (Potter og Wetherell 1987, Wetherell og Potter 1992, Wetherell og Taylor 2001, Burr 1995, Jørgensen og Phillips 1999, Lübcke 1988):

- *Funksjon*

Flere språkteoretikere vektlegger at språket er et medium som er handlingsorientert. Det er særlig språkfilosofien, og spesielt Austins fenomenologiske lingvistik (teorien om talehandlinger), som har vært opptatt av hvordan folk bruker språket for å kunne gjøre ting (f.eks. Austin (1962), Ryle (1971), Searle (1969), Wittgenstein (1969) som har vært blant de viktige inspirasjonskildene. Den lingvistiske fenomenologien omfatter grundige beskrivelser av hvordan vi bruker språket (Lübcke 1988).

En annen viktig inspirasjonskilde er Garfinkels etnometodologi<sup>11</sup>. Ordet etnometodologi betyr metoden som brukes av folket (etno). I denne tilnærmingen fokuserer man på de metoder hverdagsmennesket bruker for å produsere og gjøre dagliglivet forståelig (Ritzer 1992).

Teoretikere innenfor disse to tradisjonene legger vekt på at diskurser er handlingsorienterte. Utsagn er ikke bare konstaterende, men også utførende: man spør, unnskylder, rettferdiggjør, forglemmer osv. (Potter og Wetherell 1987, Wetherell og Taylor 2001). Det er på bakgrunn av disse to teoriene at de introduserer sitt begrep fortolkningsrepertoar. Dette er altså de byggesteinene folk bruker for å fremme egne hensikter, rettferdiggjøre handlinger og hendelser, validere egen atferd, avvise kritikk og gi et troverdig bilde av seg selv i interaksjonen med andre. En diskursanalytiker vil være opptatt av de funksjonelle aspektene ved alle former for snakk, og ikke bare det som kan knyttes til begreper som impression management, kognitiv dissonans, forvrengninger o.l.

- *Konstruksjon*

Den prinsipielle grunnsetningen i diskursanalyse er at folk bruker språket for å konstruere versjoner av den sosiale verdenen. Begrepet konstruksjon er lensiktsmessig av flere årsaker. For det første minner det oss om at våre begreper bygger på de språklige ressursene vi har for hånden. For det andre innebærer begrepet konstruksjon en aktiv seleksjon av de ressursene som eksisterer. Vitenskapsteoretikere som Kuhn og Popper hevder at selv i beskrivelser av de enkleste fenomener, vil det være mulig å gi mange forskjellige beskrivelser. Hva man velger ut vil være avhengig av ens orienteringer og interesser. Og til slutt nevner de at konstruksjonsbegrepet viser fremstillingenes viktige betydning. Fremstillingene konstruerer faktisk virkelighet. Det betyr at konstruksjonene skaper en verden som ser virkelig ut for aktørene. Det betyr nødvendigvis ikke at konstruksjoner er intensjonale eller tilsiktet. Når en person gir en bestemt fremstilling trenger ikke vedkommende være bevisst konstruerende. Personen gjør det som er naturlig fremfor intensjonelt å bestemme hvilken fremstilling som vil være passende (Potter og Wetherell 1987).

- *Variasjon*

Dette tredje punktet om variasjon følger av de to ovennevnte. Gitt at diskursen er konstruert og handlingsorientert, må vi forvente at de forskjellige aktivitetene produserer forskjellige diskurser. For diskursanalytikere er språket mye mer variert enn det som gjerne blir antydnet i de deskriptive språkmodellene. I disse modellene blir det antatt at folk vil beskrive de samme hendelsene, handlingene eller holdningene på en konsistent måte. Den konstruktive og fleksible måten å bruke språket på blir derfor viktig når man foretar diskursanalyse (Potter og

---

<sup>11</sup> Harold Garfinkel var elev av Alfred Schütz. Både fenomenologisk sosiologi og etnometodologi har sine intellektuelle røtter i de filosofiske arbeidene til Edmund Husserl. Fenomenologi og etnometodologi har mange likhetstrekk: Fokuserer på folks hverdagsliv, hvordan mennesker aktivt produserer og opprettholder mening osv. Etnometodologi har tradisjonelt vært mer empirisk orientert enn fenomenologi. Videre fokuserer den fenomenologiske undersøkelsestradisjonen mer på hva folk tenker, mens den etnometodologiske er mer opptatt av hva folk faktisk gjør (Ritzer 1992).

Wetherell 1987). Det samme fenomenet kan altså bli beskrevet på mange forskjellige måter, og derfor vil det nødvendigvis være stor variasjon i fremstillinger. Disse variasjonene kan brukes som analytiske ledetråder som viser tilbake til den funksjonelle orienteringen. Et av forskningsspørsmålene som ønskes besvart i denne studien er nettopp hvordan middagen blir beskrevet, avhengig av den funksjonelle orienteringen.

Potter og Wetherell (1987) er kritiske til det tradisjonelle holdningsbegrepet. Undertittelen på boken *Discourse and Social Psychology* (1987) er nettopp "beyond attitudes and behaviour". Når man som forsker intervjuer en person om et tema, er det alminnelig antatt at de svarene som personen gir på disse spørsmålene, på en eller annen måte representerer noe som ligger i personens psyke, f.eks. holdninger og meninger om temaet (kognitiv psykologi). En holdning referer til en koherent og relativt langlivet orientering med hensyn til et tema. Personens språk og fremstillingsmåte blir av forskeren uten videre tatt for å være et uttrykk for holdningen som ligger inni intervjupersonen. Potter og Wetherell argumenterer for at holdninger i denne betydning ikke finnes, og at vi bare trenger å se på graden av variasjon innenfor en intervjutranskripsjon for å bevise det. Intervjutranskripsjoner viser at det intervjupersoner sier i liten grad er preget av koherens og stabilitet. For å se nærmere på dette med utsagns konsistens ble det valgt ut to tilfeldige intervjutranskripsjoner fra forskerens empiriske materialer.

- *Eksempel 1: Bente (P1-1995)*

Intervjueren spør Bente innledningsvis om det er noe hun bevisst unngår å kjøpe/spise. På dette spørsmålet svarer hun følgende: "Det kan godt være at jeg tilhører den litt sløve kategorien. Jeg undersøker ikke så mye at jeg setter meg skikkelig inn i de forskjellige produktene". På neste side i transkripsjonen forteller imidlertid Bente; "jeg var lenge opptatt av denne Sør-Afrika problematikken, og da fulgte jeg med, altså. Hvis jeg f.eks. skulle kjøpe frukt sjekket jeg at det ikke var fra Sør-Afrika". Bente forteller også at hun "prøver å unngå sukker og fett - jeg kjøper gjerne Cola light istedenfor vanlig brus". Senere i intervjutranskripsjonen forteller Bente; "jeg er engstelig for å spise eller drikke sånt med fæle tilsetningsstoffer. Jeg drikker en Cola light i ny og ne, men jeg kjøper vel så gjerne en ordentlig Cola med sukker i, men jeg bruker jo suketter i teen min, da. Ja, ja, jeg er ikke helt konsekvent".

- *Eksempel 2: Ingrid (P2-1999)*

Intervjueren spør Ingrid om det er noe hun husker spesielt godt fra sin egen oppvekst og familiens måltidsvaner, og hun svarer som følgende: "Det må være det at vi alltid hadde tid til å sitte samla rundt matbordet, hele familien" (storfamilien). Litt videre i fremstillingen sier hun imidlertid følgende: "Pappaen min var ukependler da, så han var sjelden hjemme". Intervjuer spør om det er noe hun syntes var slitsomt med slike fellesmåltider, og hun svarer: "Nei, det var bare koselig, det". På neste side i transkripsjonen forteller hun om hvilke forventninger, krav og sanksjoner som preger hennes måltidsoppdragelse. I denne fremstillingen kan hun fortelle om flere dårlige måltidsminner fra sin egen oppvekst:

”En ting jeg husker fra min egen barndom, var det at hvis jeg var uheldig å velte glasset, så ble pappaen min alltid veldig sinna. Og det er noe som sitter i meg og som jeg er veldig bevisst på. Hvis ungene søler fordi de er uheldige, får de aldri kjeft, altså. Foreldrenes matlokking (en bit for ...)” er også noe hun hae tatt avstand fra. Dette har hun selv opplevd som slitsomt, og det er en oppdragelsesmetode som hun aldri bruker på sine egne barn. Kvinnen beskriver seg selv som lite streng. Tidligere i intervjutranskripsjonen sier hun imidlertid følgende om reaksjoner på uønsket atferd ved matbordet: ”Det tolererer jeg ikke. Vi har vært igjennom en sånn prosess. Vi har en sånn krok ute i gangen, og der har de stått begge to når de har gått over grensene. Da har de blitt satt der og så sier jeg at; nå kan du står der til du har blitt snill gutt og spiser pent. Med den eldste holdt det å stå der 3 ganger, men med han yngste gikk det 2 år før han skjønnte det”.

Holdningene og meningene som fremkommer i disse to intervjutranskripsjonene er verken koherente eller stabile. Potter og Wetherell (1987) foreslår at fremfor å ta det personen sier som et uttrykk for en indre tilstand (holdning, mening) eller underliggende prosess, bør vi se på hvilke spesifikke funksjoner og hensikter våre fremstillinger har for oss i vår interaksjon med andre. Potter og Wetherells (1987) løsning på variasjoner i folks fremstillinger er å gjøre det til en del av analysen. Fremfor å se på hvilken versjon som er riktig, må forskeren se på hvilken funksjon de ulike versjonene søker å oppfylle.

I analysen av det empiriske materialet har det vært viktig å se etter hvilke variasjoner man kan finne i kvinnenens beskrivelser. Dette gjelder både innenfor hver enkelt beskrivelse (deskriptive nyanser, forskjeller og paradokser) og på tvers av beskrivelser (det typiske og det atypiske). Dette skiller seg på vesentlige måter fra den positivistiske epistemologien. Her er det nettopp viktig at forskeren frembringer klare og konsistente svar for å kunne trekke slutninger om underliggende holdninger. Fremfor å se på variasjoner som en mulig feilkilde vakte forskeren her å se på dem som en mulig kunnskapskilde. I hvilke situasjoner er for eksempel holdning x uttrykt fremfor holdning y? Hvordan uttrykkes de? Hvilken hensikt oppnås? Når er det for eksempel legitimt å snakke om konflikter, og når er det ikke legitimt? Når er det legitimt å ta noe raskt og lettvent til middag, og når er det ikke det?

Det å spise middag ble innledningsvis definert som en moralsk handling. Matvaneforvaltere kan på bakgrunn av dette sees på som en person som fungerer som en aktør i et moralsk univers. En stor del av analysen vil med nødvendighet innebære å se nærmere på hvordan kvinnene bruker språket til å posisjonere seg som matvaneforvalter, samt hvordan de forklarer, legitimerer, unnskylder og rettferdiggjør sin praksis. Hvordan blir deres praksis moralsk gyldig? Som det kommer frem av dette, er ikke forskerens mål å komme bak diskursen for å finne ut hva ”kvinnene virkelig mener eller gjør” når de forteller om sin middagspraksis. Det gjelder altså ikke å sortere hva de sier som ”rett eller galt”, men å undersøke hvilke mønstre det er i utsagnene.

Som det kommer frem av forskningsspørsmålene (tabell 2-3) vil unntakene og unnskyldningene bli nøye beskrevet. Disse forteller også noe om forventninger og krav til den matkulturelle orden - hva er det naturlige og riktige middagsmønsteret? I intervjuene forsøkte forskeren hele tiden å spørre på en litt provoserende måte. Det vil si at det var viktig at spørsmålene kunne bidra til å bryte med den vanemessige forståelsen av middagen. Intervjupersonene kunne for eksempel fortelle intervjueren at de spiste middag hver dag. En måte intervjueren fulgte opp denne type beskrivelser på, kunne være: Hvorfor må man spise middag hver dag, da? Et annet typisk eksempel var når intervjupersonene fortalte om hvilke matretter de hadde spist sist gang de droppet middagsmåltidet. Hvorfor kaller du ikke dette en middag? Hvorfor passer ikke *det* å spise for en familie? Hvorfor er ikke *det* søndagsmat? o.l. Svarene man fikk på slike provoserende spørsmål viste seg å bli særlig fruktbare for analysen.

Både fenomenologi og etnometodologi har blitt beskrevet som en form for provokasjonsmetodikk (Ritzer 1992). I en etnometodologisk tilnærming vil man for eksempel foreta såkalte "breaching experiments". Forskerens hensikt er å forstyrre den sosiale virkeligheten for å kaste lys over hvilke metoder folk bruker for å konstruere en sosial virkelighet. Dette gjøres ved å bryte med de normale prosedyrene (f.eks. gjesten som setter skoene sine på bordet, prutte på tannpasta o.l.).

Som det kommer frem av det ovennevnte, vil analysen være influert av Potter og Wetherells (1987) diskursanalytiske tilnærming. Deres kunnskapsinteresse er å kartlegge hvordan diskurser skaper en verden som ser virkelig ut for deltakerne. De er ikke opptatt av å finne ut om det fortolkende repertoaret er en sann eller falsk avspeiling av verden, men å analysere hvordan versjonene blir konstruert som sanne. Ideologi kan etter deres syn sees på som diskurser som kategoriserer verden på måter som bidrar til å legitimere og opprettholde sosiale mønstre. De er heller ikke opptatt av den lingvistiske oppbyggingen av diskurser, men av den retoriske organiseringen av tekst og tale. Det vil si hvordan tekst og tale kan knyttes til sosial handling. Deres bidrag har altså gitt flere anvendelige redskaper til analysen av den norske middagspraksis. I denne studien vil man nettopp se nærmere på hvordan kvinnene, gjennom diskursiv praksis, skaper konstruksjoner av middagen. Det vil si de repertoarene som kvinnene trekker på i løpet av intervjuet. Hvilke begreper, beskrivelser og talemåter er det som fremkommer i deres snakk om sitt middagsmønster? Hvordan brukes begrepet middag og dets synonymer, og hvordan beskrives middagen i forskjellige kontekster? Hvordan valideres og legitimeres deres middagsvaner?

## 2.8 Kvalitetskriterier

Valget av metode må også basere seg på bestemte kriterier for å kunne validere den kunnskapen som er produsert. For å avgjøre kunnskapens validitet stiller man spørsmål av typen "er det sant at ...?" Betydningen av validitet blir i lærebokpresentasjoner vanligvis knyttet opp til en overensstemmelsesteori for sann-

het; *korrespondanseteori for sannhet*. I denne teorien kan en oppfatning sies å være sann, i den grad den fremstiller et fenomen slik det er i seg selv, uten at noe legges til eller trekkes fra (Lübcke 1988, Malnes 1997). Denne teorien føres tradisjonelt tilbake til Aristoteles, men den klassiske formuleringen har den først fått hos Thomas av Aquino: "Sannheten består i en overensstemmelse mellom tingene og intellektet" (Lübcke 1988). Et eksempel på dette er korrelasjonskoeffisienter som påviser en korrespondanse mellom undersøkelsesresultatene og eksterne kriterier.

I fortolkende studier vil ikke validiteten bygge på sannhet i betydning av en korrespondanse med virkeligheten (Giorgi 1992, Kvale 1997). I slike studier vil de *koherensteoretiske* kriteriene komme i forgrunnen. I denne teorien snakker man ikke om absolutte sannheter, men om grader av sannhet. Validering innebærer da at man velger mellom konkurrerende og falsifiserbare tolkninger, og en undersøkelse av alternative kunnskapsutsagns relative troverdighet. Man fjerner seg altså fra troen på kunnskap som en avspeiling av virkeligheten (Lübcke 1988, Kvale 1996). Gjengivelsen av virkeligheten vil alltid være perspektivisk (Polkinghorne 1983), og avhengig av det perspektivet forskeren har, vil forskjellige beskrivelser fremtre.

En vanlig innvending mot dette kunnskapssynet om et mangfold av forklaringsmodeller er at det fører til relativisme. Det finnes ingen vurderingskriterier, og dermed blir ingen definisjoner eller tolkninger sannere enn noen annen (Fauske 1998). Diskursanalytikere imøtegår denne kritikken på flere måter. De mener blant annet at det ikke kan være særlig tvil om at det i et samfunn alltid vil finnes dominerende definisjoner og forståelser – det vil alltid være noe som er mer sant eller riktig i bestemte kulturer og til bestemte tider. Den gyldige forståelsen av verden er ikke bare et produkt av objektive observasjoner, men også av de sosiale prosessene og interaksjonene som folk hele tiden er involvert i (Burr 1995).

Den koherensteoretiske modellen for sannhet innebærer altså at forskeren må validere sitt forskningshåndverk på grunnlag av litt andre forutsetninger og fremgangsmåter enn en forsker som knytter seg til en overensstemmelsesteori for sannhet. I metodelitteraturen gis det ulike forslag. Kvale (1997) mener validering først og fremst betyr at forskeren må *kontrollere*, mens Geertz (1973) erstatter begrepet med *vurdering*.

- *Hvordan vurdere studiens interne validitet?*

Innenfor den fortolkende tradisjonen vil altså forskeren velge mellom konkurrerende og falsifiserbare beskrivelser og konstruksjoner. Når forskeren så skal vurdere sine rekonstruksjoner blir dermed det avgjørende spørsmålet som må stilles: *Hvordan kan man som forsker, vite at den tolkningen man har tillagt betydning, faktisk er den beste?* Innenfor den fortolkende tradisjonen blir forskeren i denne sammenheng oppfordret til å ha en mistenksom og betraktende holdning til sine teorier og antakelser om hvordan verden fremtrer. Den fremstillingen man gir av et fenomen vil ikke være den eneste mulige fremstillingen, men kun én versjon av flere mulige. Det er også viktig at forskeren er i stand til å erkjenne

sin egen rolle og involvering. Som det kommer frem i Wacquant og Bourdieus (1992) fremstilling av en ideell forsker, er det viktig at man ser på sitt forskningsprodukt som en interaktiv prosess. Produktet vil med nødvendighet bli påvirket av forskerens personlige egenskaper og historie. Det er også viktig å ta i betraktning hvordan forskerens versjon er en del av et større forskningsfelts diskursive kamper, samt hvordan forskerens versjon bygger på andre studier. Når en studie bygger på andre studier vil ikke det si at forskeren tar opp hansken der andre slapp, men i betydningen å være påvirket av og informert om de andre studiene (Gadamer 1975).

Geertz (1973) mener den fortolkende samfunnsvitenskapens fremste målsetting må være en raffinering av samfunnsdebatten, og forskerens mål må derfor være å utvikle *konkurransedyktige tolkninger* i denne debatten – dette dreier seg både om analyserammens forklaringspotensial, samt dens evne til å skape nye forklaringer. Et sentralt poeng i Gadamers (1975) vitenskapsteori er at vår forståelsehorisont eller våre sannhetsbilder hele tiden vil bevege seg. Slike prosesser blir beskrevet som *virkningshistorie*<sup>12</sup>.

I denne studien har målsettingen vært å øke vår forståelse av middagsmåltidet og dets betydning i folks hverdagsliv. Det essensielle i vurderingen av hvorvidt forskeren har lykket med å bidra med en mer systematisk og omfattende kunnskap om fenomenet middag, vil blant annet avhenge av hvor fullstendige og overbevisende beskrivelsene er blitt.

- *Hvordan vurdere studiens reliabilitet?*

I motsetning til validitet finner man ikke begrepet reliabilitet i *Bokmålsordboka* (1997). Det engelske begrepet ”reliability” oversettes til norsk med ord som pålitelighet, vederheftighet og tilforlatelighet. Hvordan kan man så vurdere denne kvalitative studiens pålitelighet eller reliabilitet?

I metodelitteraturen knyttes reliabilitet ofte til i hvilken grad det vil være mulig å foreta gjentakende og identiske observasjoner av det fenomenet som er studert. Problemet er at denne studiens forskningsobjekt vil være i kontinuerlig bevegelse. Det innebærer at fenomenet middag ikke kan kontrolleres på samme måte

---

<sup>12</sup> En studies virkningshistorie vil si den måten den påvirker historien på. Geertz (1973) beskriver hvordan enkelte studier har kommet inn i det intellektuelle landskapet med en slik enorm styrke at de totalt dominerer vår forståelse for en stund. Etter hvert som vi blir kjent med teorien, blir den mer balansert og blir ikke lenger altoverskyggende, men en del av vår intellektuelle bagasje. Den forklarer noe (forklarer fortsatt noe sant om vår verden i dag), men den forklarer ikke alt. Slike studier vil i Gadamers (1960) terminologi påvirke vår måte å forstå verden på i en slik grad at vår forståelsehorisont blir et produkt av studiene. Studier kan med andre ord ha hatt så stor betydning at vi ikke ville vært der vi er i dag hvis disse studiene ikke hadde vært gjennomført. Studiene har skapt nye betydninger som vi kan tolke oss selv og verden i forhold til. I møtet med tidligere studier vil vi imidlertid alltid være både nære og fremmede. Nære fordi vi er en del av tekstens virkningshistorie, men fjerne fordi vår forståelsehorisont har tatt opp i seg mye annet. Dette at vi samtidig er nære og fjerne, muliggjør det Gadamer kaller *horisontsammensmelting*. Når vi leser en tidligere studie forstår vi den ut fra vår forståelsehorisont, og den smelter dermed sammen med verkets horisont. Dermed oppstår en ny forståelse (Gadamer 1960).



som en undersøkelse av for eksempel fysiske objekter. En konsekvens av dette er at det vil være en umulighet for en annen forsker å etterprøve denne studien under identiske forhold.

Det er ikke bare fenomenet middag som vil være i kontinuerlig forandring. Det samme må sies om studiens informanter. Det er i denne sammenheng verdt å referere til den greske filosofen Herakleitos. I følge denne filosofen vil det aldri være mulig å stige ned i den samme elven to ganger, fordi både vi og elven vil ha forandret seg (Lübcke 1988). Når forskeren intervjuer P21 Malin, den 15. november 1999 kl. 20.30 blir denne dagen fiksert eller fotografert. Intervjuet blir dermed å betrakte som en historisk begivenhet, eller en unik hendelse som ikke lar seg gjenkalle. I samsvar med Herakleitos forklaring vil det være umulig å repetere intervjuet under identiske forhold, nettopp fordi både forskeren og informanten vil ha forandret seg.

For å gi leserne av denne avhandlingen en mulighet til å vurdere påliteligheten i de resultatene som fremkommer i studien, har det derfor blitt vurdert som viktig å vise åpenhet omkring hele forskningsprosessen. Dette er den viktigste grunnen til at avhandlingen har fått et såpass omfattende metodekapittel: Hvordan ble studien planlagt? Hvordan ble intervjupersoner rekruttert? Hvordan ble utvalget begrunnet? Hvordan ble intervjuguiden utformet? Hvordan forløp intervjuene? Hvilke analyseteknikker tok forskeren i bruk? osv. Det er i denne sammenheng verdt å gjenta at den etymologiske betydningen av begrepet metode er "veien til målet". Som det ble nevnt innledningsvis bør denne veien være preget av reflekterte valg og gode begrunnelser.

- *Hvordan vurdere studiens eksterne validitet (generaliserbarhet)?*

Kvalitative studiers manglende evne til å bidra med statistisk generalisering er en utbredt bekymring innenfor den tradisjonelle metodelitteraturen: "Hvordan kan man generalisere ut fra intervjuer med bare 25 kvinner?" Svaret på dette spørsmålet er komplisert. Yin (1984) forsøker å besvare dette spørsmålet ved å introdusere begrepet *analytisk generalisering*. Når man foretar denne formen for generalisering ønsker man ikke å generalisere forskningsresultatene til å gjelde for hele populasjonen ("slik spiser alle nordmenn middag"), men å utvide forståelsen av fenomenet middag. Det er altså en annen form for generalitet eller allmenngyldighet man ønsker å komme frem til enn den som fremtrer gjennom den tradisjonelle *statistiske generaliseringen*, hvor forskeren vil regne ut frekvenser og sannsynlighetskoeffisienter.

Av surveyundersøkelser vet man at det å spise middag er en allmenngyldig regel i folks hverdagsliv (Bugge og Døving 2000). I denne kvalitative studien har man ikke hatt til hensikt å telle, kalkulere og klassifisere de ulike elementene ved middagsmåltidet – middagens hvem, hva, hvor og hvordan. Det som har vært hensikten er snarere å skape en forståelse av fenomenet middag, der flest mulig av de forholdene som kan være av betydning, synliggjøres og relateres til hverandre – middagens historiske, sosiale, kulturelle og praktiske aspekter. Det vil si at forskeren gjennom studien har forsøkt å kartlegge middagens meningssam-

menhenger og konkrete sosiale kontekster. Det var også viktig å finne ut mer om hvilke konsekvenser disse meningssammenhengene og kontekstene hadde i den enkeltes hverdagsliv.

Forskeren har vært opptatt av å kartlegge det typiske, det generelle og det vanlige i den norske middagspraksisen: Hvordan tenker og handler vanlige folk i sin middagsforvaltning? Hvordan ser den vanlige middagspraksis ut? For å øke forståelsen av det vanlige, ble det imidlertid også viktig å innlemme materialets *variasjonsbredde*: Hvilke muligheter har aktørene i utformingen av et middagsmønster. Et sentralt forsknings spørsmål i denne sammenheng er: "Hvor åpent er det for en kvinne å si ...?" Dette forteller nettopp noe om kvinnenens handlingsrom: "Hva er mulig og hva er ikke mulig?".

Som det kommer frem av dette generaliseringsmålet er altså ikke forskerens hensikt å generalisere ulike kausalforhold til å gjelde hele universet, men å øke kunnskapen om den norske middagspraksis. Til syvende og sist handler kanskje denne studiens fruktbarhet og generalitet om i hvilken grad den kan bidra til å utvide og flytte vår forståelse av middagen: Hvorfor er den blitt som den er blitt? Hva ønsker vi å beholde og hva ønsker vi å endre? Hvordan er det i så fall mulig å foreta endringer? Det moderne norske samfunnet baserer seg på at dets borgere har et relativt høyt nivå av selvforståelse. Det å få mer kunnskap om egne middagsvaner – gjennom offentlige beskrivelser, statistikker, surveyundersøkelser og intervjuundersøkelser - kan på flere måter bidra til endring, fordi folk på denne måten får mer kunnskap om seg selv. Et sentralt begrep i denne sammenheng vil nettopp være *konkurransedyktige tolkninger*. I hvilken grad kan man altså si at denne studien bidrar med en fremstilling av den norske middagspraksis som folk faktisk kan kjenne seg igjen i, og som har relevans til folks eget liv?

## 2.9 Fremstillingen av det kvalitative materialet

Forskerens skriving er ikke en lineær, men en gjentakende prosess (Fuglestad 1997). Omskrivingene er en del av den kunnskapsutviklende prosessen. Det hele handler om å gjøre tankene tydeligere og å gi fremstillingen en bedre struktur og sammenheng. Fuglestad (1997) skiller mellom den *utforskende skrivingen* og den *presenterende skrivingen*. Den førstnevnte er selve arbeidsmåten i den kvalitative forskningsprosessen. Typiske eksempler på dette vil være intervju-transkripsjonene med tilhørende kommentarer, samt forskningsjournalene. Kvale (1997) mener det er viktig at man allerede i starten av et prosjekt har den presenterende skrivingen i tankene. Det vil si at man hele tiden må være opptatt av hvordan analysene skal fremstilles; hva er viktig og hva er ikke viktig, hvordan skal teksten bygges opp, og hvordan skal intervju-sitatene fremstilles osv. Erfaringene fra denne studien viste at intervjuguidens temaer og forskningsspørsmål var viktige i så henseende. Dette minnet forskeren hele tiden på hvilke hovedtemaer som ville bli sentrale i de empiriske kapitlene.

Som forsker kan man tilnærme seg og forstå et materiale på mange forskjellige måter. Samfunnsvitenskapelige tekster blir av flere teoretikere sett på som sosiale konstruksjoner med utgangspunkt i visse teoretiske perspektiver. Gjennom litterære og retoriske strukturer skaper skrivningen nettopp et bestemt syn på virkeligheten. Hvordan bør så forskeren presentere sin historie? Fuglestad mener man bør stille følgende krav til en vitenskapelig tekst:

- Den skal være overbevisende
- Den skal være ordnet og strukturert, og fremheve det viktigste
- Gjennom bruk av konkrete eksempler skal forskeren kunne komme i dialog med leseren.

Kvale (1997) mener en svakhet ved mange kvalitative studier er at det finnes altfor mange tunge og kjedelige presentasjoner. En feil er at presentasjonene ofte mangler en forbindelse mellom undersøkelsens metodiske trinn og de opprinnelige samtalenene. Et eksempel på dette er når det brukes for mange lange, ordrette sitater, oppstykket i fragmenterte og atomistiske sitater. Dette skyldes gjerne at forskeren blir så overveldet av de lange og kompliserte intervjuetekstene at ethvert personlig perspektiv går tapt. Kvale (1997) mener videre at man ofte kan få inntrykk av at forskeren bruker sitater for å dokumentere sannhetsgehalten i materialet. En kvalitativ analyse vil med nødvendighet være basert på et mye bredere grunnlag enn det leseren kan få direkte tilgang til. Sitater bør derfor først og fremst ha en illustrerende funksjon. Sitater er ingen forutsetning for analysen, men et resultat av analysen (Gulbrandsen 1996). Kvale (1997) gir følgende retningslinjer for bruk av sitater:

- Sitatene bør relateres til den generelle teksten
- Sitatene bør kontekstualiseres
- Sitatene bør tolkes
- Sitatene bør ikke utgjøre mer enn halvpraten av teksten i et kapittel
- Sitatene bør være korte
- Bruk bare de beste sitatene
- Sitatene bør gis en skriftlig form
- Det må utformes et enkelt symbolsystem for redigering av sitater

I tillegg til standardkravene som må stilles til presentasjon av kvalitative materialer, finnes det en rekke metoder for å øke studiers lesbarhet. Sitatene som brukes bør hele tiden velges ut med henblikk på de viktigste resultatene som fremkommer i materialet. En annen måte å øke lesbarheten på er å velge ut såkalte kjerneinformanter. For å bli kvalifisert som kjerneinformant må vedkommendes historie dekke mye av det som fremkommer i materialet i sin helhet. I noen tilfeller kan også forskeren velge ut kjerneinformanter som kan beskrives som atypiske. På denne måten får man frem variasjonen i måter ”å gjøre det på”, samtidig som forskerens analytiske poenger utdypes.

## 2.10 Historiske materialer

I innledningen til *Fortida er ikke hva den en gang var*, en innføringsbok i historiefaget, kan vi lese at et trekk ved vår samtid er at beskrivelser av samtiden er ”inn”, mens beskrivelser av fortiden er ”ut” (Kjeldstadli 1992). Denne idéen kan også sies å være et typisk trekk ved den norske matkulturelle diskursen; vår mathistorie er kjedelig og irrelevant, og spiller liten rolle i et samfunn hvor endringene skjer i et stadig raskere tempo.

For å få en god forståelse av samtidens middagspraksis ble det vurdert som nødvendig å søke i historiske kilder. Dette ville gi bedre kunnskap om hvilke trekk som er stabile ved det norske middagsmønster, og hvilke som er i forandring. I den ovennevnte innføringsboken kan vi nettopp lese at en konsekvens av historisk innsikt er en vaksinasjon mot tanken om at alt egentlig gjentar seg (”intet nytt under solen”), eller at alt en går i entydig retning (”det norske matvanemønsteret er i oppløsning”). Ved å se nærmere på den norske mathistorien ville man også få en større forståelse for hvordan middagen har blitt som den har blitt. I den historiske analysen konsentrerte derfor forskeren seg om den norske matkulturens mønstre, samt hvilke linjer som preger den norske mathistorien.

Det historiske materialet som er brukt i denne studien bygger blant annet på to arbeider skrevet av historikeren Fredrik Grøn. Det første arbeidet har tittelen *Om kostholdet i Norge Indtil aar 1500* (1927), det andre har tittelen *Om kostholdet i Norge fra omkring 1500-tallet og op til vår tid* (1942). Grøn (1942) mener hans historiske arbeid må sies å være av litterær art. I motsetning til mange andre arbeider på hans tid har for eksempel arkeologi spilt liten rolle i hans studie. Han opplyser at folkemuséene, de Sandvigske samlinger, bygdemuséene og Norsk folkemuseum indirekte har bidratt med en del opplysninger angående matstell og drikkeskikker. Dels finnes det også kjøkkenutstyr bevart i mange av de gamle stuene. Han mener at det ville vært en fordel om han hadde foretatt egne undersøkelser i fjellbygder, setrer og ellers på landsbygden (hvor det gamle kostholdet fortsatt var bevart), men at det ikke hadde vært anledning til denne type reiser. Grøn (1942) har imidlertid studert en del bygdebøker om tidligere kosthold i bygdene. Han opplyser at ”det finnes et rikt materiale å øse av” (s. 8). Han deler sitt kildemateriale inn i to hovedgrupper:

- Topografisk litteratur som det fantes mye av i det 17. og 18. århundre. Denne inneholder mye stoff til belysning av norske bønders liv, levesett og kosthold.
- Bygdebeskrivelser som i hovedsak baserer seg på bygdebøker. Disse var for en stor del skrevet i tiden omkring 1914.

Grøn (1942) mener at en svakhet ved den topografiske litteraturen er at den for en stor del er skrevet av danske menn, mest prester, men også sorenskrivere og offiserer. Selv om de har tilbrakt noen år som embetsmenn i Norge, er det altså grunn til å sette spørsmålstegn ved deres forhåndskjennskap til norske landsens forhold. Spørsmålet knytter seg derfor til deres pålitelighet om emnet. Grøn

(1942) har imidlertid valgt å gå ut fra at opplysningene som gis i det store og det hele er korrekte. Han synes det likevel har vært nyttig å sitere en del av disse kildene for å belyse deres karakter og se litt på hvordan opplysningene ble gitt. De mange bygdebeskrivelsene fungerer også som en kontroll av opplysningene. Forfatterne av disse hører hjemme i bygden og har gjerne slektstradisjoner i flere ledd. De kjenner forholdene ut fra egen erfaring og egen iakttagelse. Grøn mener dette gjør opplysningene særlig pålitelige. De ovennevnte kildene går imidlertid kun tilbake til det 18. århundre. Grøn har i sin kartlegging av kostholdet før denne tiden støttet seg på ulike topografiske skribenter. De utvalgte kildene er i fagmiljøet ansett som verdifulle og pålitelige.

Som det kommer frem av Grøns (1927, 1942) gjennomgang av sin historiske metode, møter han som forsker på mange utfordringer og vansker. Etter å ha tatt de mange usikre faktorene i betraktning kommer han altså frem til at de utvalgte kildene likevel vil kunne gi et sannsynlig bilde av den matkulturelle fortiden. I denne studien er Grøns arbeider blitt brukt som en beretning for å kontekstualisere vår tids middagspraksis. En kritikk som kanskje kan reises mot forskerens bruk av dette historiske materiale, er at det ikke vil bli foretatt noen nærmere vurdering eller drøfting av Grøns valg av metoder og perspektiver.

Av andre viktige historiske kilder som er brukt i denne studien, bør nevnes Berge Furre (1992) *Vårt hundreår. Norsk historie 1905-1990*. Hovedvekten i denne boken ligger på den politiske utviklingen. For å forstå hvordan det norske middagsmønsteret har endret seg i nyere tid, må dette settes inn i en større samfunnsmessig sammenheng. Her har denne boken vært en viktig kilde. Furre (1992) beskriver flere utfordringer som knytter seg til historiske studier i forordet. Dette knyttes blant annet til historikerens valg av stoffområde, perspektiv, problemstillinger og dominerende begreper.

Studien *Can she bake a cherry pie? American women and the kitchen in the twentieth century* (McFeely 2000) har også bidratt med viktige historiske perspektiver. Denne boken omhandler hvordan matlaging har utviklet seg i USA gjennom det 20. århundre. Svært mange av beskrivelsene som fremkommer i boken er også relevante for utviklingen i den norske matlagingspraksis. I likhet med det som fremkommer i Grøns studier viser også den amerikanske studien hvordan det norske matvanemønsteret er tett sammenvevd med andre lands matvaner. Svært mange av de utviklingstrekkene som beskrives i den amerikanske matkulturen er de samme som i den norske.

Til slutt bør det nevnes at det også er foretatt en analyse av viktige bøker i den norske kokeboklitteraturen. Kokebøker vil til enhver tid være viktige formidlere av de rette utsagn og praksiser. Den boken som er blitt lagt til grunn for en analyse av nyere norsk middagspraksis er *Den rutete norske kokeboken* (1982- og 1999-utgaven). Bokens redaktør er Ingrid Espelid Hovig.



### 3 Det norske kjøkken

I dette kapitlet vil det bli sett nærmere på tidligere generasjoners mathverdag. Noe som vekket interessen for historiske matstudier var de typiske svarene som ble gitt på spørsmålet om hva som kjennetegnet forskningspersonenes middagsvaner: ”Vi spiser tradisjonell norsk mat”, ”husmannskost”, ”tradisjonell bondekost” eller rett og slett ”vanlig norsk mat”. Hva slags mat er dette? Kan man snakke om en original norsk matkultur – noe som er mer opprinnelig og ekte. For å få kunnskaper om det norske kjøkkens tilblivelse har det blitt sett nærmere på historiske matstudier. Dette kapitlet baserer seg hovedsakelig på to skrifter som er utgitt av *Det Norske Videnskaps-Akademi* i Oslo. Studiene er gjort av historikeren Fredrik Grøn og har titlene:

- *Om kostholdet i Norge indtil aar 1500* (Grøn 1927)
- *Om kostholdet i Norge fra omkring 1500-tallet og op til vår tid* (Grøn 1942).

Begge arbeidene er besvarelser av prisoppgaver som er oppstilt av henholdsvis *Nansenfondet* og *Freia chokoladefabriks medicinske fond*. Begge arbeidene ble prisbelønnet. Det er flere likhetstrekk mellom Grøns og denne studiens tilnærming til temaet mat og matvaner. I likhet med denne studien er mat og helse et relevant tema i Grøns studie<sup>13</sup>. Hans hensikt var å kartlegge utviklingen i det norske kostholdet: Er det slik at det har vært en god eller dårlig utvikling gjennom de om lag 400 årene han kartlegger? Grøn velger en mye bredere definisjon av kosthold enn det som gjerne knyttes til den medisinske forståelsen. I forordet til det første skriftet (1927) understreker han at begrepet kosthold i det foreliggende arbeidet er oppfattet i videre betydning enn det som ligger i selv ordet: ”Forfatteren har nemlig sett som sin oppgave å gi en så vidt mulig uttømmende fremstilling av alle sider vedrørende folkernæringen (...). Ikke bare selve fødemidlene og den derav fremstilte mat og drikke, men også deres opprinnelse (...), deres tilberedelse av råproduktene og de dertil knyttede virksomheter er tatt med ved emnets behandling” (Grøn 1927:5)<sup>14</sup>. Hans forståelse av kosthold har altså

---

<sup>13</sup> Som nevnt innledningsvis er denne studien finansiert av Norges forskningsråds program *Helse og samfunn*. En viktig målsetting med studien er at den skal kunne bidra med kunnskaper om norske matvaner til bruk i forebyggende helsearbeid.

<sup>14</sup> For å gjøre sitatene fra Grøns studie mer leservennlig har skrivemåten blitt noe modernisert.

mange likhetstrekk med det som i denne studien blir omtalt som ”mathverdager” og ”middagspraksis”.

Et siste likhetstrekk som bør nevnes knytter seg til oppfatningen om hvordan man kan få best informasjon om det norske kostholdet eller den norske mathverdager. Grøn (1927) mente at det avgjørende for å få kunnskap om et folks kosthold, måtte være å kartlegge det som utgjør folkets store masse, og som danner folkets kjerne. For Norges vedkommende ville det i hans samtid si bondestanden. Han hevder videre at det tradisjonelt hadde vært slik at det var de høyeste samfunnslags matvaner som hadde blitt beskrevet. Mange av kostholdsbeskrivelsene stammet fra adelige og kongelige slott, mens bondestandens matvaner hadde kommet mer i bakgrunnen. Slike betraktninger ligger også til grunn i rekrutteringen av forskningspersoner til denne studien. Forskeren ønsket å kartlegge matvaner hos alminnelige mennesker i alminnelige livsformer. I dagligtalen omtales disse gjerne som ”folk flest”.

I det følgende vil det bli forsøkt å vise hvilke sosiale og kulturelle prosesser som har funnet sted i det norske kjøkken fra bondehusholdningen og frem til i dag: Hvordan utformet våre mødre, bestemødre og oldemødre sin mathverdager? Hvilke trekk ved den norske mathverdager er stabile og hvilke har vært i forandring? Kan man se noen sosiologiske kontinuiteter i de historiske kontekstene?

### 3.1 Matvaner og sosiale endringer

Sosial endring er et av sosiologiens mest sentrale begreper (Sosiologisk leksikon 1997). Begrepet er nært knyttet til forestillinger om kontinuitet og diskontinuitet i tid og rom: Foregår matvaneendringer lineært, syklisk eller i sprang? Blir endringene vurdert som en tilpasning, utvikling, fremskritt, forfall, vekst eller modning? Dette siste spørsmålet viser nettopp at endringer forholder seg nært til et samfunns verdier og normer. Matvaneendringer er et sentralt tema i måltidsstudien (Bugge og Døving 2000). I studien blir det konkludert med at de norske måltidsvanene er i en kontinuerlig endring, men at endringene på ingen måte kan sies å være så dramatiske og entydige som de offentlige beskrivelsene gjerne gir inntrykk av. Et trekk ved forfallsfortellingene er at man gjerne refererer til sammenligninger mellom ”før og nå” og ”vi og de andre”: ”Ingen spiser middag lenger” eller ”folk hiver i seg hamburger og pizza på vei til og fra ..” (Bugge og Døving 2000:240). I Grøns (1942) studie fremkommer det at slike matkulturelle forfallsfortellinger også er et fremtredende trekk ved beskrivelser av matvaneendringer i hans samtid.

I likhet med det som fremkommer i måltidsstudien (Bugge og Døving 2000), er pressen og populære tidsskrifter viktige diskursbærere også i Grøns samtid. I følge Grøn (1942) vil slike beskrivelser av et matkulturelt forfall dukke opp med jevne mellomrom, og da gjerne i pressen eller populære tidsskrifter. Han mener også at mange av de matkulturelle beskrivelsene må sies å være forfeilet. Den samme erfaringen blir altså gjort i måltidsstudien: ”Som måltidsforskere ser vi



mange eksempler på at beskrivelsene av norske måltidsvaner blir fordreid slik at virkeligheten fornektes. Det refereres også til udokumenterte påstander som om de var sanne. Det handler altså mer om tro enn viten” (Bugge og Døving 2000:240-241). Forskerne konkluderer i den sammenheng med at det er en tendens til at mediene fokuserer på avviket fra det statistisk vanlige. Det fokuseres på den minoriteten som har et avvikende måltidsmønster, og denne blir stående som representativ. På bakgrunn av de empiriske resultatene som fremkommer i måltidsstudien er det mye som tyder på at de norske måltidsvanene snarere aldri har vært bedre enn de er nå. Dette blir knyttet til den generelle økningen i folks kunnskapsnivå, den generelle velstandsøkningen og den økte varetilgangen i det norske dagligvaremarkedet.

Grøn (1942) gir uttrykk for at han vil være forsiktig med å bedømme hvorvidt den matkulturelle utviklingen i perioden 1500- til 1940-tallet har vært hensiktsmessig eller uhensiktsmessig. Han poengterer imidlertid at det er viktig å ha i mente at: ”alt ikke var bedre før i tiden” - slik matvaneutvikling gjerne har en tendens til å feste seg i den kollektive hukommelse. Fortidens matvanemønster var preget av både primitive livsvilkår og tidsmangel. I beretningen om bondehusholdets mathverdag sies det blant annet: ”Fyrr i tida hefta dei seg ikkje burt med matstellet”. Kostvanene var ensidige: ”Folk hadde de samme matlistene hver dag”. Det mest interessante med denne beskrivelsen av fortidens matvaner er at ”det tarvelige preget” begrunnes med blant annet mangel på tid. Det er altså ikke bare i det moderne livet at tid antas å legge sterke føringer på folks matvaner.

Grøn konkluderer med at matstellet på slutten av det 19. århundre gjennomgående må sies å ha vært ”dårlig”. Han støtter seg i den sammenheng på fremstillingen som er blitt gitt av læger, komitéer, pressen og ellers. Han refererer også til en diskusjon mellom P. Chr. Asbjørnsen og Eilert Sundt. Et av diskusjonstemaene var nettopp bondehusholdningens kosthold. Sundt ble ansett som en mann som generelt hadde en velvillig innstilling til bøndernes levesett. Når det kom til matstell og renslighet gir han imidlertid mange unnskyldende anmerkninger, og han polemiserer både mot Asbjørnsen og medisinske beretninger, som han mener røper en manglende forståelse for levesettet på bygdene. Han benekter likevel ikke at det er flere uheldige trekk ved bøndernes matstell: ”fisk blir kokt sammen med poteter” og ”bondekona slikker av skjeen før hun gir den til ham”.

### 3.1.1 Bondekost og bykost – fra gjensidig utelukkende kosttyper til sammensmelting

Grøn (1942) mener å se at det i hele perioden fra 1500-tallet og frem til 1940-årene har skjedd en differensiering av det ensartede og felles norske kjøkken. Dette fører blant annet til at det utvikler seg to ulike former for kost: *bondekost* og *bykost*.

**Tabell 3-1 Norsk bondekost: Eksempler på matretter beskrevet i Asbjørnsen og Moes folkeeventyr (Grøn 1942).**

- I *Mumle Gåsegg* er menyen: "Sild og velling, graut og mjølk"
- I *Den sjuende far* i huset får ferdesmannen servert: "Øl og brennevin som velkomtsdrink".
- I *En aftenstund i et proprietærkjøkken får treskerne*: "En melkeringe og et traue med hardstampet graut" til aftensmat.
- I en *En sommernatt ved Kroksskogen* byr fiskerne på: "Ertelefse og trått flekk".
- I *Kjetta på Dovre* er bryllupsmaten for trollene: "Rømmegraut, lutefisk og pølse".
- *Pannekaka* blir stekt av "råmelk og den este seg tjukk og god".
- I *Giske* henger og ligger det på stolpebua både "kjøtt og flekk, pølse og ertebrød"
- I eventyret om *Smørbukk* kokes det "Sodd".

Det som omtales som bykost er også et kjennetegn ved landsbygdens embetsmenns kostvaner. I likhet med bybefolkningens kostvaner er også landsbygdens embetsmenns kost sterkere preget av utenlandsk mat enn det som er tilfellet for bondebefolkningen. Det er særlig dansk mat som har kulinarisk innflytelse. Den såkalte bykosten er altså ikke bare en kosttype som kan knyttes til dimensjonene by og land, men også til sosial klasse (bønder og embetsmenn). I flere tilfeller bruker Grøn (1942) uttrykk av typen "det borgerlige kjøkken" eller "de kondisjonertes matvaner" synonymt med "bykosten".

**Tabell 3-2 Familien paa Gilje (Jonas Lie): Et eksempel på bruk av bykost på landsbygden i 1830-40 årene (Grøn 1942).**

Ved besøk av noen offiserskamerater en vinterdag serveres følgende: "Kalvestek med Bordeauxvin til aftens". Det blir gitt beskrivelser av juleforsyningen fra Kristiania: "Et utall pakker og poser hvorav de fleste inneholder finere matvarer, hvetemel, krydderier, både allehånde og kanel, flere sorter sukker, rosiner, sukat, svisker og mandler" (s. 19).

Bondekosten og bykosten står imidlertid ikke i et skarpt motsetningsforhold, selv om man altså til en viss grad kan si at det ene kjennetegner bondebefolkningens kostvaner og den andre bybefolkningens kostvaner. Grøn (1942) mener man i stedet må se på de to kosttypene som uttrykk for to likeløpende linjer i kulturlivet. Dette har sitt utgangspunkt langt tilbake i tiden:

"Det er ikke så at bondekosten tilhører et mer interiørt trinn, men vel et eldre og opprinneligere. Når det imidlertid undertiden sies at bondekulturen representerer det eneste nasjonale, beror dette på en feilvurdering av byenes betydning for et helt lands kulturutvikling" (s. 13).

Bondekulturen er på en måte å betrakte som mer ekte, nasjonal og genuin, men den er også svært konservativ overfor nye impulser både på det materielle og kulturelle nivået. Grøn mener en konsekvens av dette er en tendens til stagnasjon. Bondekostens form og innhold er et typisk eksempel på dette. Slik Grøn ser det vil det imidlertid være umulig for bondekosten å stå i mot ”stormløpet utenfra – ganske visst via de norske byene” (s. 13).

Selv om det er landsbygdbefolkningen som i størst grad har tatt opp mange trekk ved bykosten, skjer det en tilnærming på begge sider. Samtidig tilfører de mange innflyttere til byene fra sine hjem i bygdene gamle tilvante retter, som etter hvert vinner fotfeste i byene. Når ca. halvdel av Oslos 300 000 innbyggere er innflyttere i første generasjon (de fleste fra landsbygden), er det klart at de vil bringe med seg smaksretninger fra land til by. Det oppstår således et vekselforhold mellom by og land på kostholdets område” (s. 13).

Han beskriver denne prosessen som en ”stedfinnende nivellering”. På den ene side knyttes dette altså til den store tilstrømmingen av bønder til byen (”representerer det gamle”). På den annen side er også innføringen av kolonialvarer og potet viktig i denne prosessen (”representerer det nye”). Sammenblandingen av det nye og det gamle skjer dessuten bare delvis. Mye av det gamle særpreget i bondekosten er bevart. Studien viser at bybefolkningen har innlemmet en rekke av bondekostens matretter, for eksempel rømmegrøt, fenalår og flatbrød. I sin helhet viser resultatene fra Grøns studier at det i 1940-årene er liten forskjell mellom kostholdet i byen og på landsbygden.

Grøn (1942) refererer til flere undersøkelser og gjengir mange beskrivelser av hvordan denne sammenblandingen kommer til uttrykk i folks matvanemønstre. En undersøkelse han refererer til er en kartlegging av kostholdet i hjemmet til folkehøyskoleelever i Trøndelag. Denne kartleggingen ble foretatt av en distriktslege i 1907. Etter Grøns oppfatning gir de resultatene som fremkommer nettopp et godt inntrykk av hvordan nytt og gammelt blander seg. På den ene side har folkehøyskoleelevene beholdt mange trekk som røper den gamle tids smaksretning i sitt kosthold. At de gamle smakene holdes i hevd kommer blant annet til uttrykk ved at man krydrer kjøttkaker og pølser med løk og pepper. Et kjennetegn ved tradisjonell norsk bondekost er nettopp at den har en sterk smak. Grøn ser dette som en fortsettelse av middelalderens, og kanskje ennå eldre smaksretninger i det norske kjøkken hvor altså salt og krydder, samt løk spilte en stor rolle. Dette har sin opprinnelse helt fra det romerske kjøkken. Av undersøkelsen kommer det også frem hvordan mange av de matvarene som inngår i bykosten, for eksempel kaffe, margarin, poteter og finmalt vant terreng. Grøn (1942) mener denne type sammenblandinger gir et godt inntrykk av de to kosttypenes sammensmelting.

Som nevnt vil Grøn (1942) være forsiktig med å ta stilling til om denne sammenblandingen kan sies å være en god eller dårlig matkulturell utvikling. På bakgrunn av at matvanene generelt var ganske dårlige gjennom hele det 19. århundre, mener han at man likevel på et mer generelt grunnlag kan si at bykostens

fremvekst kan sies å representere fremskrittet, nyerehvervelser og nye smaksretninger. Han konkluderer med at et typisk trekk ved 40-tallets matvaner er at folk flest har ”et ben i hver kulinarisk krets”.

### 3.1.2 Mat og diffusjonsprosesser

Av det historiske materialet (Grøn 1927) fremkommer det at det norske kjøkken gjennom uminnelige tider har mottatt impulser utenfra. Det har hele tiden vært den økonomiske og kulturelle elite som går i spissen både på grunn av dennes større økonomiske evne og større mottagelighet overfor fremmed påvirkning. Vikingtiden var en periode som førte til mange og viktige endringer i det norske kjøkken. Vikingehøvdingene hørte som regel til landets fornemste og rikeste slekter, og de oppholdt seg ofte over lengre perioder i utlandet. Her stiftet de bekjentskap med det europeiske kjøkken. Dette kjøkkenet var igjen påvirket av det gamle romerske kjøkken. Dette kjøkkenet beskrives som et ”barbarisk raffinement” i tilberedning av matretter. Et særlig kjennetegn var den utstrakte bruken av krydder. Dette karaktertrekket gikk i arv middelalderens kokekunst.

Den historiske studien viser at de fleste endringene i det norske kjøkken kom gjennom Danmark, Tyskland, Holland og Storbritannia, især Skottland, men også fra Middelhavslanene, som var viktige sjøfartsforbindelser. Alle disse landene bidro altså med fremmede kulinariske impulser. I det 16. århundre hadde det danske kjøkken stor innflytelse på det norske. Man kan også spore en tysk innflytelse, og da særlig i Bergen. Fra omkring det 18. århundre blir maten i de norske byene tilberedt på omtrent samme vis som i Danmark. Dette gjelder imidlertid ikke på landsbygden. Jernbanen og verdenshandelens oppsving førte med seg mye nytt på det kulinariske området i Norge. Grøn (1942) nevner også hvordan de innenlandske samferdselsmidlene bidro til at kulinariske nyvinninger ble spredt utover landet. Det er i midten av det 18. århundre at påvirkningen fra Frankrike til Danmark blir tydelig. Grøn antar at den franske påvirkningen kom samtidig til norske ”rikmannsfamilier”. Grøn mener imidlertid å tro at den danske og tyske innvirkningen var sterkere og mer langvarig enn den franske.

Det er en utbredt oppfatning om at det norske matvanemønsteret har hatt et tradisjonelt og nasjonalt preg gjennom store deler av det 20. århundre (Bugge og Døving 2000, Bugge 2003). I følge Grøn (1942) var denne perioden (frem til 1940-tallet) snarere å karakterisere som *kosmopolitiske*. Det er altså ikke bare på dagens spisebord at man finner matvarer og matretter fra hele verden. Et generelt trekk ved det historiske materialet er nettopp at redegjørelsen av 1940-tallets matvaner minner mer om nåtidens beskrivelser av moderne matvaner – enn våre beskrivelser av tidligere generasjoners matvaner: ”den gangen vi bare spiste tradisjonell norsk mat”. Slik var det altså ikke. Det matvanemønsteret som preget første del av det 20. århundre, er i følge Grøn (1942), et resultat av en felles europeisk matkultur – med fransk dominans. Samtidig har de enkelte europeiske land også beholdt et kosthold som har sine nasjonale særpreg. Slik beholder de ulike landene sin egenart.

Det vi i dag betegner som *det franske kjøkken* har sin opprinnelse fra hoffet til Ludvig den 14 (1638-1715). Denne kongen var svært opptatt av to ting: makt og nytelse. Ved hans slott i Versailles var spising den fremste fritidssyssel, og måltidene kunne vare i opptil 12 timer. Ved hoffet ble de beste kokkene og de beste matvarer samlet. Kokkene måtte jobbe hardt for å tilfredsstille det kresne adelsskapets krav til stadig nye og mer spennende matretter. Den tradisjonen som oppstod ved hoffet har i dag navnet *haute cuisine* ("høyere matkunst"). Denne tradisjonen blir gjerne sett på som den moderne matkunstens opphav. Prinsippene som gjaldt i denne matlagingen spredte seg etter hvert til det parisiske borgerskapet. Da tok borgerskapet over rollen som bortsjømte spisere med høye krav til kvalitet og nyvinning. Denne forandringen i smaken og synet på maten spredte seg etter hvert til andre europeiske land. Det var altså slik det franske kjøkken erobret Europa, og virkningene ble også synlig i vårt hjemlige kjøkken.

Grøn (1942) beskriver hvordan de franske matvanene fremstod som nokså fremmedartete for nordmenn. Forskjellene i matvaner var av både kvalitativ og kvantitativ art. Franskmenn spiste på slutten av 1800-tallet mye mer kjøtt og fjærkre enn nordmenn, mens nordmenn spiste mye mer fisk og melkeprodukter, mel, brød og grøt. Potetforbruket i Norge var mangedoblet av hva det var i Frankrike, mens når det gjaldt grønnsaksforbruket var det omvendt. Nordmenn drakk melk, og franskmenn drakk vin. Videre hadde nordmenn en betydelig mer beskjedne råvaretilgang enn franskmenn. Som en følge av at de norske matresursene hadde vært meget begrenset kvalitativt sett hadde nordmenn blitt henvist til et spartansk matvanemønster, med en begrenset innførsel av mat fra andre land. Den importerte maten var dessuten forbeholdt "de høyeste og rikeste samfunnslag". Det brede lag av befolkningen hadde gjennom alle år vært avskåret fra å få del i de nye råvarene. Grøn (1942) mener dette er en av grunnene til at borgerskapet har hatt et forsprang i å delta i den europeiske kulturkosten, mens vanlige folks kost i all hovedsak var bygget på naturalhusholdningens prinsipper.

Som det kommer frem av det ovennevnte vil fornyelser og endringer i en matkultur utgå fra de høyere samfunnslag og deretter vil det trenge langsomt frem til de brede lag av en befolkning. Beskrivelsen av diffusjonsprosessene viser også at matvaner alltid vil være dynamiske – Kostholdet hos et folk er aldri helt stillestående, selv om det innerst inne er ytterlig konservativt. Grøn (1942) mener imidlertid å kunne observere at matkulturelle endringer skjer raskere i hans samtid enn i tidligere tider. Han mener også å kunne observere at mange nye matvarer og -retter trenger inn og blir en del av det tradisjonelle norske kjøkken.

En prestefamilie fra Ål i Hallingdal var på midten av 1800-tallet invitert til den innfødte klokkeren. Han serverte sammensetningen rømmegrøt (bondekost) og kalvestek (bykost) til middag. Til aftens ble det servert lefse og spekemat (bondekost) og fin madeira (bykost). Det å servere begge formene for kost var et tegn på at man som vertskap varter opp gjestene med det beste huset formår. Verten står med ett ben i hver sin kulinariske krets. Grøn (1942) mener dette er et helt betegnende trekk ved møtet mellom gammelt og nytt i matveien. I denne sammenheng bør også beskrivelsen av bryllupsmenyen på gården Ruste i Bøverda-

len omkring 1850 nevnes. Den gang var rømmegrøt den tradisjonelle bryllupsrett. Rømmegrøten hadde imidlertid fått lavere status; "denne Nationalrett", er ikke lenger "rigtig paa Moden". Rømmegrøten har begynt å bli fortrenget av en "noget fornemmere om end nær beslegtet" rett, "Søigraut" ("søtgrøt"). Denne søtgrøten var en blanding av risengrynsgrøt og fløtegrøt, med rosiner, og kan hende "pulviriserte" honningkaker. Den nye bymaten møtte motstand både av de innfødte og av "den gamle skole". De var altså redde for at det nye ville fortrenge det gamle. Sötgrøten var et resultat av dansk kulinarisk innflytelse. Rømmegrøten hadde tradisjonelt vært en festrett over hele landet.

Grøn (1942) har også en interessant beskrivelse av hvordan suppe blir innlemmet som en matrett i det norske kostholdet. Suppe var svært fremmedartet i norsk bondekost. En middagsrett som "erter med kjøtt og flesk" var for eksempel bymat og ikke bondemat. I en studie fra Gudbrandsdalen (1785) fremkommer det for eksempel at gudbrandsdølene ikke er noe særlig glad i suppe.

Det historiske materialet viser at det var relativt store geografiske forskjeller når det gjelder innlemmelse av ny mat og nye matretter. Grøn (1942) forteller at på grunn av sin beliggenhet skjer forandringer i kostholdet i bygden Hemsedal relativt sent. Det var først i 1870-årene at matvanene ble endret noe særlig. Folk i bygden fikk på denne tiden bedre økonomi, og det førte til at levemåten også forbedret seg. Kaffe ble en alminnelig drikk hver morgen, og senere tre ganger om dagen. I 1878 kom grynmel i handel og det første landhandleri ble åpnet. På samme tid ble også poteten innført. Som motstykke nevner Grøn bygden Lier. Nærheten til både Kristiania og Drammen førte til at dette var en bygd som hadde et mer bymessig kosthold. Her var "kjøttsuppe med erter og flesk" hverdagsmat.

Grøn (1942) diskuterer ikke bare matkulturelle endringer, men også sosiale og økonomiske endringer og deres konsekvenser for de norske matvanene. En av de store endringene er at det brede laget av befolkningen har fått det bedre. De fleste i hans samtid nyter godt av tekniske forbedringer. Det finnes imidlertid fremdeles noen som lever under primitive husholdningsforhold. Han nevner i denne sammenheng fiskernes rorbuer og skogsarbeidernes tømmerkoier. Slike husholdningsforhold forteller også noe om hvordan maten var før i tiden; "enkelheten i hjemmene har selvfølgelig avspeilt seg i kosten. Den har de fleste steder vært simpel, tarvelig, ensformig til det utrolig og i våre øyne neppe appetittvekkende" (s. 14). Han mener at den konservatismen som gjerne kjennetegner matstellet har vært en bøyg. Det har stadig vært motstand mot reformer, forbedringer og nyvinninger.

Parallelt med innlemmelsen av ny og eksotisk mat ser Grøn (1942) en tendens i sin samtid som han omtaler som "tilbake til jorden". Med dette uttrykket sikter han til at folk er opptatt av det de oppfatter som et mer opprinnelig og ekte kosthold (bondekosten). Slik har det ikke alltid vært, kan han fortelle. Bykosten var nettopp det mange ungdommer og innflyttere fant mer tiltrekkende, den var finere enn landsens kost. Det bør i denne sammenheng nevnes at det å være tiltruk-

ket av ny og annerledes mat også er et typisk trekk ved ungdommers matvaner på 2000-tallet.

## 3.2 Den norske meny

Ordet meny er et fransk låneord og betyr småting eller detalj. På norsk brukes ordet som en fortegnelse over serveringsrekkefølgen av retter i et større måltid eller som en liste over rettene på et serveringssted. Man spør etter menyen eller spisekartet. Den trykte menyen knyttes gjerne til festmåltider og restaurantmåltider. Det er verken festskikker eller restaurantmåltider som er temaet her, men den hverdagslige norske menyen. Når det likevel velges å bruke ordet meny er det nettopp for å få frem at det er de små ting og detaljene i den norske mathverdagen som vil bli beskrevet under dette punktet. Detaljene forteller oss noe om utviklingen av smakspreferanser, matretter og spisemønstre. Hvilke matvarer og -retter er det så som har kjennetegnet det norske kjøkken?

### 3.2.1 Melkeretter og grøt

En meny som overveiende var bygget på melkeretter og poteter og brød var typisk for bondekostholdet. Og det var særlig melken som spilte en viktig rolle, og da spesielt surmelken. Grøn (1942) finner at *melken* har utgjort hovedbestanddelen i ett eller flere daglige måltider i bondehusholdningen. Variasjonen i tilberedningen var liten. Det var imidlertid store variasjoner i bruken av melk mellom landsdelene. Det var særlig i Østlands- og Trøndelagsbygdene at melkeretter var mest brukt, mens kystdistriktene på Sør-, Vestlandet og i Nordland stod i et motsetningsforhold til dette. Søtmelk ble nesten ikke brukt. All melken skulle i koller, så det kunne bli fløte og smør. Bøndene brukte lite smør selv. Dette kom bare på bordet ved høytidene. Smør var først og fremst en salgsvare. I en studie om bruken av melk fortelles det at de gamle var redde for å bruke melken – det eneste kunne være at de minste barna kunne få seg en sup. Det knytter seg stor usikkerhet til bruken av melk i byene. Det var vanlig at byborgerne holdt et par kuer i selve byen eller i fjøs i utkanten av byen. Det var imidlertid lite som tydet på at melk var en hverdagslig drikk i byene. Leveranser av melk til byen kom i gang sent. I Christiania ble det først levert melk fra om lag 1800 fra gårder i Østere Bærum. Melk var heller ikke sett på som et uunnværlig næringsmiddel til barn. Både barn og voksne drakk før kaffens tid gjerne øl som morgendrikk.

Den utstrakte bruken av melkeretter, smør og ost henger sammen med de mange seterbrukene i datidens Norge. Grøn (1942) behandler *velling* og *grøt* under ett. Årsaken er at det finnes så mange overgangsformer – fra den tynne og simple ”vassgrauten” som ble kokt av byggmel og vann til den ”hardstampa grauten” som var en yndet rett. Både velling og grøt er eldgamle tradisjonsretter i Norge. Grøn mener den helt fra middelalderen og frem til hans samtid er å betegne som ”den i egentligste forstand nasjonale rett”. Grøt var den daglige hovedrett for den norske almuen på slutten av det 19. århundre. Det ble beregnet at hver innbygger spiste omkring 80 kg mel pr. år i form av grøt. Grøt eller velling ble spist én til

flere ganger daglig i storparten av landets bondebefolkning, både i husmannstuen og på storgården. Grøten hadde hedersplassen i den norske bondehusholdning. Grøn mener at selv om den ikke lenger er ansett som den daglige hovedrett, har den på mange måter beholdt denne plassen. Fløtegrøt var overalt ”den bedste Ret Mad” og ble kalt for ”Rømmegrøt”. Rømmegrøten ble brukt ved gjestebud og bryllup, samt til sankthans, siste slåttedag og ved dugnader.

**Tabell 3-3 Hverdagsgrøten vassgraut**

**Vassgraut:** Dette er et fellesnavn på grøt kokt på vann og byggmel, sammalt hvete eller sammalt rug. Vassgraut laget av sammalt hvete blir litt lysere og grovere i konsistensen enn når den lages av rugmel.

Serveringstips: Det er godt med bringebærsyltetøy og melk til. Grøten blir en god, mettende og vitaminrik frokost hvis vi også serverer juice, egg og smørbrød med pålegg. Et alternativ serveringstips er å ”servere varm med sukker, tyttebær syltetøy eller eplemos og god melk. Kefir- eller kulturmilk smaker ekstra godt til vassgraut. (Hovig 1992).

I 1860-årene oppstod det en ceber ”grøtstrid”. Stridsspørsmålet var om en grøt som ble laget av ytterligere tilsetninger enn mel var like fordøyelig som annen grøt. Striden ble ført mellom P. Chr. Asbjørnsen som angriper og Eilert Sundt som forsvarer. E. Sundt argumenterte med at norske bondkoner hadde en tusenårig øvelse i grøtkoking. Grøn (1942) mener nyere medisinsk forskning har gitt E. Sundt rett; ”nu vet vi at ukokt stivelse kan fordøies”.

Det blir også vist hvordan grøten i gammel tid hadde karakter av å være en form for kultusrett. Som eksempler nevnes julegrøt, barselgrøt og brudegrøt. Den såkalte ”brurebiten” var antakelig et sakralt måltid. Restene av brudegrøten ble blandet med brennevin. Betydningen av denne var en magisk forestilling om å øke brudens fruktbarhet og hennes evne til å få mange barn. Rømmegrøten, og senere risengrynsgøten inntar en særstilling i det norske kostholdet. Begge tilhører gjestematen, og især ved bryllup. Risengryn er kjent i Norge fra det 14. århundre, men risengrynsgøten ble innført mye senere. I begynnelsen kokte man risen sammen med mandler for å lage søtsaker. Grøn (1942) refererer til en studie om dagligliv i Norden i det 16. århundre fremkommer det at; ”man på Malmøhus slott spiste risengrøt julaften 1541, og det endog med støtt kanel på og med mandel i grøten” (s. 95). Det finnes ingen lignende beskrivelser fra Norge. Risengryn var en svært kostbar matvare. Økningen i innførselen av risengryn fra middelhavslandene til Bergen på midten av 1700-tallet gir inntrykk av at risengrynsgøt var blitt en nokså alminnelig rett. Forbruket av risengryn var økende, og det ble satt stadig nye ”risengryn-rekorder” i årene som fulgte.

### 3.2.2 Animalske matvarer og -retter

Den norske bondekosten blir beskrevet som tilnærmet laktovegetarisk. Det var sparsom bruk av *kjøtt*, og kjøtt ble lite brukt til hverdags. Flere kilder



viser imidlertid at animalske produkter har vært viktige produkter i handel og handel (for eksempel smør og ost).

**Tabell 3-4 Laktovegetariansk mat**

Laktovegetariansk mat består av grønnsaker, frukt og bær, poteter og rotfrukter, melk og ost, brød og melprodukter, matfett, drikker og krydder. Det brukes ikke mye så mye søt melk, men syrnet melk og ostemasse regnes å passe bedre sammen med grønnsakene. Dersom det også er egg med i matvareutvalget kalles det lakto-ovo-vegetariansk mat. (Hovig:1992:31).

Det var alminnelig å ha husdyr som ku, sau, geit og gris, men utbyttet av husdyrbruket var relativt sparsomt. Dette skyldes forhold som knapphet på fôr, uregelmessig fôring (mye om sommeren og lite om vinteren), dyr av dårlig rase, mangelfull kunnskap om husdyrhold.

*Fjærfe* er kjent fra middelalderen. Det var særlig byfolk som brukte slike dyr i husholdningen. Når det gjelder *egg* er det usikkerhet om hvorvidt dette har spilt noen rolle. Det man vet er at villfuglegg hadde en betydning i Nord-Norge den gangen. Fra 1890 til 1929 viste en telling at hønseholdet hadde økt 3,5 ganger. I denne perioden økte også eggforbruket sterkt. Historiske studier viser at i tidligere tider var egg nesten ikke brukt i husholdningen, og at en rett som pannekake var å betegne som en luksusrett. I kokeboken *Norsk mat* fra 1932 finnes det ingen rett som pannekake, men lignende retter som "Namdalslefsa". En rett som "eggmjøl" oppføres som kveldsmat til gjester. Man kan også finne en rett som "egg-ost". *Ost* i forskjellige former har spilt en særlig stor rolle i den norske bondekosten.

I bondekosten ble kjøttet sjelden spist ferskt, men som tørket, saltet eller røkt. Det gjelder både kjøtt fra husdyr og vilt. Fersk kjøttmat ble bare spist i slaktetiden om høsten. Kjøttet ble nesten alltid kokt, og nesten aldri stekt. Speking av kjøtt har vært den mest anvendte oppbevaringsmåten. *Spekeskinke* var en rett man gjerne bød sine gjester. "Saltmatsfatet" er en gammel nordisk rett (forskjellige former for kokt kjøtt anrettet på det samme fatet). Ordet skinke er lånt fra tysk ("Schinken"). I boken *Norsk mat* beskrives retten "skinkebiff", tykke skiver laget av spekeskinke. Røkt kjøtt var som nevnt vanlig, og "Hamburgerskinke" var en yndet kjøttrett. Når det gjelder bruken av for eksempel "saltmatsfatet" og andre kjøttretter må ikke dette knyttes til småkårsfolk, men til det Grøn betegner som "rikmannshjem med stor og rummelig gjestfrihet".

*Suppe* var ikke noe som hørte til det nasjonale kostholdet på landsbygden, hvis man med suppe mener forskjellige kjøtt supper ("kjøtt suppe, erter og flesk"). Disse tilhører det franske kjøkken bouillon, consommé, pot au feu. I den norske bondekosten ble det imidlertid brukt suppe hvis man innbefatter melkesupper, grynsupper, fiskesupper. Ordet "kokamat" betyr både grøt og suppe.

*Pølse* er en matrett som også er kjent helt tilbake til middelalderen i Norge. Ofte ble ordet "kurv" brukt for å betegne retten, som av I. Aasen (1873) defineres

som ”pølse”; ”mat som er innstoppet i tarmen av dyr”. Han oppfører også ordet ”pylsa” med den samme forklaring som kurv. Pølse er en rett som har vært variert og mye brukt. Pøselaging tilhørte slaktetiden, og var stort sett en utnyttelse av blod og fett fra slaktede dyr. Tilsetning av mel var nødvendig for å få en passende konsistens. *Innmat* ble definert som ”innvoller som tjente til mat”. Hvilke innvoller som ble tatt i bruk var avhengig av dyrarten. Det var knyttet mange vaner og fordommer til hvilke innvoller som var å betrakte som spiselige. Det var ikke bare organer som var å betrakte som innmat, men også blod. I det norske kostholdet er det nok også blodet som har vært mest brukt (for eksempel til retter som klubb og pølser). Verken lever eller brissel ble brukt på landsbygden, men var bydelikatesser. Visse former for innmat var altså å betrakte som finere mat. I kokeboken *Norsk mat* blir det hevdet at man ikke vet hvor viktig innmaten i det norske kostholdet har vært. Det er generelt lite snakk om annen form for innmat enn blodmat.

### 3.2.3 Fisk og fiskeretter

De viktigste norske fiskerier var sesongfiskerier. Dette gjelder i første rekke torske- og sildefisket. Grøn (1942) forteller hvordan *torskefiskerier* gjennom lange tidsrom har utgjort en av Norges viktigste og mest betydningsfulle økonomiske virksomheter, både for å forsyne landet med mat og for eksport. Det antas at skreifisket er like gammelt som Norges historie. Historikeren Alexander Bugge viser i sine studier hvordan man allerede i det 10. århundre leverte lofotfisket tørfisk til Vest-Europa. Tørring på hjell er en eldgammel skikk, mens klippfisk er av nyere opprinnelse. Det er et tysk låneord og betegner fisk som er tørket på klippene. Torsk betegner egentlig ”fisk som tørres”, mens skrei betegner torsken i store stimer som søker inn under land for å gyte. Dette henger sammen med verbet ”skride”.

Hvordan torsk alminnelig ble tilberedt når den ble spist omkring i de norske hjem, mener Grøn (1942) man kan slutte seg til av flere omstendigheter, og til dels hvordan den ble brukt i hans samtid. Dette var selvfølgelig svært forskjellig i kyst- og innlandsdistrikter. I kystdistriktene var det vanlig at fisken ble servert fersk og nytrukket. Om den ble kokt eller stekt kom an på fiskens størrelse. *Kokt fisk* har likevel vært en mer alminnelig tilberedningsmåte enn stekt, overalt i landet. I innlandet var det selvfølgelig ferskvannsfisk som ble tilberedt på denne måten. Det er først med det Grøn omtaler som ”moderne fiskebiler” at man i innlandsdistriktene tok i bruk fersk saltvannsfisk. Før har de måttet nøye seg med saltet, tørket eller røket saltvannsfisk, saltet torsk, tørrfisk, lutefisk, røket kolje, klippfisk. Tillagingen har vært preget av hva økonomien har tillatt av tilbehør til fisken, for eksempel smeltet smør og krydderier (særlig sennep). Når det gjaldt det brede lag av befolkningen hadde de generelt liten tilgang på fett. Smeltet smør og margarin var altså forbeholdt de ”rike og velstående”. Det kommer også frem at torsk som brukes i opplagd mat i form av *boller* og *pud-dinger*, eller som plukkfisk og gratenger, spiller en stor rolle i de fleste norske husholdninger. En spesifikk norsk rett er lutefisk; ”den fremstilles av tørrfisk,

som legges noen dager i tynn lut, og når den skal brukes, først utvannes og så kokes som annen fisk" (s.133). Lutefisk var mat som ble brukt ved gje stebud. Et eksempel på fiskens betydning og tilberedning under vanskelige forhold beskrives i et brev fra en offiser i Bodø i 1810: "Det er mangel på kjøtt og overflod av fisk. Han får stokkfisk til frokost, lutefisk til middag og plukkfisk til aftens. Men han blir mager av maten. Han er "lett og smidig som bare ål". Man spiser fisk, fiskesuppe, fiskeboller, fiskemaver, fiskevarer, fiskepudding osv. Offiseren tilføyer i brevet at han til tross for dette er både "rask og frisk". Grøn (1942) bemerker da at dette må sees i lys av at offiserens kokk eller kokke nettopp forstår å variere fisken på mange måter.

Både fiskesuppe, fiskepudding og plukkfisk er kjent på 1800-tallet. Det påstås at fiskesuppe er en spesielt norsk rett. Grøn (1942) mener dette kan være riktig, men hvor lenge den har vært brukt i det norske kostholdet er han mer usikker på. Det ser ut som den har vært mest brukt i byene, og særlig i Bergen. Grøn finner det bemerkelsesverdig at kokeboken *Norsk mat* bare nevner en form for fiskesuppe; "laksesuppe" fra Rindalen. Her ble det brukt kålrot og gulrøtter i fiskekraften, og krydderet var karve. Ellers kan man ikke i topografisk litteratur se om fiskesuppe har vært utstrakt i bruk. Grøn (1942) mener man snarere må anta at den er "en frukt av nyere tids kokekunst". Denne ordbruken går igjen i mange av Grøns beskrivelser. Han er generelt ganske fremskrittvennlig. Han poengterer imidlertid at det ikke betyr at han "mener alt nytt er av det gode".

*Sild* har en lignende betydning som torsken. Eksporten av sild har gått til en rekke europeiske land. De rike sildefiskeriene i Trondheimsfjorden fra det 16. og 17. århundre er mye omtalt i litteraturen. "Den skjønne trondhjemske sild" berømmes blant annet av Ludvig Holberg. Sursild blir også beskrevet som mat helt etter bondens smak. Silden som saltet og tørket var viktig i innlandsbygdene, mens den spilte en viktigere rolle som fersk i kystdistriktene. Silden fikk sin største betydning som matvare etter at poteten kom. Sild og poteter sammen var en alminnelig frokost- og middagsrett både i byen og på landet. I 1840-årene var poteten fremdeles ikke vanlig i innlandsbygdene i Trøndelag, og der ble silden spist med flatbrød og suppe eller melk til. I Østerdalen var sild en middagsrett et par ganger i uken på denne tiden. I Gudbrandsdalen var "sild med brød" en fast nons-rett. Flere steder rapporteres det om sild som fast rett til middag, gjerne sammen med melkesuppe. Denne fisken var mye brukt over hele landet. Det var en fisk som i opinionen rangerte nokså langt nede på rangstigen blant de norske fiskeartene. Grøn forteller også at det i hans samtid drives en ivrig propaganda for å øke bruken av sild.

Han drøfter både bruken av sei, uer, makrell, brisling osv. Det blir i denne studien for omfattende å ta med så mange fiskeslag. Avslutningsvis bør det imidlertid sies noen ord om *laks* som, i likhet med torsk og sild, har spilt en betydelig rolle i Norge i lange tider. Allerede tidlig i middelalderen var laksen av stor betydning, med utvikling av ulike fangstredskaper, samt en spesiell lovgivning for fangsten. Spekelaks og salt laks er kjent fra det 15. århundre, og ordet gravlaks forekommer allerede i midten av 1300-tallet. Allerede i middelalderen forstod

man altså å preparere laksen for eksport eller lengre tids oppbevaring. Det var også først på 1900-tallet at laks hadde blitt en dyr vare. Lakseretter endret da status fra å være en hverdagsrett til å bli luksusrett. Dette skyldtes at laksen var blitt mer sjelden sjelden. Grøn (1942) kan fortelle at man i eldre tider hadde et helt annet utbytte av laksefiske enn i hans samtid. Den utstrakte bruken av laks førte også til regler for å begrense antallet laksemiddager. Det var for eksempel ikke god skikk og bruk å servere sine tjenestefolk laks mer enn et par ganger i uken. Den var rett og slett så vanlig at folk ble lei av den.

*Spekelaks* var imidlertid å betrakte som en delikatesse. I ”Norges naturlige historie” (1752-54) blir laksen beskrevet slik: ”det allerdelicatete og bedst smagende, skjønt Medici ikke ville holde samme for det allersundeste, om man spiser meget deraf ferskt” (s. 148). På slutten av 1700-tallet beklages det at laksen er blitt så dyr og at røkelaksen ikke er like velsmakende som før. Fra midten av det 18. århundre var saltet laks og røkelaks gjenstand for eksport fra Bergen, men det dreide seg ikke om store kvanta. Den går til Tyskland, Holland og England.

Laks har gjennom tidene blitt tilberedt på flere forskjellige måter. Kokt fersk laks har vært utbredt, og smeltet smør ble tidlig brukt. I eldre tid var saltet laks mye brukt, mens det senere har blitt vanligere med røkelaks. Grøn (1942) finner det merkelig at kokeboken *Norsk mat* bare har to lakseretter; ”spekelaks” og ”laksesuppa”.

Ferskvannsfiske har, i følge Grøn (1942), aldri spilt noen stor rolle i Norge i forhold til saltvannsfiskerier med sild og torsk som dominerende. Kystfiske drives i mye større format. Grøn omtaler ferskvannsfiske som ”enkeltmannsfiske”. Fangsten var betydelig for den enkelte, men betydde lite i forhold til utbytte av saltvannsfiskeriene. *Ørret* var en fisk som fortrinnsvis ble fisket av lystfiskere og turister, og som overveiende var å finne på bymannens bord. I byen var ferskvannsrøret en dyr delikatesse. Den ørreten som bøndene selv fisket ble ofte solgt til byen. En annen norsk oppfinnelse er rakørret og annen rakefisk. Grøn mener også dette er matretter som ”faller i tråd med den gamle nedarvede smaksretning på landet”. Rakørret var en alminnelig frokostrett i Østlandets byer, men ble mest spist på landsbygden.

Når det gjelder bruken av *skalldyr* gir ikke Grøn (1942) noen entydig beskrivelse av dette. Undersøkelser viste at *hummer*, *kreps* og *krabbe* utgjorde en liten del av fiskeres kosthold. Dette ble i stedet solgt til byfolk. Dette kunne selvfølgelig skyldes at fiskerne ikke likte smaken. Det er imidlertid mer sannsynlig at årsaken til det lave forbruket skyldtes at slike varer ble betraktet som ”lekkerier som det betales godt for” i byene. Det bør i denne sammenheng nevnes at det historiske materialet viser det samme om bønders bruk av viltkjøtt: bonden selger kjøttet fremfor å spise det selv.

Når det gjelder *reker* konkluderer Grøn (1942) med at dette heller ikke kan sies å ha spilt noen større rolle i det norske kostholdet. *Skjell* (blåskjell) tjente heller ikke som menneskeføde, men ble i stor utstrekning brukt til agn i fiskeriene:

”overhodet er det vel grunn til å anta at kystbefolkningen før som nu ikke selv har spist eller spiser de ”spiselige” skjell” (s. 154). Grøn sier videre: ”Hva sluttelig angår blåskjellene som spise, er de i nutidens Norge yndet av skjønnere og brukes en hel del”. Han konkluderer imidlertid med at skjell aldri har vært en viktig del av det norske kostholdet: ”De er og blir delikatesser for de få utvalgte gourmander” (s. 154).

### 3.2.4 Poteter, frukt og grønnsaker

*Poteten* kom til Norge i begynnelsen av det 18. århundre. Den kom først til Vestlandet, og en del senere til Øst- og Sørlandet. Grøn mener det på bakgrunn av navnet er rimelig å anta at poteten ble innført til Norge fra England. I *Bokmålsordboka* (1997) kan man lese at det norske låneordet potet kom gjennom England og Spania fra et indianerspråk på Haiti; ”batate”. På engelsk heter potet som kjent ”potato” og på spansk heter det ”patatas”.

Grøn (1942) forteller at det var prosten Atke som skal ha vært den første som plantet potet i Norge. Det var på Ullensvang prestegård i 1758. Etter hvert ble den dyrket på flere prestegårder, men det var ikke alminnelig ennå. Poteten var fremmed og det var mange fordommer og overtro som måtte overvinnes. Noen mente den var giftig og andre mente den forringet kvinners fruktbarhet. Det å innføre poteten i det norske kostholdet gikk svært tregt, og det tok lang tid før den ble alminnelig dyrket og sett på som en naturlig del av det norske kostholdet. Når det gjelder bruken av frukt og grønnsaker skiller Grøn (1942) mellom kjøkken- (grønnsaks-) og frukthager. Det er *kjøkken- eller grønnsakshager* som kom først til Norge. Kål, neper, bønner og erter er kjent i Norge helt tilbake til middelalderen. Løk er også en gammel hagevekst i Norge. Det er antatt at det var munkene som innførte hagevekster i Norge, og etter reformasjonen har det vært prestene som har spredt kunnskap om hagedyrking rundt om i bygdene.

*Fruktdyrking* ble innført på prestegårdene på 1700-tallet. Da kunne man finne plomme, kirsebær og epletrær, samt rips og stikkelsbær i hagene hos de ”for- nemste innbyggere”, men at disse er unntakene som bekrefter regelen. Frukt og grønnsaker var lite brukt de fleste steder i Norge på denne tiden, og var ikke noen naturlig del av kostholdet. Grøn (1942) mener at dette forholdet på mange måter har vedvart helt til hans egen samtid, selv om det har skjedd forandringer til det bedre gjennom begynnelsen av det 20. århundre. Igjen ser vi av Grøns beskrivelser at kostholdsutviklingen sees på som et fremskritt (”til det bedre”).

Det historiske materialet viser at bruken av viltvoksende planter er et omdiskutert tema. Det er særlig ut fra et helseperspektiv folk har vært oppatt av om det norske kostholdet har hatt et tilstrekkelig C-vitamininnhold. Noe som støtter resultatene om at det norske kostholdet hadde et svært sparsomt innslag av frukt og grønnsaker var at folk i det 18. århundre var svært plaget av skjorbuk. Flere planter hadde ord på seg for å hjelpe mot denne sykdommen (for eksempel skyrbjuggras), og mye tyder på at plantevekster i all hovedsak ble brukt som krydder og i folkemedisinen.

**Tabell 3-5 Skjorbuk**

Dette er en vitaminmangelsykdom (avitaminose). Sykdommen er karakterisert av slapphet, tiltaksløshet, blødninger i hud og munnhule, løsning av tennene, og i de verste tilfellene tiltagende avkreftelse med døden til følge. Sykdommen skyldes mangel på C-vitamin (askorbinsyre). Skjorbuk var tidligere en fryktet og relativt hyppig sykdom (Aschehoug og Gyldendal store norske leksikon).

Grønnsaker og frukt var altså lite brukt i det alminnelige daglig kosthold hos norske bønder helt opp til Grøns samtid. I bygdebeskrivelser med detaljerte beretninger om de daglige måltidenes innhold kan man se at annen planteføde enn kål og erter har vært lite brukt. Bær og frukt kom i det hele tatt ikke til bondens bord, men ble spist i skog og mark. Dette mener Grøn har vært uheldig sett ut fra et helseståsted. Han sier følgende om ”de viltvoksende planter” og bruken av dem: ”De er og blir surrogater, mindreverdige surrogater i forhold til disse (”hageplantene”). Selv om de nyere undersøkelser har vist at også disse viltvoksende planter inneholder en del vitamin C, kan det dog ikke antas at selv en regelmessig bruk av dem kan dekke deficitene i C-vitaminbehovet. Man kan ikke komme forbi at det var under de så hyppige nøds- og misvekstår at folk grep til den utvei å samle inn de matnyttige viltvoksende planter” (s. 57). Det ble sett på som en form for nødhjelp når kornet slo feil. Bøndene brukte imidlertid planter mer som krydder, og særlig kvanne. Dette er en sterktluktede skjermplante.

### 3.2.5 Den nye maten – kolonialvarer og krydder

Et trekk ved kulturkosten eller bykosten er, som nevnt, sammenblandingen av nytt og gammelt, men at det nye som for eksempel kaffe, margarin, poteter, det finmalte melet vinner terreng. En studie av bergensk hverdagsliv fra 1850- og 60-årene viser hvordan skipsfarten førte til mange matkulturelle innflytelser av stor betydning for de norske kostvanene. Blant nye matvarer nevnes; appelsiner, druer, meloner, rosiner og mandler. Kolonialvarer er varer som innføres fra varmere land og spesielt fra stormaktenes kolonier. Disse varene ble vanligvis betraktet mer som nytelsesmidler enn som næringsmidler. Grøn (1942) mener imidlertid at både ris og sukker, som går inn under fellesbetegnelsen kolonialvarer, er virkelige og verdifulle næringsmidler. Man kan heller ikke si at sydfruktene ikke har en viss næringsverdi, også på grunn av deres vitamininnhold. Kaffe og te er å betrakte som rene nytelsesmidler, mens sjokoladen, på grunn av sitt fettinnhold, står på grensen mellom begge. Grøn finner det vanskelig å lage et skarpt skille mellom kolonialvarer i deres egenskap av nærings- og av nytelsesmidler. Han mener varer som kaffe og te, kakao og sjokolade, ris og risengryn, sydfrukt, både friske og tørkede, samt krydder har bidratt til å revolusjonere det norske kostholdet i løpet av noen få hundre år. Disse varene spiller også en viktig rolle i 1940-tallets kosthold. Det bør til slutt nevnes at betegnelsen kolonialbutikk nettopp skriver seg fra den tiden da en butikks vareutvalg stort sett bestod av de ovennevnte kolonialvarene. Etter hvert fikk kolonialbutikkene et bredere vareutvalg og ble erstattet av den såkalte dagligvarebutikken.

- *Krydder*

Krydderier utgjør smakstilsetningen til maten. Den fysiologiske betydningen av krydder beskrives som stor både som "irritamenter for smaksnervene" og som "fordøyelsesbefordrende". De er ikke å regne som næringsmidler, men som nytelsesmidler.

Det historiske materialet viser at salt har vært det viktigste krydder i norsk kosthold, og det er også det mest brukte. Deretter kommer innførte krydder som pepper, ingefær, kanel og nelliker, og dels innenlandske planter som løk, timian og andre viltvoksende urter. Salt har gjennom tidene vært brukt i store mengder i husholdningene til konservering av kjøtt og fisk. Av egentlige krydder hører ingefær blant de tidligste. Det var kjent helt tilbake til middelalderen, men da var det en sjeldenhet. Av andre kryddersorter, for eksempel kanel, nelliker, muskat, pepper og safran, finnes de også langt tilbake i tid, men de var å betegne som "rariteter" som forekom hos de aller fornemste (kongen, bisper og andre stormenn). Dette ble annerledes etter middelalderen, og dette kan knyttes til oppdagelsen av sjøveien til India. Da sank prisene på de ostindiske krydder i de europeiske land, slik at disse varene også ble alminnelige for vanlige folk. Det var tydelig at krydder imøtekom folks ønske om nye smaksopplevelser, og i det 16. århundre øker forbruket i en slik grad at bruken blir beskrevet som "en ren overdrivelse" (s. 177). Det betyr imidlertid ikke at det var i alminnelig bruk. Krydder var fremdeles å betegne som en "raritet" som ble betraktet som et legemiddel. I bygdene brukte man kun løk, kvanne, søtrot og timian. Rosiner ble behandlet som krydder. Dette ble brukt i pølser. De fremmede krydder ble sett på som luksusartikler eller lekkerier. Det dreide seg ikke om store kvanta. Krydder ble solgt gjennom apoteker. Et apotek i det 17. århundre var imidlertid ikke det vi i vår tid forstår med ordet apotek. De var også kroer eller "rene bare" hvor "tørste sjeler" kunne komme for å slukke tørsten.

- *Sukker*

Sukker var ukjent i middelalderen. Da brukte man honning som søtningsmiddel i stedet. Det er kjent at sukker har forekommet i Norge allerede i det 16. århundre, men da var det en sjeldenhet som ble benyttet som gaver til det Grøn beskriver som "høytstående personer". Sukker ble i begynnelsen ansett som et legemiddel og ble solgt på apotekene. Sukker var ingen handelsvare, men kom til Norge med reisende. Sukker er lite omtalt i norske kilder. Det var først på 1700-tallet at sukker, kaffe og te ble blant de viktigste importvarer ("innførselsartikler"). Sukker kom før kaffe og te, og ble brukt til å lage konfekt og syltetøy. Konfekt var en "populær lekkeri". I Sverige og Danmark fantes det mange sorter, og disse fant også veien til de høyeste kretser i Norge. Senere beholdt sukkeret lenge sin anseelse som en stor delikatesse hos bondebefolkningen, når det ble strødd på lutefisk eller steken ble smurt med sirup. Sirup var å betrakte som urent eller en simplere sort for sukker. Sukker ble gjerne omtalt som "kandis". Dette er innkommet fra tysk Kandis som igjen stammer fra et arabisk ord, det vil si gulbrune sukkerkrystaller av rørsukker.

- *Kaffe, te og kakao*

Drikker som kaffe, te og kakao omtales første gang i Danmark på slutten av 1600-tallet. Det var da ukjent i Norge. Da drikkene kom til Norge i begynnelsen av 1700-tallet var det å betegne som "fine drikker" som var forbeholdt de "sosialt høyest stilte lag" i samfunnet. Mens kakao ("chokolade") alltid hadde vært - og er fremdeles - det Grøn betegner som "kvinnenes yndlingsdrikk", var kaffe en drikk for begge kjønn. Kaffe var imidlertid en drikk som lenge bare var forbeholdt de høyere klasser i byen og på landet. Det var først på 1900-tallet at kaffe ble en drikk for "alle samfunnsklasser". Kaffe ble drukket som "morgendrikk" og "ettermiddagsdrikk".

**Tabell 3-6 Kaffens historie**

Ordet kaffe er tyrkisk (kahveh) og stammer fra det arabiske ordet kahwa. Kaffe skal først ha blitt brukt i Etiopia. På 1300-tallet ble kaffetreet innført til Arabia og dyrket i omegnen rundt Mokka. Det var på 1500-tallet at det første kaffehuset ble åpnet i Konstantinopel. Til tross for myndigheters forsøk på å stanse utbredelsen av kaffe i det følgende århundre ble drikken stadig mer utbredt i Europa. Etter hvert ble det også gitt uttrykk for at dette nye nytelsesmiddelet kanskje kunne bidra til en reduksjon i alkoholforbruket. Kaffedriking er i dag mer utbredt i de nordiske landene enn i andre deler av Europa (Aschehoug og Gyldendal store norske leksikon).

I sin beskrivelse av kaffe, te og sjokolade avslutter Grøn (1942) med følgende betraktning: "Det er overhodet et betegnende trekk, som atter og atter gjentar sig, at de nye og før ukjente nytelsesmidler alltid begynner sitt inntog i samfunnslivet hos de høyere samfunnslag. Herfra går de etterhånden utover i videre kretser, først i byene, sist på landsbygden" (s. 172). Han beskriver videre kaffens historie i Norge som et svært betegnende eksempel.

På midten av 1800-tallet var kaffe fremdeles å betrakte som "en raritet" mange steder på landet. Kaffe ble i hovedsak brukt som medisin, og det var mange som var skeptiske til den nye drikken. En prest kan for eksempel fortelle at bønder i Hardanger "frykter for kaffen". De eksemplene som Grøn (1942) gjengir når det gjelder tilberedning og bruk av kaffe er også betegnende for kunnskapsprosesser som knytter seg til nye nytelses- og næringsmidler. Det fortelles blant annet om kvinner fra landsbygden som koker ubrente kaffebønner, slår av vannet og prøver å spise de kokte bønnene. Grøn kommenterer at det ikke var rart at "kaffe ikke gjorde noen lykke til å begynne med". I begynnelsen var kaffe noe man trakterte gjester med eller serverte ved gjestebud, men så tok utbredelsen fart og kaffe ble etter hvert en hverdagsdrikk. Det tok imidlertid svært lang tid fra den ble introdusert til den trengte gjennom som en dagligdrikk i Norge<sup>15</sup>.

<sup>15</sup> Det første norske kaffehuset ble åpnet av bondungdomslaget i Oslo i 1901: *Kaffistova*. Slike spisesteder var drevet av organisasjoner tilknyttet Norges ungdomslag. Det var opprinnelig men som et hjemlig møtested for landsungdommen i byen (Aschehoug og Gyldendal store norske leksikon).



**Tabell 3-7 Teens historie**

Te er et nederlandsk ord oversatt fra kinesisk. Mens man i det vestlige Asia drikker te ved seremonier og selskapelighet, vil man i det østlige Asia foretrekke kaffe og i Vesten foretrekker man vin eller øl. Te ble opprinnelig dyrket som medisinsplante i Kina. På 1500-tallet kom te til Europa med de nederlandske "ostindiafarerne". Den ble først brukt som medisin. På 1600-tallet ble te en handelsvare. I Europa drikkes det mest te i Storbritannia og Irland (Aschehoug og Gyldendal store norske leksikon).

Te og kakao har i tidligere tider spilt liten rolle i Norge. Det er særlig på slutten av 1800-tallet at bruken økte. Også her har folk i byene gått i spissen. Som Grøn (1942) sier; "te er, var og blir en byfolks og høyere klassers drikk, og ikke noen almuenes drikk".

**Tabell 3-8 Kakaos historie****Kakao**

Den første europeer som drakk kakao var den spanske conquistadoren Hernan Cortez. Han ble servert drikken hos aztekere i Mexico i 1519. (...). I kakaoen han ble servert var det verken sukker eller melk, men maismel og chilipepper. Ganske raskt fant spanjolene ut at det smakte med både sukker og vanilje, og kakao ble snart populært i Spania. Så glad var de i kakao, at de holdt oppskriften hemmelig. Først etter hundre år sprakk hemmeligheten, og de andre folkene i Europa fikk vite hvordan man lager drikken. Det var en engelskmann som rundt 1700 fant på å blande melk i kakaoen (Ellingsrud og Strømme 2001:129).

Til slutt bør det også nevnes at kaffedriking på slutten av 1700-tallet også ble sett på som et eksempel på "ødselhet" og "overdådighet i mat og drikk". På denne tiden var det gode år for fiskere i Nordland. De hadde i denne perioden et høyt forbruk av både te, kaffe, sukker og malt. Grøn (1942) referer i den sammenheng til en biskop som raser over den "nordlandske bondens utsvevelser i kaffe- og tedrikken". Han la mye av skylden på dette uheldige drikkemønsteret på handlemennene som hadde innført denne "luksusen". Det nordlandske kostholdet var imidlertid et unntak som skyldtes gode tider i område.

- *Sydfrukter*

Dette er betegnelsen på utenlandske varer fra planteriket. De viktigste er appelsiner, sitroner, mandler og rosiner, men også oliven, kapers, samt ris og risengryn. Alle disse varene tilhører egentlig ikke nasjonalkosten, og kom sent til Norge. Appelsiner og sitroner kom fra Italia og Spania, hvor dyrkingen ble innført fra Asia i slutten av middelalderen. Verken de gamle grekerne eller romerne hadde kjennskap til disse fruktene. Som med alle andre luksusvarer varte det lenge før disse kom ut til det brede lag av folket. Det var særlig velstående handelsmenn og kjøpmenn som fikk disse varene hjem med sine skip i retur for fisken. Dette førte til at det bergenske kosthold hadde blitt svært europeisk. Sydfruktene var fremdeles svært uvante og fremmedartede for bondebefolkningen.

Den vanlige bruken av fruktene var slik at de friske gjerne ble spist som de var, mens de tørrede gjerne ble brukt til fruktsupper, fruktkompotter og som tilsetning ved forskjellige andre retter. Sviskesuppe var utbredt i Sverige, men var lite brukt i Norge. Svisker var overhodet ikke nevnt i kokeboken *Norsk mat*. Rosiner ble brukt som tilsetning ved baking av flere slags kaker. Ellers var rosiner og mandler vanlig som ”knask”. I løpet av 1900-tallet ble både rosiner og mandler faste ingredienser i dessertretter i julen.

Uttrykket ”å snope” ble definert som ”å spise rosiner, mandler og lignende”. Og ”snoperi” blir beskrevet som ”mandler og annet sådant som små barn gjerne vil ha”. I. Aasen (1873) forklarer ”å snope” med ”å snaske, spise lekre ting” og ”snope” med ”lekkerheter, bakkels, frukt og lignende”. Dette fenomenet ble i stor grad knyttet til det nordlandske kostholdet. Som altså var kjent for sin overdådighet i mat og drikke på slutten av 1700-tallet. Rosiner og mandler var også en yndet dessert i flere byer. I dag er det vanlige ordet på denne type mat ”godter” eller ”godteri”, men også ”godsaker” og ”slikkerier”.

De salte godsakene omtales ofte som ”snacks”. I *Bokmålsordboka* blir dette forklart med godsaker som spises mellom måltidene. ”Snadder” og ”knask” er også eksempler på mat som gjerne spises mellom måltidene. Som vist i måltidsstudien (Bugge og Døving 2000) er det vanlig å skille mellom ”måltid” og ”snacking”. Det sistnevnte er ikke å betrakte som et måltid, men noe man spiser mellom de egentlige måltidene. Denne spisemåten brukes gjerne som et eksempel når man diskuterer matkulturelle oppløsningstendenser.

### 3.2.6 Brød og kaker

Det moderne norske matvanemønsteret består av to til tre brødmåltider i løpet av dagen (frokost, lunsj og aftens) (Bugge og Døving 2000). Brød blir sett på som en helt sentral del av den norske mathverdagen, og slik har det ”alltid vært”. Av det historiske materialet fremkommer det imidlertid at brød ikke alltid har inngått som en fast bestanddel av den daglige kosten. Dette gjaldt særlig i kystdistriktene hvor brød ofte ble erstattet av tørrfisk. Grøn refererer i denne sammenheng blant annet til Peter Dass som sier følgende: ”Fisken i vannet er vårt brød” (s. 61)<sup>16</sup>. Den brødsorten som var mest utbredt var flatbrødet. Dette er imidlertid ikke et særnorsk fenomen. Det finnes en rekke varianter av flatbrød over hele verden, men da ofte bakt på andre kornsorter (for eksempel maismel). Av andre sentrale brødsorter nevnes lefse og lompe.

Grøn (1942) gir en omfattende beskrivelse av hvordan man fikk kunnskaper om fremstilling av mel. Han bemerker i den sammenheng at det er viktig at vi ikke forestiller oss at det fine, hvite amerikanske melet ligner fortidens mel i Norge.

<sup>16</sup> I det norske språk blir ordet ”brød” ofte brukt synonymt med ordet ”mat”: ”Gi oss i dag vårt daglige brød” eller ”brød og vin” (Jesu legeme og blod), ”brød og sirkus”. Når Dass uttrykker at ”fisk er vort brød” kan dette altså ha en videre betydning enn det vi umiddelbart knytter til ordet brød. Ordet brød er opprinnelig et norrønt ord (braud). Dette hadde betydningen ”noe som er gjæret” (*Bokmålsordboka* 1997).

Dette er et resultat av en fabrikkmessig fremstilling. Det melet som ble brukt var gjerne sammalt, grovt og ofte blandet med stenstøv og sand fra møllersteinen. Rensingen av melet var ufullstendig. I tillegg var bakingen av brød gjennomgående uhygienisk, og da særlig i byene. Bakerihygiene er av svært ny dato. Den manglende kontrollen med brødbaking førte til at det ferdige brødet ofte var urent, dårlig stekt, surt, tungt osv. Det førte til en gjennomgående dårlig kvalitet på brød. Kjøpebrød ble vanlig i byene etter hvert som bakingen ble industrialisert. Det alminnelige husholdningsbrødet ble særlig utbredt i Oslo og på Østlandet. I Bergen var det vanligere med et sammenskjøvet brød som hadde benevnelsen bergensk langbrød.

Bergen står i en særstilling når det gjelder brød- og kakebaking. Bergenserne byttet gjerne sine egne varer med mange utenlandske brød og kaker, særlig fra Tyskland. Særlig kjent er de bergenske kringlene (for eksempel flettekringle til jul og bryllup). Pepperkaker og peppernøtter ble innført fra Tyskland til Bergen i årene 1755-57. Et annet populært bakverk som kom inn i den norske kosten via Tyskland og Bergen var vafler. Dette ble et populært traktement på setrene om sommeren for besøkende byfolk og turister. Grøn (1942) konkluderer i sin gjennomgang av norske brødtradisjoner at det er de bergenske brødsorter og kaker som har hatt særlig stor innflytelse på det norske kostholdet.

**Tabell 3-9 Høytidens brød**

**Lussekatter/safransbrød**

Dette er en typisk svensk hvetebakst som bakes til Luciafeiring og til jul. Hver landsdel har gjerne sin måte å forme "lussekattene" på, en tradisjon man gjerne vil bevare. (...). Bildetekst: "Tradisjonsrikt safransbrød. I raden foran, fra venstre prestens hår, gutten eller reivbarnet, juleokse, julegris og gullvogn. I raden øverst: julekake eller adventskake og en liten så-kake (Espelid Hovig red. 1999: 550).

**Fastelavnsboller**

Tradisjonen med fastelavnsboller holdes heldigvis i hevd fremdeles. Vi kan vel nesten si at hver familie har sine spesielle favorittboller (...). I Bergen var det skikk å servere nystekte, varme boller med varm melk, sukker og kanel på fastelavnsboller. Det er en god rett som godt kan tas i bruk igjen. Bildetekst: "I tradisjonen tro skal det være boller til fastelavn" (Espelid Hovig red. 1999:545).

Som vist i den ovennevnte tabellen finnes det flere eksempler på høytidsbrød i det norske matvanemønsteret. De ulike brødene (brød, kaker og boller) knytter seg gjerne til kirkelige høytider og har benevnelser som adventskake, lussekatter, julekake, julebrød, fastelavnsboller. I Grøns studie (1942) fremkommer det at Tyskland og Sverige har vært særlig produktive.

### 3.3 Den norske måltidsstrukturen

Livet på landsbygdene ble beskrevet som ensformig og enkelt. Dagens arbeid og måltider ble hovedpunktene i tilværelsen, og det var her interessen var samlet.

På grunn av dårlige belysningsmidler ble dagens inndeling forskjellig på ulike steder og til ulike årstider. Som en generell regel kan man si at folk stod opp med solen og la seg ved solnedgang. Dette satte også preg på måltidenes inndeling. På slutten av 1800-tallet var det vanligst med 5 måltider om dagen:

- Kl. 05.00: ”åbit”
- Kl. 06.00-07.00: ”frukost”
- Kl. 10.00: ”dugurd”
- Kl. 15.00: ”non”
- Kl. 20.00: ”kveldsmat”

Tidsskriftet *Husmoderen* gjennomførte i 1880-årene en enquete for å forsøke å gi en samlet fremstilling av nasjonalkosten i Norge. Leserne ble bedt om å sende inn informasjon om hvor mange måltider de spiste i løpet av en dag, samt hva disse måltidene inneholdt. Resultatene viste at det var alminnelig å ha fem måltider om sommeren og fire om vinteren. Grøt og melk var mye brukt, likeså poteter. Kaffe var svært utbredt og ble gjerne drukket to ganger om dagen. Grøn (1942) mener resultatene viser at det var gjennomgående et ganske rikelig og variert kosthold, både med fisk og kjøtt. Grøn (1942) mener imidlertid at det er en hake ved undersøkelsen at den kun omhandler større gårdbrukere, og ikke småkårsfolk.

### 3.3.1 Dagens og ukens måltider

Måltidene hadde forskjellige navn, og tidene varierte noe. Grøn (1942) drøfter også de forskjellige benevelser som måltidet har hatt på ”folkespråket”. Det første måltidet ble som regel kalt ”morgonbite”. I. Aasen (1873) forklarer dette slik; ”litt mat som man nyter om morgenen før man begynner arbeidet”. Det som man i dag forbinder med ”frokost” ble gjerne kalt ”morgonverd”, men dette har også hatt mange andre navn som ”åbit”, ”bitå” eller ”bisk”. Bisk betyr egentlig å bite en munnfull. Deretter følger ”dagverd” som var et formiddagsmåltid. Uttaalen av ordet har variert; ”dugurd”, ”davre”. ”Non” av det latinske ”nona” som betyr den 9. timen på dagen har blitt servert ved 3-tiden. Som nevnt innledningsvis antas det at ”non” er det måltidet vi i dag kaller middag.

Ordet middag er interessant. Som nevnt er det egentlig ikke navn på selve måltidet, men betyr ”et måltid kort etter middag” (Grøn 1942:233). Det å spise middag het gjerne; ”eta til middags”. Dette har flere navn; for eksempel ”øyktarbeite”, ”aftansverd”, ”mellommat som er et måltid ved kl. 3-4 etter middag. Mens ”kveldsverd” er ”aftensmåltid”. ”Nattverd” er igjen det samme som ”kveldsverd” og er dagens siste måltid. ”Undorn” er også et uttrykk for middagsmåltid. Andre betegnelser for det samme måltidet er altså ”non” og ”øykt”. ”Non” knyttes til det engelske ”noon”, og er etter I. Aasen (1873) betegnelsen på spisetid omtrent midt på ettermiddagen. Dette falt noe forskjellig i Nord- og Sør-Norge. I de nordligere landsdelene ble måltidet spist gjerne mellom kl. 4-5, mens det i sørligere landsdeler ble spist mellom kl. 2-3. Dette henger altså sammen med dagslysets inntreden og opphør. ”Øykt” er tiden mellom kl. 3-4 etter mid-

dag. Dette er en hvile- og spisetid midt mellom middag og aftens. Også ”aftensverd” kan betegne det samme måltidet.

På slutten av 1800-tallet varierte middagsmenyen ganske mye mellom de ulike landsdelene. I Trøndelag var det mye kjøttmat, litt fisk og noe melkemat. På Vestlandet var det mer fisk. Når det gjaldt selskapsmaten var det større likhet mellom landsdelene. Da kaffen kom i alminnelig bruk omkring 1850 ble det vanlig å drikke kaffe etter middag.

Grøn (1942) viser også hvordan man hadde faste retter på ulike ukedager. I en studie om dagligliv i Bergen drøftes fiskens sentrale betydning. Onsdag og lørdag har tradisjonelt vært faste fiskedager. Dette påvirket også hva man serverte til middag; fersk fisk og fiskesuppe var faste retter på disse dagene. Om vinteren var såkalt ”persefisk” eller ”røkerrumpe” (halestykket av en torsk, saltet og røket) fast mandagskost. Det refereres i den sammenheng til Alexander Kiellands beskrivelser av den faste lørdagsmaten i Stavanger; ”sild, søt suppe og pannekaker”. I romanen *Gift* skriver han: ”Intet kunne smake bedre. Det var lørdagsmat for hele byen”. Grøn mener dette har vært utbredt mange steder i Norge. Det er mye som tyder på at faste middagsretter på faste dager er en gammel tradisjon i Norge.

### 3.3.2 Gjestfrihet og selskapelighet - en dyd

Et sentralt emne om fortidens sosiale forhold angår gjestfrihet og selskapelighet. Ordet gjestebud heter i norsk folkespråk ”veisla”. Dette ordet forklarer I. Aasen (1873) med ”gjestebud; bevertning, dels ”lag”. Ordet ”veisla” knyttes til verbet ”veita” som betyr å gi eller yte, men det kan også bety å beverte. Ordet ”lag” har mange betydninger; å holde lag eller selskap. Ordet selskap finnes ikke i folke-målet, men kommer fra det tyske ”Gesellschaft”. På landsbygden manglet man hoteller og passende oppholdssteder for de reisende, og i byene fantes det ikke egentlige kaféer og restauranter. Dette gjorde gjestfrihet til en ”obligat ting”. Før i tiden var det vanlig at man overnattet hos privatpersoner på sine reiser, og særlig på prestegårdene.

Denne dyd har vært viktig for nordmenn fra de tidligste tider. Grøn (1942) refererer i denne sammenheng til Håvamåls kjente strofe: ”mat og (tørre) klær den trenger, som har faret over fjell”. En måte å løse dette på, både i byen og på landet, var å sørge for matreserver. Det er her stabburet hadde en viktig funksjon. Det oldnorske ordet búr betyr både et hus hvor kvinner oppholdt seg og et forråds hus. Igjen ser vi hvordan mat knyttes til kvinnen. Stabbur er en sammensetning av ordene ”stav” og ”búr”: en bod som står på stolper. En slik matbod spilte en mye viktigere rolle i bondehusholdningen enn i det 20. århundrets husholdninger. Her oppbevarte man all den opplagde maten hvorpå naturalhusholdningen før i tiden hvilte helt. Det var vanlig at bøndene reiste til byen til bestemte tider, et par ganger om året. Byfolk kjøpte sine matvarer i store partier, et helt slakt, en hel eller halv gris til jul osv.

I middelalderen hadde man på landet ”sáluhus” som var herberger uten noen slags forpleining, og dels ”tafernihús” (lat. taberna). I byene fantes det kroer og vertshus hvor reisende kunne få mat og drikke. Dette var vanlig i de følgende århundrene. Fra det 16. århundre kunne man se at apotekene fungerte som skjenkestuer. ”Rådhuskjellere” var sentrale i Nordens byer. Gjestgiverier og hoteller er av mye senere opprinnelse. Det var altså prestegårdene og storgårdene som fungerte som overnattingssteder før det. Gjestgiver er et ord som først opptrer i det 17. århundre. Den første norske lov om gjestgiversteder kom etter atskillelsen fra Danmark, i 1816. Det ble drukket alkohol i store mengder på gjestgiveriene. De ble lagt på steder som hadde betydning for samferdsel, og fungerte også som landhandlærer.

Spesialisering i næringsmiddelhandel blir beskrevet som en temmelig ny foreteelse i Norge. Grøn beskriver også dette som ”en frukt” av det 19. århundre. Dette viser igjen hvordan hans kostholdsbeskrivelser er preget av fremskrittssvennlighet. Butikkene hadde i starten preg av ”landhandelsbuer”; manufaktur, kolonialvarer, jernvarer og ”alskens annet smågods” ble solgt fra samme butikken. Butikker kom sent flere steder i landet. Som eksempel nevnes Hafslø i Luster kommune hvor det var naturalhusholdning helt frem til 1860-årene.

### 3.3.3 Matgaver – et tegn på solidaritet

Matgaver var sentralt i naturalhusholdningen. En viktig institusjon i bondesamfunnet var *førings- eller sendingskost*. Barselkonen fikk tilsendt mat fra naboer. Denne maten ble også kalt for ”senge-konne-mad”. Dette var gjerne en grøt som var laget av hvetemel, fløte og kokt så lenge at smøret fløt ovenpå. Grøten var sterkt krydret, både med peppernøtt, ingefær og knuste pepperkorn. En annen ”senge-konne-mad” var en slags ost som ble kokt sammen med fersk melk og tynn rømme. Dette ble deretter tilsatt eggeplommer og smeltet smør. Naboene kom med sengegrøten eller sendemat noen dager etter barnets fødsel. Alle kom på samme dag. Til andre anledninger i livet hvor sendemat var fast knyttet til, som en institusjonsmessig forutsetning, var fremfor alt bryllup, men også gravøl. Ved de store bondebryllupene var det ofte et par hundre gjester som skulle bevertes i tre døgn, og da var sendemat helt nødvendig. Grøn (1942) beskriver den som et uttrykk for bondesamfunnets solidaritet<sup>17</sup>.

Det samme er også *dugnaden*. Ordet dugnad betyr ”gjestebud for deltagere i arbeid”. Arbeidshjelp ved slått eller takteking ble avsluttet med et gilde eller bevertning. Dugnad har som sosial institusjon i bondesamfunnet spilt en stor rolle ved den ulønnede hjelp som naboer i mange tilfelle ytet hverandre. Dugnadsdagen var også en festdag. Under selve arbeidet fikk deltakerne rikelig med god mat og godt drikke. Å gjøre dugnad har vært alminnelig over hele landet

<sup>17</sup> Begrepet solidaritet brukes i hverdagspråket om mange former for samhold. I sosiologien knyttes begrepet i stor grad til Durkheims introduksjon av begrepene mekanisk og organisk solidaritet. I boken; *De la division du travail social* (1893) stiller han opp en historie-sosiologisk påstand om at de eldste samfunn var overveiende mekanisk solidariske, og de har beveget seg henimot organisk solidaritet. Denne påstanden har vært gjenstand for mye kritikk (Østerberg 1984).

langt ut i det 19. århundre, og skikken er fremdeles holdt i hevd. Dugnad blir gjerne beskrevet som ”grannhjelp”. I *Bokmålsordboka* (1997) kan man lese følgende om ordet ”dugnad”, det er et norrønt ord som er beslektet med ”duge”. Det betyr også ”hjelp”. Det blir videre beskrevet som en sammenkomst med felles gratis innsats for å gjøre et arbeid. Ordet dugnadsgrøt blir forklart som en egen grøt som serveres til dugnadsfolk.

Grøn beskriver flere former for dugnader. Når arbeidet gjaldt takteknig ble det gjerne servert rømmegrøt (”taktekningsgraut”). Under slåttene var det drikkevarer, øl og brennevin, som var viktigst ved forpleiningen. Dette kunne utarte til krangel og slåsskamp, men generelt kan man si at dugnad har vært en praktisk og lettvinnt arbeidshjelp med islett av fest. Dugnad er altså en skikk som også holdes i hevd i vår samtid. I måltidsstudien (Bugge og Døving 2000) beskrives dugnaden som en måltidsform som knytter individet og familien til andre sfærer. Når det er dugnader i barnehager eller på skoler serveres det for eksempel kaffe og kaker eller brus og pølser. Når venner og familie hjelper hverandre med å flytte kan det for eksempel serveres øl og pizza. Grøn (1942) beskriver dugnadsmaten som et tegn på solidaritet. Det ville for eksempel vært fornærmende å be dugnadsdeltakerne om å ta med seg matpakke til en dugnad (Bugge og Døving 2000).

### 3.3.4 Selskapsmåltidet – en kulinarisk prestasjon

Grøn (1942) beskriver også form og innhold på mat og måltider i det sosiale livet. Når det gjelder store begivenheter som bryllup, gravferd og jul mener han å observere at forskjellene i form mellom by og land utviskes mer og mer. Et gammeldags bondebryllup kunne ofte utarte til fyll og krangel, mens de borgerlige bryllupene i byen var helt annerledes. Rømmegrøten som var den typiske retten i gamle bondebryllup forsvinner mer og mer, og har blitt erstattet av retter fra det borgerlige kjøkken. Stek erstatter også det saltede eller røykte kjøttet. Dessert forekom ikke tidligere, men ble etterhvert vanligere og vanligere. Maten som ble servert til selskaper var blitt mer differensiert mellom by og land. Selskapsmaten i byene hadde fått et mer og mer internasjonalt preg, mens det gammeldagse preget ble beholdt på landet.

Grøn (1942) mener det er både store og iøynefallende forskjeller når man sammenligner et dekket festbord på landet med oppdekning til selskap i et borgerlig miljø i byen. På det første bordet står ølbolle med øse, smørstett og ost, fløtekolle, lutefisk, grov lefse. Bordet er et solid trebord med benker på begge sider. En kaffekopp til hver gjest samt sukkerkopp og fløtemugge. Festbordet i byen er dekket på en helt annen måte: tallerkener, bestikk, glass og flasker og ofte blomster. Det dype skillet ligger både i oppdekningen og bordutstyret, men ikke minst i selve rettene, maten og drikken: ”Det er som potensering av det skillet som forfinet byliv med kosmopolitisk preg danner like overfor det enkle, opprinnelige og primitive bondeliv. Et fellestrekk er at begge hus tilbyr det beste huset formår, men den materielle bykultur og bondekultur er helt forskjellige ved gjestebud” (s. 237).

De store middagsselskapene i byen var gjerne mer overdådige enn julemåltidet. Han gir en rekke eksempler på det han omtaler som selskapelige prestasjoner i de borgerlige hjemmene i byene. Dette forteller nettopp mye om forventningene som knyttes til det å tilberede selskapsmat; den bør være et resultat av fremragende kulinariske prestasjoner. Selskapsmaten blir videre beskrevet som kulinariske nytelser. Selskapsmat er mer å betegne som et nytelsesmiddel enn et næringsmiddel. Maten bør være et syn for øye, samt stimulere både lukt- og smaksansen. Denne formen for selskapelighet var stort sett forbeholdt de høyeste samfunnslag. Grøn (1942) gir i den sammenheng et eksempel på en selskapsmeny fra slike kretser i Stavanger fra 1860-årene. Den bestod av suppe, fiskepudding med hummersaus, saltrett, enten hamburgerskinke eller tunge, med grønnsaker til. Etter dette hadde det blitt servert en durabel stek. Desserten var varme puddinger, vingeléer med vaniljekrem og kake. Han konkluderer beskrivelsen med å omtale menyen som bastant og solid.

Julematen er blitt grundig beskrevet. Eilert Sundt gir detaljerte beskrivelser av juleskikker og julekost i midten av det 19. århundre. Grøn mener hans beskrivelser peker tilbake på en forsvunnen tid. Sundt kan fortelle at julehelgens hovedmåltid er non kl. 3 på "jule-aften". Det stemmer med den katolske tids kirkelov som påbød julen og enkelte andre høytider at det skulle være "non-hellig". Dette var å betrakte som et eget høytidsmåltid utenfor det daglige middagsmåltidet. Maten var gjennom hele julen bedre enn vanlig, og gjestfriheten var nesten ubegrenset overfor julegjester. Grøn (1942) gir detaljerte beskrivelser av julematen fra ulike steder i landet. Noen av matskikkene er av forholdsvis ny opprinnelse, for eksempel bruken av kaffe. Mens andre ting er gamle, for eksempel grøten. Også i byen har man faste, tradisjonelle retter på julebordet. Det nevnes "julebrød", hjemmebakke kaker, risgrøt, lutefisk, avkokt torsk og ribbestek.

Grøn (1942) mener å kunne observere at et gjennomgående trekk ved et folks historie er at jo høyere den materielle kultur utvikler seg, desto mer differensiert, overlesset og til sist raffinert blir vedkommende folks kosthold. Han nevner i den sammenheng at da romerne og egypterne var på høyden av sin materielle utvikling hadde de også et meget spesialisert og raffinert kjøkken. Han mener å se den samme lovmessighet i det norske kjøkken. Det er imidlertid ikke raffinementet han da sikter til, men overdrivelser i mat, både i kvantitativ og kvalitativ retning, som særlig forekommer i gode tider. "Den gamle primitive tarvelighet i mat og drikke kan til visse tider avløses av overdrivelser ved innførsel av utenlandske matvarer, spesielt sjeldnere delikatesser, dyre og fine sydfruktar osv. Så lenge kommunikasjonsvesenet er primitivt, skjer dette i ringe utstrekning. Dog ser vi allerede i de gamle seilskuters tid, da vår skibsfrakt i høi grad bestod i langfart til fremmede land eller verdensdeler, at disse skuter medbrakte slike sjeldne mat- og drikkevarer ..." (s 245).

Disse overdrivelsene kan stige til det han beskriver som utskielser. Når han bruker begrepene overdrivelse og utskielser siktes det til en form for moralsk forfall. Det er ikke bare snakk om rett mat, men også den rette mengde. Han refererer i denne sammenheng til flere eksempler på "kritikk av overflødigheten".



”Det har forekommet gjestebud med 24 til 30 retter mat” (...). Dette blir beskrevet som ”en plump form for selskapelighet” (s 248). I en skildring fra en middag hos John Collett på Ullevål blir middagen beskrevet som en ”adskillig overleselse av mat, selv om rettenes antall bare var 6”. Middagen bestod av suppe, kalvekoteletter med spinat, laks, lammestek, skinke og fugl samt grøntretter i overflod. Det finere norske kjøkken i det 19. århundre var særlig påvirket av kong Karl Johans favorisering av det franske kjøkken. Dette bidro også til en omlegging av det norske selskapskjøkken.

Alle er imidlertid ikke imponert over nordmenns kulinariske prestasjoner. Grøn gir en rekke eksempler på reisebeskrivelser som omhandler hvordan utlendinger reagerer på norsk mat. En tysker klager i 1806 over mangelen på frukt, unntatt epler, plommer og rotfrukter. Poteter er ikke alminnelig, og han får ikke potetsalat. Han er forbauset over hvor tarvelig bordet er, også hos de velstående; det er bare to retter til middag. Mest forbauset er han over den ”proviant som medbringes på landturer”. Den består av for eksempel te, kaffe, sjokolade, vin, punsj, smør, ost, pølse, røket laks og tørket kjøtt. Dette er så ille at han er ”bange for deres sundhed”. Østlendingen Jæger er heller ikke imponert over kjøkkenet hos den jevne bergenser på slutten av 1800-tallet; det hersker en vestlandsk tarvelighet og nøysomhet. Han klager særlig over mangel på grønnsaker og for mye fisk. Det er gjerne tre til fire fiskedager i løpet av en uke. Dette blir stilt som motsetning til østlandsbondens, og spesielt ”plankeadelens” bastante middager.

### 3.4 Den norske matlagingen

Aasen (1873) oppfører en rekke ordsammensetninger med ordet ”mat”. Et sentralt ord er ”matgjerd” som i gammelnorsk hadde betydningen ”matlaging”. I det norske folkespråket har ”matgjerd” en rekke betydninger, ”kokt mat”, ”grøt”, ”suppe”, ”kjøtt”. Disse og andre overgangsbetydninger viser nettopp at den dominerende tilberedningsmåten var koking. Å koke het på oldnorsk blant annet ”å vella”, mens ordet vi bruker i dag stammer fra det latinske *coquere*. Å steke het også på oldnorsk ”steikja” eller ”baka”. Dette hadde tilknytning til ”å stikke” og betyr egentlig å stikke kjøtt på spid. Det tyder altså på at ordet har sammenheng med den opprinnelige måten man stekte mat på.

Den personen som foretok matutdelingen til husfolket var alltid en kvinne. På oldnorsk ble hun kalt for *matselja* (av matr og seljg: en giverinne, av verbet selge, overlevere, overgi) (Grøn 1927:201). Den samme personen forente både stillingen som kokke og som matutdelerske. Hun hadde både makt og myndighet. Grøn (1927) beskriver hvordan kostnormene representerte et helt økonomisk system som var bundet til naturalhusholdningen. Rasjonering var et viktig trekk ved det gamle bondhusholdet. Når årets avling var i hus, måtte budeia sørge for at maten rakk året ut. På samme måte måtte husmoren rasjonere; ”esling (å esle; spare litt mat) av maten til kvart maal var soleis ei hovudupgaave for ei husmor, ei av hennar viktigaste plikter” (s.200). Den harde nødvendigheten førte til at denne reguleringen var svært viktig. Det var altså en svært krevende og omfat-

tende oppgave husmoren eller budeia hadde. Det sies videre; ”Bondekvinnene hadde før i tiden likesom nu (forskerens utheving) fremdeles en hel del gjøremål med hus og barn, dyr som skal stelles og fores. Hennes arbeidsdag var lang. Utvilsomt ligger skylden for det dårlige matstell nettopp i mangel på tid og i tidligere tiders mangel på innsikt” (Grøn 1942:17). Det er altså ikke bare på 2000-tallet at kvinner blir kritisert for dårlig matlaging, men også på 18- og 1900-tallet. Dette var også et tema under det norske matvanemønsterets såkalte gylne tiår (1950- og 60-tallet). I en utgave av *Kvinner og klær* fra 1954 kan vi lese følgende om husmorlivet: ”Hvorfor skulle egentlig husmødrene være heldigere stillet enn andre (...)? Jaget, uroen i vår tid, hushjelpmangelen, dårlige boforhold, dårlig økonomi rammer dem i stor utstrekning (Kvinner og klær nr. 8/1954 gjengitt i Bugge og Døving 2000:207).

Gjennom kokeboklitteraturen kommer også synet på kvinnens plass i samfunnet til uttrykk både direkte og indirekte. Det fremgår helt klart av de fleste bøkene frem til 1951 at husmoren er den som skal sørge for husets stell. Kvinnen er å betrakte som ”husmor” eller ”vordende husmor”. Det snakkes om hennes kall og plikter. Hun skal sørge for at mann, barn og tjenere er fornøyde. Det å gjøre husarbeid er imidlertid ikke bare å betrakte som en plikt, men også som en ære og en fornøyelse. Man får også inntrykk av en utstrakt rollespesialisering mellom kjønnene. Kvinnens innsats er begrenset til hjemmet, og hun er underordnet mannen. Det sies for eksempel at mannens oppgave er å sørge for bolig, mens innkjøp av mat er en av husmorens viktigste oppgaver (Notaker 2000).

### 3.4.1 Kjøkkenrommet – fra ildhus til atskilt arbeidsrom og ”hjemmets hjerte”

I middelalderen var kjøkkenet gjerne plassert i et eget hus. Dette huset ble kalt ”ildhuset”. Dette ble også benyttet som soverom for varmens skyld. Det var tjenestefolkene som sov i ildhuset. Midt på gulvet fantes et ildsted hvor maten ble kokt. Kjøtt ble nesten alltid kokt. Kjøkkenrommet var uforandret lenge etter middelalderen. Det er uvisst når kjøkkenet ble flyttet inn i selve huset og når det ble et sentralt sted hvor både maten ble laget og måltidene gjennomført. Utstyr og innbo har tradisjonelt vært svært enkelt. Grøn (1942) mener det er først høyt på den sosiale rangstige, det vil si på storgårdene eller embetsmannsboligene, i det 18. og 19. århundre at man finner utstyr som ligner hans samtid. Ildstedet har på veien passert en rekke trinn fra ”røkeovnstuen” med peis til å koke mat i, med gryten hengende i en skjerding, videre til de første jernkomfyrer og til de elektriske komfyrer. Kjøkkenet hadde en dominerende betydning på storgårdene i det 18. århundre: ”kjøkkenet var ennå ikke blitt det bortgjemte, ytterst betydningsfulle, men allikevel mindreverdige appartement”. Dette er altså det som kjenner seg igjen i kjøkkenideologien på 1940-tallet.

**Tabell 3-10 Hvilke betydninger har ordet kjøkken?**

Ordet kjøkken stammer fra det latinske coquina (fransk, cuisine). Kjøkken har flere betydninger: Det er et rom til matlaging ("spise på et kjøkken", "tre rom og kjøkken"). Det kan være et lite serveringssted: "gatekjøkken" eller "dampkjøkken". Det kan være utstyr til koking og matlaging: "feltkjøkken", eller det kan ha betydningen kokekunst eller matkultur: "det franske kjøkken er berømt" (Bokmålsordboka 1997).

For å få bedre kunnskaper om den norske kjøkkenutformingen i nyere tid ble det også søkt i kilder hos Norsk folkemuseum (Halvorsen 1998). Det var først på 1940-tallet at kjøkken som et eget rom har blitt en vanlig skikk hos de aller fleste i Norge. Her ble husarbeidet foretatt; småvask av klær, morgen- og kveldsstell, stell av klær, småarbeid av ymse slag, lekselesing, barnelek, matlaging og daglige måltider. Hvis man fikk besøk av kjenninger var kjøkkenbordet stedet for en prat over en "kaffetår". Halvorsen (1998) mener kjøkkenet i vårt tid har omtrent de samme funksjoner som på 1940-tallet. Den største endringen er at kropps- og klesvask er flyttet ut fra kjøkkenet, og inn på bad og vaskerom. De viktigste kjøkkenmøblene er i hovedsak de samme; komfyr, skap, benker til mat, gryter og kar, dekketøy, og matbord og stoler. Om maten er kokt på vedkomfyr eller elektrisk komfyr, eller oppvasken er tatt i balje eller oppvaskmaskin, er det innenfor det samme mønster i boskikk. Det samme må sies om skap og benker av den enkleste 40-tallstypen eller i de "hypermoderne" kjøkkeninnredninger ved årtusenskiftet. Et kjøkkenbord, i heltre eller respatex, har i hele perioden vært stedet for måltid, småarbeid og daglig samvær.

Et trekk ved hele perioden er at kjøkkenet kan beskrives som "hjemmets hjerte". Med det menes det at kjøkkenet har vært stedet for funksjoner som samler familien, og som er grunnlaget for samvær i familien og med andre kjenninger. Fra 1600-tallet utviklet det seg en borgerlig boskikk ute i Europa og i Norge, en boskikk som skilte mellom private og offentlige soner i hjemmet. De offentlige sonene skulle være representative, og det var lagt vekt på det hjemlige. Denne boskikken blir kalt moderne, fordi den har i sitt utspring i nye tenkemåter. Den borgelige boskikken gled etter hvert inn i bygdesamfunnet fra siste del av det 19. århundre (Halvorsen 1998).

I en boligundersøkelse fra 1948 (Kronborg, Oslo byes vel's boligundersøkelse) fremkommer det at nærmere 90 % av familiene spiste alle sine daglige måltider på kjøkkenet. Dette ble begrunnet med at det var mer lettvent for husmoren å servere maten der, og at det ble mindre oppvask når man kunne forsyne seg direkte fra gryter og panner. Hensynet til matlukt spilte også en rolle, samt at barnas søl og mannens skitne arbeidsklær var avgjørende. Det var kun på søndager, og når man skulle ha gjester, at man spiste i (spise-)stuen. Et viktig moment i det å spise på kjøkkenet ble knyttet til hvorvidt familien hadde mulighet til å spise samlet. Det var særlig farens arbeidstider og barns skolegang som la hindringer i veien for dette. Husmoren ønsket ikke å ha et dekket stuebord stående. Det var særlig i det som omtales som sosialklasse I ("øvre sosiale lag") at man spiste i (spise-)stuen. Det forekom overhodet ikke i sosialklasse II, mens om lag 10 % i

sosialklasse III og IV spiste i stuen. I sosialklasse I var beveggrunnen ”lyst”, ”det var man vant til” eller ”kunne ikke tenke meg å spise oppi gryter og matlukt”, mens beveggrunnen i sosial klasse III og IV var ”tvang”, ”plassmangel på kjøkkenet”.

I konklusjonen blir det sagt at ”det kan hevdes at kjøkkenspising trekker dagliglivet ned på et lavere plan, og at det ekstraarbeidet som følger med å dekke i stuen på den annen side medfører en liten oppstrammer som på gunstig måte kan prege familielivet” (s. 101). Det nevnes i den sammenheng at det fra arkitekt-hold er blitt sett på som viktig at kjøkkenet må holdes på et minimumsmål for å unngå den fristelsen det da vil være å spise på kjøkkenet. Undersøkelsen viser også at det å bruke kjøkkenet som oppholdsrom er lite utbredt. Blant de som gjorde det ble det sagt at det nesten alltid er en spesiell grunn (”sove”, ”lappeklær”, reparere”).

**Tabell 3-11 Kjøkkenet brukt som oppholdsrom utenom spisetidene**

Sosial klasse I	4 %
Sosial klasse II	5 %
Sosial klasse III	13 %
Sosial klasse IV	22 %

Et trekk ved det 20. århundre er at det i mellomkrigstiden utviklet seg en bostedsideologi, med vekt på praktisk og funksjonalistisk utforming og bruk av boligen. Funksjonene i hjemmet kan fordeles i soner. Halvorsen (1998) grupperer dem i en offentlig og representativ sone for rekreasjon og representasjon, en halvprivat for husarbeid og grovarbeid, og en privat (den mest private) – for søvn og hygiene-funksjoner. Stua har i hele perioden fra 1940-tallet vært et oppholdsrom fri for hverdagens trivielle gjøremål, der familiemedlemmer har kunnet koble av, og der man har tatt i mot og servert sine gjester. Stuerommet skal være representativt, og det forventes en viss standard i innredning og ryddighet. Kjøkkenet hører til den halvprivate sonen. Med sin status som arbeidsplass har kjøkkenet kunnet fremstå som mindre ryddig, og likevel er det å betrakte som en arena for uformelt samvær med venner og kjente. Dette er blant annet beskrevet i studien *The Kitchen Table Society* (Gullestad 1984). Denne studien viser hvordan kjøkkenbordet fungerer som et viktig sosialt knutepunkt for drabantbyens hjemmeværende mødre på 70- og 80-tallet.

I måltidsstudien (Bugge og Døving 2000) blir det også sett på husets strukturelle orden og måltidenes plass i denne orden. Det som blir betegnet som husets måltidsrom viser at de ulike rommene blir brukt til forskjellige formål og til forskjellige tider. Serveringen av mat i huset er langt fra tilfeldig. Studien viser i sin helhet at det er en omfattende enighet om hvor maten skal serveres og når den skal serveres. De mest private og rutinemessige måltidene som frokost og hverdagsmiddag spises på kjøkkenet, mens helgens middags- og kveldsmåltider gjerne blir spist i spisestuen eller stuens sofa-/TV-krok. Disse rommene har en mer offentlig karakter og brukes når familien skal ”vise seg frem” eller ”kose seg”. Når

det gjelder stuen ser man at det eneste hverdagslige måltidet som blir servert i dette rommet var ettermiddagens kaffemåltid.

### 3.4.2 Den norske bordbunaden – fra fingermat til bestikkmat

Som vist innledningsvis kan kjøkkenutstyr og spiseredskaper sees på som kulturgjenstander. Grøn (1942) gir en omfattende redegjørelse av disse kulturgjenstandenes historie. Av hans undersøkelse fremkommer det at det var stor variasjon i utformingen av serviser og annet kjøkkenutstyr. Et fellestrekk var imidlertid at treskjæring og rosemaling tradisjonelt hadde vært viktige teknikker. Han beskriver utviklingen på tallerkenområdet i tre trinn:

- Tre
- Tinn
- Stentøy

Grøn omtaler kjøkkenutstyr og redskaper, servise og bestikk som ”bordbunad”. I vår tid assosierer vi ordet ”bunad” med nasjonale festdrakter, men slik Grøn bruker ordet kan det også gjelde utstyr til et hushold. I. Aasen (1873) gir følgende definisjon av ordet ”bordbunad”: ”bordtøy, kopper og kar til et matbord”. Det brukes også for å betegne redskaper og verktøy til matlagingen.

Når det gjelder bruken av bestikk er det mye som tyder på at den enkelte hadde sin personlige skje og kniv. Når man hadde spist tørket man gjerne av skjeen på skjorteermet og stakk den inn i en sprekk på veggen til neste gang. Tinnskjeer var et senere stadium, og sølvskjeer ennå senere. Hver mann brukte sin egen tollekniv til å skjære opp maten med. Bordkniver var en ren unntakelse på landet, og kom sent i bruk. Opprinnelig var bordknivene av stål. Gaffel var lite brukt. Den var helt ukjent flere steder til langt ut på 1800-tallet. Den nasjonale kost var nærmest å betrakte som fingermat; ”fisk og kjøtt ble spist med fingrene og kjøttbein ble grundig avnaget” (s. 215). Opprinnelig var disse spiseskikkene de samme både på landet og i byene.

Matbordet var ofte et slagbord som var festet til veggen med krakker under seg. Dette fant man gjerne i tilknytning til peisen. I. Aasen (1873) forklarer peis som et ildsted med rør eller pipe. Det ligner det svenske ”spis”, som opprinnelig kommer fra det latinske pisele eller pialis. Dekketøy var opprinnelig helt ukjent på landsbygden. Man spiste bare rett på trebordet, som ofte var dårlig renholdt. Verken duk eller servietter hørte til på spisebordet. Det var bare hos velstående folk i byene og på landet at det ble lagt duk på bordet når det kom gjester. Håndvask før og etter måltidene var nesten helt ukjent.

Eilert Sundt kan fra slutten av 1800-tallet fortelle følgende: ”Hver husbonde nyter sine måltider sammen med sine tjenere og arbeidsfolk. Det spises på ”udugget” bord, unntatt ved gjestebud og på de store høytidsaftener. All mat settes i alminnelighet frem i trefat, da stentøy kun er lite brukt. Trefatene er ofte umalte. (...). Hver person har sin sildefjøl til å rense og skjære på. Til kjøttmat brukes

runde, stundom malte tretallerkener. Alle slags kniver sees i bruk, tollekniv, follekniv og egne hjemmegjorte bordkniver, men gafler brukes aldri daglig, ikke i et eneste bondehus, selv ikke når det spises sild. Suppen og grøten spises med treskjeer (...). Hver mann har sin skje, og etter endt måltid slikkes den og tørres med hånden” (s. 217). Gaffelen kom sent i bruk i Norge, også i de velstående kretser. Det var først i 1850-årene at sølvgafler ble alminnelig i Bergen. Før den tid brukte man tretannede stålgafler, liksom også stålkniver var i alminnelig bruk. Men sølvskjeer kom altså i bruk mye tidligere. En beretning fra Vardal i Oppland forteller at selv ikke på begynnelsen av 1900-tallet var det vanlig å bruke servise til hverdags; flatbrødet tjente som tallerken og fingrene som gaffel. Dette ble angitt å gjelde de fleste større gårder i området. Dette var en almenneuropeisk skikk og den forekom også utbredt i Norden. Det var også vanlig at alle spiste av den samme grøtbollen. Ordet ”gryte” betyr visstnok ”en som er gjort av grjót”.

Det var først i 1830-årene at tallerkener av stentøy kom noe i bruk. Det vanligste var imidlertid tregjenstander. Da tallerkener kom i bruk i 1850- og 60-årene ble gjerne maten delt ut i bestemte porsjoner, som man måtte nøye seg med. Tallerkenen fungerte altså som en form for rasjonering av maten.

Kunnskap om den norske bordbunaden har man fått gjennom forskjellige skifteoppgjør, både på landet og i byene. Boets kjøkkentøy ble altså registrert. Her var det store variasjoner avhengig av økonomisk evne, og det var også slik at byene hadde et langt forsprang for landsbygden når det gjaldt slike eiendeler. For å få det han mener er iøynefallende bevis på forskjellen mellom bondekulturens og bykulturens bruk av kjøkkenutstyr besøker Grøn Norsk folkemuseum. Han beskriver det som en ”demonstratio ad oculus” å besøke og sammenligne de gamle bondestuene og de bevarte bygårdene fra samme tidsrom.

Grøn (1942) sammenligner blant annet en Raulandsstue, hvor bygningen var fra 1300-tallet, og innredningen var den samme frem til det 18. eller 19. århundre, og en kjøpmannsgård fra Kragerø fra omkring 1700-tallet. Gjennom denne sammenligningen ser han hvordan motsetningen trer frem. I Raulandsstuen finner han det tradisjonelle matbord med tre- eller tinntallerkener, treskjeer, øldrikkekar, og kjøkkenet er en peis i stuen med skjærding til å henge gryten i. I kjøpmannsgården er kjøkkenet et eget rom, også med peis, men med et rikere og langt mer variert utstyr, det meste av kobber eller messing, med stentøystallerkener i hyller på veggen. Slike spesielle ting som vaffeljern, munkepanne mangler heller ikke.

### 3.5 Noen avsluttende kommentarer

Den typiske fremstilling av det norske matvanemønsteret er at det er gjenstand for raske og dramatiske endringer (Bugge og Døving 2000). Hvordan våre mødre og bestemødre utformet mathverdagen blir gjerne sett på som irrelevant og kjedelig for den moderne matvaneforvalteren. Grøns (1942) studie viser med all

tydelighet at våre mødre og bestemødres praksis på kjøkkenet har stor innvirkning på samtidens norske mathverdag. Når det gjelder de fundamentale trekk ved vårt matvanemønster er det i det hele tatt svært mye som er likt tidligere tiders generasjoner. Dagens matvaneforvaltere er opptatt av å ha et sunt og godt kosthold slik de også var opptatt av dette i tidligere tider. Man er skeptisk til ny mat og nye tilberedningsteknikker slik man har vært i uminnelige tider. Festmat og hverdagsmat er viktige skillelinjer slik det også var for to eller tre generasjoner siden. Både eldre og nyere matstudier viser at matvaner generelt er mer preget av konservatisme enn radikalisme (Grøn 1942, Eriksen 1994, Bugge og Døving 2000). Videre viser slike studier at mat- og måltidsvaner gjennom hele historien har manifestert en rekke sosiale, kulturelle og symbolske trekk som forteller mye om oss selv og vårt ståsted i verden. Det som ble særlig tydelig i dette historiske kapitlet er hvordan matvaner bidrar til å fortelle noe om et individs regionale og klassemessige tilhørighet.

Blant nøkkelordene i de historiske repertoarene som Grøn (1942) identifiserer finner man først og fremst begrepsparene "by og land". I vår tid er dette begrepsparet for en stor del erstattet av "norsk og utenlandsk" i den matkulturelle diskursen. Begrepet "utenlandsk" og "fremmed" blir også drøftet av Grøn, men brukes gjerne synonymt med begrepet "bykost". Ellers er mange av nøkkelordene i Grøns historiske repertoarer knyttet til sosial klasse. Man finner begrepspar som "embetsmann og bonde". I mange av beskrivelsene brukes begreper som "riksmannshjem", "de fornemste hjem", "de høiere klasser". Motsatsen er "tarvelige og fattige familier", "småårsfolk" og "alminnelig folk". Mange av de benevnelsene Grøn bruker på de ulike sosiale klassene fremstår som nokså fremmedartede i vår tids språkbruk. Det betyr ikke at vi i vår tid ikke bruker språket for å skape slike skiller: "En tarvelig familie" er blitt til "en ressurs svak familie", og "et riksmannshjem" er blitt til "et hjem på beste vestkant". De vanligste begrepsparene er imidlertid arbeider- og middelklasse.

Som nevnt innledningsvis har ikke formålet med denne historiske gjennomgangen av eldre norsk mathistorie vært å foreta en kritisk analyse av Grøns studier. Det viktige er ikke hvorvidt de fremstillingene Grøn gir av den norske kostholdsutviklingen er sanne eller usanne, men hvordan de kan bidra til å øke forståelsen for det norske kjøkkenets tilblivelse. Det er verdt å gjenta forskningsspørsmålet som ble formulert innledningsvis: *Hva er en norsk middag og hvordan er dens sosiale og kulturelle spor?* Grøns arbeider omfatter imidlertid bare perioden frem til 1940-tallet. Det var derfor nødvendig å søke i nyere historiske materialer for å få en forståelse av de historiske linjene i den norske matkulturen helt frem til vår tid.





## 4 På sporet av samtidens norske kjøkken

Som vist i Grøns (1942) studier er internasjonalisering et sentralt begrep i forståelsen av den norske matkultur. I motsetning til svært mange andre studier sikter han ikke til en pessimisme når han beskriver hvordan ulike internasjonaliseringsprosesser har bidratt til å endre det norske matkulturelle landskapet, men hvordan den norske matkultur er et resultat av politiske, økonomiske og kulturelle forbindelseslinjer. I dette kapitlet vil det blitt sett nærmere på hvordan slike prosesser har påvirket det matkulturelle landskapet i det 20. århundre. Utgangspunktet for denne redegjørelsen er boken: *Can She Bake a Cherry Pie?* (McFeeley 2000). Dette er en historisk gjennomgang av alminnelige amerikanske kvinners matpraksis i det 20. århundre. Mange av de utviklingstrekkene som beskrives i denne boken kan imidlertid ikke sies å være noe særegent amerikansk, men snarere å være en beskrivelse av fremveksten av det (post-)moderne vestlige kjøkken.

På mange måter kan man si at det forrige kapitlet omhandler fremveksten av *det moderne norske kjøkken*, mens dette kapitlet vil omhandle fremveksten av *det sen- eller postmoderne kjøkken*. Giddens (1991) mener modernitet helt grovt kan brukes ekvivalent med "den industrialiserte verden". I følge Sosiologisk leksikon (1997) dekker begrepet en rekke tendenser innenfor kunst, kultur, filosofi og samfunnstenkning- og vitenskap fra 1800-tallet. I en mer generell betydning refererer modernisme en avstandstaken til det man forbinder med de førmoderne samfunnsformer (religion, myter, tradisjonsbinding, dogmer og myter), og en tilsvarende fremhevelse av vitenskap, opplysning, teknologi, det rasjonelle og det individuelle.

Utover den siste halvdel av 1900-tallet kunne man etter hvert se flere tendenser som kunne sees på som en reaksjon på fremtredende trekk ved de vestlige samfunn og den vestlige modernismen. Disse tendensene betegnes gjerne som sen- eller postmodernisme. Et kjennetegn ved postmodernismen er en søken etter og en mer åpen holdning til alternative tenkemåter innenfor livsformer, innstillinger og fremstillingsmåter. Dette har blant annet ført til en mer pluralistisk innstilling til verden, og en økende orientering mot ekspressivitet og uvante kombinasjoner. Giddens (1991) omtaler slike tendenser som sen- eller høymoderne. Noen hevder imidlertid at de ovennevnte tendensene bare er en fortsettelse av modernismen, og ikke en genuin og ny type samfunnsform. I det følgende vil det bli sett

nærmere på konstruksjonen av den hjemlige matvaneforvalter og hennes handlingsbetingelser fra 1900-tallet og frem til vår tid.

#### 4.1 Fra selvlært til faglært

En viktig samfunnsendring ved inngangen til det 20. århundre var en økende vektlegging av vitenskap. Dette gjaldt ikke bare innenfor universitetene, men også i samfunnet for øvrig. Den vitenskapelige modell og vitenskapens teknologiske produkter bredte seg til mange ulike livsområder, og vitenskap fikk stor prestisje. Det gjaldt særlig suksessfulle disipliner som fysikk, biologi og kjemi (Ritzer 1992). Det var også på denne tiden av den vitenskapelige tenkemåten kom inn på kjøkkenet, samt at matlaging ble et vitenskapelig felt. Dette vitenskapelige feltet fikk navnet husholdningsfag (home economics) i USA i 1899. Det var kjemikeren Ellen Swallow Richards som først innførte vitenskapelige undersøkelser om husarbeid, ernæring og renslighet. Og husholdningsfaget ble altså en akademisk disiplin. Hensikten med faget var først og fremst å utdanne kvinnelige studenter til lærere på husstell- og husmorskoler, men som en akademisk disiplin hadde den også sine forskere og vitenskapelige publikasjoner. Dette førte til at husarbeid ikke lenger ble sett på som noe instinktivt og naturlig. Tradisjonelt hadde kvinner lært å lage mat og oppdra barn fra sine mødre, men nå ble altså dette noe man lærte ved landets husmorskoler. Europas første husmorskole ble etablert av Minna Wetlesen på Abildsø gård i Oslo i 1865. Slike skoler hadde til hensikt å lære opp kvinner til fornuftig matstell. Det viktigste for å oppnå dette målet, var det som gjerne ble omtalt som vitenskapelig riktig stell. I Marie Bloms (1888) bok: *Husholdningsbog for by og land* kan vi for eksempel lese om "husholdningskemi": "Kemien har ikke alene sin Plads i Laboratoriet, men ogsaa i Kjøkkenet. Denne Videnskab er rigtignok fremmed for de fleste Kvinder, skjønt den ligger tilgrund for alt, som angaar Husholdningen".

En konsekvens av vitenskapens inntog på kjøkkenet var en endring i formidlingen av matoppskrifter. Oppfinneren av den moderne matoppskriften var husholdningsfaglæreren Fanny Farmer – gjerne beskrevet som "the mother of level measurement". Hun var svært misfornøyd med de gammeldagse og upresise matoppskriftene, og hun argumenterte for presise angivelser. Hun så ingen fordel ved de gamle oppskriftene som gjerne oppga: "et stykke smør på størrelse med en valnøtt" eller en "tekopp med mel". I 1896 forfattet hun kokeboken *The Boston Cooking-School Cook Book*. Denne suksessfulle boken har gjerne blitt kalt "Fanny Farmer". Gjennom denne boken ble amerikanske husmødre lært opp til å forstå at en tekopp var akkurat "eight ounces". I Farmers kokebokspråk var en teskje en "strøken teskje". Det ble også gitt tidstabeller for koking av grønnsaker og tids-/temperaturtabeller for baking og steking.

Denne formen for måling var ikke den eneste indikasjonen på at vitenskapelige metoder ble tatt i bruk i kjøkkenet. Farmer hadde også kjennskap til kjemi, og denne type kunnskap mente hun var viktig for studentene. I den ovennevnte kokebokens introduksjonskapittel forklarer hun mat og matlaging i vitenskapelige

termer. Hun identifiserte protein, vann, stivelse og sukker med deres kjemiske symboler og definisjoner. Hun forklarte de vitenskapelige prinsippene ved for eksempel varme, luft og fuktighet. Farmers vitenskapelige tilnærming førte til at kjøkkenet fikk mange likheter med et laboratorium. Hun var særlig opptatt av kjemi og ernæring, men hun var også å betrakte som en revolusjonær i sitt eget fag: husholdningsfaget. Den observante leser har antakelig allerede oppdaget at Bloms husholdningsbok ble utgitt allerede i 1888, mens Farmers bok kom ut i 1896. I begge bøkene var altså matens kjemi et sentralt tema.

Det var interessant at Farmer også oppfordret sine studenter og lesere av kokeboken til å være kunstnerisk kreative. Hun var blant annet påvirket av Georges Braques og Fernand Légers kubiske malerier, og i kokeboken får man for eksempel en oppskrift med tittelen: "Berkshire Salad in Boxes". Her ble det angitt hvordan man kunne lage et lunsjselskap basert på bokser med ulike matretter. Farmers samtid blir innenfor designhistorien beskrevet som en funksjonalistisk periode. De funksjonalistiske arkitektene og formgiverne hadde stor interesse for kubistenes geometriske grunnformer. I denne stilen gjaldt det å sette sammen vakre og funksjonelle produkter. Stilen hadde også en sosial profil, med ønske om å produsere rimelige boliger og bruksgjennstander for folk flest. Derfor ble all dekor og annet dilldall sløyfet<sup>18</sup>. At det som var funksjonelt også var å betegne som vakkert, var selvfølgelig noe som lød som musikk i Fanny Farmers ører.

Det var også i den funksjonalistiske perioden på 1920-tallet at elektriske hjelpemidler for alvor ble inventar i det amerikanske kjøkken, for eksempel: kjøleskap, elektrisk komfyr, oppvaskmaskin, kjøkkenmaskin, kjøkkenvifte. De teknologiske nyvinningene var imidlertid forbeholdt velstående familier. Kjøleskap ble sett på som en dyr investering, men anskaffelsen ble likevel vurdert som økonomisk gunstig (mindre mat gikk til spille) og tidsbesparende (færre handleturer). I markedsføringen av de nye elektriske teknologiske hjelpemidlene ble det nettopp kommunisert at dette ville lette kvinnenens hverdagsliv. Det var imidlertid mye som tydet på at dette også førte til høyere krav til matlaging. I kjøleskapselskapenes testkjøkkener utviklet for eksempel husøkonomer komplekse matoppskrifter.

Kjøkkendesign hadde tidligere ikke vært et interesseområde, men nå hadde fagfolk fått øynene opp for å lage regler for innredning og oppskrifter for den rette smak. I den første halvdel av det 20. århundre ble dette knyttet til effektivitet. Kjøkkenet var nærmest å betrakte som et vitenskapelig laboratorium. Når man skulle innrede et kjøkken, gjorde man dette på grunnlag av såkalte tids- og bevegelsesstudier. Disse studiene bygget på metoder som blant annet var utviklet av Frederick W. Taylor. I taylorismen søkte man nettopp å utvikle metoder som kunne øke effektivitet, kalkulerbarhet, forutsigbarhet og kontroll, ikke bare i arbeidslivet, men også på andre livsområder (Ritzer 1992). En konsekvens av denne tenkemåten var at man ved plassering av kjøkkenvask, komfyr og kjøleskap var opptatt av å redusere antall skritt for å øke matlagerens effektivitet. Det

---

<sup>18</sup> ([www.home.online.no/-k-dahle/formgivingsfag/designhistorie.html](http://www.home.online.no/-k-dahle/formgivingsfag/designhistorie.html))

økende antallet teknologiske hjelpemidler, samt svarte og hvite linoleumsfliser bidro til å gi kjøkkenet et laboratoriepreg. Et annet viktig møbel var kjøkkenbenken. Her skulle husmoren planlegge familiens menyer ved hjelp av kokebøker og andre matoppskrifter hun hadde for hånden, betale regninger og bestille varer fra kjøpmannen. Det var også forventet at den moderne husmoren skulle være opptatt av det som skjedde utenfor hjemmet, og radioen fikk en bestemt plass på kjøkkenet.

I 1912 skrev Cathrine Beecher og Harriet Beecher Stowe en bok med råd om "home management". Denne boken hadde tittelen: *The Law of the Household*. Her ble det gitt regler omkring husarbeid som skulle gi kvinnene noe av den samme makten i hjemmet som mennene hadde i arbeidslivet. Forfatterne så på husarbeid som en form for ubetalt karriere. Reglene omhandlet alt fra messingpuss til det å administrere husets gjester. På denne tiden ble gjester oppfordret til ikke å ta med seg barn, og hvis de måtte ha med barn ble disse henvist til 2. etasje og de skulle ikke bli "sett eller hørt". Forfatterne så for seg en hjemlig verden i perfekt orden med en kombinasjon av prinsipper hentet fra vitenskap og bedriftsledelse. Kvinnene måtte lære ledelse, bordekkning, matlaging og shopping.

## 4.2 Fra hjemmeproduzent til forbruker

Overgangen fra naturallusholdning til pengeusholdning betraktes i den generelle samfunnsvitenskapelige litteraturen som et helt sentralt element i utviklingen av vår tids forbrukssamfunn. I det industrialiserte samfunn økte tilbudet av varer og tjenester, og handel fikk en stadig viktigere rolle i hverdagslivet. Furre (1992) mener det norske forbrukersamfunnet vokste frem under industrisamfunnets "gylne tiår" på 1960-tallet. Den økte økonomiske velstanden førte ikke bare til at folk flest fikk dekket sine basale behov, men også til strukturelle og mentale endringer: "De basale behov var dekket for de aller fleste. Forbruket kunne nå øke utover dette. Mer av inntekten gikk til slikt som man på femtitallet så på som unødvendig eller luksus. Dyre forbruksvarer fikk en sterkere fetisj-karakter når det gjaldt å symbolisere status og et vellykket liv i forbrukersamfunnet" (Furre 1992:295). Hvordan kom så denne utviklingen til uttrykk når det gjaldt mat og matlaging?

En konsekvens av kommersialiseringen av produksjon var at kvinnene ble frigjort fra mye av det produktive arbeidet som knyttet seg til maten, slik som hermetisering, baking og preservering, og ble gjort til forbrukere. Matvareprodusentene var opptatt av å skaffe plass til sine bearbejdede produkter. De hentet kvinner fra husholdningsfaget til å utvikle oppskrifter for sine produkter og lage markedsføringsstrategier som appellerte til kvinnene. Fru Forbruker ble sett på som en søt, slank og geskjeftig person som ville ha effektivitet og bekvemmelighet. I markedsføringen ble det kommunisert at de nye matproduktene var tids- og arbeidsbesparende. På 1950- og 60-tallet ble kvinner beskrevet som travelt opptatt. Det var ikke yrkeskarriere disse middelklassekvinnene var opptatt med, men formiddagsselskaper, bridgeklubb, barn og husarbeid.

Det kom stadig mer ferdigmat på det amerikanske markedet. I 1920-årene kom de hermetiserte produktene, i 1930-årene kom de frosne matvarene (frukt, grønnsaker og fiskefingre), og i 1950-årene kom produkter som kakemiks, hurtigris og makaroni. For Fru Forbruker skulle ikke den daglige matvaneforvaltningen bære preg av å være et rutinearbeid. Markedsførerne prøvde tvert imot å kommunisere at buljongterninger og hermetikksupper ville bidra til å gjøre matlaging til et daglig eventyr. Det økende tilbudet av ferdigmat førte imidlertid ikke til radikale endringer i den amerikanske mathverdagen. De vanligste middagsrettene var på denne tiden stekt kylling (broiled/roasted) eller svinenyrestek. Restene ble brukt i en gryterett med hermetisert sju-/kjøttsaus. Den såkalte TV-middagen kom på markedet i 1954. Denne ble brukt i nødssituasjoner hvor kvinnen var syk eller borte.

Så tidlig som i 1916 åpnet det første supermarkedet i USA. Overgangen til selvbetjeningsbutikker krevde ny kompetanse fra aktørene i relasjonen. Kundene måtte selv utføre arbeidet med å finne varer og frakte dem til kassen. Butikken måtte legge mer vekt på eksponering av matvarene i form av strategiske og innbydende plasseringer. Historisk sett er det en nær sammenheng mellom selvbetjening som distribusjonsform og ferdigpakke produkter til faste priser. Denne handleformen fikk en oppsving i USA under depresjonen i 1930-årene. I Norge kom supermarkedet for alvor først i 60-årene (Bugge 1993). Supermarkedene spilte altså en viktig rolle i salget av de mange nye matproduktene. Det ble lagt mye arbeid i butikkutstillinger, produktplassering og utforming av produktemballasje. I supermarkedene kunne Fru Forbruker finne hefter og magasiner med forslag til oppskrifter og middagsmenyer. Tradisjonelt hadde husmoren blitt oppfordret til å planlegge middagen før innkjøpsrunden. Denne planleggingen ble etter hvert mindre relevant. Både matvareprodusentene og supermarkedene hadde lagt opp sine markedsførings- og salgsstrategier for å øke antallet impuskjøp. Det ble en økende bevissthet omkring hvordan matproduktene skulle plasseres og eksponeres. Tilbudsvarer ble for eksempel plassert under plakater av typen: "Månedens beste kjøp". Målgruppen for markedsføringen på denne tiden var gifte kvinner som ikke var utarbeidende, men som hadde husarbeid som karriere. Selv om Fru Forbruker ble sett på som en travelt opptatt kvinne som ønsket å forenkle matlagingen, var det viktig å kommunisere at det å bruke kommersielle matprodukter kunne bidra til at matrettene fikk et mer komplisert og kreativt preg. Hensikten var nettopp å lette samvittigheten for kvinner som mente at kakemikser og buljongterninger var for lettvtint.

Et fremtredende trekk ved etterkrigstidens husarbeid var at kvinnen skulle tekkes mann, barn storfamilien og venner. Anstrengelsene skulle imidlertid ikke synes. Kvinnene som ble vist i datidens ukeblader var søte, slanke, som oftest blonde, med ryddig hårfrisyre og et lite forkle rundt livet for å beskytte den pene huskjoelen fra søl og flekker. Hun ble nesten aldri vist mens hun faktisk holdt på å lage mat, i stedet ble hun fremstilt triumferende med en kake eller en middagsrett. I boken *Timene* (Cunningham 1998) møter vi 50-talls husmoren Laura Brown – bak kulissene i sitt forstadshus – når hun lager bursdagskake til sin mann: "Ka-

ken er ikke blitt slik hun håpet. Hun prøver å la være å bry seg om det. Det er bare en kake sier hun til seg selv. (...). Hun hadde håpet (innrømmer for seg selv) at den ville ta seg mer overdådig ut, vakrere, mer vidunderlig. Den kaken hun har bakt virker litt liten, ikke bare i størrelse, men i sitt vesen. Den virker amatørmessig; hjemmelaget” (s. 100).

På 1950-tallet var en av de mest synlige samfunnsendringene i Amerika fremveksten av forstadsfamiliene: Folk giftet seg tidlig, traktet etter et eget forstads- hus med en liten hageflekk, de var ikke særlig opprørske mot samfunnet, kjønns- rollene var klart definerte; mannen var forsørger og kvinnen var husmor. I følge McFeely (2000) var kvinnene i denne perioden strandet i forstaden og det sosiale livet dreide seg rundt barn og mat. Hun påpeker at dette bildet av 50-tallets idealfamilie ikke forteller hele sannheten. Mange middelklassekvinner, særlig de over 35 år som hadde skolebarn, begynte å tre inn i arbeidslivet. De utarbeiden- de kvinnene ble på denne tiden viet liten oppmerksomhet. I USA steg tallet på yrkesaktive mødre med 400 % i perioden 1940 til 1960. Det var imidlertid for- ventet at disse kvinnene skulle tilberede ettermiddagens middagsmåltid på sam- me måte som de hjemmeværende kvinnene.

Av måltidsstudien (Bugge og Døving 2000) fremkommer det at 50-tallet blir oppfattet som kjernefamiliens og måltidenes gylne tiår også i Norge. Den norske mannen var hovedsakelig opptatt av sin yrkeskarriere, mens kvinnene innsats i hjemmet bidro til at familien skulle bli sunn og lykkelig. Velstanden skjøt fart, og teknologi ble en stadig viktigere del av hverdagslivet. Dette var noe man la stor prestisje i, enten det var frosne fiskefingre, fiskeboller på boks, kjøkkenma- skiner, elektriske komfyrer eller kjøleskap. McFeely (2000) konkluderer sin his- toriske gjennomgang av 1950-tallets mathverdag som en trygg, men kjedelig hverdag. For mange kvinner var det ikke nok utfordring i det å åpne hermetikk- bokser og tilsette egg i kakemiksene. Denne kjedsomheten og rastløsheten ble et viktig tema i 60-årene.

### 4.3 Fra hjemmeværende til yrkesarbeidende

Det var på 60-tallet at amerikanske kvinner for alvor ble yrkesaktive. Det samme skjedde i Norge (Furre 1992). Den økende interessen for feminisme gjennom 1960- og 70-tallet<sup>19</sup> førte til endringer i synet på kvinnens plassering på kjøkke- net og hennes rolle som familiens matlager. Feministene beskrev gjerne denne situasjonen som en kvinnelig klaustrofobi. Når de brukte denne metaforen hadde dette både en materiell og en symbolsk side. Husmorens kjøkken hadde vært et lukket arbeidsrom som var klart atskilt fra de andre oppholdsrommene i huset. Kjøkkenbenken ble på 50-tallet introdusert som en planleggingsbenk for moder- ne husmødre. På 70-tallet ble denne det fremste symbolet på kvinnenes klaustro- fobi: ”lenket til kjøkkenbenken”. For feministene var dette et stengsel som mø-

<sup>19</sup> Furre (1992) tidfester starten på den nye kvinnebevegelsen (”nyfeminismen”) til sommeren 1970. Den amerikanske feministen Jo Freeman holdt da et foredrag i Oslo kvinnesaksforening. Det var etter dette at de første nyfeministgruppene kom i gang.

derne kvinner måtte frigjøres fra. I den sammenheng ble kvinnene gjerne oppfordret til ”å rømme kjøkkenet”. Det var dessuten viktig at kvinnene ikke skulle legge for mye arbeid i den daglige matlagingen. Idealet var den såkalte ”anti-husmoren”. Det vil si en kvinne som ikke lenger så på det som sin skjebne å være ansvarlig for å gi de andre familiemedlemmene mat.

Flere tiår etter feminismens inntreden på kjøkkenet er det lite som tyder på at denne alternative kvinnediskursen har lyktes. Både norske og internasjonale studier (Bugge og Døving 2000, Devault 1994, Murcott 1983) viser at matvaneforvaltning fortsatt er en kvinnelig plikt og et kvinnelig ansvarsområde (se tabell 2-4)<sup>20</sup>.

**Tabell 4-1 Tidsbruk til ulike husholdsaktiviteter blant personer 16-74 år (Vaage 2002)**

	Andel som har utført aktiviteten på en gjennomsnittsdag (%)		Tidsbruk blant dem som har utført aktiviteten (timer)	
	Kvinne	Mann	Kvinne	Mann
Matlaging, borddekking, servering	86	64	0,56	0,35
Oppvask, rydding av bord	64	31	0,31	0,24
Kjøp av dagligvarer	41	29	0,24	0,26

Som det kommer frem av denne tabellen er det langt flere kvinner som i løpet av en gjennomsnittsdag deltar i aktiviteter som knytter seg til gjennomføringen av de daglige måltidene. Det er også verdt å merke seg at kvinner bruker om lag dobbelt så mye tid på matlaging som det menn gjør på en gjennomsnittsdag. SSBs tidsbruksundersøkelser (2000) viser at det også er store forskjeller når det gjelder arbeidsfordeling av matlaging i aldersgruppen 9-15 år. Andelen som er med på matlaging på en gjennomsnittsdag er henholdsvis 33 prosent for jenter og 18 prosent for gutter. Slike tall viser at det allerede tidlig i livet stilles nokså forskjellige forventninger og krav til de ulike kjønnene hva angår mat og matlaging.

Tittelen på McFeelys (2000) bok er: *Can She Bake A Cherry Pie?* Etter forfatterens syn har spørsmålet: ”men kan hun lage mat?”, vært en symbolsk måte man ikke bare har vurdert en kvinnes matlagingskunnskaper, men også hennes kvin-

<sup>20</sup> En britisk surveyundersøkelse (NOP 2002) konkluderer med at oppfatningen om at den moderne mannen er like deltakende på kjøkkenet som kvinnen er forfeilet. I undersøkelsen kommer det blant annet frem at én av ti menn ikke vet hvordan man skal koke egg eller hvilken temperatur ovnen skal ha når man skal lage en stek. Det er 8 prosent av mennene i undersøkelsen som aldri har brukt en gryte. En av fire menn vil kjøpe blomster til kona hver dag hvis det innebærer at han slipper å lage mat. Det er dobbelt så stor sannsynlighet for at menn bestiller take-away-mat enn at de lager mat hjemme. ([www.klikka.net/klikkawebs.nsf/LIVING](http://www.klikka.net/klikkawebs.nsf/LIVING) og Aftenposten, lørdag, den 19. oktober 2002).

nelighet og moderlighet på gjennom hele det 20. århundre. Det er ”naturlig” for kvinner å gi andre mat. For å vise den dype sosiale forankringen matarbeidet har som en kvinnelig plikt refererer hun blant annet til barnesangen: *Billy Boy*. Sangteksten er en dialog mellom en sønn og hans mor om kvinnen han ønsker å gifte seg med. Han sier: ”Hun er min kjærlighet”, hvorpå moren repliserer: ”Men kan hun bake en kirsebærpai?”. Vakkerhet, sjarm og intelligens var viktige egenskaper ved en kone, men det å kunne lage mat var en ”skatt”. (s. 1).

**Tabell 4-2 Billy Boy (norsk versjon) ([www.midtiblinken.net/barnesanger/diverse/](http://www.midtiblinken.net/barnesanger/diverse/)).**

<p>Mamma: Kan hun lage mat, Billy Boy, Billy Boy,          Kan hun lage mat, kjære Billy?          Billy Boy: Ja, hun gjør meg god og mett,          Er ekspert på mangen rett,          Men hun vil ikke flytte fra sin mamma!</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Når det gjelder en kvinnes evner på kjøkkenet, skilles det heller ikke mellom Kong Salomon og Jørgen Hattemaker. Et tema i et TV-intervju med Kronprinsesse Mette-Marit umiddelbart før det kongelige bryllupet i 2001, var hvordan hun hadde mestret vågestykket med å lage den første middagen til sine svigerforeldre. I en etterfølgende aviskommentar<sup>21</sup> kan vi lese følgende: ”Pasta med tunfisk, sa Mette-Marit. Det var det hun hadde servert sine kommende svigerforeldre første gang de kom til middag. Og all min sympati går til den nervøse Mette-Marit, med tanke på at hennes svigerforeldre for sikkerhets skyld er Kongen og Dronningen av Norge”.

Furre (1992) mener at blant de mange sakene kvinnebevegelsen var opptatt av - for eksempel rett til prevensjon, abort, barnehageplasser, svangerskapspermisjoner, økonomisk selvstendighet - har det vist seg at det å endre roller og arbeidsdeling i hjemmet antakelig har vært den tyngste. En konsekvens av dette er blant annet at kvinner blir beskrevet som dobbeltarbeidende. Selv om kvinnene har økt sin yrkesaktivitet, viser tidsnyttingsundersøkelser at de bruker om lag dobbelt så mye tid som menn på arbeid som knytter seg til hjemmet.

Når man ser nærmere på de mange kritiske bemerkningene som rettes mot det moderne norske matvanemønsteret, kommer det tydelig frem at dette på mange måter nettopp knyttes til kvinners yrkesaktivitet. En trendforsker uttalte følgende til en avis<sup>22</sup>: ”Mor har sluttet i jobben som husmor - vi jager av sted mellom jobb, arbeid, skole og fritidsaktiviteter - til og fra sluker vi hamburgere i kiosker og gatekjøkkener”. Måltidsstudien (Bugge og Døving 2000) viser at den utbredte idéen om at familiemedlemmer ”bare tar seg noe mat” når det passer inn i det individuelle tidsskjemaet, ikke er et særlig utbredt spisemønster. På 1980-tallet fikk denne spisemåten navnet ”grazing”. På norsk vil dette si ”beiting”. Både norske og internasjonale studier (Bugge og Døving 2000, Charles og Kerr 1988, Murcott 1982, Murcott 1998) viser at måltidet representerer en viktig del av familielivet. En ung amerikansk kvinne sier følgende om middagen: ”Of course

<sup>21</sup> Dagsavisen, den 8. august 2001.

<sup>22</sup> Fylket, 11.11.96



we have dinner together. I was raised that way. That's what families do" (McFeely 2000:164).

Til tross for at de unge yrkesaktive kvinnene lager det meste av familiens mat, definerer de seg ikke som "husmødre". Hva er de så? På bakgrunn av empiriske studier er det mye som tyder på at kvinner mangler ord og uttrykk for å beskrive kvinner, mat og familieliv. I følge Devault (1994) kan matlaging på mange måter sees på som en aktivitet eller erfaring uten navn: "I feel like, you know, when I decided to have children it was a commitment, and raising them includes feeding them" eller "I like to cook for him. That's what a wife is for, right?" (s. 10). I det hele tatt er det mye som tyder på at et problem ved den moderne feminine subjektposisjonen, er at de blir situert i forhold til maskuline diskurser. Dette gjelder for eksempel det skarpe skillet som dras mellom arbeid, familie og fritid, lønnet og ulønnet arbeid, husarbeid og omsorgsarbeid. Dette fører til at det i mange tilfeller ikke vil være noe samsvar mellom kvinnenens liv og virke og de former for tanker som er tilgjengelige for å forstå dette livet.

Fremfor å innta en feministisk posisjon, som gjerne ser på kvinners omsorgsarbeid som et resultat av mannlig makt og dominans, eller en kjønnposisjon, som ser på kvinner og menn som grunnleggende forskjellige, velger Devault (1994) å se på kvinner, mat og familie som en sosial konstruksjon. I denne konstruksjonen blir mat betraktet som et kvinnelig omsorgsarbeid. I vitenskapelige studier blir det etter hennes mening viktig å se nærmere på den sosiale organiseringen av mathverdagen for å rette oppmerksomheten mot kvinners handlingsrom, samt å vise hvordan disse aktivitetene er en del av institusjonelle prosesser.

Det er imidlertid liten tvil om at kvinners yrkesaktivitet har ført til endringer i synet på matlagingen. Dette kommer blant annet frem i kokeboklitteraturen. Gjennom 1980-tallet kom det mange kokebøker som hadde yrkesaktive kvinner som målgruppe. Selv om hun altså var yrkesaktiv var det likevel forventet at det var kvinnen som laget familiens hverdagemat. I amerikanske kokebøker kunne kvinnene lese om: *Quick Cook Menus* (McFeely 2000), og i norske kokebøker kunne man lese om: *Middag på en halvtime* (Hovig red. 1982). Denne orienteringen til hverdagens mat var, i følge McFeely (2000), fjern for 50- og 60-tallets husmødre. Når man ser nærmere på de offentlige fortellingene om den norske mathverdagen tales det imidlertid med to tunger. Det moderne norske middagsidealet er nært knyttet til husmødrenes praksis. Rask og enkel middagsmat – for eksempel ferdigmat – har ingen høy kulturell eller moralsk verdi i den norske matkulturen.

Matvareprodusentene har derfor brukt mye tid og ressurser på å overbevise kvinner om at boksosupper og posesauser er like bra, om ikke bedre enn det hjemmelagde (Wandel, Bugge og Ramm 1995). En viss bearbeiding på eget kjøkken synes å være viktig for hjemmekokken. For at kvinnene skulle føle at de gjorde noe av tilberedningen selv, ble de derfor bedt om å tilsette vann eller melk i supper og sauser, samt egg og margarin i kakemiksene. For å gjøre det

lettere for kvinnene å bruke de kommersielle matproduktene, har man i markedsføringen også spilt på den nostalgiske lengselen etter mammas hjemmelagde mat. På det norske markedet finnes det et utall av slike matprodukter med navn og beskrivelser av typen "hjemmelaget ..", "mors ..." (Bugge 2003). Som det vil komme frem av det følgende punktet er det imidlertid ikke bare kvinnenes posisjon som husmødre og hjemmeværende som ble et politisk spørsmål i løpet av 60-tallet. Dette gjaldt også flere forhold som angikk mat og hverdagsliv.

#### 4.4 Fra opplysning og oppdragelse til radikal refleksivitet

Et fremtredende trekk ved 60- og 70-tallets matvanemønster var en økende politisering og idealisering (McFeely 2000). Det var stadig flere som stilte seg kritiske til det vestlige matvanemønsteret og dets produksjonsmetoder. De nye industrifremstilte matproduktene smakte ikke lenger like godt. Dette kommer blant annet frem av utsagn av typen: "Ekte sekstiåttre spiser ikke seipanetter" (Nielsen 1984). Det er nok ikke først og fremst den sensoriske smaken man her sikter til, men den industrielt fremstilte matens stadig synkende matkulturelle status.

Mens kjøpebrødet hadde vært en velsignelse for 50-tallets husmødre, fikk hjemmebaking en renessanse for 60- og 70-tallets hjemmekokker. Det fine kjøpebrødet ble erstattet med hjemmelagde brød fylt med helkorn, fullkorn, solsikkefrø, sesamfrø, nøtter og tørkede frukter. Det hjemmebakke brødet ble et viktig symbol på den anti-industrielle kritikken. Dette viser også hvordan de politiske budskapene ga motstridende oppfordringer: Mens kvinnebevegelsen altså oppfordret 60- og 70-tallets kvinner til å rømme fra kjøkkenet, oppfordret "naturlig-mat-bevegelsen" derimot kvinnene til å komme seg tilbake til kjøkkenbenken. En viktig målsetting var nettopp å få kvinnene til å produsere mye av maten selv, blant annet i kjøkkenhagen og i kjøkkenvinduets pletter.

Utover 60- og 70-tallet ble det stadig tydeligere at det mange forbrukere ønsket seg var naturlig mat, solidaritetsmat og idealistisk mat. Forbrukerne ble opptatt av mat som var dyrket uten plantevernmidler, tilsetningsstoffer ("økologisk mat"). Dyreetikk ble også et viktigere tema. Det å velge et vegetarisk spisemønster ble ikke lenger latterliggjort og marginalisert, men var tvert imot en viktig del av den generelle antiindustrielle kritikken som preget denne tiden. Sammenlignet med andre land er det få vegetarianere i Norge (Bjørkum og Lien 2001). Det var imidlertid i Norge at en av verdens første vegetarrestauranter ble åpnet. Vegeta vertshus ble etablert i Oslo så tidlig som i 1938.

Den overdådige vestlige dietten ble også ansett for å ha en direkte årsakssammenheng med sult i andre deler av verden. Det å velge et mer spartansk spisemønster, ble en måte man kunne uttrykke solidarisering med den 3. verdens manglende tilgang på mat. I denne sammenheng ble folk oppfordret til å velge matvarer som befant seg lavt på næringskjeden. Det bør også nevnes at mange barn på 60- og 70-tallet vokste opp med mødre som anmodet dem om å spise

opp maten sin ved å fortelle om sultrammede barn i Afrika (for eksempel Biafra-katastrofen). De vestlige hjemmekokkenes økende innlemmelsen av mat fra den 3. verdens kjøkkener - slik som brun ris, sorte bønner, nudler, soyasaus, sesamfrø og chilipulver - kan også sees på som en kritikk av den vestlige verdens utnyttelse av disse landenes ressurser, og den vestlige verdens aggressive maktpolitikk. Det å spise etnisk mat ble på denne måten et tegn på solidarisering.

I mange europeiske land har man også sett en økende motstand mot den såkalte amerikanske matkulturelle imperialismen. Det er særlig fast food-restaurantene som sees på som en trussel mot gode matvaner, samt et eksempel på en trist matkultur. McDonalds ble etablert av Ray Crok i 1954, og etablert i Norge på 80-tallet. Da hamburgeren ble introdusert i europeiske land på 70- og 80-tallet ble det beskrevet som siste mote, og den yngre generasjonen elsket den ungdommelige og amerikanske smaken<sup>23</sup>. Utover 90-tallet "smakte" imidlertid fast-food-mat stadig dårligere.

I den norske matkulturelle debatten har det gjennom 90-tallet blitt gitt mange advarsler mot utviklingen av den amerikanske fast-food kulturen. I en brosjyre fra Nasjonalforeningen for folkehelse (1998) kan vi lese følgende:

"Vi ønsker å slå ring om fellesmåltidet og advarer mot utviklingen av såkalt "one hand food": Hurtigmat som kan spises hvor som helst og når som helst. Utbredelsen av denne "matkulturen" er relativt stor i USA, og mange er redde for at nordmenn vil komme etter" (s. 5).

Motstanden mot fast food og amerikansk mat har også ført til såkalt undergrunns- eller motbevegelser. Slike motkjøkkenkulturer synes å være et viktig møtested for urbane, radikale trendsettere. En sentral motbevegelse er den såkalte *Slow Food-bevegelsen*. Dette var en organisasjon som ble etablert i Italia i 1986. Den kom til Frankrike i 1989, Sveits i 1995, Tyskland i 1998 og til USA i 2000. Organisasjonen har avdelinger i 45 land og om lag 65 000 medlemmer ([www.slowfood.com](http://www.slowfood.com)).

Gjennom de siste tiårene har altså maten i økende grad blitt en del av den generelle kritikken mot industrialisering og kommersialisering. Denne kritikken har ført til mange endringer i det moderne matforbruket. I de fleste norske dagligvarebutikker finner man en rekke produkter som betegnes som naturlige, økologiske, hjemmelagde, uten tilsetninger - for eksempel økologisk melk, egg fra frittgående høner og ketchup uten kunstige tilsetningsstoffer. Introduksjonen av denne type produkter, viser nettopp hvordan matvareindustrien var lydhøre overfor den gryende skepsis som forbrukerne nærer til den moderne matvareproduksjonen.

---

<sup>23</sup> Den amerikanske sosiologen George Ritzer (1992) hevder i sin bok *The McDonaldization of Society* at McDonalds ikke bare revolusjonerte restaurantnæringen og skapte matmote, men også det amerikanske samfunn, og etter hvert resten av den vestlige verden på flere måter. Han betegner denne prosessen for McDonaldisering. Det vil si en økende vektlegging av effektivitet, kalkulerbarhet, forutsigbarhet og kontroll.

Til slutt bør det nevnes at selv om det har blitt en større toleranse overfor andre smaker og andre matkulturer, er det i mange vestlige land også en pågående diskusjon om hvorvidt den nye og fremmedartede maten er å anse som en trussel mot lokale og nasjonale tradisjoner. Et typisk utsagn i denne sammenheng er: ”Ingen spiser norsk mat lenger”. Ferdigpizzaen er et typisk eksempel på denne formen for verdensmat. I den norske matkulturelle debatten er det ingen matrett som har vært mer gjenstand for diskusjon. Den er nærmest blitt å betrakte som et samfunnsproblem. Det er blitt en matrett som kan sammenlignes med sladrepressen: ”Alle leser (spiser) den og alle hater den!”. Et søk på Google på søkeordet: ”Pizza Grandiosa” viser at treffene rommer alt fra private hjemmesider til avisdebatter, Verdikommisjonens sluttrapport, politiske partiers landsmøter og stortingsmøter.

**Tabell 4-3 Pizza Grandiosa; et symbol på forfallet i det norske middagsmønsteret.**

**Eksempel 1:** Utdrag: Verdikommisjonens sluttrapport, Guttorm Fløistad, utfordringer og ansvar. Under punkt 1. Svekkelse av de personlige, ikke-kommersielle relasjoner og erfaringer drøfter Fløistad uheldige utviklingstrekk ved det norske matvanemønsteret: ”Globaliseringen er også en påkjenning på lokale og nasjonale tradisjoner, ikke minst mattradisjonene. Selv om påvirkningen utenfra har inspirert norsk matlagning – så er det neppe tvil om at tradisjonell norsk mat er blitt taperen. Da svekkes også det gamle måltidet. Resultatet er levende beskrevet av en journalist: ”Norsk mat er enten økonomi, sunnhet eller snobberi. Vi pynter oss med kokkeverdensmesterskap, men spiser **Pizza Grandiosa**. Vår egen matkultur har vi ikke klart å ta vare på, og da ender vi med å kreve mest mulig vomfyll for pengene”. ([www.verdikommisjonen.no/gf\\_uoa2.html](http://www.verdikommisjonen.no/gf_uoa2.html)).

**Eksempel 2:** Jan Petersen, Høyres leder. Tale Høyres landsmøte 1998: (...) Kristelig Folkeparti mener summen av familier som kjøper **Pizza Grandiosa** på søndager er et samfunnsproblem. Det er det selvsagt ikke. Da må vi også tåle at mennesker gjør valg som ikke harmonerer med våre egne verdier. Vi må innse at noen har **Pizza Grandiosa** som søndagsmiddag, selv om vi sjøl vil ha hjemmelagde seikaker av fisk vi har fiska sjøl. Jeg blir skremt av formyndere som skal fortelle hva folk skal spise, når de bør legge seg og hvordan og hvor ofte de skal ha sex. Hva slags samfunn har vi skapt når levemåten vår skal avgjøre om vi skal få forsikring eller legebehandling? ([www.hoyre.no/landsmote/98/taler/jpaapn.html](http://www.hoyre.no/landsmote/98/taler/jpaapn.html))

Den ovennevnte redegjørelsen viser hvordan politiske budskap siver inn og blir en del av hjemmekokkens matpraksis. Flere sosiologer (Beck 1992, Giddens 1990, 1991) mener nettopp at et fremtredende trekk ved vår samtid er en såkalt refleksiv modernisering. Den økende skepsisen må, i følge Beck (1992), sees på som en av industrialiseringens bivirkninger. Etter industrialiseringens glansdager på 60-tallet, ble flere og flere destruktive følger synlige utover 70-tallet. I utgangspunktet hadde man vært villig til å akseptere noen av bivirkningene, fordi industrialiseringen også ga mange fordeler.

#### 4.5 Fra nasjonalkost til multikulturell kost

Forbedret transportteknologi, migrasjon og turisme er eksempler på prosesser som har eksponert nordmenn for andre lands kjøkkener i større grad enn tidligere; det spanske, det italienske, det greske, det pakistanske, det indiske. I det moderne norske dagligvaresortimentet er det lett å få øye på innslag fra disse kjøkk-

kenene; soltørkede tomater, oliven, fetaost, sardeller, pinjekjerner, serranoskinke, balsamicoeddik, garam masala – for å nevne noe. Gjennom 80- og 90-tallet har man også kunnet finne en stadig større variasjon av frukt og grønnsaker og kolonialvarer; babygulrøtter, knaskegulrøtter, cherrytomater, minipoteter, middehavspoteter, minimais, fersk parmesan, fersk pasta, crème fraîche. Samtidig som man altså har fått mange produkter og smakstilsetninger fra ulike kjøkkener; nanbrød, cous-cous, tortillas, pestosaus, sushiris. Den viktigste endring mellom fortidens og samtidens norske kjøkken er antagelig at hjemmekokkens handlingsrom har blitt større. Samtidens norske kjøkken har et rikt multikulturelt vokabular, mange ingredienser og mange kokemetoder.

**Tabell 4-4 Internasjonaliseringen av den norske meny ("Fra lapskaus til tandoori" Aftenposten 22.11.02)**

**1920-tallet**

Sopps spaghetti blir lansert, men den blir ingen folkerett før på 60-tallet.

**1960-tallet:**

1963: Le Petite Cuisine åpner og bryter med den norske restaurantradisjonen: Stråhattene, hvitløksflettene og froskelårene kom til Oslo med chef Ben Joseph. Det var en lite luksuriøs bistro med rutete duker og stearinlys i flasker.

1969: Første kinarestaurant Peking House åpner.

1969: Frossenpizza lanseres i Norge.

**1970-tallet**

Ca. 1970: Grønn paprika, avokado og squash kommer til butikkene.

Tidlig på 70-tallet: Hamburger i brød introduseres.

1972: Peppes Pizza åpnet restaurant på Frogner.

1975: Restauranten Bella Napoli åpner i Storgaten.

Midt på 70-tallet: Hvitløk, pitabrød og tacos når Norge.

1978: Den første spanske restauranten i Oslo, La Guitarra, åpner.

**1980-tallet**

Begynnelsen på 80-tallet: Kiwi kommer til butikkene.

Midt på 1980-tallet: Fersk chili kommer til butikkene

1984: Første tyrkiske butikk etablert. Kebab når Norge.

1986: Første indiske restaurant, Peacock, åpner.

1989: Sushi restauranten Shougun åpner.

**2000-tallet**

I dag er det restauranter fra ca. 65 forskjellige land representert i Oslo. Totalt er det 13 000 serveringssteder i byen.

Som det kommer frem av tabell 4-4 ble for eksempel spaghetti lansert i Norge allerede på 1920-tallet, men den ble altså ikke å betrakte som noen folkerett før på 1960-tallet. Et trekk ved det norske matvanemønsteret fra 1960-tallet og frem til 2000-tallet er at den såkalte "utenlandske maten" har blitt stadig mindre fremmedartet. Det som ble oppfattet som eksotisk på 60-tallet er i dag nærmest å be-

trakte som norsk mat. I Aftenpostens barnespalte kan vi lese følgende hjertesukk fra en 8 år gammel gutt:

”Norsk mat er best! Mamma sier at vi må spise mat fra alle land i verden. Hun lager rar mat. Når jeg ikke liker den, sier hun at den er fransk eller indisk eller italiensk eller noe. Jeg liker bare skikkelig norsk mat. Det beste jeg vet er spaghetti og pizza” (Aftenposten, 14.05.02).

Slike kulturelle påvirkningsprosesser blir i sosiologisk terminologi gjerne beskrevet som akkulturasjon. Begrepet brukes både som en betegnelse på prosesser som oppstår når to kulturer kommer i kontakt og påvirker hverandre, og på resultatet av slike prosesser (Sosiologisk leksikon 1997).

#### Tabell 4-5 De nye karbohydratene

*Pasta*: Det italienske ordet *pasta* brukes gjerne som en fellesbetegnelse for alle typer spaghetti, makaroni, nudler, canneloni m.m. Ordet betyr deig. (Hovig 1999 (red.):63).

*Makaroni*: Dette er et italiensk ord. Makaroni blir beskrevet som et næringsmiddel laget av hvetemelsdeig (durumhvete), formet til korte rør eller nudler. J.fr. pasta (Bokmålsordboka 1997)

*Nudel*: Det er opprinnelig et tysk ord. Nudler er laget av makaronideig. Formet som korte rør eller bånd (Bokmålsordboka 1997).

Et typisk trekk ved innlemmelse av nye matretter er at de må tilpasses slik at de ikke sjokkerer smaksmessig. En konsekvens av dette er at det tar lang tid før utenlandske matretter får et autentisk og ekte preg. Dette kommer blant annet til uttrykk når man ser på hvordan vin har blitt introdusert både i det nord-europeiske og det amerikanske kjøkken. Det å bruke vin, madeira eller konjakk i mat var helt fremmed for 50-tallets husmødre. Derfor var alkohol utelatt i de første oppskriftene som ble gitt på franske matretter i norske kvinneblader på 50- og 60-tallet. Etter hvert ble det kommunisert som valgfritt. Det ble også påpekt at alkoholens effekt opphørte ved koking. Som det vil komme frem under analysen av norske kokebøker vil også krydder være et typisk eksempel på noe som må modifiseres og tilpasses. En konsekvens av dette er at når man introduserer nye smaker og nye matretter, vil det hele tiden foregå en kamp mellom autentisitet og egnethet.

McFeely (2000) mener de franske matrettenes innlemmelse i det amerikanske middelklassekjøkkenet var begynnelsen på en internasjonalisering av det tradisjonelle amerikanske kjøkken – vanligvis omtalt som *New English Cooking style*. Hovedingrediensen på en *New English* middagstallerken var kjøtt og potet. Det var gjennom fransk mat at man altså begynte å se en ekte interesse for fremmedartet mat. Under den store innvandringen til Amerika på slutten av det 19. århundre hadde man hatt et helt annet syn på ny og eksotisk mat. På den tiden hadde det vært en viktig målsetting å amerikanisere innvandreres mat. Når italienske innvandrere fortsatte å spise spaghetti, ble dette sett på som et tegn på manglende assimilering. Det samme gjaldt bruken av olivenolje, hvitløk og itali-

enske brødsorter. Den riktige maten var nært knyttet til den hvite amerikanske protestantiske normen (*New English cooking style*).

Selv om det har blitt større toleranse overfor andre smaker og andre matkulturer, er det i mange vestlig land, som nevnt, en pågående diskusjon om hvorvidt den nye og eksotiske maten er å anse som en trussel mot lokale og nasjonale tradisjoner. Et typisk utsagn i denne sammenheng er: "Ingen spiser norsk mat lenger". Empiriske studier (Bugge og Døving 2000) viser altså at dette ikke er tilfellet. Det er mer nærliggende å betrakte det moderne norske middagsmønsteret som en form for *New Norwegian cooking style*. Samtidig som man har en utstrakt bruk av de tradisjonelle norske middagsrettene (Bugge og Døving 2000), har man også innlemmet mange nye smakstilsetninger og -retter. I tillegg til at pasta- og risretter har fått økt utbredelse, har også mange av de tradisjonelle norske middagsrettene fått et mer multikulturelt preg. Dette gjelder kanskje særlig den økte bruken av oljer, hvitløk, tomater og krydderier som chili, basilikum og oregano.

#### 4.6 Fra fornuft og alvor til lek og underholdning

Det først TV-programmet om matlaging i Amerika kom i 1963. Det var en kvinne ved navn Julia Child som hadde tatt initiativet til å lage en serie med halvtimes TV-programmer om matlaging. Hun var en velutdannet kvinne med stor interesse for matlaging (McFeely 2000). I disse TV-programmene ble det vist hvordan man skulle lage mat. Dette var noe nytt. Før hadde man bare observert hvordan mødre, bestemødre og folk i nabolaget laget mat i eget kjøkken. Kjøkkenet hadde tradisjonelt vært et arbeidsrom som var helt atskilt fra presentasjonsrom som spisestue og stue. Når TV-mediet viste hele prosessen fikk dette også konsekvenser for synet på mattilberedning. Selv om det hadde vært vanlig å vise tilberedningsprosessen i magasinene, var likevel matlaging på fjernsyn det man i en goffmansk terminologi vil beskrive som en kulisserieaktivitet.

Det norske fjernsynskjøkkenets historie har mange likhetstrekk med den amerikanske. Det første matprogrammet laget av NRK ble sendt som prøvesending i 1956. Kokken som ledet dette programmet var hustellærerinnen Ingrid Espelid. Hun var den gang tilknyttet Opplysningskontoret for fisk. Programmet *Fjernsynskjøkkenet* ble opprettet i 1964. Espelid fungerte både som fjernsynskokke og vertinne. Gjestene i programmet var gjerne ernærings- og kostholdseksperter eller mesterkokker. Denne programserien ble sendt frem til slutten av 1990-tallet. Den sterke sosialdemokratiske likhetstankegangen som preget datidens politikk gjenspeilet seg i *Fjernsynskjøkkenets* egen diskurs: "Maten og oppskriftene som ble presentert, skulle etter regelen være plukket ut på grunnlag av hva slags ingredienser som var tilgjengelige for alle seerne over hele landet" (Brinch 2002:2). I tillegg til å ta for seg norske mattradisjoner, var det også viktig å introdusere fjernsynseerere for mer eksotisk mat og råvarer. Et viktig budskap gjennom hele perioden var å oppmuntre til et sunt kosthold. Det som ble anbefalt skulle hele tiden være i samsvar med de råd som ernæringseksperter ga. Brinch

(2002) mener NRKs TV-kjøkken må sees på som en skueplass for offentlighetens rådende matverdier, der det aldri var tilfeldig hvilke retter som ble laget i stand, eller hvilke produkter som ble synliggjort.

De siste årene har fjernsynskjøkkenet endret både form og innhold. Nåtidens TV-kjøkken bærer ikke lenger preg av å være matformidling i folkeopplysningsånd, men av å være en formidler av kulinariske opplevelsesreiser. Det var på midten av 1990-tallet at denne programformen ble introdusert for norske fjernsynsseere. NRK kjøpte da inn en britisk programserie med fjernsynskokken Keith Floyd bak grytene. Floyd fungerer i disse programmene delvis som en oppdagelsesreisende, delvis som en antropolog. Selv kaller han seg for en *gastronaut*. Brinch (2002) beskriver forskjellen mellom Espelid Hovig og Floyd som følgende: "Ikke bare er hustellbakgrunnen skiftet ut med en heller broket fortid, den pedagogiske skoleringen – og formidlingen – byttes ut med en autodidakt kokks innforståthet. Floyds matlaging blir mer en fest for øyet og samtidig underholdning for familien" (s. 2). Det første norskproduserte matunderholdningsprogrammet inntrådte da Lars Barmen tok over for Espelid Hovig høsten 1998. Serien *Barmeny* skulle videreføre NRKs matformidlingstradisjoner, samtidig som det også skulle være et mat- og opplevelsesprogram.

De norske fjernsynsseerne har også gjennom 2000-tallet fått stiftet bekjentskap med den britiske TV-kokken Jamie Oliver. I en omtale av hans matprogram *Olivers twist* kan vi lese følgende: "Vi møter den evige entusiastiske britiske kokken mens han lager fest for venner og kjente". Det er alltid en årsak til Jamies kjøkkenaktiviteter, og måltidene har alltid en bestemt sosial funksjon. I et program (25.11.02) har Jamie invitert en vennegjeng som skal hjelpe han med å male leiligheten. Som takk har han lovet å lage en formidabel lunsj til dem, og på menyen står grillede artisjokker, party-paella og eple-strudel.

Jamie sier selv at han er opptatt av at maten skal være ujålete og ekte – uten unødvendige detaljer og fjas – derav navnet: "The Naked Chef". Til tross for sine ambisjoner om ikke å fremstå som noen matsnobb er han likevel en betydelig formidler av den gode smak. Det er tydelig at det finnes noen smaker som er høyere rangert enn andre. I det ovennevnte programmet står altså *party-paella* på menyen. I tilberedningen av matretter er det ikke helse og ernæring som er temaet, men "den rette smaken". For å oppnå den "rette smaken" må man selvfølgelig bruke ferske råvarer (friske vårter og blåskjell) og ekte varer (spansk paellaris). Matretten kan på ingen måte betegnes som en upretensiøs eller enkel rett. I en norsk grunnbok i matlaging (Hovig 1982/1999) fremstår paellaen som betydelig mer hverdagslig: ferske blåskjell, reker og tunfisk er erstattet av hermetiserte, friske erter med frosne, og paellaris er erstattet av langkornet ris. Oliver er også opptatt av krydderet – man kan selvfølgelig ikke erstatte safran med gurkemeie, og safranen må være av fineste kvalitet. Etter en inngående diskusjon om dette krydderet ble det opplyst at prisen på den lille boksen med safran som var innkjøpt kostet 12 pund. Det er interessant at Oliver også anbefaler hjemmekokken å starte tilberedningen av paellaen etter at gjestene har kommet. Dette



viser nettopp en overgang fra matlaging som en kulisseaktivitet til en mer synlig aktivitet. Han avslutter med å beskrive den som ”en svært sosial rett”.

Da matprogrammer kom på 60-tallet, ble matlaging fremstilt som en alvorlig aktivitet hvor man lagde sunn og fornuftig mat, mens de mest populære matprogrammene i dag viser matlaging mer som underholdning og selvrepresentasjon. Mens Ingrid Espelid Hovig blir beskrevet som nasjonens matmor og Kaare Norum som ernæringssekspert<sup>24</sup> er altså Jamie Oliver å betrakte som en kjøkken-rocker og twister. Programmet har altså ordet ”twist” i tittelen. Dette har flere betydninger i det engelske språk. På bakgrunn av Olivers kjøkkeneaktiviteter er det nærliggende å tolke det i retning av at han hele tiden foretar utventede retninger – overrasker og sjokkerer. Samtidig henspeiler ord som ”twist” (amerikansk dans) og ”rock” også til at Jamie er å betrakte som en entertainer – mat er blitt til lek og underholdning. Det bør i den sammenheng nevnes at matprogrammet er plassert under overskriften: ”Underholdning” i avisenes TV-omtaler. Når det gjelder Lars Barmen blir det blant annet opplyst at han lager mat ”unplugged”. Slike ord og uttrykk hentet fra musikkens verden viser nettopp hvordan matprogrammene har beveget seg fra en fornuftsdiskurs til en underholdningsdiskurs. Det synes generelt som om det er viktig å gi en muntre fremstilling av aktiviteter som knytter seg til mat. I omtaler av både Barmens og Olivers TV-programmer kan man for eksempel lese at de lager ”humoristisk mat”. Hva er egentlig dette?

De matrettene som presenteres i de nyere matprogrammene inngår ikke i hverdagens middagsrepertoar. Oppskriftene er som oftest komplekse og oppfordrer hele tiden hjemmekokken til å være mer eksperimentell på kjøkkenet. Det er det italienske kjøkken som dominerer i matprogrammene. Oliver har i programmene sine laget alt fra ruculasalat med skinke, polenta-fingre med tomat saus, spaghetti bolognese, friterte zucchini, sjokolade tiramisu, risotto med mandel pangritata og mascarpone, spaghetti puttanesca, bruschetta til carpaccio. I *Barmeny* er det en kombinasjon av tradisjonelle norske matretter og nyere matretter som presenteres. Høsten 2002 var det imidlertid det italienske kjøkken som dominerte programserien. Lars Barmen hadde reist omkring i Italia for nettopp å lære mer om det italienske kjøkken. Han hadde vært i Parma for å lære om parmaskinke og parmesan. Han hadde vært i Piemonte for å lære å lage carpaccio, risotto med asparges, ravioli osv.

En viktig forskjell mellom *Barmeny* og *Jamies kjøkken* er at kokken Jamie i større grad står i fokus, ikke bare som profesjonell og som matformidler, men også som person. Denne kokken har i følge Brinch (2002) blitt en internasjonal kjenndis eller mediepersonlighet som får en oppmerksomhet som tradisjonelt bare kunstnere, konglige eller politikere har vært gjenstand for. I juni 2003 fikk Oliver også ærestittelen ”Order of The British Empire” av Dronning Elizabeth<sup>25</sup>.

---

<sup>24</sup> Professor Kaare Norum, Institutt for ernæringsvitenskap, Universitetet i Oslo.

<sup>25</sup> Aftenposten, den 15.06.03.

Denne korte gjennomgangen av TV-kjøkkenets historie viser hvordan TV-kokkenes oppgaver har variert gjennom skiftende tider. Underholdning er blitt et svært viktig aspekt ved matformidlingen, og det italienske kjøkken står helt sentralt. TV-kokker vil være et typisk eksempel på mennesker som innehar diskursiv makt. Slike blir gjerne kalt for opinionsformere eller -ledere. Disse står i en særstilling til å definere hva som er moteriktig mat og matlaging.

#### 4.7 Fra sikringskost til terapeutisk diett

Som nevnt innledningsvis har den vitenskapelig modell og vitenskapens teknologiske produkter bredt seg til mange livsområder gjennom det 20. århundre. Den vitenskapsgren som kanskje har lyktes aller best med å spre sin forståelsesform er medisinen. Det at medisinen forståelse inkluderer stadig flere menneskelige og samfunnsmessige problemer blir gjerne betegnet som en medikaliseringssprosess. Kjernen i denne prosessen er at begreper og definisjoner av situasjoner, tilstander, atferd er medisinske. Det finnes en rekke samfunnsvitenskapelige arbeider som drøfter hvordan den medisinske fortolkningsrammen i stor grad gjennomsyrrer vår moderne hverdagsforståelse (Conrad og Schneider 1980, Zola 1982, Crewe og Zola 1983, Turner 1987, Conrad 1992). Mat blir innenfor denne forståelsesformen et spørsmål om helse og sykdom – en medikalisert matkultur.

Et trekk ved det norske matvanemønsteret de siste tiårene er en økende opptattethet av helseriktig kost. Historiske studier viser at man på en eller annen måte alltid har vært bekymret for om at man får i seg den riktige maten, men etter at ernæring ble en vitenskap i 1920-årene ble det nok enda mer sentralt (Grøn 1942). Et viktig tema i ernæringsvitenskapen er hvordan man skal oppnå et balansert og variert kosthold. Hjemmekokkene blir oppfordret til å utforme et matvanemønster med passende mengder av proteiner, mineraler, vitaminer, karbohydrater og fett. Ernæringseksperter definerer en riktig middag som et måltid inneholdende kjøtt eller fisk, én eller to grønnsaker, samt poteter, brød eller ris. Det grove brødet er den mest sentrale bestanddelen i en riktig frokost (Bugge og Døving 2000). Kneippbrødet er nesten å betrakte som et embleme på det norske frokostbord.

**Tabell 4-6 Kneippbrødets historie**

**Sebastian Kneipp** var en tysk katolsk prest som levde på 1800-tallet. Han var ikke bare opptatt av "sjelens frelse", men også av "kroppens frelse". Kneipp utviklet flere vannkurer med helsebringende dusjer og bad som kunne kurere forskjellige lidelser. Det han imidlertid er aller mest kjent for er at han i brødbaking ivret for å utnytte hele kornet med både skall, kime og melkjernen. Oppskriften på Kneipps sunne grovbrød ble distribuert til bakere over hele Europa. Både leger og tannleger anbefalte det nye brødet som var til gagn for både mage, blod og tenner. Det første kneippbrødet i Norge ble bakt hos Baker Hansen i Oslo for 107 år siden – i 1895. Det var Forlagsbokholder Søren Mittel som kom hjem med brøduppskriften etter et kuropphold i Kneipps hels eheim i Bayern. I dag er dette Norges mest solgte brød.

Det amerikanske motsvaret til kneippbrødet er det såkalte grahambrødet. Dette er et kneipp lignende brød som også har vært å finne på norske frokostbord. Slike brød ble ansett som særlig næringsrike fordi de inneholdt mel fra hele korn. Begge brødene har fått navn etter sine opphavsmenn.

#### Tabell 4-7 Grahambrødets historie

Dr. Sylvester Graham var en ivrig talsmann for sunn diett. I 1830-årene reiste han rundt og foreleste om vegetarianisme. Kroppen hadde ikke godt av kjøtt, men frukt, grønnsaker og helkornprodukter og brød. Dette synet ble til mange foreldres bekymring adoptert av mange av hans studenter. Hans studenter var også opptatt av å kommunisere at det å tilføre familien helkornprodukter og å bake Grahambrød var et bevis på kvinnenens moralske overlegenhet. Graham og andre lyktes i å plante idéen om helkorn som basis for en sunn diett i den amerikanske ernæringskultur (Drake McFeely 2000).

Både kneippbrødets og grahambrødets historie viser hvordan sunnhet og helse har vært viktig elementer ved utforming av et matvanemønster. Hva som er sunt og usunt har imidlertid endret seg gjennom tidene. En viktig forskjell mellom fortidens og nåtidens helsebudskap synes å være at man på begynnelsen av det 20. århundre var mer opptatt av kollektiv sunnhet, mens man i nåtiden oppfatter dårlige spisevaner mer som et individuelt forfall – gjerne knyttet til viljesvakhet og manglende evne til selvkontroll og disiplin.

Giddens (1991) mener at et karakteristisk trekk ved det senmoderne samfunn er at kroppen er blitt en del av en refleksiv modernisering. Kroppen er blitt å betrakte som et handlingssystem. Featherstone (1994) knytter denne orienteringen til forbrukersamfunnets logikk. Innenfor denne logikken vil man oppmuntre individet til å anvende instrumentelle strategier for å bekjempe kroppens forstørrelse og forfall. Slike strategier blir gjerne omtalt som livsstil. Sjelden har et begrep blitt adoptert i populær og vitenskapelig litteratur med en slik raskhet som dette begrepet. I *Bokmålsordboka* (1997) brukes ordet synonymt med livsførsel: det vil si måten et individ lever på, kler seg på, vaner, sosial omgang og verdier.

Index Medicus begynte å indeksere artikler under begrepet livsstil i 1972. I en studie (Coreil, Levin, Jaco 1985) blir det foretatt en gjennomgang av alle artiklene som er indeksert under livsstil fra 1972 til 1983. De finner at majoriteten av artiklene refererer til livsstil i betydningen av spesifikk atferd som er identifisert som en risikofaktor for sykdom og plutselig død. Det vanligste er tobakks-, alkohol- og medikamentbruk, vektkontroll, diett, mosjon, stressmestring, bruken av sikkerhetsutstyr (særlig bilbelter). Denne bruken av begrepet livsstil sikter til en forståelse av at livsstil er å se på som en personlig vane som det er mulig å modifisere og at individer frivillig kan velge å forandre atferd. Lite eller ingen oppmerksomhet er rettet mot det større samfunnet som individet lever i. Et slikt atomistisk perspektiv blir særlig paradoksalt når man tar i betraktning at begrepet nettopp

vokste frem i en skolemessig tradisjon som ga forrang til kontekst og mening<sup>26</sup>. Ut fra et sosiologisk ståsted vil et problem med en slik positivistisk bruk av livsstilsbegrepet være at man i for stor grad vil se på individet, for eksempel hjemmekøkken, som et privatisert eller autonomt individ, og at man dermed vil overse mange av de sosiale og kulturelle strukturene som omkranser et matvanemønster, det man i sosiologien gjerne betegner som det sosiale spillet eller det sosiale limet. Det er i denne sammenheng verdt å nevne at Giddens (1991) mener uttrykket: ”å være på diett” i sin snevre betydning bare er en versjon av et mye bredere fenomen ”the cultivation of bodily regimes as a means of reflexivity influencing the project of self” (s. 105).

Som det kommer frem av det ovennevnte synes det som om man i samtidens vestlige kjøkken er særlig opptatt av livsstilsorienterte matvarevalg. Et sentralt tema er bivirkningene av den overdådige vestlige dietten. En eldre mann uttaler følgende om det moderne norske matvanemønsteret: ”Nå er det julaften hver dag”<sup>27</sup>. Dette spisemønsteret blir i helsediskursen nettopp knyttet til begrepet livsstilssykdommer. I de siste tiårene har den vitenskapelige forskningen kastet lys over truslene knyttet til fett og kolesterol, men også salt, raffinert sukker og fremmedstoffer er sett på som skjulte farer ved maten. Det tradisjonelle kjøtt- og fettrike norske kostholdet blir nærmest beskrevet som hasardiøst. De helfete animalske produktene har fått en slags skurkerolle. Prisen vi må betale for dette overdådige spisemønsteret er for eksempel fedme, hjerte-/karsykdommer og diabetes. I likhet med 60-tallets bevisste matforbrukere er også nåtidens bevisste forbrukere opptatt av å få et mer vegetarisk spisemønster (mindre kjøtt, mer frukt og grønt). Motivet er imidlertid ikke solidarisering med den 3. verden, miljøet eller produksjonsdyrene, men egen helse og eget velbefinnende. En kvinne kan for eksempel fortelle følgende om hvorfor hun velger bort rødt kjøtt til fordel for det hvite: ”Jeg spiser nesten bare hvitt kjøtt. Jeg føler kroppen har det

---

<sup>26</sup> Betraktninger om forskjellige levesett kan blant annet spores tilbake til Marx's arbeider fra slutten av 1800-tallet. Han så på levesett som økonomisk determinert. Marx mente levesettene som utviklet seg innenfor et samfunn var tilsvarende med arbeidsdelingen i et samfunn. Det vil si at inntekts- og yrkesposisjon ble ansett å ha stor påvirkning på livet slik det ble levd av ulike grupper. De første definisjonene av selve begrepet *livsstil* kan spores tilbake til 1920-årene. Begrepet knyttes i stor grad til den østerrikske psykiateren Alfred Adler, men mange mener den viktigste bidragsyteren til dette begrepet er Max Weber, og hans begrep ”style of life”, som igjen blir knyttet til det weberianske standsbegrepet. Ordet ”stand” blir av Weber stående for en sosial gruppering hvor deltakerne har samme forbilder med hensyn til livsførsel. Mennesker som grovt sett tilhører samme samfunnsklasse, tilhører vanligvis den samme stand, men behøver ikke å gjøre det (Østerberg 1984). Veblen (1899) var opptatt av å utvide det marxistiske levesett-begrepet til å inkludere andre påvirkningsfaktorer enn de rent økonomiske. Veblen mener at en persons livsstil også er motivert av verdsettingen av status. Parson bemerker til Veblens teori at han med dette perspektivet lager en syntese av den marxistiske tradisjonen (konfliktfylte økonomiske interesser) og den symbolske betydningen av livsstilsmønstre som kan bli brukt på en bredere komparativ måte (weberiansk tradisjon). Det bør i denne sammenheng også nevnes at det er Weber som utformer begrepet *sosio-økonomisk status*. Det viktige for Veblen er altså å utviklet et holistisk livsstilsbegrep som baserer seg på betraktninger om både inntekt, yrke, utdanning og status (Coreil, Levin, Jaco 1985).

<sup>27</sup> Norsk etnologisk gransknings (NEG) spørreliste. Dette er en stiftelse som samler inn tradisjons- og samtidsmateriale om norsk folkelig kultur. Materialet er ordnet etter fylker og er åpent for forskere som ønsker å studere kulturarv.

bedre av det, man blir ikke så tung i kroppen og så er det mye sunnere legger hun til" (Aftenposten 20.04.04).

Gjennom 80- og 90-tallet ble den norske befolkning hele tiden oppfordret til å ha en mer fettfattig diett. Som hyppig gjest i *Fjernsynskjøkkenet* ble professor Kaare Norum en særlig viktig formidler av informasjon om "det nye begrepet" kolesterol til den norske befolkning (Brinch 2002). I samme periode har man også sett en nedgang i folks fettforbruk, samt endring i fettsyresammensetning (SEF 2002). Norske matvanestudier (Wandel og Bugge 1994, Bugge 1995, Wandel 1997) viser at mange forbrukere er opptatt av å ha et sunt kosthold. En kvalitativ studie (Bugge 1995) viser hvordan dette kom til uttrykk i folks dagligliv. Noen forteller at de skjærer bort synlig fett, for eksempel av koteletter. Andre forteller at de konsekvent steker maten i olje fremfor margarin eller at de ikke kjøper animalske produkter med høyt fettinnhold eller som en kvinne uttrykker det; "Jeg kjøper bare smør med lite kalorier". Det er også mange som forsøker å leve etter frukt- og grønnsaksregelen, "fem om dagen". Slike utsagn er typiske eksempler på endringer forbrukerne har gjort på bakgrunn av ekspertenes anbefalinger.

I den norske kokeboklitteraturen har man gjennom 80- og 90-tallet fått en rekke titler som henspeler på hvordan man kan lage sunn og riktig mat.

**Tabell 4-8 "Godt for ganen – godt for hjerte (Ose og Bergei 1999).**

**Det er ikke ett fett hva du spiser**

Har du fått et vink om at kolesterolet ditt er litt for høyt? Da er du i godt selskap: Omtrent to av tre nordmenn har forhøyet kolesterol. I noen tilfeller må legen skrive ut medisiner som kan redusere kolesterolet, men de fleste av oss kan oppnå mye ved å endre litt på kostholdet. Hva er bra, og hva er ikke bra for hjertet? Det får du vite mye om i denne boken, som også bugner av fristende oppskrifter på "hjertervennlig" mat og drikke. Her får du tips om velsmakende pålegg til frokost og matpakke, om brød som passer til forskjellige retter, om kjøtt, fisk og skalldyr du trygt kan bruke og hvordan du tilbereder dem, om fristende desserter og kaker – og ikke minst om frukt, grønt, Olivenolje og rødvin, som ser ut til å beskytte folk i middelhavslandene mot hjerte- og karsykdommer. Du trenger ikke være redd for å forsøke noe – du kan ta vare på hjertet og likevel nyte god og velsmakende mat.

Videre har man også kunnet se at mange av de tradisjonelle oppskriftene har blitt endret. Et typisk eksempel er en reduksjon i bruken av fett og egg. McFeely (2000) viser hvordan dette kommer til uttrykk i de amerikanske grunnbøkene i matlaging. I 1989-versjonen av Boef Bourignon blir det opplyst at det er en mager oppskrift, samt at den ikke inneholder smør. Dette ville ha vært en irrelevant opplysning da denne middagsretten ble introdusert for amerikanske hjemmekokker noen tiår tidligere. I 50-tallets versjon gis det opplysninger om hvordan man kan bruke noe så fremmedartet som vin i matlaging, mens det i 1989-versjonen opplyses at retten er fettfattig, samt at den har en riktig fettsyresammensetning (to teskjeer med Olivenolje). Med sine 256 kalorier og 77 milligram kolesterol er dette en egnet middagsrett for 80- og 90-tallets hjemmekokker!

Både norske og internasjonale studier viser at overgangen til et spisemønster med lite fett og mye frukt og grønt har vært særlig tydelig i middelklassen. Blant de mindre velstående har den tunge og nærrende kjøttrike dietten fortsatt en sentral plass (Bourdieu 1979, Belasco 1993, Wandel 1997, Crotty 1999, Bugge og Døving 2000). Forholdet mellom klasse, helse og livsstil er komplekst. Bourdieu (1979) knytter forskjellene mellom ulike sosiale klasser til at et individ vil ha ulike oppfatninger om kontroll og autonomi i eget liv. Han konkluderer med at folk med mye kulturell og økonomisk kapital generelt vil ha større evne ikke bare til å definere den gode smak, men også til å definere egne kropp og riktig levesett.

Et annet trekk ved det norske matvanemønsteret er også en uro omkring moderne matvareproduksjon og eventuelle helseeffekter. Dette gjelder for eksempel bruken av tilsetningsstoffer, antibiotika, rester av miljøgifter, dyresykdommer og genmanipulering. Forbrukerne ønsker seg ren og naturlig mat. Det er også mange som er opptatt av husdyrenes vilkår i moderne matvareproduksjon. Dette knytter imidlertid ikke bare til helseeffekter, men også til miljømessige og etiske betraktninger (Bugge 1995). I 2001-versjonen av *Boeuf Bourguignon* kan man lese følgende i en kokebok: "Okse i kugalskapens tid?". I følge kokebokforfatteren er det å betrakte som en nydelig og smakfull matrett "For alle som (hittil) ikke har latt seg rive med" (Kimmeridge 2001:197). Selv om kjøtt er den mest sentrale bestanddelen i en norsk middag, og at kjøttforbruket har økt gjennom de siste tiårene<sup>28</sup>, er det mye som tyder på at det skjer endringer i synet på kjøtt. Kjøttmat blir ikke bare betraktet som usunt, men som det kommer frem tidligere i dette kapitlet er det også betraktet etisk og politisk ukorrekt.

Hva som er å betrakte som sunt og usunt har endret seg gjennom historien. Uansett hva slag teorier som har vært på moten har publikum mottatt ernæringsinformasjon fra en rekke kilder; ernæringseksperter, massemedier, aviser, TV, magasiner og kokebøker. Helsebudskapet er i all hovedsak formidlet i vitenskapelige termer. Det appelleres til sunnhet og fornuft, og mat og måltider er presentert i et logisk og nøytralt språk. I en studie om forbrukernes syn på mat, helse og miljø (Bugge 1995) fremkommer det at forbrukerne oppfatter mye av den forskningsbaserte informasjonen som relativt kompleks og forvirrende. Et kjennetegn ved den vitenskapelig forståelse er at den hele tiden må være åpen for å revidere vedtatte sannheter. En typisk reaksjon på dette er: "Jeg tar alt sånn med en klype salt for det er litt moteprega synes jeg; den ene dagen skal du liksom ikke spise gulrøtter og neste dag så er gulrøtter kjempesunt!". Denne studien viser at norske eksperter har størst troverdighet, det samme har ernæringskunnskap som blir oppfattet å være en kombinasjon av "sunt bondevett" og "nyere viten". Det intervjupersonene er mest skeptiske til er "utenlandske undersøkelser": "En studie som er gjort i England - kanskje de har gitt enorme mengder av et stoff til noen rotter". Slike undersøkelser blir gjerne oppfattet som aparte og med liten rek-

---

<sup>28</sup> I 1990-årene økte det med 10 kg pr. person pr. år, og det har aldri vært registrert så høyt kjøttforbruk i Norge som nå. I 2002 spiste nordmenn i gjennomsnitt 62 kg kjøtt per person (SEF 2002).

vans i intervjupersonenes egen mathverdag. Resultatene viser at selv om intervjupersonene har et ambivalent forhold til kostholdsopplysninger gjennom medier og eksperter, har de relativt stor innflytelse på intervjupersonenes egne oppfatninger om gode og dårlige matvaner.

#### 4.8 Fra ”small” til ”extra large”

Et annet sentralt tema i helsediskursen er overvekt og slanking. Fedme blir vanligvis sett på som en tilstand hvor folk har et høyt nivå av lagret kroppsfett. For et sosiologisk perspektiv er det imidlertid ikke nødvendig å kvantifisere dette nærmere. Sobal (1999) mener at det er mer fruktbart med en relativ definisjon: Mengden av fett som vil være tillatt vil variere i ulike grupper (kvinner, menn, dansere, bygningsarbeidere).

**Tabell 4-9 Kommunalminister Erna Solberg og hennes problematiserte kropp (Avisdebatt sommeren 2002).**

##### **Kroppen vår**

Det har vært mye kvinnekropp der ute i det offentlige rom denne uken. Erna Solberg stod fram som tykk, strandvolleyballjentene ville ha økonomisk bikinitillegg og noen holder på å lage porno for jenter. (...).

Vi kvinner blir lært opp fra vi er små at kroppen ikke bare kan kontrolleres – den må. Den må trimmes, slankes, barberes, løftes, suges, nappes og sminkes, slik at det kan gå oss vel og vi kan leve lenge i landet. Det er ikke før vi er voksne at vi sånn noenlunde kommer til oss selv og tenker vage tanker om dette egentlig er unødvendig. Derfor blir jeg ganske deprimert over at ledende kvinner sier at Erna Solberg er en rollemodell fordi hun tør å være åpent tykk. Det er å redusere en statsråd til en kropp, som om kroppen var det største hinderet i veien mot toppen. Men det er bare kvinner som kan finne på å si slike ting om andre kvinner, enda de burde vite bedre. Jeg synes det er kult å bo i et land hvor politikerne våre ser ut som vanlige mennesker – jeg synes ikke det er kult at de føler de må be om unnskyldning om det til applaus fra kolleger. (...)

Det ironiske er selvsagt at vi på den ene siden skal kjempe mot at kvinner reduserer kropper, men på den andre siden skal juble når en statsråd reduseres til en kropp på forsiden av en avis.

Jeg synes det er avsyndig frustrerende at kvinnelige politikere må forklare at de har fått en karriere på tross av kroppen sin, mens mannlige politikere raver rundt i Storting og regjeringsbygg med hentesveis, store mager og blanke isser uten å måtte si et ord. Kan du forestille deg en avis klistre Odd Einar Dørum på forsiden og la mannlige kolleger hylle ham fordi han viser at også skallede menn kan komme langt her i livet? ([www.dagsavisen.no/kommentar/dagens-kommentar/2002/07/665729.shtml](http://www.dagsavisen.no/kommentar/dagens-kommentar/2002/07/665729.shtml)).

Fedme er blitt et stigma i samtidens samfunn. Det er den slanke kroppen som er idealet. Et stigma er å betrakte som en egenskap som er diskrediterende og diskvalifiserende for en persons sosiale aksept. I den klassiske sosiologiske studien: *Stigma: Notes on the Management of Spoiled Identity* (Goffman 1963) fremkommer det at dette både kan knyttes til fysiske (for mye kroppsfett) og psykologiske (karakterbrist) deformiteter. De folkelige oppfatningene om årsak til fedme knyttes hovedsakelig til overspising og inaktivitet. Det å spise er en særlig

problematiske handlinger for overvektige personer. Dette blir møtt med ulike former for reaksjoner; fornektning, spise i dølgsmål, unngåelse og redefinering av situasjon. I artikkelen drøfter han også hvordan stigmatiseringen har mange konsekvenser i det sosiale livet. Dette gjelder alt fra å finne en partner, tilgang til karrierejobber, massemediens fremstillinger av fete mennesker og helsepersonells syn på fedme (Maurer og Sobal 1995, Sobal 1999).

Slanking er et typisk kvinnelig handlingsmønster (Sobal og Maurer 1995, Sobal 1999, Williams og Germov 1999). Williams og Germov (1999) definerer slanking som en bevisst manipulasjon av matvarevalg og spisemønster for å miste eller opprettholde en bestemt vekt. Flere studier viser dessuten at dette er vanlig atferd hos en stor andel av vestlige kvinner. En konsekvens av dette er at tilstander som anoreksi og bulimi er noe som særlig rammer kvinner. Dette er også temaet i en NOU fra det norske helsedepartement (*Kvinneligheten – sunn eller farlig?*)<sup>29</sup>. I denne utredningen drøftes blant annet den betydningen helse, skjønnhet og estetikk har i den sen moderne kvinnekulturen. Konklusjonen er at det i denne kvinnekulturen både ligger helsegevinster og -farer (NOU 1999). Et eksempel på helsefare er nettopp at mange kvinner som slanker seg befinner seg innenfor den medisinske definisjonen av normalvekt<sup>30</sup>. Det er altså ingen medisinske grunner til at disse kvinnene skal være opptatt av vektreduksjon. Williams og Germov (1999) mener dette kvinnelige spisemønsteret må sees i lys av de føringer som patriarkalske sosiale institusjoner og materialistiske interesser legger på kvinnene; mote- og skjønnhetsindustrien, slankeindustrien, helsesektoren og kjønnsrollesosialiseringen. Det må også sees i lys av at det i et samfunn preget av velstand og overflod blir status å kunne vise at man har kroppskontroll. De kvinnekroppene som fremstilles i massemediene er ofte fjernt fra den gjennomsnittlige kvinnekroppen. Kvinner vil imidlertid i ulik grad tilpasse seg dette kroppsidealet.

Diskusjonen omkring fedme viser hvilken kompleks kulturell ideologi som knytter seg til den normativt akseptable kroppen. Foucault (1978) beskriver hvordan et individs kroppstilstand gjerne blir tolket som et materialisert tegn på et individs moralske karakter. I et forbrukerteoretisk perspektiv blir kroppen ofte betraktet som et middel for stadig forandring og forvandling (Giddens 1991, Featherstone 1994). Det er i det hele tatt en utbredt oppfatning at folk selv er ansvarlig for sin kroppsstørrelse. Dette kommer til uttrykk på mange måter i offentligheten.

---

<sup>29</sup> NOU 1999:13.

<sup>30</sup> Body Mass Index (BMI).



**Tabell 4-10 Sol, sommer og kropp (Dagbladet 21.06.03)**

”Solen skinner og lettkledd kropper fyller strendene. Den beste tiden på året? Ikke for alle. For mange overvektige er sommeren et mareritt.” Den 27-år gamle kvinnen som blir intervjuet forteller hvordan mat har blitt både en venn og fiende. Hun konkluderer med å si: ”Jeg tror ikke jeg ville vært en bedre person om jeg hadde vært slankere, men jeg er sikker på at jeg ville følte det bedre meg selv. Hun tilføyer: ”Jeg trenger virkelig hjelp, men i Norge er dette noe man må greie selv. Jeg tror staten ser på det som viktigere å gjøre Norge til en røykfri sone enn å ha en befolkning som er fornøyd med sitt liv”.

I de vestlige land har slanking blitt en stor industri. For kvinnen er det ikke bare fysisk og psykisk krevende å etterstrebe det tynne idealet, men også svært dyrt. En suksessfull slankebedrift de seneste årene er helseklinikken *Vekt i balanse* som drives av dr. Fedon Lindberg. Denne klinikken bygger på idéen om GI-indeks (glykemisk indeks). Det var Jenkins som i 1981 først introduserte glykemisk indeks som et begrep.

**Tabell 4-11 Hva er glykemisk indeks? (www.vektibalanse.no)**

Glykemisk indeks, forkortet GI, er en metode som rangerer matvarer basert på deres virkning på blodsukkernivået. Det er kun aktuelt når det gjelder matvarer som inneholder karbohydrater (...). Opprinnelig ble denne indeks brukt til å finne ut hvilke matvarer som var mest hensiktsmessige for diabetespasienter.

Gjennom populærvitenskapelige bøker og medieoppslag har dr. Lindberg gjort dette begrepet kjent for den norske befolkning. Hans meninger har vært gjenstand for omfattende debatter i den norske offentligheten. Han blir både beskrevet som en ”matekspert” og som en ”kostholdsprovokatør”. Selv om han har tittelen ”dr.” har han på ingen måte blitt tatt inn i det gode medisinske selskap. I en omtale av hans bok *Naturlig slank* (2001) kan vi lese at dette er å betrakte som en ”dristig bok som bryter med den offentlige oppfatningen av hva et sunt kosthold er”<sup>31</sup>. Det provoserende ved hans kostholdsbudskap er nettopp at han kritiserer kjernekarbohydratene i det norske spisemønsteret, poteter og brød. Hans kostholdsråd er heller ikke i tråd med de offisielle norske retningslinjene<sup>32</sup>. Det er imidlertid liten tvil om at hans teorier har fått stor gjennomslagskraft i store grupper av den norske befolkning. I den sammenheng er det verdt å nevne at hans bok *Naturlig slank* lenge lå på toppen av norske salgsstatistikker (2003). Ved inngangen til 2003 hadde boken da kommet i sitt 7. opplag og var solgt i 125 000 eksemplarer. I likhet med Dr. Kneipp og Dr. Graham har også Dr. Lindberg introdusert et brød som skal være særlig helsebringende.

<sup>31</sup> [www.helserevyn.no](http://www.helserevyn.no)

<sup>32</sup> Statens råd for ernæring og fysisk aktivitet.

**Tabell 4-12 Dr. Lindbergs brød**

Det er et brød som gir ”energi som varer”; lav-glykemisk, stabil energi, mer fiber, færre karbohydrater, gunstig fett og mer protein (www.bakeri-net).

Den folkelig omfavnelsen av Dr. Lindberg kan kanskje sees på som en form for opprør mot den medisinske elitens sannheter. En av bøkene om temaet på det norske markedet har nettopp tittelen; *The GI-Revolution* (2003)<sup>33</sup>. Med en slik tittel får leseren inntrykk av at den glykemiske indeksen er å betrakte som en total omveltning eller forandring av den ernæringsvitenskapelige orden. Med tanke på slike oppfatninger er det nok ingen tilfeldighet at den medisinske eliten har bedrevet et omfattende diskursivt arbeid for å opprettholde sin hegemoniske posisjon i den ernæringsvitenskapelige diskursen.

#### 4.9 Fra dagligvare til statusmarkør

Forbrukerkulturens inntreden på kjøkkenet har hatt mange konsekvenser for hjemmekokkens orientering til kjøkkenet. Forbruk er ikke bare knyttet til de daglige behov og økonomiske begrensninger, men det er også en måte å symbolisere og markere eget ståsted i verden – selvrepresentasjon og oppfyllelse av livsstilsdrømmer. Giddens (1991) definerer nettopp livsstil som et mer eller mindre integrert sett av praksiser som et individet velger, ikke bare for å dekke utilitaristiske behov, men også for å legge grunnlaget for en bestemt fortelling om seg selv (”narrativ of self-identity”) (s. 81). Hjemmekokken tar ikke bare i bruk en matvare eller matrett, men også bilder eller forestillinger om disse matvarene og matrettene. Dagens ukeblader og magasiner er fulle av slike matportretter. Gjennom markedsføringen av kommersielle matprodukter og presentasjonen av matretter i ukeblader og magasiner, TV-programmer og lignende blir hjemmekokken hele tiden oppfordret til å prøve nye matretter og smaker. Mat følger på denne måten motens logikk. Mote og livsstil er tilgrensede begreper. I følge Giddens (1991) ville slike begreper vært lite fruktbare i tradisjonelle samfunn. Forutsetningen er at individet har mange valgmuligheter. Mote blir gjerne sett på som motsatsen til tradisjon. Livsstiler og moter er noe man tilpasser seg, og ikke noe som er overført fra en generasjon til en annen. Disse valgene blir omformet til rutiniserte praksiser som kommer til uttrykk for eksempel i måten et individ spiser på.

Mote og moderne er også å betrakte som tilgrensede begreper. Moten vil alltid søke å være i takt med tiden og følsom overfor bevegelser og utviklingstrekk. Det å være moderne vil si det samme som å være i pakt med tidsånden. En gourmetkokk uttaler for eksempel følgende: ”I dag bygger vi måltidet i høyden, vi anretter maten ved å legge den lagvis”. I følge Foucault (1972) er ikke makt en form for eiendom folk har, men en effekt av diskurser. Når man definerer noe på bestemte måter produserer man en særegen kunnskap som bringer med seg

<sup>33</sup> Ordet revolusjon betyr egentlig omveltning eller rotering (Østerud 1997). I det ovennevnte tilfellet siktes det til at den medisinske orden blir forsøkt forandret.

maktforskjeller mellom grupper. Gitt at det alltid vil finnes flere diskurser som omgir et sosialt fenomen – i dette tilfellet maten – følger det også at noen konstruksjoner vil være mer dominerende og riktige enn andre. Mester- og TV-kokker vil være et typisk eksempel på mennesker som innehar diskursiv makt. Disse står i en særstilling til å definere hva som er rett og gal matlagingspraksis. Det finnes også mange andre kilder som kommuniserer hva som er moteriktig mat; filmer, magasiner, reklame og kokebøker. Matvareprodusentene bruker også mange penger på å fylle mediene med representasjoner av sine produkter. Videre finnes det også betydningsfulle undergrunnsbevegelser; det å spise etnisk, eksotisk, økologisk, vegetarisk, hjemmeproduert mat. Slike motkjøkkenkulturer ser altså ut til å være et møtested for urbane, radikale trendsettere.

På 2000-tallet er et middelhavsinspirert kosthold på moten. Det kontinentale eller middelhavske matvanemønsteret ble for alvor mote i Norge på 80-tallet. Kaffe ble til café au lait, espresso og caffè latte. Kafé ble til café. Historisk sammenfaller dette med den såkalte jappetiden. Ordet japp kommer fra det engelske YAP (young, aspiring people). Furre (1992) gir følgende beskrivelse av den urbane livsstilen på denne tiden: ”Det synlige luksuslivet blomstret i hovedstadens nattklubber (...). De mellomstore og mindre byene prøvde å halse etter. Livet på rentetoppen, børstoppen og spekulasjonstoppen med den store kontinentale stilen var på moten (...). Den nykjøpte, lånefinansierte rikdommen, luksusvillaen, cabincruiseren og kunstkjøp var løftet frem i lyset for beundring i et land der rikdom tradisjonelt skulle skjules diskret bak et puritansk likestillings- og utjevningssytre” (s. 443).

Det var nok ikke mat Veblen hadde i tankene da han introduserte begrepet iøynefallende forbruk i 1899, men dette ser ut til å være en sentral orientering i den urbane middelklassens matvanemønster ( gjerne omtalt som Oslo-effekten<sup>34</sup>). Veblen definerer iøynefallende forbruk som en praksis hvor man kjøper eller viser frem materielle eiendeler for å indikere eller forsterke sin egen prestisje i andres øyne (Johnson 2000). På den ene side handler det om kjøpekraft, på den annen side om behovet for å differensiere seg. Det er altså mye som tyder på at mat har blitt et sentralt element i denne formen for seremoniell differensiering. Det er ikke hverdagsmat som er temaet i dette forbruksmønsteret, men ny og moteriktig mat. Målgruppen er urbane midde lklassekvinner. Det å lage mat er ikke bare noe kvinnene gjør for å behage mann og barn, men også for å uttrykke seg selv og demonstrere at de har den rette matkulturelle kompetansen.

---

<sup>34</sup> Denne Oslo-effekten er ofte omtalt i mediene. I Aftenposten kan man lese følgende: ”Oslo-folk fråter i kylling. Ingen i Norge spiser mer kyllingkjøtt enn Oslofolk. Det hvite kjøttet står på halvparten av Oslos kjøkkenbord mer enn én gang i uken (Aftenposten 20.04.04). En annen artikkel har overskriften: ”Særegne spisevaner i Oslo. MMIs undersøkelse Spisfakta 2001/02 viser at oslofolk har svært annerledes matvaner enn befolkningen i resten av landet” (Aftenposten 27.03.04). Det som er ”annerledes” er blant annet bruken av ny og eksotisk mat (indisk og japansk), samt bruken av vegetarmat.

Tabell 4-13 Underholdning og selvrepresentasjon

**Aldri samme matrett to ganger**

Det holder ikke med lasagne når medlemmene i Gourmetklubben møtes til middag. Og vertinnen må diske opp med minst tre retter.

Ingen taco, ingen fårikål og absolutt ingen hverdagsmat. De uskrevne reglene er forholdsvis klare når de syv jentene møtes fast én gang i måneden for å bli oppvartet med skikkelig god mat. (...).

Det skal være noe nytt hver gang. Da blir det selvsagt vanskeligere og vanskeligere. Men litt av moroa er å pønse ut noe spesielt. Jeg sitter en del timer med kokeboken når jeg vet at det er min tur, sier Maria. (...).

- Vi er nok veldig glad i mat alle sammen, og med årene er det vel bare blitt mer fokus på matlaging. Nå leser vi kokebøker, og vi har til og med snakket om å ta kokkekurs, sier Siv.

De har ingen problemer med å godta at Oslo-folk er mer matfikserte enn resten av befolkningen. Det å imponere sine venner med god mat, mener de er en ting i tiden. Likevel er de mest oppatt av at de klarer å møtes.

- Vi er jo egentlig bare en moderne utgave av syklubben, ler Lene, som grøsser når hun tenker på at hennes egen mor har akkurat samme type klubb for sine venner.
- Men til dem lager hun bare lasagne "fordi det liker de så godt". Det gjør ikke jeg understreker hun.

[www.aftenposten.no/nyheter/iriks/oslo/article.jhtml?articleID=438483](http://www.aftenposten.no/nyheter/iriks/oslo/article.jhtml?articleID=438483).

Det å følge moten kan sees på som en differensierings- eller distanseringsstrategi, mens det å følge tradisjoner kan sees på som en integrasjonsstrategi. En distanseringsstrategi ved tilberedning av en motemiddag er å sette sammen uventede kombinasjoner ("sjokkere og underholde sine gjester"). En annen er å bruke fremmede og eksotiske smaksregler (for eksempel japansk, burmesisk). Et sentralt poeng ved det å følge moten er konformitet med egen gruppe kombinert med distansering fra andre. Et trekk ved 90-tallets hjemmekokk er nettopp en særlig tiltrekking til matvarer og -retter som kommer fra fjerne strøk (Kina, Japan, India, Mexico). Etter hvert blir også mye av den nye maten fra fjerntliggende land et trivielt og selvsagt innslag i det norske kjøkken. Når den fremmede maten mister sitt eksotiske og spennende preg, og blir til en udistingverende verdensrett eller type massemat – kan den lokale og regionale maten få et spennende preg. De senere årene har man sett en tendens til at norske spesialiteter har fått en renessanse som motemat. Det bidrar også til en kontinuerlig endring av statusmarkører.

Flere studier viser hvordan de høyere statusgruppene gjennom mat vil forsøke å differensiere seg fra de lavere, mens de lavere statusgruppene hele tiden vil forsøke å etterligne de høyere (Bourdieu 1984, Mennell 1985, Mintz 1985, Fitchen 1988). Vi konkluderer i måltidsstudien (Bugge og Døving 2000) med at denne type prosesser nettopp er en viktig grunn til endring og innovasjon. I et utklipp fra *Norsk Dameblad* på 60-tallet kan vi lese følgende fra et intervju med en middelklassekvinne: "Skal jeg ha gjester, inviterer jeg på italiensk aften. Bordet dekker jeg med italiensk keramikk og glass og så serverer jeg pizza. Det er en

varm osterrett, egentlig er det en napolitansk spesialitet. (...). Pizza smaker godt og har den store fordel at den kan lages i stand på forhånd, det betyr ikke så lite for en travel yrkeskvinne” (Bugge og Døving 2000:140). Den intervjuede kvinnen er travel og verdensvant. Hun har vært på studietur til Italia, og vil servere sine venninner noe eksklusivt og distingvert. I dag ville det vært helt utenkelig å servere pizza i et selskap i slike miljøer. Eksemplet viser nettopp hvordan smak både er et individuelt, klassesdelt og historisk relativt fenomen. Pizza har gjennom de siste 40 årene gått fra å være en distingvert middelklasserett til å bli et skjellsord for laverestående og usunn mat. Den egner seg ikke som forskjellsproduserende mat i et kulturelt hierarki.

**Tabell 4-14 Middagen som klassemarkør**

Arbeiderklassegutten ”Rimis” (fått navnet fordi moren sitter i kassen på Rimi) møte med en overklassefamilie på ferie på Hankø: ”Nå spiser de middag sammen. De snakker sammen. Samtalen blir lett. Maten er pen. Det er noen kjøttgreier, men ikke bare stek som er satt rett i ovnen, ikke bare noen oppskjærte greier. Det er stek. Og den er pen. Den ser dyr ut. Restaurantmat. Jeg vet ikke mye om matlagning. Men jeg vet at denne kjøttaffæren er spesiell, og jeg begriper ikke når fru Steinfeldt har fiksa den. Serviettene, nevnte jeg dem? Hvite tøyservietter. Kan umulig ha vært brukt før. I en liten sølvserviettring. Tallerknene. Porselen tror jeg. Gullkant og innviklet mønster. Og hvordan maten ligger på tallerkenen. Den er ikke bare lagt rett nedpå. Det tyter ikke. Et enkelt stykke kjøtt. Noen grønnsaker ved siden av. Litt saus. Pepperkorn. Noen røde greier. Lite mat for voksne mennesker, men du trodde kanskje dette var hovedretten? Neida for inn kommer humeren .. (...). .. inn kommer isen. Ikke Drammens Is. Ikke en pappaffære med krokanis som nesten er smeltet. Ikke noe tolitersspenn fra Hennig Olsen. For inn kommer fru Steinfeldts isfyrverkeri, fru Steinfeldt isorgasme” (Vanessa, Berggren, 1993:46-47).

”Rimis” hjemkomst: Følgende samtale mellom sønn og foreldre:

- Vi må vel ha mat? Sa han. Mor og jeg nikket.
- Du er vel blitt for fin for pølser? Sa han og dyttet meg i skulderen da vi stod i køen. Jeg ristet på hodet.
- Grill eller wiener? Spurte han.
- Grill, selvfølgelig. Sa jeg.
- Rekesalat?
- Jepp!
- Rå løk?
- Stekt eller rå!
- Ketchup og sennep`

Han gliste.

- Begge deler, sa jeg – Tur, retur! (s. 119).

I sosiologisk litteratur blir altså moteforandringer gjerne beskrevet som en prosess hvor de underordnede grupper vil forsøke å imitere for eksempel maten og klærne til de overordnede grupper, og at de overordnede grupper forlater gamle og finner nye statusmarkører som igjen understreker deres ulikhet fra de underordnede gruppene. Denne prosessen kalles gjerne ”trickle down”. McCracken

(1988) mener denne metaforen kan være misvisende fordi prosessen kanskje bærer mer preg av en oppadgående "jakt og flukt" enn en nedadgående prosess. Det ligner også den diffusjonsprosessen som Bourdieu (1984) beskriver i *Distinksjonen*. Ordet distinksjon har på fransk en dobbeltbetydning. For det første handler det om å lage eller å se forskjeller, og for det andre om distingverthet. Det å skille seg fra andre på bestemte måter. Gourmetdiskursen kan i stor grad sies å være den urbane norske middelklassens subtile hovering over "folk-flest-maten" – en form for iøynefallende matforbruk eller matsnobberi.

#### 4.10 Fra kulissearbeider til scenearbeider

En generell endring fra 50- og 60-tallets hjemmekokk til dagens moteriktige hjemmekokker synes å være en overgang fra å behage andre til å uttrykke seg selv som et viktig motiv. Både i matprogrammer på TV og i de mange glamorøse kokebøkene som etter hvert har kommet på markedet, blir hjemmekokken oppfordret til å være mer eksperimentell på kjøkkenet. Det er ikke oppskrifter på sunn og fornuftig hverdagsmat som formidles, men hvordan den moteriktige hjemmekokken kan "sjokkere og underholde sine gjester med nye og spennende smaker".

Overgangen fra en fornuftdiskurs til en underholdningsdiskurs, både når det gjelder kokebøker og TV-programmer, antas å hatt innflytelse på endringer i utføringen og bruken av kjøkkenet. I motsetning til husmorens laboratoriekjøkken, skal dagens kjøkken være mer åpne, tilgjengelige og uformelle. Det er ikke lenger bare et arbeidsrom, men også et aktivitets- og oppholdsrom. I en reklame fra Norges største kjøkkenprodusent, Norema (Bonytt 13/02) kan vi lese at kjøkkenet nettopp er å betrakte som et sted "hvor alt skjer"; "et spiserom, tenkerom, pusterom, leserom, kranglerom, puterom, lekserom, hobbyrom, møterom, barnerom, klinerom, skravlerom, furterom, soverom, roterom, spillerom, dobbeltrom, ballrom, tilfluktstrom, bråkerom, hjerterom og husrom".

**Tabell 4-15 Fra arbeidsrom til aktivitets- og oppholdsrom****Alle ”snakker kjøkken”**

Nesten uansett hvem du kommer hjem til i våre dager, begynner de å ”snakke kjøkken”: Om at nå har de skaffet seg nytt, lekkert kjøkken, om at de med det første skal i gang med å bygge om kjøkkenet, om at de skulle ønske de hadde tid, og ikke minst råd til å gjøre noe med kjøkkenet og om hva de ville gjøre hvis de altså skulle ruske opp i kjøkkenregionen.

Du møter alle varianter. For folk flest er virkelig opptatt av kjøkkenet sitt, enten de er racere i matlaging eller rett og slett ønsker seg et hyggelig oppholdsrom rundt fiskepanettene.

(Leder i Bonytt nr. 3/2000)

**Kjøkken!**

Før – for ikke så veldig mange år siden – var det gjerne stuen som ble prioritert når folk pusset opp. Med ny maling eller nye tapeter, sliping av gulvene eller legging av ny parkett, innkjøp av ny sofa, søm av nye gardiner. Det var stort sett i stuen du tok imot folk som kom på besøk – det var representasjonslokalet ditt og som fortalte hvem du var.

Nå er det kjøkken, kjøkken, kjøkken for alle pengene. I dag er det kjøkkenet som er barometeret på om du har meldt deg ut eller følger med i tiden, om du har sans for livets goder. Har du revet en vegg for å få større kjøkken/allrom og attpåtil kan stove ordene basilikum, pesto og caffè latte, er du liksom helt ”inne”. (...). Og i denne verdenen blir utvalget av kjøkkenløsninger mer og mer svimlende. Så hva skal du velge? Hva er de nye kjøkkentendensene? (Leder i Bonytt nr 3/2003).

I den ovennevnte lederen kan vi altså lese at kjøkkenrommet er blitt avslørende om hvorvidt man er ”inn” eller ”ut”: ”Har du revet en vegg for å få et større kjøkken eller allrom?” Det er nok nettopp slike forhold som har bidratt til at dagens kjøkkenprodusenter legger så stor vekt på de såkalte kjøkkenfrontene. I en bok om kjøkkenprodusenten Norema kan vi nettopp lese følgende: ”Fronter får en stadig mer sentral rolle i utforming av kjøkkenet (Smestad 1987). Ordet front kommer fra latin og betyr egentlig panne, men brukes ofte synonymt med ord som fasade og forside. På den ene side forteller vektleggingen av fronter om økt velstand (dyre materialer), men også om endret syn på matlaging (”for åpen scene”).

I boken kan vi lese at den mest eksklusive fronten man kan velge på 80-tallet er eikefront. Eikekjøkkenet som blir presentert i boken har da også fått det passende navnet ”Eik gourmet” (1985). I reklamen for dette kjøkkenet vises elementer fra både tilberedning og servering av et middagsmåltid. På benken ligger det en hel, fersk laks med tilhørende ingredienser. På et anretningsbord i umiddelbar nærhet står det tallerkener, bestikk, brettede servietter, hvitvinsglass, ferdigopprullet hvitvin, samt en vase med tulipaner og levende lys. Reklamen har fått tittelen; ”Matmosfære”. I reklameteksten kan vi lese følgende: ”Eik gourmet. Hvilket inspirerende miljø for folk som er glade i å lage god mat og følgelig legger vekt på kvalitet i råvarer og omgivelser. Eik Gourmet er ekte tvers igjennom.

Skuffefronter og dørrammer i heltre, finerte speil – alt i utsøkt eik – og med flere lag klar lakk” (Smestad 1987:141).

Det blir opplyst at denne reklamen er et resultat av et samarbeid med reklamebyrået Ted Bates. Gjennom markedsundersøkelser søkte de å kartlegge folks livsstil, smak og innstilling til miljøet rundt seg. Det var viktig for Norema å finne ulike målgrupper til sine ulike kjøkkenfronter. På bakgrunn av undersøkelsen delte de sine produkter inn i det som omtales som ”seks ulike basismiljøer” som var tilpasset de ulike forbrukersegmentene (”livsstilene”); det klassiske, det kulinariske, det landlige, det funksjonelle, det tekniske og det effektive kjøkkenmiljøet. Hensikten var å finne ut hvilke fronter som ”naturlig hørte hjemme i de ulike miljøene”. En eikefront hørte altså naturlig hjemme i det kulinariske miljøet, og rettet seg nettopp mot ”mennesker som var glad i å lage mat”. Den ovennevnte redaktøren (tekstboks 4-15) beskriver nettopp kjøkkenet som ”et barometer” for hvem du er. Mens eikefronter er eksklusivt, er furufronter for folk flest. Den vanligste kjøkkenløsningen i Norge på 90- og 2000-tallet blir gjerne beskrevet som ”furufunkis”. Dette er altså et funksjonelt allrom med furufronter.

Et annet kjennetegn ved 70-, 80- og 90-tallets kjøkken er at man har fått stadig flere teknologiske hjelpemidler inn i kjøkkenet. Det er imidlertid lite som tyder på at slike teknologiske hjelpemidler har noen særlig effekt på tids- og arbeidsbesparelser. Det ser snarere ut til at dette har ført til større forventninger og krav til hjemmekokken. I food processoren skal hjemmekokken lage spennende blandinger av friske ingredienser. En kokk i tiden lager ikke majones, men aoli, salsa og tapenade. Det samme gjelder hjelpemidler som saftsentrifuge, elektrisk wok, raclettejern, kaffemaskin, brødbakermaskin og pastamaskin. Det er ingen av disse hjelpemidlene som kan knyttes til det å spare tid og arbeid – snarere tvert om. Mikrobølgeovnen er også sentral i det moderne middelklassekjøkkenet. Denne brukes stort sett til å varme opp barnemat. En stor maskinpark av husholdningsmaskiner synes å ha en viktig symbolsk funksjon. Ved å ha mange av disse hjelpemidlene viser man ikke bare frem hjemmet sitt som moderne og velutstyrt. Det forteller også om en moteriktig hjemmekokk med høy matkulturell kompetanse.

**Tabell 4-16 Fy f....! (Leserinnlegg i Dagbladet, 02.01.03)**

Jeg skulle til å si fy f.... da jeg ramlet over Traktøren Kjøkkenutstyr sin katalog for 2002-2003. Det er virkelig slutt på de tider da man åpnet villsvin med bare hendene. For hva i all verdens navn og rike skal man med en knivkoffert til 4750 kroner, en stavmikser med introduksjonsvideo til 1450 kroner, en salt- og pepperkvern til 779 kroner eller en maskin som lager kaffe til 5490? Hva i ramsalte kjøkkenets og samvittighetens navn skal man med en vannkanne til 1087 eller en bordtrekker til 2285? Og hva i all verden er egentlig en bordtrekker? (...).

For å få en mer profesjonell stil på matlagingen ser man også markedsføring av for eksempel kokkeknivner og gassovner. Det har også vært en økende interesse for dyre designmerker på kjøkkenutstyr og teknologiske hjelpemidler i børstet



stål. Et merke som har gjort seg gjeldende i det norske kjøkkenutstyrsmarkedet de siste tiårene er det italienske designfirmaet Alessi. Selskapet ble grunnlagt så tidlig som i 1921, men det var først på 80-tallet at man for alvor begynte å konsentrere seg om designutstyr til kjøkkenet. Alberto Alessi innledet da samarbeid med designere som Philippe Starck, Richard Sappi og Aldo Rossi. På 1980-tallet utviklet de flere nye serier kaffe- og tekanner. I utformingen av kjøkkenutstyr tok de bruk mange materialer; stål, tre, porselen og plast. Etter hvert utviklet de et bredt produktspekter fra kaffekanner og klokker til isterningsbrett, og mange ulike former for kjøkkenutstyr. Blant de mest kjente produktene er Graves kaffekanne: ”Kanne med fugl” (1985) og Starcks langbente sitronpresse ”Juicy Sallif” (1990). Selv om kjøp av dyre designmerker vil korrelere med den urbane middelklassens forbruksmønster, er det liten tvil om at dette også har spredt seg til andre forbrukergrupper.

**Tabell 4-17 Jerniakjedens hjem- og kjøkken sortiment**

**Hjem & Kjøkken**

Besøk vår fine kjøkkenavdeling hvor vi har et bredt utvalg av det du trenger, både nytt og tradisjonelt.

Vi fører produkter fra Victorinox, Sabatier, Pro Sharp, Alfi, Høganäs, Pillivuyt, Iittala, Alessi, Menu, Eva Trio, samt en rekke andre leverandører.

Innen elektriske husholdningsprodukter har vi kaffemaskiner, vannkokere, kjøkkenmaskiner, raclettejern m.m. fra forskjellige kvalitetsleverandører.

([www.jernia.no](http://www.jernia.no)).

Designmerket Alessi selges altså ikke bare gjennom eksklusive kjøkkenutstyrsbutikker i de store byene, men også gjennom Norges største faghandelskjede Jernia-gruppen. Denne kjeden har butikker på om lag 150 steder i Norge. I beskrivelsene av butikkens beliggenhet heter det: ”Butikkene ligger gjerne i handlegatene eller kjøpesentrene nær der du jobber eller bor” ([www.jernia.no](http://www.jernia.no)). I presentasjonen blir det også nevnt at Jernia Stensbak som ligger på Strømmen utenfor Oslo, er en butikk som har spesialisert seg på ”avanserte kjøkkenredskaper”.

Den eksperimentelle designen som kjennetegner mye av det nye kjøkkenutstyret blir ofte sett på som et eksempel på 80-tallets postmodernisme. Modernismens strenge krav til fornuft og nytteverdi fikk motreaksjoner. Postmodernistene ønsket større mangfold, og hentet idéer og stilelementer fra mange steder. Perioden 1940 og frem til 1980 ble beskrevet som organisk modernisme. I denne perioden ble produkter, som for eksempel nyerhvervelser som kjøleskapet, gitt en strømlinjeformet design. Blant kjente skandinaviske designere i denne perioden finner vi dansken Arne Jacobsen og finnen Alvar Alto. Disse bidro til å gjøre Scandinavian design til et verdenskjent begrep (Englund og Schmidt 2003). Perioden 1990 og fremover blir beskrevet som high tech og minimalisme. Det er det moderne bysamfunnets teknologi og eksperimentering med nye materialer som blir ansett for å ha en særlig påvirkning på dagens formgivning. Tendensen går i retning av å søke tilbake til det enkle og funksjonelle. Økologiske problemstillinger som gjenbruk og ressursknapphet mener man også vil sett preg på fremtidens

formgivning. Kjøkkenet har altså endret form gjennom ulike perioder – fra husmorens helprivate laboratoriekjøkken til den yrkesaktive hjemmekokkens åpne kjøkken.

#### 4.11 Fra Ingrid til Nigella

Da Nigella Lawson dukket opp på norske TV-skjermer høsten 2002 fremstod hun nok på mange måter som materialiseringen av den postmoderne hjemmekokken ”Med sitt blendende smil og slentrende snarveier lager hun fristende mat som er lett og rask og lage”. ([www.matsiden.no](http://www.matsiden.no)). Hun beskriver sine retter som ”hurtigretter”: ”Jeg elsker å spise kjapp mat, og å tilberede noe i full fart gir meg ikke nervøst sammenbrudd” ([www.nrk.no](http://www.nrk.no)). De matrettene hun presenterer i sine kokebøker skal være typiske for den moderne mathverdagen. Det er ikke snakk om tradisjonelle kapitler av typen: ”Kjøtt” og ”Fisk”, men ”TV-mat”, ”Trøstemat”, ”Jentemat”, ”Regnværsmat”, ”Senfrokostmat”, ”Junk-mat”, ”Kveldsmat” og lignende. Hun mener at hennes egen popularitet må sees i sammenheng med at hun lager mat for hjemmet i motsetning til mange av de andre profesjonelle TV-kokkene: ”Min mat er lett å få til hjemme. Jeg hater kunstferdig anrettet mat på individuelle tallerkener. Min oppfatning av mat er at det skal være for mye av den, og den skal serveres på store fat midt på bordet. Jeg er ikke interessert i å lage restaurantmat” ([www.magasinet.no](http://www.magasinet.no)). Dette passer svært godt inn i bildet av en kompetent moderne hjemmekokk.

I omtalen av programmet blir det sagt at det som er særlig modig ved Nigellas tilnærming til kjøkkenet er at hun ”tør å innrømme at hun koser seg på kjøkkenet” og at hun ”liker å lage god mat til seg selv, familie og venner” ([www.cappelen.no](http://www.cappelen.no)). Dette må nettopp sees i sammenheng med 60- og 70-tallets feministdiskurs. I denne sammenheng er det viktig å nevne at dette ikke har gitt henne et såkalt ”husmorstempel”. Nigella beskrives tvert om som en moderne og innflytelsesrik matskribent: ”en moderne Schönberg Erken” og ”den kvinnelige utgaven av Jamie Oliver”.

Det finnes imidlertid også de som hevder at Nigellas tilnærming til kjøkkenet er en anakronisme. Da Nigella Lawson ga ut bakeboken; *How to be a Domestic Goddess* (”Hvordan bli en hjemmelig gudinne?”) i 2000 ble den møtt med mange negative reaksjoner. Tittelen på kokeboken ble nettopp sett på som en oppfordring om at kvinnene skulle tilbake til kjøkkenet. Lawson mente selv at tittelen var å betrakte som ironisk. Hennes hensikt var ikke at kvinnene skulle bli husmødre igjen. Kokeboken skulle først og fremst være en kilde til å gjøre ”kvinner og menn mindre fremmede på sitt eget kjøkken”. Som kokebokforfatteren selv sier det: ”Det er jo derfor vi kjøper kokebøker og ser på matprogrammer. Vi drømmer om den dagen vi skal få tid til å lage mat (Intervju i Magasinet, den 23. november 2002). Til tross for at tittelen på boken ikke er kjønnsnøytral (”gudinne”) mener hun altså at målgruppen er ”kvinner og menn”. Intensjonen med boken er å skape begavede hjemmekokker (”hjemlige gudinner”).

**Tabell 4-18 "Den moderne kvinnen" (En kommentar til kvinneportretter i magasinet *Henne*)**

DA KARITA SAMMEN med seks kvinnelige politikere lot seg style i siste nummer av magasinet *Henne*, «slik har du aldri sett dem» ... (...). Damene hadde lite å frykte. Forutsetningen er nemlig at redaktøren kan garantere at resultatet blir flatterende. Det er damemagasinetes kontrakt med sine lesere: I vår verden er folk penere, tøffere, kulere og mer sexy takket være våre stylists hjelp. Det er vi som formidler skjønnhetskodene, det er vår viktigste begrunnelse. Den som vil vise seg fram hos oss, må derfor følge spilleregler som sier at det er vi som formgir deg, vi som gjør deg penere.

SLIK KILER DE OSS I forfengeligheiten, og jeg sier oss fordi jeg har vært med selv. Jeg har posert som best jeg kunne, i lekker belysning og tøffe posisjoner, som regel innen sjangeren «yrkeskvinner med sine meningers mot», en skikkelig slager på nittitallet da ukebladene sleit med husmorstempelet og utdaterte strikkeoppskrifter, og nye glossy magasiner henvendte seg til samtidas kvinner med utdanning, egne penger og spennende jobber. Så begynte jakten på de nye kvinnelige heltene. Forbildene ble kjendisene med antatt bein i nesa, advokater, politikere, forskere, mediefolk og skuespillere, de selvstendige, likestilte, aktive kvinnene. Problemet med slike kvinner er bare at selv om de kan ha et og annet på hjertet, må de fleste hjelpes ettertrykkelig med glamouren som kan ha trange kår i en triviell hverdag. (Dagbladet 21.09.02).

I omtalen av Nigellas matprogrammer blir det gjerne sagt at "sentrum er de fristelsene hun byr på" ([www.nrk.no](http://www.nrk.no)). Etter å ha sett nærmere på hennes matprogrammer er det imidlertid tydelig at det ikke bare er maten i seg selv som er tema, men også Nigellas fremtreden, stemningen og miljøet rundt matlagingen som er i fokus. Hun er kjøkkenets svar på en "femme fatale". I måltidsstudien (Bugge og Døving 2000) vises det hvordan appetitten på mat ofte blir knyttet til seksuell appetitt. Internettsøket viser for eksempel at det finnes mange spiselige metaforer på kvinnen. Når det gjelder Nigella blir hun gjerne beskrevet som en "fristerinne" og et "sex-symbol". I den sammenheng blir det også poengtert at det ikke er "et forkle i sikte" i hennes matprogrammer". Hva er det som er så galt med forkle?

Et forkle blir i *Bokmålsordboka* (1997) beskrevet som et klesplagg til beskyttelse eller pynt som dekker framsiden av et annet antrekk. I overført betydning kan det også bety anstand. I en studien om endringer i norske klesvaner fremkommer det at mens forkle var et helt sentralt plagg for den eldre kvinnegenerasjonen, synes dette å være nærmest forsvunnet i den yngre kvinnegenerasjonen. Det er mye som tyder på at det har skjedd en mentalitetsendring mellom kvinnegenerasjonen. De yngre kvinnene uttaler gjerne at: "Jeg vil jo ikke fyke rundt som en husmor heller" (Klepp 2001:67). Det knytter seg altså mange følelser til dette plagget. Sitatet viser for eksempel hvordan det å ha på seg forkle er lite forenlig med hvordan en moderne, yrkesaktiv kvinne bør fremstå.

Studien (Klepp 2001) viser også at det er relativt vanlig at yrkesaktive kvinner skifter fra det formelle arbeidstøyet til hverdagstøy når de kommer hjem. Halv-

parten skifter og halvparten skifter ikke. De unge kvinnene skifter imidlertid ikke til forkle, men til joggedressen. I studien om moderne norske klesvaner kommer det frem at joggedressen synes å være "det moderne forkle". En viktig begrunnelse for ikke å bruke forkle er nettopp: "Du tar jo på deg joggebuxsa når du kommer hjem" (Klepp 2001:67). Felles for de to plaggene er at de er spesialplagg for hjemmebruk, og at de oppfattes som lite sexy. De er begge plagg som kvinnen bør vurdere å ta av seg før mannen kommer hjem. Den hjemlige gudinne - Nigella - har selvfølgelig verken forkle eller joggebukse på seg når hun lager mat. I likhet med forkle er joggedressen det man i en goffmansk terminologi kan betegne som et kulisse-antrekk. Tradisjonelt burde kvinnen ta av seg forkle før mannen kom hjem (McFeely 2000). Mens sex-symbolet Nigella ikke bruker forkle, er dette en del av den svenske TV-kokken Tina Nordstöms antrekk. Hun blir i flere sammenhenger beskrevet som "alle svenske menns drømmekone", mens Nigella altså fremstår som en "forførende fristerinne". For den moteriktige hjemmekokken er det antakelig liten tvil om at forkle er et bedre valg enn joggedress.

#### 4.12 Noen avsluttende kommentarer

Dette kapitlet har altså hatt til hensikt å si litt om de historiske linjene som har kjennetegnet den matkulturelle utviklingen i Norge frem til 2004. Av beskrivelsene fremkommer det at mat og matlaging er et komplekst og omfattende tema. Dette må også sees på som en konsekvens av at samfunnet har blitt mer heterogent. Det eksisterer mange ulike diskurser omkring mat og middagsvaner (Bugge og Døving 2000, Bugge 2003).

Et viktig anliggende i Berger og Luckmanns (1967) konstruksjonsteori, er å vise hvordan den (post-)moderne verden består av mange lag med mening. Dette er altså en form for konstitusjonslære som vil vise oss noe om mangfold og modernitet. Det store spørsmålet blir da hvordan den enkelte lever i en slik mangfoldig verden? Det er i denne sammenheng verdt å repetere de fenomenologiske begrepene perspektiv, interesse og relevans. Den enkelte vil vite at det finnes flere perspektiver. Interessen bestemmer hva som vil være relevant for den enkelte (persepsjon), og relativiteten viser mangfoldet.

Som det kommer frem av dette kapitlet er hjemmekokkens verden mangfoldig. Analyser av vår tids matkulturelle diskurser viser at hjemmekokken kan innta flere mulige subjektposisjoner. Hun kan være; en forsker, en kunstner, en ekspert, en perfeksjonist, en nasjonalist, en terapeut, en miljøforvalter, en politiker, en god mor, en god kone og en forførerisk fristerinne. Denne formen for portrettering eller posisjonering av hjemmekokken viser nettopp at matlaging er noe betydelig mer enn et rutinisert husarbeid. Det er også et betydelige identitetsarbeid som er involvert i den daglige matvaneforvaltningen. Mens den forføreriske fristerinnen, kunstneren og perfeksjonisten vil være situert i forhold til gourmetdiskursen, vil den gode mor og kone være situert i forhold til den nasjonale dis-

kursen. Forskeren, ekspertene og terapeuten vil være situert i forhold til helsediskursen (Bugge 2003).



## 5 Middagen i kokeboklitteraturen

De ulike tilberedningsteknikkene, matrettene og spisemønstrene som inngår i vår mathverdag har en lang historie. Vår mathistorie former et diskursivt rom, og i dette rommet vil det foregå en kontinuerlig reproduksjon av de konvensjonelle formene; ”slik lager man middag”. Man er ikke fri til å utforme en middag slik man ønsker det. For å få bedre kunnskaper om den norske middagspraksis er kokeboklitteraturen en viktig kilde. Kokeboken er til enhver tid en viktig formidler av de rette utsagn og de rette praksiser. I kokeboken finner man handlingsbetingelser som aktiverer en rekke sosiale praksiser. Kokeboken gir både sosiale regler og sosiale referanserammer. Som det kommer frem av de historiske kapitlene vil ulike representasjoner av middagspraksisen være oppe til forhandling til enhver tid. Kokebøkene blir viktige i det diskursive arbeidet. De representerer på mange måter den hegemoniske forståelsen av god middagspraksis. Et hegemoni kan forstås som en situasjon hvor en representasjon vil være forholdsvis lite utfordret i diskursen, så lite utfordret at den fremstår som naturlig (Neumann 2001) – som nevnt ovenfor; ”slik lager man middag”.

### 5.1 Den norske kokeboklitteraturen

Den første trykte kokeboken i Norge utkom i 1831. Man kan imidlertid finne forskjellige skrifter om mat og matoppskrifter helt tilbake til 1600-tallet. Det tok lang tid før idéen om en norsk kokebok ble til virkelighet. På 1700-tallet ble det for eksempel hevdet at kokebøker ikke kunne innrettes for alle land. Engebske, spanske eller italienske kokebøker anfører for eksempel matretter som verken kan tilberedes i Norge eller behager den norske tunge. En gjennomgang av auksjonsprotokoller viser at det i norske husholdninger, spesielt i de øvre sosiale lag, fantes danske, svenske, engelske, tyske og franske kokebøker omkring 1800. Det var imidlertid de danske kokebøkene som var dominerende. Den første danske kokebok i Norge antas å komme fra 1616, og i perioden 1648-1800 var det 14 forskjellige danske kokebøker i Norge. De danske kokebøkene var dominerende i Norge helt frem til Hanna Winsnes tid. Hun utga i 1845 sin kjente bok; *Lærebog i de forskjellige grene af husholdningen* (Notaker 2001).

Grøn (1942) observerer at det i begynnelsen av det 20. århundre var stor interesse for kokebøker i Norge. For å få tak i de dominante representasjonene analyserer Grøn (1942) noen av de mest sentrale kokebøkene i sin samtid. Han foretar i

den sammenheng en sammenlikning mellom det han beskriver som representative kokebøker for landsbygdens og byens kjøkkenkunst. Bondekosten er representert ved Dina Larsen og Dorthea Rabbes kokebok *Norsk mat* (1932) og Hulda Garborgs *Nasjonal kost* (1925), mens bykosten er representert ved Henriette Schønberg-Erkens *Store kokebok* (1936). Den sistnevnte omfatter både dagligkost og selskapsmat.

Kokebøkene representerer altså en lang historie av meningsarbeid og signifikasjoner som vi har arvet i vår matkulturelle praksis. Dette gir også innsikt i tilblivelses- og endringsprosesser i den norske matkulturen. Hvordan konstitueres de toneangivende matrettene? Hvilke matretter er det som er representert i kokebøkene? Hvilken opprinnelse har disse matrettene?

Av det historiske materialet (Grøn 1942) fremkommer det at det altså er særlig Danmark og Tyskland som har bidratt til forandringer i den norske matkulturen, men her finnes det også regionale forskjeller. Det er særlig Østlandet som har blitt påvirket av Danmark, mens Vestlandet har blitt mer påvirket av Tyskland. Dette skyldes både politiske og økonomiske forhold.

Generelt har det vært vanskelig for det nasjonale kostholdet å stå i mot stormløpet utenfra. En sammenlikning av Winsnes kokebok fra 1845 og Schønberg-Erken fra 1936 viser at det i denne perioden skjedde store endringer i det norske kostholdet. Det kommer blant annet frem av at antallet "fremmede retter" med utenlandske navn hadde økt sterkt, både i retningen av helt nye retter og raffinering ved tilberedning, samt tilsetning av et større utvalg ingredienser. Grøn (1942) kaller den endringen som skjedde i det norske kostholdet i denne perioden for en *européisering* av det norske borgerlige kjøkken. Dette gjaldt ikke bare for selskapsmat, men også for hverdagsmat.

Det er mange eksempler på utenlandsk innflytelse i Schønberg-Erkens kokebok (1936). Mange av rettene som, supper, kjøttretter og desserter, har utenlandske navn, mest franske. I følge Grøn (1942) er mange av ordene som har gått inn i kjøkkenspråket delvis uoversettelige. Da omeletrretter ble introdusert ble ordet først oversatt til "pannekake". Dette var imidlertid en misvisende betegnelse og "omelette" ble derfor til "omelett". I *Bokmålsordboka* (1997) kan vi lese følgende definisjon av ordet omelett. Det er et fransk ord som stammer fra det latinske "lammela" ("tynn plate"). Det beskrives videre som en lett, porøs matrett som hovedsakelig består av egg, melk eller vann, salt og krydder. Det er i det hele tatt mange dagligdagse ingredienser og matretter som har franske navn i det norske kjøkken, for eksempel majones, filet, pommes frites, bearnaisesaus, buljong og consommé. Det er vanligere at selskapsretter har franske navn enn at hverdagsrettene har det. Når det gjelder hverdagsmaten er denne mer influert av det danske språk og kjøkken: får-i-kål, rødgrøt, jordbær med fløte. Når man ser på kokebøkernes innholdsfortegnelser kan det umiddelbart se ut som matretter fra Danmark i antall er begrenset. Et typiske eksempel på dansk innflytelse i det norske kjøkkenet er, i følge Grøn (1942), suppepens fortregning av grøten, samt overgangen fra rømmegrøt til risengrynsgrøt.



Schønberg-Erkens *Store kokebok* (1936) var representativ for datidens bykost, mens Dina Larsen og Dortha Rabbes *Norsk mat* (1932) og Hulda Garborgs *Nasjonalkost* (1925) var representative for det som ble omtalt som nasjonalkost eller bondekost. Bøkene om nasjonalkosten gir et ganske annet inntrykk av norske kostvaner enn det som fremkommer i Schønberg-Erkens. Her er de fremmede matrettene redusert til noen få retter. Grøn (1942) mener også at disse rettene har en viss kulturhistorisk interesse, fordi navnet på rettene røper deres herkomst fra en bestemt periode i vedkommende bys eller lands liv. Han finner at Bergen er den byen som har hatt størst kulinarisk innflytelse fra andre land. Gjennom senmiddelalderen var det Holland, Skottland og Tyskland som satte spor i det bergenske kjøkken. Som en oppsummering finner han likevel at *Norsk mat* og *Nasjonalkost* i det store og hele er helt hjemlig og at matrettene har særnorske navn på mat og drikke, og at disse navnene også kan spores langt tilbake i tid, til gammelnorsk opprinnelse. Han nevner i den sammenheng nasjonale melketter, brøds slag, og ostesorter. Hulda Garborg var en av debattantene i diskusjonen om bykost og nasjonal kost. Hun var blant annet bekymret for nedgangen i bruken av flatbrød. Flatbrød var etter hennes mening å betrakte som det norske nasjonalbrødet, og det ville være svært uheldig om dette skulle tape kampen mot byens ovnsbrød (Grøn 1942).

Notaker (2001) har foretatt en lignende gjennomgang av sentrale bøker i den norske kokeboklitteraturen. Et viktig anliggende for Notaker er å sette kokebøkene inn i en bredere kulturell sammenheng. Et eksempel på dette er hvordan overgangen fra naturalhusholdning til pengehusholdning kommer til uttrykk i kokebøker. Gjennom 1800-tallet ble det viet stadig mindre oppmerksomhet på oppgaver som slakting, sylting og baking. Begrunnelsen var at det var enklere og billigere å kjøpe fremfor å lage selv. Etter hvert ble temaene hovedsakelig behandlet i spesialbøker. Schønberg-Erkens kokebok var imidlertid et unntak. Hennes siktemål var en mest mulig komplett kokebok, med kapitler som vinlegging, hermetikk, sykekost og anretning ved siden av de tradisjonelle teknikkene som sylting og slakting. Dette opptar imidlertid bare 120 sider, mot 570 sider med vanlige matoppskrifter. Baking ble også omhandlet i egne bøker. I disse bøkene var det imidlertid ikke den vanlige brødbakingen som var temaet, men finere kakebaking. Dette var en lite innarbeidet tradisjon hos norske husmødre. Mange av bakebøkene formidlet oppskrifter som var basert på bruk av det nye produktet bakepulver. Det ble stadig vanligere at produsentene ga ut bøker om nye produkter<sup>35</sup>. Notaker (2001) finner at kokebøkene er opptatt av å formidle matkunnskap som er i pakt med tidsånden. Vanlige honnrord både i forord og titler var ”ny”, ”nyeste” og ”tidsmessig”. Ordet ”moderne” kom ikke inn i kokebøkene før om lag 1930. Noe av det nyeste og mest tidsriktige man kunne drive med på slutten av 1800-tallet var hagebruk. Dette førte blant annet til en opp-

---

<sup>35</sup> Bjelland laget et oppskriftshefte om hermetiske varer, Matthiesen ett om bananer, Soppes fabriker kom med en makaronikokebok, Libig introduserte oppskrifter basert på buljongterninger og Sun Maid skrev om bruken av rosiner. De første temaheftene som kom handlet om bruken av iskrem, kaffe og poteter (Notaker 2000).

blomstring av bøker om dyrking og bruk av frukt og grønnsaker på 1900-tallet (Grøn 1942).

De første kokebøkene hadde lite stoff om ernæring og helse. Hvis rettene omtales som sunne eller usunne knyttes det gjerne til hvor lett fordøyelige de er. Hanna Winsnes anbefaler mindre saus og fløte i kosten. Dette var imidlertid ikke fordi animalsk fett ble sett på som skadelig for helsen, men at slike dyre råvarer er skadelige for husholdets økonomi. Per Chr. Asbjørnsen var en av de første som satte ernæringsspørsmålet på dagsorden. I mellomkrigstiden ble ernæring tatt opp i Folkeforbundet, og ekspertene utformet skillet mellom sikringskost og tilleggskost. I *Bokmålsordboka* (1997) finner vi følgende definisjon av begrepet sikringskost: "sunn og næringsrik kost". Hva som er å betrakte som sunt og næringsrikt har imidlertid endret seg gjennom ulike tidsperioder. En av de første kokebøkene om dette temaet var skrevet av professor Carl Schiøtz og Schønberg-Erken.

**Tabell 5-1 Carl Schiøtz og Oslo-frokosten**

Carl Schiøtz (1877-1938) ble i 1917 ansatt som skolelege ved de kommunale middelskoler i Kristiania, og i de følgende år ved flere andre skoler i byen. Han ble i 1918 "sundhetsinspektør" (sjef for skolehelsevesenet og leder for barneforsorg). I 1918 ble han kreert til dr. med. (Avhandling: En undersøkelse av 10 000 skolebarn, særlig med hensyn til vekstforhold). Han var blant annet leder i Folkeforbundets ernæringskomité og formann i Statens ernæringsråd. Han var også redaktør i flere medisinske tidsskrifter. Det sies videre om ham: "Det største og mest oppsiktsvekkende resultat av Schiøtz's livsgjerning er dog hans arbeide for den oppvoksende skoleungdom. Han har intet mindre enn revolusjonert den hygieniske barneforsorg her i landet og har basert arbeidet for skolebarns helse på rasjonelt vitenskapelig grunnlag.

- "Oslo-frokosten i mer eller mindre modifisert form har gått sin seiersgang ikke alene her i landet, men også i utlandet og har også i vesentlig grad bidraget til å gjøre Schiøtz's navn internasjonalt kjent" (Gordings minnetale) (Larsen red. Norges leger, 1996).

**Oslo-frokosten** – Schiøtz skrev en artikkel i bladet "Liv og sundhet" (1934) med følgende tittel "Frokost er dagens viktigste måltid, særlig for barn og ungdom". Oslo-frokostens innhold var kald, frisk mat. Ingrediensene var av typen grovt brød, geitost, frisk frukt og grønnsaker (Lyngø 1997). Det er den frokostmaten som er helt dominerende i dagens norske frokostmåltid. Og det er også denne frokostmaten nordmenn beskriver som en sunn og ordentlig frokost (Bugge og Døving 2000).

Per Chr. Asbjørnsen stilte seg kritisk til de ulike kokebøkene som hadde kommet på markedet. Han mente de manglet et ernæringsmessig helhetsyn, samt at bøkene ikke var skrevet for folk flest. Videre mente han at de tok for lite hensyn til behovet for kunnskaper om god hverdagsmat fremfor søndags- og selskapsmat. Arne Garborg var en annen kritiker av datidens kokebøker. I en artikkel harselerte han over Hanna Winsnes matoppskrifter med rikelig bruk av dyre ingredienser. Disse rettene var forbeholdt herskapet, mens tjenestefolket spiste de billigste delene på dyret. Garborg mente kokeboken var en røffleks av et standsamfunn hvor det var vanlig å gi herskap og tjenerne forskjellig mat. Tjenestefolkene deltok heller ikke under herskapets måltider.

Etter hvert kom det flere kokebøker på markedet som ønsket å nå folk flest. Dette kom blant annet frem av titler og forord. Winsnes ga for eksempel ut en kokebok med tittelen *Husholdningsbog for tarvelige familier i by og bygd* (1862). Etter ønske fra Eilert Sundt laget hun også et hefte med tittelen: *For fattige husmødre*. Stadig flere kokebokforfattere gikk bevisst inn for å appellere til kjøpergrupper som ville ha et sparsommelig matvanemønster. Det ble imidlertid understreket at dette ikke behøvde å gjøre maten dårligere. Schönberg-Erken skrev for eksempel; ”å leve billig er ikke ensbetydende med å leve dårlig” (Notaker 2000:20).

Gjennom kokebøkene får man ikke bare innsyn i samfunnets sosiale lagdeling, men også i synet på kjønn og kjønnsrollemønster. I perioden 1831 til 1880 var 8 av de 11 generelle kokebøkene skrevet av kvinner. I den neste perioden, 1880-1942, kom det 40 generelle kokebøker. Av de 30 bøkene med forfatternavn, var 28 skrevet av kvinner. Dette var hovedsakelig kvinner fra overklassen og middelklassen. En tredel av dem som gikk aktivt inn for hustellundervisning for kvinner. På 1900-tallet var det husstellærere og bestyrere på husmorskoler som dominerte kokebøkene, mens kokker og husholdersker hadde dominert på 1800-tallet. Forfatterne henvendte seg i hovedsak til unge, nylig gifte kvinner og andre uten erfaring. På denne måten unnskyldte de seg overfor rutinerne husmødre, som de naturligvis ikke mistenkte for å trenge detaljerte og nøyaktige beskrivelser av oppskrifter og fremgangsmåter (Notaker 2001).

## 5.2 De norske grunnbøkene i matlaging

Det er Ingrid Espelid Hovigs grunnbok i matlaging; *Den rutete kokeboken*<sup>36</sup>, som er den mest solgte kokeboken i Norge. Den ble første gang utgitt i 1982, og de eksemplarene som ligger til grunn for denne analysen er den 1. utgaven (1982) og den 5. utgaven (1999). Det bør imidlertid nevnes at den siste utgaven ble utgitt i 2003. Boken hadde i 2003 solgt i 165 000 eksemplarer. Det er ingen tilfældighet at det er Ingrid Espelid Hovigs kokebøker som topper salgsstatistikken i Norge. I den norske offentlighet blir hun gjerne omtalt som ”hele nasjonens matmor”. Hun har gjennom de siste tiårene vært en betydningsfull formidler av de rette matpraksiser (Bugge 2003). Innenfor kokeboklitteraturen er hennes kokebok klassifisert som en grunnbok. Det vil si en bok som i tillegg til å formidle matoppskrifter, også presenterer generell kostlære og matlagingsteknikker. Videre formidler den sosiale regler og konvensjoner (”skikk og bruk”). I det følgende vil det bli sett nærmere på den konstruksjonsprosessen som foregår i kokeboken: Hvilke sentrale konstruksjoner formidles gjennom grunnboken? Hvilke konsekvenser har konstruksjonene? Hvilke signifikasjoner og handingsbetingelser blir produsert?

---

<sup>36</sup> *Den rutete kokeboken* er oversatt fra svensk, men som det blir sagt i forordet, er den ”bearbeidet etter norske forhold”. De fagfolkene som har bidratt i den norske utgaven blir opplyst å være medisinske eksperter, samt fagfolk fra de ulike opplysningskontorene i landbruket.

### 5.2.1 Hvordan har grunnbøkene endret seg fra 1980-tallet til 2000-tallet?

Det skiller nesten 20 år mellom de to utgavene, og det er derfor interessant å se nærmere på likheter og forskjeller mellom de to bøkene.

- *Kapitlene*

En gjennomgang av innholdsfortegnelsen i de to utgavene viser at det er skjedd minimale endringer. Noen av kapitlene har fått nye navn; *Koke- og stekeråd* er blitt til *Matlagingens ABC*, *Kost og helse* er blitt til *God mat=god ernæring*, *Middag på en halvtime* er blitt til *Retter som er raske å lage*.

Den første vesentlige endringen man kan se av innholdsfortegnelsene er at *Pasta og ris*, som er et underkapittel i 1982-utgaven, har blitt et eget kapittel i 1999-utgaven. Dette må sees i lys av den økte betydningen disse matrettene har fått i den norske mathverdagen. I kapitlet gis det en omfattende gjennomgang av disse to matvarene. En annen endring er at *Salater* er blitt et eget kapittel i 1999-utgaven. Dette var omhandlet i kapitlet *Andre grønnsaker* i 1982. Når man sammenligner de to utgavene synes det som om rå grønnsaker har fått en mer sentral plass i det norske matvanemønsteret de siste 20 årene. I en studie (Lien 1987) om nord-norske matvaner på 80-tallet fremkommer det at den eldre generasjonen gjerne omtaler salat som "gress" og "kaninmat". Det er altså ikke å betrakte som mat, men dyreføde.

Videre er *Smørbrød, pizza og pirog* blitt et eget kapittel. Dette var omhandlet under *Festmat (Smørbrødfest)* i 1982-utgaven. I forordet til 1999-utgaven kan vi lese at de to sistnevnte endringene er et resultat av et ønske om oppskrifter på lette lunsj- og kveldsretter. Flere av rettene som blir beskrevet blir omtalt som "spennende retter og sauser fra andre land". Det blir imidlertid opplyst at dette ikke er ment å gå på bekostning av det som omtales som "tradisjonsrike norske retter". Videre blir denne dreiningen knyttet til ønsket om å øke forbruket av blant annet ris, pasta og grønnsaker i det norske kostholdet av helsemessige årsaker.

En annen endring er at *Drikke* er blitt et eget kapittel I 1982-utgaven er dette også et punkt i kapitlet om festmat. *Konfekt og søtsaker* har også blitt et eget kapittel. I 1982-utgaven er slike oppskrifter plassert i forskjellige kapitler. Man kan for eksempel finne en oppskrift på knekk under punktet *Julens godtebord*.

Til slutt må det nevnes at kapitlet om *Hvalkjøtt* (1982) er fjernet fra 1999-utgaven. Man finner heller ingen oppskrifter på hvalretter i 1999-utgavens oppskriftsregister. I 1982-utgaven blir det i kapitlet gitt en beskrivelse av hvalkjøtt, vurdering av kvalitet og bearbeiding. Deretter gis det tre oppskrifter på hvalretter (hvalbiff, hvalgryte og finnmarksgrype). Når hval er ikke eksisterende i 1999-utgaven må dette selvfølgelig settes i sammenheng med den norske hvalfangst-

politikken<sup>37</sup> og den internasjonale kritikken av denne. Det er mye som tyder på at hvalkjøtt har mistet sin posisjon som ”en vanlig middagsrett”, og mer blitt til en form for ”opprørsmat” – markering av norsk identitet og ”sjølråderett”, samt ”gourmetmat” (sistnevnte fremkommer blant annet gjennom internettsøk i søkerbasen Google).

- *Oppskriftsregisteret*

En titt på oppskriftsregisteret viser heller ikke til omfattende endringer mellom 1982- og 1999-utgaven. En sammenligning av oppskrifter oppgitt under bokstaven **A** viser at det kun er aiolisaus og avorioris som kan sies å være nytt. I begge utgavene gis det ulike oppskrifter som inneholder for eksempel agurk, akkar, appelsin, aprikos, artsjokker, asparges, aubergine og avocado. Det samme gjentar seg under bokstaven **B**; det er kun baguette og basilikum som er nytt. Det er interessant at bechamelsaus bare er nevnt i 1982-utgaven. Denne sausen finner man nå under S (sauser: hvit saus). Ellers finner man for eksempel oppskrifter på bacalao og bouilabaisse i begge utgavene. I begge utgavene gis det mange ulike oppskrifter på biffretter – alt fra vegetarbiffer, biff à la Lindstrøm til meksikansk biff.

- *Oppskriftene*

Endringene som fremkommer i kokebøkene oppskrifter viser på en forbilledelig måte hvordan endringsprosesser skjer i et matvanemønster. Et typisk trekk ved innlemmelse av nye matretter er at de må tilpasses slik at de ikke sjokkerer smaksmessig. En konsekvens av dette er at det tar lang tid før utenlandske matretter får et autentisk og ekte preg. Hvordan dette skjer i praksis kommer blant annet til uttrykk når man ser nærmere på hvordan matoppskriftene har endret seg i kokebøkene. Et eksempel på dette er oppskriftene på den italienske kjøttsausen bolognese.

De første versjonene av den italienske bolognesesausen var laget av kjøttfarse som gjerne ble blandet med tomatpuré, ketchup eller tomatsuppe. I 1982-versjonen av norsk spaghettisaus er denne beskrevet under overskriften ”Røre med kjøttdeig og tomater”. Denne sausen inneholder løk, hvitløk, kjøttdeig, hermetiske tomater, buljong, salt, pepper, basilikum og timian. Det er valgfritt om man vil bruke margarin eller olje. I 1999-versjonen er denne røren blitt til ”Kjøttsaus Bolognese”. Sausen blir omtalt som den mest berømte av de italienske spaghettisausene. At dette er en mer raffinert saus enn i 1982-utgaven kommer blant annet frem ved at tiden som må beregnes til å lage sausen har økt fra 30 til 60 minutter. Ingredienslisten har også blitt betydelig lenger. I tillegg til kjøttdeigen inneholder også sausen lettrøkt bacon, samt løk, gulrot, sellerirot, hvitløk, hermetiske tomater, hvit- eller rødvin, buljong, salt og pepper. Basilikum og timian er byttet ut med oregano.

---

<sup>37</sup> I en statistikk over hvalfangst i norske farvann 1939-2000 (ssb.no) fremkommer det at den totale fangsten av hval i 1982 var 1 963 dyr, og i 2000 var dette redusert til 487 dyr. Den høyeste fangsten ble registrert i 1955 (4 491 dyr). Hval er med andre ord blitt en betydelig mer sjelden råvare.

Den meksikanske biffen har gjennomgått lignende endringer som det bolognese-sausen har gjennomgått. Den første endringen er at den fra 1982-utgaven til 1999-utgaven er gått fra å være meksikansk til mexikansk<sup>38</sup>. Når man ser nærmere på henholdsvis 1982- og 1999-versjonen av denne biffretten blir autensitetsprosessen enda tydeligere. I 1982-versjonen lages retten av hvalbiff (s. 191). Den skal stekes i margarin eller smør og krydres med salt, pepper og kayennepepper. Den skal serveres sammen med en tomatrøre som blant annet er basert på hermetiserte tomater, chilisaus og hvitløk. Forslag til garnityr er løk, paprika og parmesanost. I 1999-versjonen er hvalbiffen erstattet av flatbiff (s. 314). Det er imidlertid identisk tomatrøre og garnityr som anbefales. I introduksjonen av begge versjonene blir det opplyst at matlageren må være forsiktig med kryddring; ”kayennepepper er brennende sterkt!”

*Bokmålsordboka* (1997) har som siktemål å inneholde det sentrale ordforrådet i moderne bokmål. Ord som for eksempel fondue og wok er imidlertid ikke å finne. Det er heller ikke matretter som sushi eller taco, mens retter som gulasj, pitabrød, kebab og pizza er eksempler på matretter som er nevnt. Det samme gjelder drikker som espresso og cappuccino. Når det gjelder kokebøkene er det kun fondue, gulasj og pizza som er å finne i 1982-utgaven. Sushi og kebab er ikke nevnt i noen av bøkene. Blant nye matretter som nevnes i 1999-utgaven er pitabrød med fyll, to wokretter, samt taco med kjøttfyll. Dette er altså noen eksempler på matretter som har blitt introdusert i den norske matkulturen i løpet av de siste 20 årene. Når det gjelder pizza blir denne beskrevet i 1999-utgaven som en matrett som ”nesten har blitt en norsk nasjonalrett” (s. 495), mens den i 1982-utgaven mer ble beskrevet som mat for spesielle anledninger. Pizza er også et typisk eksempel på en matrett som gjennom de siste tiårene har endret status fra å være ”utenlandsk mat” til å bli noe ”alle spiser” og et ”naturlig” innslag i et norsk middagsmønster.

- *Forsidebildet*

En siste endring mellom de to utgavene som bør nevnes er at det forsidebildet som pryder 1982-utgaven er fjernet. Det er interessant at man har valgt matretten ”Coq au vin” som et forsidebildet på en grunnbok i norsk matlaging. Dette er et typisk eksempel på en matrett som da den ble introdusert i den norske matkulturen i sin autentiske form fremstod som svært eksotisk og fremmedartet. Norske matlagere stekte kjøtt i smør eller margarin, og ikke i olje. De brukte verken vin eller hvitløk i gryteretter. Både fjærkre og sopp har tradisjonelt vært lite brukt i den norske matkulturen (Grøn 1942). Som det vil komme frem av de kvalitative beskrivelsene er bruken av hvitløk og champignon nokså fremmedartet for mange av kvinnenenes mødre. En av kvinnene forteller at morens reaksjon på at hun har champignon i en gryterett er følgende: ”Spiser du virkelig det der!”. Oppskriften til Coq au vin har i boken også fått navnet ”Hane i vin” (s. 429). Til tross for navnet blir det opplyst at vin ikke er nødvendig, men kan byttes ut med kjøttkraft. Den eneste endringen man kan finne i 1999-versjonen av denne ma-

---

<sup>38</sup> I følge *Bokmålsordboka* (1997) er både meksikansk og mexikansk tillatte varianter i norsk rettskrivning.

tretten er at buljongen har erstattet kjøttkraften som et alternativ til vin. Risen kan også erstattes av kokte poteter (s. 411). I en tidligere studie om matvareendringer (Wandel, Bugge og Ramm 1995) fremkommer det at det å servere kokte poteter til nyere matretter er noe som typisk blir latterliggjort i den yngre kvinnegenerasjonen, men er altså å betrakte som et helt akseptabelt alternativ i kokebøkene. Videre kommer det frem at det i mange tilfeller kan være vanskelig for eldre matlagere å tilegne seg ny matkulturell kunnskap. Dette kommer blant annet frem av beskrivelser som: ”Mora mi hadde til og med poteter oppå pizzaen” eller ”Det tok mange år, men nå har hun slutta å servere poteter til spaghetti”. Eller: ”Ta for eksempel wok – moren og faren min vet ikke en gang hva det er for noe”.

Til slutt bør det nevnes at illustrasjonsbildene på baksiden av 1982-utgaven også er fjernet. Disse viser: 1) fastelavnsbolle, 2) hermetiserte epler og pærer, og 3) lammestek med champignon og salat. Grøns (1942) historiske studie viser at det finnes flere eksempler på høytidsbrød i det norske matvanemønsteret. De ulike brødene (brød, kaker og boller) knytter seg gjerne til kirkelige høytider og har benevelser som adventskake, lussekatter, julekake, julebrød, fastelavnsboller. Som det kommer frem av de historiske materialene har frukt tradisjonelt vært lite brukt i det norske kostholdet. Frukten ble ofte hermetisert. Bildet viser altså en hermetisert fruktdessert. Av måltidsstudien (Bugge og Døving 2000) fremkommer det at dessertmåltidet er relativt lite utbredt i dagens måltidsmønster. Det er også mer utbredt i den eldre enn i den yngre generasjon. Det er mye som tyder på at elaborerte<sup>39</sup> dessertretter ofte blir erstattet av noe frisk frukt etter middagen. Når det gjelder bruken av lammestek er dette en matrett som i kokeboken blir knyttet til påskehøytiden og høsten. Den tilberedningen som beskrives av lammestek i kokeboken kan sies å være en sammenblanding av gamle og nye teknikker og smakssammensetninger. I oppskriften opplyses det at man skal ”stikke inn hvitløksbåter i knoken”. Det foreslås at steken serveres sammen med ”brun saus, erter og bønner, samt poteter”. Mens den brune sausen og potetene representerer det tradisjonelle, representerer altså hvitløken ”det nye”. Hvitløkens popularitet har variert gjennom århundrene. I omtalen av kokeboken *Hvitløk!* (2001) kan vi imidlertid lese at: ”Nå er den in som aldri før!”. Nordmenn har endelig forstått å verdsette denne løkplanten i matlagingen.

- *Eksemplet Middagssausen*

Den tradisjonelle brune sausen har hatt en sentral rolle i norske middagsretter. I romanen *Seierherrene* (Jacobsen 1991) kan man lese følgende beskrivelse av nordmenn: ”For det er ikke blod som renner i de norske årer eller rundt i de norske kjøttuene, men brun saus” (s. 461). Som det vil komme frem av de kvalitative beskrivelsene er den brune sausen kanskje det fremste symbolet på husmorgenerasjonens middagspraksis. Når kvinnene blir bedt om å beskrive forskjeller mellom mødrenes og egen middagspraksis er det typisk at bruken av brun saus nevnes som et eksempel. ”Mammas sausemat” blir i den sammenheng gjerne beskrevet som ”kjedelig” og ”usunn” (Se de biografiske repertoarene).

---

<sup>39</sup> *Elaborate* er et engelsk ord som betyr utarbeidet i detaljer, utførlig, kunstferdig, innviklet.

Hvordan blir de ulike sausene beskrevet i *Den rutete kokeboken*, og hvordan har dette endret seg i løpet av de 20 årene som skiller utgavene? Både i 1982- og 1999-utgavens kapitler om *Saus* er det ikke overraskende den hvite og den brune grunnsausen som er de første sausene som beskrives. Det blir beskrevet ulike tilberedningsteknikker og smakssammensetninger. I 1982-utgaven kan vi innledningsvis i kapitlet lese at saus ikke må betraktes som noe umoderne: "I våre dager når vi skal spise lettere mat er det mange som kutter ut sausen. En mager saus jevnet med mel ..." (s 115). Presentasjonen av brun saus har endret seg lite mellom de to utgavene. Det er også de samme oppskriftene som blir gitt (grunnsaus med soya og tomatpuré, brun saus med grønn pepper, sopp, madeira) (s. 431).

Som det vil komme frem av de biografiske repertoarene, mener yngre kvinner at de bruker mindre av det de betegner som "sauser" enn det deres mødre hadde gjort. Både av kokebokens presentasjon av middagssauser, og av kvinnes beskrivelser av egne middagsvaner, er det lite som tyder på at saus har forsvunnet fra de norske middagstallerkenene. Det er snarere slik at den brune grunnsausen er byttet ut med andre sauser – gjerne kalde. Både i 1982- og 1999-utgaven har man i det såkalte "sauseskjemaet" skilt mellom kalde og varme sauser. I 1999-utgaven har det kommet mange nye oppskrifter på kalde sauser, for eksempel pesto, aioli, tzatziki, salsa, tapenade, rouille og guacamole. Vinaigrettesaus, sauce verte, saus med krydderurter og remuladesaus er eksempler på kalde sauser som finnes i begge utgavene. Dette viser i likhet med det som fremkommer av kapitlet om *Grønnsaker* at den kalde maten vinner terreng på norske middagsbord. Dette inntrykket forsterkes også når man ser på illustrasjonsbildene innledningsvis i kapitlet. I 1982-utgaven vises brun saus, bearnaise, vinaigrettesaus og majones, mens 1999-utgaven viser bilder av de ovennevnte nye sausene (aioli, tzatziki, tapenade osv.).

I sin helhet viser sammenligningen av 1982- og 1999-utgaven at det har skjedd flere endringer i konstruksjonen av et middagsmåltid. Når det gjelder tilberedningsmetoder og bruk av råvarer synes en særlig viktig endring å være økt bruk av rå og kald mat. Et eksempel er bruken av rå grønnsaker (salater og råkost), samt den økte listen av oppskrifter på kalde sauser. Videre synes det som om mange av matrettene som ble innlemmet i den norske middagskulturen gjennom 60- og 70-tallet har fått et mer autentisk preg. Bolognissausen er et typisk eksempel på dette.

### 5.2.2 Hvem henvender kokeboken seg til?

I motsetning til grunnbøkene på Grøns (1942) samtid fremstår *Den rutete kokeboken* som både klasse- og kjønnsnøytral. Grøn nevner eksempler på kokebøker som henvender seg til for eksempel "tarvelige familier" og "fattige husmødre". Dette ville vært en søkt måte å beskrive økonomi og sosial klasse på i dagens kokebøker. I stedet henvender man seg til folk som ønsker "å spare penger" eller "å være økonomiske". Det er altså forventet at man i sin daglige matvaneforvaltning bør utnytte sine økonomiske ressurser på en best mulig måte. Dette er mer i



samsvar med forbrukerøkonomiens ethos – det viktige er å gjøre ”gode kjøp”, og det å være ”økonomisk” er et honnørord. Dette er ikke knyttet til en bestemt sosial klasse. Dette må nettopp sees i lys av at forbrukssamfunnet har hatt mange utjevne effekter (Furre 1992). I Grøns (1942) historiske gjennomgang kommer det frem at ”fruktene” stort sett var forbeholdt en svært liten gruppe, ”de aller fornemste” og ”de høyeste klasser”. Den generelle velstandsutviklingen har ført til at stadig flere har tilgang til ”fruktene” i det norske samfunnet.

Det ville heller ikke være legitimt å henvende seg til ”husmødre”. Moderne matlagere er ikke husmødre, men forbrukere og yrkesaktive. Både 1982- og 1999-utgaven fremstår som kjønnsnøytrale. I illustrasjonsbilder av ulike matlagings-teknikker (for eksempel 1999:629) viser det at det er en kvinne som lager mat. Hun vises aldri i hel figur, men hendene avslører at det er en kvinne som lager maten. Det er vanskelig å si hvilken betydning dette har for leseren, men man kan kanskje anta at slike bilder på en ganske subtil måte bidrar til å reprodusere den konvensjonelle kjønnsidentiteten som er knyttet til mat.

Notaker (2001) beskriver hvordan det i tidligere tider kunne oppfattes som fornærmende hvis kokebøker henvendte seg til erfarne husmødre. Disse kunne selvfølgelig lage mat, og trengte derfor ikke opplysninger om oppskrifter og teknikker. I *Den rutete kokebokens* forord blir det opplyst at boken inneholder matoppskrifter som egner seg både for ”den erfarne” og ”den uerfarne” hjemlige kokken. Den erfarne kokken trenger også kokebøker, men da forventes det at man velger oppskriftene som er merket M (middels vanskelig) eller V (vanskelig) fremfor L (lett). I 1982-utgaven blir den uerfarne kokk gitt følgende råd: ”Den som er helt uerfaren når det gjelder matlaging har størst sjanse til å oppnå vellykket resultat med oppskrifter som er merket L. Litt om senn kan en så utvide sine ferdigheter når det gjelder kokekunst. Det er øvelse som gjør mester!” (s. 9). Denne merkingen finner man ikke i 1999-utgaven. I forordet kan vi imidlertid lese at boken ”vil være en god medhjelper så vel for nybegynneren som trenger å gjøre seg kjent med de enkle grunnreglene for matlaging, som for den trenede kjøkkenskriveren som er på jakt etter det mer spesielle” (s. 5).

Beskrivelsene av den hjemlige kokken refererer altså ikke til at en person kan ha ulike evner og talenter på kjøkkenet (”god eller dårlig til å lage mat”), men med ulik erfaring. Erfare er et tysk ord som betyr ”å vite ved å reise gjennom”. ”Den trenede kjøkkenskriver” vil altså si en rutinert hjemlig kokk som har høstet erfaringer på egen kjøkkenbenk. Hvem er så kjøkkenskriveren, og hva er det som kjennetegner denne personen? I *Bokmålsordboka* (1997) kan vi lese følge definisjon av dette ordet: ”Opprinnelig den som fører husholdsregnskapet, men det kan også bety mann eller barn som legger seg opp i kjøkkenarbeidet – en kvinne legger seg altså ikke opp i kjøkkenarbeidet – hun forvalter og lager maten. Dette viser igjen en ganske subtil måte å formidle at matlaging er en kvinnelig plikt og oppgave.

Det som synes særlig viktig i vår samtid er å tilpasse kokeboken etter ulike livsformer. I grunnbøkene opplyses det at kokeboken skal være egnet både for ”al-

neboeren” og ”små familier”. I 1982-utgaven finner man blant annet en ”mini-kokebok” for aleneboeren. Middagsrettene blir også angitt i for eksempel ”1-2 porsjoner”, ”2-3 porsjoner” og ”4 porsjoner”. Det blir opplyst at en viktig målsetting med denne oppskriftsformidlingen er å gjøre det lettere for aleneboeren å lage mat; ”slippe å dividere og multiplisere for å få en passende middagsporasjon” (s. 5). I 1999-utgaven er minikokeboken for aleneboere fjernet. I forordet kan man imidlertid lese at kokeboken har vært opptatt av å utarbeide oppskrifter som egner seg like godt for aleneboeren som gjennomsnittsfamilien. Alle oppskriftene blir angitt i ”1-2 por.” og ”4 por.”. Det er mye som tyder på at det å lage middag er en særlig utfordring for de som bor alene. Tall om middagens utbredelse i ulike husholdstyper viser også at de som bor alene spiser færre middagsmåltider enn de som lever sammen med flere (Bugge og Døving 2000).

De formene for forskjellsproduksjon som synes å gjøre seg gjeldende i dagens grunnbøker er altså først og fremst knyttet til ulike kunnskapsnivåer (erfarne og uerfarne matlagere) og folk i ulike livssituasjoner (aleneboeren og gjennomsnittsfamilien). Sosial klasse og kjønn er ikke temaet slik som i tidligere tiders kokebøker. Når det i kokeboken blir opplyst at den henvender seg til økonomisk bevisste matlagere må dette også sees i sammenheng med forbrukssamfunnets kulturelle særpreg. En matforbruker forventes å være opptatt av å gjøre gode kjøp. Dette knyttes ikke bare til at man kjøper mat i lavprisbutikker eller tilbudsvarer, men også hvordan man utnytter maten på eget kjøkken .

### 5.2.3 Hva slags aktivitet er matlaging?

I det første kapitlet i kokeboken gis det generell veiledning om matvaneforvaltning, samt noen ord om hvordan boken formidler teknikker og matretter. Kapitlet som beskriver rett matlaging har tittelen *Godt å vite* (1982/1999). Dette gjør at man umiddelbart får et inntrykk av matlaging som en kunnskapsaktivitet. Videre blir det opplyst at det å lage mat er å betrakte som ”morsomt og inspirerende” (1982) og ”takknemlig og morsomt” (1999). Ved å bruke adjektiver som ”morsomt” og ”inspirerende” gir det imidlertid også assosiasjoner til noe som folk liker å gjøre snarere enn som en rutinepreget oppgave som bør bli viet minst mulig tid og oppmerksomhet. På samme tid kommuniserer kokeboken at arbeidet med mat nettopp er konstruert rundt tid. ”I våre dager er tiden til matlaging ofte knapp. For å lette arbeidet med hverdagsmaten har boken derfor oppskrifter på mange retter som er raske å lage.” (Forord, 1999).

Både i 1982- og 1999-utgaven beskrives et hverdagsliv som er preget av dårlig tid, stress og mas. Dette kommer til uttrykk på mange måter i kokeboken. Et gjennomgående tema i boken er nettopp tids- og energibesparing, lettvinhet, hurtighet, effektivitet. I 1982-utgaven kan man lese følgende i kapitlet *Middag på en halvtime*: ”Flere og flere av oss prøver å få hverdagsmiddagen unna på kortest mulig tid” (s.184). Det blir hevdet at den moderne matlager ”ikke har mer tid til matlaging enn høyst 30 minutter, eller den tiden det tar å koke poteter”. I 1999-utgaven har *Middag på en halvtime* blitt til *Retter som er raske og*

lage (s. 733). Dette er en oversikt over oppskrifter hentet fra andre kapitler i boken, samt en tidsangivelse (fra 10 minutter til 40 minutter).

Det blir også gitt mange forslag til hvordan man kan effektivisere andre sider ved matvaneforvaltningen. Et eksempel er "det å planlegge matinnkjøp". Dette blir beskrevet som en viktig hverdagslig mestringsstrategi. En annen måte å effektivisere mathverdagen på er ved hjelp av "seriematlagning". Et underkapittel har fått tittelen "seriematlagning for dypfryseren" og et annet underkapittel har fått tittelen "ukebaking på 3 timer". Når man skal gjøre en såkalt "ukebaking" tar man utgangspunkt i en grunndeig. Det blir også hevdet at fordelene av god planlegging ved tilberedning av mat i store porsjoner er både å spare tid, energi og penger (s. 5). Dette er ikke et råd til familier som har anstrengt økonomi, men til den økonomisk bevisste matvaneforvalteren. I innledningen kan vi for eksempel lese at man ved å være bevisst kan "gjøre god innkjøp og få den beste utnyttelsen av de forskjellige kjøttstykkene" (s. 5).

På samme tid som vi kan lese at nordmenn har fått dårlig tid fremhever også kokeboken at nordmenn har fått økt fritid. I forordet i 1982-utgaven kan vi lese følgende: "Med økt fritid vil måltidsmønsteret bli endret en del" (s. 6). Det er klare forventninger om hva slags mat som passer og hvordan maten bør lages i den frie tiden. Kokeboken gir for eksempel forslag til mat og matretter som skal passe til alt fra søndagsturer, fotturer i fjell og mark, båtturer, campingturer, hytteturer, utegrilling, samt forslag til matpakke på jobben. Det viser hvordan det også finnes mange forventninger om hvordan den frie tiden bør brukes. Dette kommer blant annet frem ved uttrykk som "aktiv fritid", "fritidsinteresser" og "fritidsaktiviteter". Hvis man har problemer med å fylle (opp) fritiden har man "fritidsproblemer".

Hvordan er det mulig at kokeboken kan formidle at norske matlagere både har fått "dårligere tid" og "økt fritid"? Som beskrevet i metodekapitlet vil hverdagslige beskrivelser ofte ha en dilemmatisk natur. Det vil si at uttrykte meninger og holdninger gjerne vil være preget av både motforestillinger og motstridende temaer. Det betyr ikke at de er ugyldige, men snarere at de konstrueres rundt konkurrerende versjoner og prinsipper. Når det i den matkulturelle debatten sies at "vi har så dårlig tid" er dette ofte knyttet til en kritikk av yrkesaktive kvinner, men det kan også brukes som en beskrivelse av den moderne og tidsriktige kvinnen ("mange jern i ilden"). En kvinne i tiden forventes selvfølgelig også å ha en "fri" tid som er fylt av aktiviteter og gjøremål – det er med andre ord snakk om en "god dårlig tid". Når man ser på endringene i folks tidsbruk de siste 30 årene fremkommer det at folk i hovedtrekk har fått mer (fri) tid, og at folk bruker mer av denne tiden til sosialt samvær (Vaage 2002). I måltidsstudien (Bugge og Døving 2000) blir dette misforholdet mellom folks følelse av å ha stadig dårligere tid og det faktum at vi faktisk har mer tid til fritidsaktiviteter og hverandre drøftet. Vi tolket dette misforholdet på den ene siden som et resultat av at folk prøver å rekke over stadig flere aktiviteter. På den annen side kunne det også sees på som en form for kokettering over egen vellykkethet ("det å ha fulle avtalebøker", "være sosial og aktiv" osv.).

Matlaging blir i forordet også beskrevet som en morsom og inspirerende aktivitet. Hvordan kommer så dette til uttrykk i kokeboken? I hvilke kontekster er matlaging å betrakte som noe spennende og inspirerende, og ikke som noe man bør effektivisere? Det fremkommer umiddelbart at denne orienteringen knytter seg til helgens og ferienes måltider. I forordet til 1982-utgaven kan man lese at "Utenlandsreiser gir ofte gode minner om mat som det kan være hyggelig å gjenoppfriske" (s. 6). I kapitlet *Utenlandsk mat* formidles det en rekke nærtoppskrifter hentet fra typiske feriesteder for norske turister. Det finnes ikke et eget kapittel om utenlandsk mat i 1999-utgaven. Dette er nok en konsekvens av at det multikulturelle preget den norske mathverdagen har, gjør det vanskelig å stille opp norsk og utenlandsk mat som to gjensidig utelukkende kosttyper.

Et likhetstrekk mellom 1982- og 1999-utgaven er at det inspirerende og morsomme ved matlaging i stor grad knytter seg til det som betegnes som "selskapsmat" og "festmat". Det å ha kunnskaper og ferdigheter om matlaging blir beskrevet som noe som "vil kunne skape glede både for en selv og andre" (1999). I 1999-utgaven finner man for eksempel kapitler av typen *Inviter til fest* og *Menyforsalg til enkle og finere gjestebud*. I 1982-utgaven har man foruten kapitlet *Festmat* også et kapittel med tittelen *Lag restaurantmat hjemme*. Dette kapitlet henvender seg til dem som "liker å stelle i stand raffinementer bare de får tid på seg". I kapitlet: *Festmat* kan man lese at "Her er mange spennende forslag som sikkert vil inspirere til å be til gjestebud". I innledningen av 1999-utgavens festkapittel blir det også sagt at "Stundom kan det være greit å vite hvordan man skal planlegge et selskap, hvordan man skal beregne porsjoner, og hvilke regler som gjelder for øvrig ...".

Det blir deretter gitt mange råd om hvordan man kan lage slike middager "uten stress". Dette er imidlertid en annen type stress det her siktes til enn "hverdagsmiddagens mas og kjas". Her er det faktorer som knytter seg til matlagerens prestasjonsevne som kan skape stress. Kapitlet *Inviter til fest* (1999) kan på mange måter betegnes som en slags "festmåltidets skikk og bruk" – her gis det råd om hvordan man kan lette arbeidet med slike måltider – både når det gjelder form og innhold. Når man leser kapitlet er det i det hele tatt lite som minner om at dette kan betegnes som "morsomt og inspirerende". Man blir for eksempel anbefalt å lage et såkalt "nedtellingsskjema". Hensikten med et slikt skjema er at kokken skal være sikker på "å rekke alt": "Skriv opp hva som skal gjøres i god tid på forhånd, dagen før og selve dagen for selskapet. Dagen etter festen kan det være lurt å lage noen små anmerkninger ...". Slik selskapsmåltidene beskrives er det lite som vitner om at dette er et resultat av idéer og innfall ("morsomt og inspirerende"). Man får snarere inntrykk av at det å lage et selskapsmåltid har mange trekk av det Grøn (1942) betegner som en demonstrasjon av kulinarisk kompetanse og prestasjonsevne. Selv om det å tilberede festmat følger en annen logikk enn hverdagsmaten, er heller ikke tid og penger som investeres i måltidet uvesentlig. Det blir for eksempel opplyst at man bør velge mat hvor det meste kan være ferdig før gjestene kommer, retter som er enkle å servere, samt retter som ikke gjør for hardt innhogg i husholdningsbudsjettet (s. 6).

Denne korte gjennomgangen av kokebokens beskrivelse av det å lage mat viser hvordan aktiviteten er preget av motstridende temaer ”dårlig tid” og ”økt tid”, ”spare tid og penger” versus ”morsomt og inspirerende”. Det betyr altså ikke at kokebokens beskrivelser er ugyldige. Som nevnt, vil det alltid eksistere konkurrerende diskurser som omkranser et fenomen. Det å lage en hverdagsmiddag er en annen aktivitet enn å lage helgens måltider eller et selskapsmåltid. Til slutt bør det også nevnes at kokebokens beskrivelser viser at matlaging er en form for aktivitet som involverer både hodet (kunnskapsarbeid), hendene (håndarbeid) og hjertet (omsorgs- og identitetsarbeid).

#### 5.2.4 Hva er den rette mathverdag?

Grunnrisset av den rette mathverdag blir beskrevet henholdsvis under kapitlene *Kost og helse* (1982) og *God mat=god ernæring* (1999). Den viktigste endringen mellom de to utgavene er at de pedagogiske modellene for å formidle matråd har endret seg fra den såkalte *Matpyramiden* (s. 13) til den såkalte *Tallerkenmodellen* (s. 12). Hensikten med denne type modeller er å oversette vitenskapelige råd til konkrete kostråd.

- *Tallerkenmodellen*

Dette er en nyere modell. Her deles maten inn i tre sektorer to deler som er like store, og én del som er mindre enn de øvrige. I de to største sektorene finner man kjernekarbohydratene (poteter, pasta, ris) og grønnsaker. I den minste finner man kjøtt, fisk og eventuelt saus.

- *Matpyramiden*

Her blir de ulike matvarene delt inn i tre kategorier: I bunnfeltet finner man såkalt basismat (kornprodukter, poteter og pasta). I midtfeltet finner man ”bruk mye av dette”-mat (frukt og grønnsaker. Og i toppfeltet finner man ”bruk mindre av dette”-mat (kjøtt, fisk og egg).

Tallerkenmodellen beskriver kun råd om sammensetning av middagen, mens matpyramiden forsøker å gi en fremstilling av hele matvanemønsteret. Det har blitt innvendt at den inndelingen blir for enkel og kategorisk. Et eksempel er at melk og ost - i motsetning til kjøtt og fisk - er plassert som basismatvare – uansett om det er de helfete eller de magre variantene. Sentrale matvarer i det vestlige kostholdet som kaker, kjeks, snacks, saft og brus er ikke plassert i pyramiden. I forhold til dagens kostråd ville det antagelig også vært mer naturlig å plassere frukt og grønnsaker i kategorien ”basismatvarer” fremfor kategorien ”bruk mye av dette”. At matpyramiden ikke er dekkende kommer også frem i 1982-utgavens gjennomgang av pyramiden: ”Når vi velger mat fra det nederste feltet (basismatvarene) bør vi huske på at grovt brød og poteter inneholder mer næringsstoffer enn ...”, ”Søtsaker, mineralvann og snacks finner vi ikke i pyramiden (...). De bør ikke inngå i det vanlige kostholdet”, ”For å redusere fettmengden i kosten bør vi (...) bytte ut helmelk med skummet melk og spise mer poteter”. I Norge ble *Matpyramiden* utgitt av Forbrukerrådet med støtte av Statens råd for ernæring og fysisk aktivitet. I *Den rutete kokebokens* første utgave

ble det altså tatt utgangspunkt i denne modellen. Den blir i den sammenheng beskrevet som en veiviser til et rimelig og variert kosthold. I kapitlet gis det videre detaljerte råd og vink om utformingen av et godt matvanemønster. Det fremkommer at oppfatninger om rett og galt er nært knyttet til helse og til forståelse av nasjonalitet - ”hva det vil si å være norsk”.

Hvordan blir så et riktig matvanemønster beskrevet? Dette knytter seg først og fremst til hvordan man skal strukturere måltidene i tid. Det blir opplyst at man bør gjennomføre et visst antall måltider med et visst mellomrom. I 1999-utgaven kan man lese at ”tre hovedmåltider pluss 1-2 mellommåltider vil være en god fordeling av mat utover dagen” (s. 11). Det gis en lignende beskrivelse i 1982-utgaven. I følge kokeboken er det bedre med flere mindre og regelmessige måltider enn med få store. Det blir anbefalt å spise med 4 timers mellomrom. Det sies videre: ”Her i Norge spiser vi gjerne 2-4 brødmåltider og ett varmt måltid (middag) om dagen. Det er en vane våre ernæringsforskere mener vi bør ta vare på” (s. 20). Deretter blir det gitt konkrete forslag til hva de ulike måltidene bør inneholde. Som det kommer frem av denne beskrivelsen refereres det ikke bare til hva som er helse riktig, men også til norske mattradisjoner (”Her i Norge ...”). Til det å ha norske mattradisjoner knytter det seg altså et sett av sosiale regler (”2-4 brødmåltider ...”). De sosiale reglenes gyldighet blir videre begrunnet og legitimert ved å henvise til medisinske fagpersoner (”våre ernæringseksperter”). Dette er et typisk eksempel på hvordan den medisinske og den nasjonale matdiskursen blir blandet sammen. Et generelt trekk ved den medisinske diskursen er referansene til den terapi<sup>40</sup> de ulike måltidenes sammensetning kan gi, mens den nasjonale refererer til norske tradisjoner og vaner. Et godt matvanemønster blir altså både beskrevet i et vitenskapelig perspektiv (”Hva er sunt og hva er usunt?”) og til forestillingen om hva det vil si å være norsk (”Hvordan kan man ta vare på de norske mattradisjonene?”).

Hva skjer når man bryter de sosiale reglene, for eksempel ved å spise for få eller ustrukturerte måltider? I kokeboken blir det i denne sammenheng opplyst at ”har vi for få måltider blir vi skrubbsultne, og spiser ofte for fort og for mye når vi først setter oss til bords”. Det er ikke bare usunt, men fører også til feil spisemåte. Dette kan best beskrives som ”overspising”, ”gafling”, ”bråspising”, ”sluking av mat”. Dette er ingen sosialt akseptabel spisemåte i den norske matkulturen, og brukes gjerne synonymt med dårlige manéerer og manglende bordskikk.

---

<sup>40</sup> Den sosiologiske betydningen av begrepet terapi skiller seg fra den medisinske bruken av begrepet terapi. Som nevnt vil et trekk ved den refleksive moderniseringen (Giddens 1991) nettopp være at spørsmål: Hva kan man gjøre? Hvordan bør man handle? Hvem bør man være? – blir viktige spørsmål for alle som lever i den sen- eller postmoderne periode. Slike spørsmål forsøker man gjerne å besvare diskursivt eller i sin daglige praksis. Mat blir en form for ”selv-terapi”. Et individs fremtid avgjøres ikke av skjebnen, men i hvilken grad et individ kan ta ansvar for sitt eget liv og gjøre de rette livsstilsvalgene. Dette innebærer blant annet en slags terapeutisk kontroll med maten. Matterapien har til hensikt å øke individets velbefinnende og gi vedkommende en lang og god fremtid.

- *Frokost*

I henhold til kokeboken bør frokosten være et av dagens viktigste måltider. I 1982-utgaven blir det opplyst at den formidler konkrete forslag til frokostmat tilpasset ”de som har dårlig tid”. Det sies for eksempel at ”havregryn, melk og en skje syltetøy” er ”god mat for deg som har det for travelt om morgenen til å smøre seg mat” (s. 20). Igjen ser vi denne forestillingen om dårlig tid, stress og travelhet. Dette viser også hvordan maten inngår i en større sosial og kulturell kontekst. I kokeboken kan vi lese at ”frokost kan være så mangt, melk, yoghurt, grøt, frokostblandinger, brød og pålegg, en av delene, eller en kombinasjon av flere”. I 1999-utgaven er ”for deg som har det travelt ..” blitt til ”frokost er et måltid som alle trenger” og noe som ”man bør ta seg tid til”. Begrunnelsen er at ”kroppen trenger drivstoff”.

I kokeboken blir det formidlet at frokost kan være så mangt. Måltidsstudien (Bugge og Døving 2000) viser imidlertid at norske frokostvaner er svært homogene. Det er 94 % som oppgir at de har spist frokost sist hverdag. De største forskjellene i frokostens utbredelse finner man mellom ulike aldersgrupper og kjønn. De eldste spiser frokost hyppigere enn de yngre. De yngste kvinnene (15-24 år) og de unge mennene (25-39 år) er de som spiser færrest frokostmåltider. Det kommer frem at frokosten er et individuelt og praktisk måltid. Det er henholdsvis 50 % og 29 % som oppgir å ha spist frokost hjemme alene ”sist hverdag” og ”sist helg”. Frokosten blir spist slik det passer det individuelle og familiens tidsskjema best (”spiser etter som man står opp, er ferdig på badet, skal på jobb eller skole” osv.). Innholdet i frokosten er svært homogent. Innholdet i frokosten er kald mat, og det er brødmatt som dominerer både i helg og hverdag. Det er 91 % som oppgir å ha spist brød sist hverdag.

- *Lunsj*

I grunnboken blir formiddagsmaten beskrevet som ”ofte ensbetydende med matpakke” og som et ”hyggelig avbrekk i arbeidet”, samt at den i likhet med frokost skal gi ”nytt drivstoff til fortsatt arbeid”. Det blir også fortalt at den er viktig for skolebarn. Deretter gis det ulike råd om tilberedning og planlegging av matpakke-måltidet, for eksempel: ”den kan smøres kvelden i forveien, så man slipper det hektiske jaget om morgen”. Videre gis det forslag om at dette er noe familien kan ”smøre opp” sammen – gjerne en uke av gangen å legge dem i dypfryseren. I 1999-utgaven er formiddagsmat beskrevet under overskriften *Matpakken*: ”Med en matpakke i sekken eller i vesken kan man trygt gå på skole eller jobb”. Matpakken bør inneholde grovt brød, sparsomt med smørefett, ost, magert kjøtt-pålegg, leverpostei, fiskepudding osv. Døving (2002) gir i sin studie *Mat som et totalt sosialt fenomen* en omfattende analyse av den norske matpakketradisjonen. Av analysen fremkommer det at matpakke er en sentral etnisk markør i Norge. Da den kommersielle matpakken ble lansert i Norge var det derfor ingen tilfældighet at den fikk navnet ”Olapakka”. Pakken var også pyntet med en tegning av en 17. mai-sløyfe, samt et norsk flagg. Innholdet var selvfølgelig grovt brød med serelat, gulost, brunost, nøkkelost, salami og skinke. Den var like spartansk som det dr. Schiøtz anbefalte da han lanserte Oslo-frokosten i 1926. I måltidsstudien (Bugge og Døving 2000) fremkommer det at om lag 60 % bringer med

seg matpakke til jobb eller skole daglig. I det hele tatt er brødmat helt dominerende når det gjelder nordmenns lunsjvaner. Det er 88 % som har spist brødmat til lunsj sist hverdag.

- *Middag*

Middagsmåltidet blir ikke beskrevet som et særegent punkt i dette underkapitlet, men inngår som en del av den generelle beskrivelsen av en god mathverdag. Det bør i den sammenheng nevnes at av bokens 37 kapitler er 24 av dem knyttet til middagsmåltidet. Da har kapitler om helsekost, slankemat, diettmat og barnemat blitt utelatt. I disse kapitlene formidles det imidlertid også mange oppskrifter på middagsmat. Middagsmåltidet blir i kapitlet om gode matvaner nevnt når det gjelder råd om hvordan man bør planlegge de ulike måltidene. Det blir i den sammenheng anbefalt å planlegge "én uke av gangen". Dette er ansett som hensiktsmessig både fra et økonomisk og arbeidsmessig synspunkt. Det muliggjør også "større variasjon", samt at matvaneforvalteren "slipper den stadige bekymringen" om valg av middag. Her fungerer altså kokeboken som en problemløser, og igjen er det lite som minner om at matlaging er en "inspirerende og morsom aktivitet".

### 5.2.5 Hva er den rette middagspraksis

Under overskriften *Middag – dagens høydepunkt* (1999) blir det redegjort for den rette praksis. Hvordan bør så dette måltidet tilberedes og gjennomføres? Det er tydelig at kokebokens intensjon er utvide definisjonen av middagsmat. I 1999-utgaven kan vi lese følgende: "Middagen kan være suppe, en gryte- eller ovnsrett, pizza, varme smørbrød osv, gjerne med salat, brød ..." (s. 11). Som det vil komme frem i de kvalitative beskrivelsene vil flere av de nevnte rettene (for eksempel pizza og smørbrød) oppfattes som et problematisk middagsvalg for matvaneforvalterne. Det er en utbredt oppfatning at middagsmat bør være varm, og ideelt sett bør middagstallerkenen inneholde kjøtt eller fisk, poteter (ris, pasta) og grønnsaker. I den videre beskrivelsen av middagsmat kan vi da også lese at "poteter hører med i godt norsk kosthold, og passer sammen med det meste av middagsmat". Måltidsstudien (Bugge og Døving 2000) viser at kokte poteter er det vanligste middagstilbehøret. Det er 35 % som oppgir å ha spist kokt potet ved gårsdagens middag. Til sammenligning er det 6 % som oppgir å ha spist ris. Som det kommer frem av kokebokens beskrivelser av en god og rett middagspraksis refereres det både til helse ("godt kosthold") og til norske mattradisjoner ("norsk kosthold").

Både i 1982-utgaven og i 1999-utgaven finnes det egne kapitler som omhandler hverdagens middager. Disse har henholdsvis fått tittelen *Middag på en halv time* og *Retter som er raske å lage*. I 1982-utgaven gis det 15 forslag til hverdagsmiddager. I disse forslagene angis både tilberedningstid og tilberedningens vanskelighetsgrad, samt porsjonsberegninger slik at det både skal kunne passe aleneboeren, par og familier. Av de 15 menyene er det to av middagsforslagene som har en "middels" vanskelighetsgrad, mens resten blir betegnet som "lett". Det er syv av middagene som har en tilberedningstid på 15 minutter, seks middager har



en tilberedningstid på 30 minutter, og to har 20 minutters tilberedningstid. Til sammenligning har menyforslagene i kapitlet *Festmat* gjennomgående mye lenger tilberedningstid (opptil et par timer), samt en høyere vanskelighetsgrad ("middels vanskelig", "vanskelig").

Kapitlet *Retter som er raske å lage* (1999) har en annen oppbygging. Her refereres det til oppskrifter fra bokens andre kapitler som kan egne seg til hverdagsmiddag: Under overskriften *Mel og gryn* finner vi for eksempel lapper og ulike former for pannekaker. Videre foreslås ulike pasta- og risretter, eggeretter, oste- retter, ulike tilberedningsteknikker av potet (stuing, potetmos, råstekte, pytt i panne). Det samme gjelder for punktet om grønnsaker (kokte gulrøtter, gratiner- te grønnsaker, stuete spinat).

Det gis en rekke oppskrifter på fisk og kjøttretter. Rettene omhandler i all hovedsak ren fisk og rent kjøtt. Under punktet bearbeidet vare gis det ingen opp- skrifter på retter med fiskeboller, fiskekaker, men mange pølseretter<sup>41</sup>. Av de 17 oppskriftene som foreslås er 14 av dem ulike pølseretter. Blant rettene som fore- slås under punktet kjøttdeig og farser finner man foruten kjøttkaker, -boller og hamburgere også en del gryteretter. Med tanke på at man innledningsvis anbefa- ler hjemmekokken å redusere på fettrike kjøttvarer, er det litt overraskende at man har fokusert så mye på kjøttdeig- og pølseretter, og så lite på fiskefarseret- ter. Måltidsstudien (Bugge og Døving 2000) viser at bearbeidede kjøtt- og fiske- produkter er viktige ingredienser i det norske middagsmønsteret. Det er 16 % som har spist bearbeidede kjøttprodukter av typen middagspølse eller kjøttkaker sist hverdag, mens 9 % oppgir å ha spist bearbeidede fiskeprodukter av typen fiskekaker og gratenger.

Det samme kan sies om kokebokens formidling av oppskrifter som omhandlet de magre kjøttvariantene hvitt kjøtt og vilt. Under overskriften *Fugl* finner vi kun én oppskrift ("ostefylte kyllingbryst"), og det samme gjelder for vilt. Her finner man en oppskrift på retten "finnbiff". Det bør i denne sammenheng nevnes at det gis forslag til en del middagssalater. Flere av disse inneholder kylling. I måltids- studien (Bugge og Døving 2000) fremkommer det at hvitt kjøtt er mindre brukt enn rødt kjøtt. Det er 41 prosent som oppgir å ha spist "helt kjøtt" eller "bla- ndingsprodukter av kjøtt" ved gårsdagens middag, mens 7 prosent har spist "hvitt kjøtt".

Den siste overskriften er *Smørbrød, pizza og pirog*. Til tross for at pizza er nevnt i overskriften, er dette ikke foreslått som en egnet hverdagsmiddag. Det som fo- reslås er blant annet kalde og varme smørbrød og taco med kjøttfyll. Et viktig moment ved hverdagsmiddagen gjelder tilberedningstid. Ingen av hverdagsmid- dagene som foreslås har en tilberedningstid som overstiger 40 minutter. Det kan være flere grunner til at pizza ikke er foreslått som en hverdagsrett. Det er imid-

---

<sup>41</sup> Det bør i denne sammenheng nevnes at 1982-utgaven gir et menyforslag som omhandler fiske- farse i kapitlet *Middag på en halvtime*, "Sennepsmarinerte fiskeboller med kokte poteter". I meny- forslaget "Fiskegryte" foreslås det at man kan bruke pose eller boks som basis. Av de 15 menyfor- slagene inneholder 7 av dem kjøttfarseprodukter av typen pølser og kjøttdeig.

lertid nærliggende å se dette på bakgrunn av tiden som må påberegnes for å lage en hjemmelaget pizza. Det å lage pizzabunn og pizzasaus krever tid. Hvis pizza skulle egne seg som hverdagsmat, ville det fordre at man tok i bruk halv- og hel-fabrikater (ferdigbunner, posesauser, ferdigpizza). Slike produkter er overhodet ikke nevnt i oppskrifter i kokeboken. Slik kokeboken fremstiller hverdagsmiddagen bør den i størst mulig grad være hjemmelaget. Videre skal middagsmat i hovedsak være varm. Det er imidlertid også mulig å velge kalde salater, smørbrød og supper. Som nevnt synes en viktig endring mellom 1982- og 1999-utgaven nettopp å være at kald mat har fått en viktigere posisjon. Det avspeiler endringene i det norske middagsmønsteret de siste 20 årene. Det kommer imidlertid tydelig frem av måltidsstudien at hovedbestanddelen i en norsk middag er varm mat. Det er 96 prosent som oppgir å ha spist ”varme retter” ved gårsdagens middag (Bugge og Døving 2000). Det kommer også frem at middagsretter av typen smørbrød og taco er relativt lite utbredt som hverdagsmiddag. Det er for eksempel én prosent som oppgir å ha spist ostesmørbrød ved gårsdagens middag. Det samme gjelder for retter av typen omelett, hamburger, taco og kebap (1 %). Det er noen flere som har spist pizza (4 %).

Når det gjelder forventninger og krav til middagens form og innhold bør det også nevnes at variasjon er viktig. I forslagene som gis til en middagsuke både i 1982- og 1999-utgaven fremkommer det at denne gjerne er sammensatt av ”tradisjonelle norske retter” og ”de nyere og utenlandske retter”. Det tradisjonelle er representert ved retter som torskerogn, pølser, finnbiff og kjøttkaker, mens det nye er representert ved retter som meksikansk biff, kinagryte, chili con carne og risotto. Det er en utbredt oppfatning at det er de nye og eksotiske middagsrettene som dominerer på norske middagsbord. Resultater fra surveyundersøkelser om norske middagsvaner viser med all tydelighet at det er de tradisjonelle norske middagsrettene som er mest utbredt. Måltidsstudien (Bugge og Døving 2000) viser at tradisjonelle kjøttretter er mest brukt (41%), og deretter følger de tradisjonelle fiskerettene (29%). Det er bare litt i overkant av én prosent som oppgir å ha spist middag som er kategorisert under ”utenlandsk mat”. Blant de ”nyere” middagsrettene er spaghetti og pasta mest utbredt (8 %).

Beskrivelsene i kokebøkene viser at *tid* antas å være den viktigste føringene på utformingen av en hverdagsmiddag. Det blir også eksplisitt gitt uttrykk for at tidsmangel er en realitet for den moderne matlager. I 1999-utgaven blir det i forordet opplyst at kokeboken nettopp har lagt vekt på formidle hverdagsmatoppskrifter som er raske å lage. Det finnes mange lignende beskrivelser i 1982-utgaven.

- *Dårlig tid*

I *Den rutete kokeboken* (1982, 1999) blir det gitt ulike råd med hensyn til tids- og arbeidsbesparing. I 1982-utgaven kan man for eksempel lese at det kan være hendig å koke poteter i mikrobølgeovn – vel og merke ”for små husholdninger”. Mikrobølgeovn er et problematisk hjelpemiddel i den norske matkulturen. Den settes gjerne i sammenheng med dårlige matvaner – ferdigmat og hurtigmat, og dens bruksområde knytter seg i all hovedsak til oppvarming av barnemat. Det er

derfor ingen tilfeldighet at denne settes i sammenheng med ”små husholdninger”. Det stilles generelt andre og mindre strenge krav til måltidene i små husholdninger (én-person-husholdninger) enn til store (familie). Blant ”fy-ordene” i en familiekontekst finner man nettopp ord som ”mikrobølgemat”, ”take-away retter”, ”TV-middag”, ”McDonalds-mat” (Bugge og Døving 2000, Bugge 2003).

Når det gjelder tilberedningsgrad befinner kokebøkens middagsforslag seg et sted midt i mellom det helt hjemmelagde og det ferdigkjøpte. Denne type middagstretter blir altså vurdert som det mest hensiktsmessig i hverdagen. Dette må sees i lys av den tid og energi det er rimelig å forvente at en matvaneforvalter vil bruke til tilberedning av hverdagens middager. I tillegg til ”dårlig tid” finner man også en rekke klassifikatoriske forhold mellom mat og tid i kokebøkens beskrivelser. De ulike tidssfærene vil også påvirke måltidenes form og innhold.

- *Ulike tidssfærer*

Assosiasjonene til hva slags mat som passer å spise til de forskjellige tidssfærene er ganske klare. Et eksempel på hvordan dette kommer til uttrykk er beskrivelsene av såkalt vinter-, vår-, sommer- og høstmat. I 1982-utgaven finner man for eksempel et eget punkt som har tittelen *Middagsforslag for 1 person – høst og vinter*, samt for – *vår og sommer*. Det blir blant annet opplyst at man om høsten vil velge litt ”kraftigere matretter som metter godt og varmer”, mens det vår og sommer gjerne foretrekkes ”enklere mat”. Dette blir begrunnet med at man da bruker mer tid på uteaktiviteter. En hensiktsmessig middagsrett på denne årstiden blir betegnet som typen ”alt-i-ett-retter”. Det vil si mat som kan anrettes på porsjonstallerkener. Det er altså ikke ”dårlig tid”, men forventninger om en ”aktiv tid” som bidrar til at matlageren blir oppfordret til å velge ”enklere retter”.

Et annet viktig skille i den norske matkulturen er helg og hverdag. Hverdagens middager bør være dannende og disiplinerte, mens helgens måltider bør være mer hedonistiske og nytende. Man finner også klare oppfatninger om hva som passer å servere på de ulike ukedagene. En mandagsmiddag har en helt annen valør enn en søndagsmiddag (Bugge og Døving 2000). Slike oppfatninger kommer også frem i kokeboken. Hverdagsmiddagen er beskrevet i kapitlene *Middag på en halvtime* (1982) og *Retter som er raske og lage* (1999), mens helgens middager er beskrevet i kapitler som *Utenlandsk mat* og *Festmat, Lag restaurantmat hjemme* (1982) og *Menyforslag til enkle og finere gjestebud* og *Inviter til fest* (1999). Av menyforslagene fremkommer det at både måltidets form og innhold vil være nokså forskjellig avhengig av om det er en mandagsmiddag eller en søndagsmiddag som skal tilberedes. Det kommer også frem at både vanskelighetsgrad og tilberedningsgrad antas å øke i overgangen fra hverdag til helg. Dette viser hvordan det vil være en rekke subtile koder som omkranser de ulike middagsmåltidene. Et sentralt tema i de etterfølgende kapitlene er nettopp hvordan matvaneforvaltere tilegner seg denne komplekse matkulturelle kompetansen.

- *Variasjon*

I tillegg til å foreslå konkrete oppskrifter på hensiktsmessige middager, gir kokeboken også råd om hvordan de ulike rettene bør settes sammen i middags-

mønsteret i sin helhet. Et honnørord i denne sammenheng er ”variasjon”. Ordet variasjon gir assosiasjoner til mangfoldighet og foranderlighet. Dette er imidlertid en mangfoldighet som er strengt normregulert. Matvaneforvalteren står ikke fritt til å velge en hvilken som helst variasjon.

Under overskriften *Variere middagsmaten* (1982:16) kan vi for eksempel lese at man bør spise fiskemat tre dager i uken (ovnsbakt, stekt, grillet kokt, grateng) og kjøttmat tre dager i uken, samt grøt én dag. Grøten kan erstattes med suppe, pannekaker eller restemiddag. Når de sistnevnte rettene blir beskrevet som en ersattning, gir dette assosiasjoner til at de ikke er å betrakte som helt ordentlige middagsretter, men mer en form for surrogat (”nødmat”, ”kosemat”, ”lettvint mat”). Det blir opplyst at når man lager stek eller gryterett er det lurt å lage så mye at det blir nok til en ukedag også (”restemat eller -middag”). Vi kan videre lese at ”Poteter og grønnsaker hører vanligvis med til middag. Frukt eller bær smaker godt etterpå” (s. 16). Slik det fremkommer av utsagnet ”smaker godt”, har fruktens rolle i middagsmåltidet et mer frivillig preg enn poteter og grønnsaker. Når det sies ”dette hører vanligvis med” kommuniseres det ikke frivillighet, men at dette er å betrakte som en forpliktelse matvaneforvalteren har. Dette tekstutdrag forteller nettopp mye om hvilke krav og forventninger som stilles til utformingen av en middagsuke.

**Tabell 5-2 Den kokte poteten ”et nasjonalsymbol”**

**Potet. Kjenn på ordet,** på det trygge, uforanderlige som ligger på tunga. Den gjennomsnittlige nordmannen - hvis han eller hun finnes - spiser ifølge statistikken 70 kilo poteter i året. Poteten er uunnværlig for de fleste - ikke som *mat* eller *smak*, men som det som ligger *ved siden av* middagen, det som hører med. I løpet av de 200 åra den har tjent som vår viktigste næringskilde, har poteten blitt et symbol på alt som er norsk, traust og vanlig. Og kjedelig. For når ble du sist virkelig glad for å se en kokt potet? Vi spiser poteten når den kommer på tallerkenen, og vi har den som et slags nasjonalsymbol, men vi tenker ikke stort på den, vi bryr oss ikke om den. Tegnet på det finner du både i de kokte potetenes forutsigbarhet og i butikken, der valget står mellom de kjedelige Beate og søstera Laila, den blasse og kjønnsforvirrede Kerrs Pink og noen digre bakepoteter som aldri blir introdusert med navn. Selv i potetdyrkende områder der grønnbrune potetjorder omringer det lokale samvirkelaget, finnes det ikke andre poteter å få - hvilket for så vidt følger samme logikken som gjør det nesten umulig å få kjøpt fersk fisk i Nord-Norge. (Andreas Viestad i Magasinet, den 18/10/03).

Dette inntrykket blir også forsterket når man ser på illustrasjonsbildet under dette punktet. Her har man avbildet ulike middagsingredienser. Poteten er plassert midt på bildet, og bidrar til understreke potetens betydning i det norske middagsmønsteret. På bildet finner vi ellers fisk, kjøtt, grønnsaker, frukt og en persillekvast. Av fiskesorter ser vi blant annet laks/ørret, torsk, makrell, sild, samt torskerogn. Når det gjelder kjøtt er kylling, okse, svin og innmat vist. Grønnsakerne som vises er blomkål, hodekål, persillerot, sellerirot, purre, brokkoli, gulrøtter, samt agurk, reddiker, tomater og salat. Eple, appelsin, banan, jordbær og

persille er plassert nederst i bildet. Frukts plassering sammen med persilledusken bidrar til å understøtte det mer frivillige preget. Det samme kommer frem av bildeteksten hvor vi kan lese at ”frukt smaker godt etter maten”. Som det kommer frem av måltidsstudien (Bugge og Døving 2000) er det altså mye som tyder på en nedgang i bruken av elaborerte dessertretter. Kokebokens 1999-utgave poengterer imidlertid at man ikke må glemme desserten. Det foreslås at man avslutter måltidet med frukt, fruktsalat, fruktgrøt eller fruktsuppe. En viktig hensikt er å tilfredsstille trangen til noe søtt.

**Tabell 5-3 Persillekvastens betydning i hverdagsmaten**

Det Arne Brimi har gjort for sjalottlauken, er det samme som Ingrid Espelid Hovig gjorde for persilledusken: Dråpe for dråpe, med gjentagelsens kraft, har vi fått det inn at uten en liten løk og en kvast persille blir hverdagsmaten nettopp hverdagslig og dønn kjedelig (Aftenposten 22.03.04)

Som det kommer frem av disse beskrivelsene kan den rette middagspraksis ikke knyttes utelukkende til det ernæringsmessige, for eksempel vitenskapelig funderte tallerkenmodeller. Det vil også være andre forventninger og krav som stilles til et vellykket middagsvalg. Alle familiemedlemmene bør samles omkring måltidet og alle bør spise den samme maten. For å lykkes med dette blir matvaneforvalterne oppfordret til å ta hensyn til ”smak og behag” ved valg av middagsmat. I følge kokeboken er det derfor ideelt om alle familiemedlemmene kan delta i beslutningsprosessen.

### 5.2.6 Hvordan beskrives fest- og høytidsmiddager?

I 1999-utgaven kan man i kapitlet *God mat = God ernæring* lese følgende måråd: ”Skill mellom ”hverdagsmat” og ”festmat”: Det er hverdagsmaten som er den viktigste når det gjelder sammenhengen mellom kosthold og helse. Til fest kan vi slappe mer av både med fete og søte retter” (s. 13). Som allerede drøftet i det ovennevnte vil hva slags mat som passer å servere til ulike tidssfærer være klare. Mens et festmåltid vil ha et mer epikureisk preg (”nytelse”), vil hverdagsmaten ha et mer spartansk preg (”nøysomt”). Et fellestrekk ved de ulike middagstypene er at de begge bør representere en ivaretagelse av norske mattradisjoner: ”Slik spiser man henholdsvis en mandagsmiddag, påskemiddag eller konfirmasjonsmiddag her i Norge”. Hva kjennetegner så høytidene og merkedagenes syntaks? For det første inneholder denne syntaksen elementer som ”finere mat” og ”norsk mat”. Videre inneholder den elementer som spisestue, finservise, sølvtøy og krystall. Til slutt bør nevnes at etikette og nostalgi også synes å være viktige elementer. Både i 1982- og 1999-utgaven blir det formidlet særegne matretter til servering på dager med bestemt status (merke- og høytidsdager).

- *Merke- og høytidsdager*

Jul og påske blir beskrevet som ”store mathelger”. Ellers blir dager som 17. mai, St. Hans, fødselsdag, barnedåp og konfirmasjon beskrevet som viktige matdager.

Det blir også poengtert at ”årets rytme med ulike årstider og helger gir naturlige anledninger til fest”. Kokeboken oppfordrer til feiringer av typen: ”våren er kommet”, ”markens grøde om høsten”, ”høstens jaktutbytte”, ”sensommerens krabbe- og krepsefangst”, ”gås i november” (Mortens gås) (s. 689). Det hele avsluttes med en beskrivelse av julemåned. Julen blir beskrevet som ”vår mest tradisjonsbundne høytid” (s. 692). Som det kommer frem av Grøns (1942) historiske studier har mat og drikke gjennom uminnelige tider spilt en viktig rolle i julen. I motsetning til beskrivelsene av festmat, hvor det meste er beskrevet i nåtid (bør velge, være forsiktig med, i oktober er det vilt), blir julematen beskrevet i en verbform som uttrykker fortid og avstand i vid betydning. Det bidrar til å understreke hvor tradisjonsrik julen er; ”julebaksten var rikelig”, ”av småkaker skulle det være minst sju slag”, ”skulle være rikelige porsjoner i kakeboksen”. Dette følges opp med at ”selv i dag bakes det ganske mange kaker rundt om i hjemmene”. Her blir det indirekte signalisert at det har skjedd store endringer, men at noe faktisk har bestått.

Som det vil komme frem i de kvalitative beskrivelsene er julen viktig som et familieritualet. Det legges ned store forberedelser og utgifter i dette ritualet. Maten er en sentral del av julefeiringen. Det skal være spesielle kaker, og gjerne et spesielt antall, og gjerne av en type kaker som ikke spises resten av året. Videre skal det være spesielle matretter på julehøytidens forskjellige dager. Hva som skal spises til julemiddag er et viktig spørsmål, og blant par som har med seg forskjellige mattradisjoner blir valget av julemat et viktig spørsmål i etableringen av egne juletradisjoner. Det kommer også frem at kvinnene stiller svært strenge krav til sine egne prestasjoner. I kokeboken finner man en omfattende gjennomgang av julehøytidens mat.

Av de historiske studiene (Grøn 1942) fremkommer det at det gjennom de siste hundreårene har blitt mindre geografiske forskjeller i det norske matvanemønsteret. Slik det fremkommer av kokeboken er det, når det gjelder julemat, antatt å eksistere relativt store regionale forskjeller. I 1982-utgaven kan vi lese at den mest utbredte julemiddagen på Østlandet – også beskrevet som den vanligste – består av svineribbe og surkål. Det blir opplyst at det også er vanlig å servere medisterpølser og medisterkaker sammen med ribben. På Vestlandet er det vanligere å spise saueribbe (pinnekjøtt) enn svineribbe. En del steder er også fisk en vanlig julemiddag. Det kan være kokt fersk torsk, kokt lettsaltet torsk eller lute-fisk. Blant de nyere juletradisjoner nevnes kalkun. I 1999-utgaven er ikke julematen beskrevet i et eget kapittel, men omhandles under overskriften *Menyfor-slag til enkle og finere gjestebud*, samt i de ulike kapitlene som omhandler kjøtt, fisk osv. I kapitlet som omhandler menyforslag blir det blant annet gitt forslag til matretter som passer på et ”Julebord”.

Et generelt trekk ved beskrivelsene av julens mat er at det som ellers er forbudt, blir tillatt: fråtsing og overspising, fett og sukker. I 1982-utgaven har man betegnende nok overskriften: ”Julens godtebord”. Den porsjonerte ”godteposen” eller ”godteskålen” er erstattet med et ”helt bord fylt av godter”. Her forstås det å servere hjemmelaget konfekt, tørkede og friske frukter, samt nøtter og marsipan.

Det må også nevnes at et underkapittel har tittelen *Vegetarisk jul* (1982). Dette er ikke beskrevet i 1999-utgaven. Julen er i det hele tatt ikke tiden for nætopprør. Julemåltidet appellerer til tradisjonsfølelse og nostalgi. Den fett- og sukkerrike maten som ellers i året er å betrakte som ”nei-mat”, blir ”ja-mat”. Det er ikke helse og ernæring som er i fokus, men ivaretagelse av norske mattradisjoner.

Når man ser på typiske juleretter finnes det også eksempler på hvordan ordinære hverdagsretter kan endre status til å bli en festrett – et eksempel på dette er bruken av sild. I historiske studier (Grøn 1942) blir sild beskrevet som en sentral ingrediens i det norske kostholdet. Det blir også hevdet at det er en ingrediens som alltid har vært langt nede på rangstigen i det matkulturelle hierarkiet. I *Den rutete kokeboken* er imidlertid silderettene i all hovedsak presentert som selskaps- og høytidsmat. Det gis ikke mindre enn 26 oppskrifter på ulike silderetter. I kapitlet om julemat (1982) blir det også hevdet at ”Julesild er en matrett som får stadig større plass på norske julebord”. En annen sentral hverdagsrett som skifter status i julen er risengrynsgrøten. Utenom julehøytiden er dette å betrakte som en helt ordinær matrett som gjerne serveres til barn eller som et mellom- eller ettermiddagsmåltid på lørdag (”lørdagsgrøt”). Risengrynsgrøt med smørøye, kanel og sukker er en obligatorisk del av mange familiers julerituale. I kokeboken blir det opplyst at det er vanlig å servere den enten midt på dagen på julaften eller som dessert etter julemiddagen. At denne juletradisjonen er holdt ved like kan knyttes til ”spenningen rundt mandelen” (”mandelgave”). Historiske studier (Grøn 1942) viser hvordan grøt foruten, å være en helt sentral del av norsk hverdagsmat, også har hatt viktige symbolske betydninger – en slags kultusrett (for eksempel barselgrøt).

Til slutt bør det også sies noe om bruken av brød i julehøytiden. I kokebøker skilles det gjerne mellom ”gjærdeig” (brød) og ”søt hvetedeig” (kaker). Det finnes imidlertid også flere brødvarianter av den søte hvetedeigen sukkerbrød, skolebrød, wienerbrød og safransbrød – for å nevne noen. I kokeboken (1982) kan vi også lese at ”et tradisjonsrikt brød i julen er julekake”. I måltidsstudien (Bugge og Døving 2000) drøfter vi nettopp de betydningsbærende forskjellene i bruken av brød i det norske måltidsmønsteret. De ulike brødvariantene kan sees på som uttrykksenheter. Grovbrødet signaliserer dagligliv, mens smørbrød vil signalisere mottakelser, spesielle anledninger, finere lunsjer. På samme måte vil overgangen fra grovbrød til rundstykker være et tegn på forfining. Det søte brødet blir kun omtalt som en anomali i den ovennevnte studien; ”skolebrød som erstatter matpakken” og ”boller fra bensinstasjon til middag”. Som det kommer frem av betegnelser som ”julebrød/kake” og ”safransbrød”, kan også søte brød være et tegn på høytid og fest (”wienerbrød” og ”sukkerbrød”).

Den andre store mathøytiden som blir beskrevet relativt inngående i kokeboken, er påsken. I 1982-utgaven blir denne tiden beskrevet som en tid med ”enorm reiseaktivitet” og ”fjellferie” mer enn en mathøytid. Det er imidlertid tydelig at det eksisterer ganske klare forventninger til hva påskehøytidens måltider bør inneholde. Eggeretter og lam er to sentrale stikkord i denne sammenheng.

Av helgens middagsmåltider har ”søndagsmiddagen” mange likhetstrekk med høytidenes og merkedagenes middagsmåltider (barnedåp, konfirmasjon, jubileum). Illustrasjonsbildene av slike måltider viser bord dekket med tøyservietter, sølvlysestaker, blomsteroppsats, porselensservise, sølvbestikk og krystallglass. Maten som serveres har et tradisjonelt format; ”kokte poteter, kokte grønnsaker, brun saus og stek”. Måltidet blir betegnet som ”raffinert”. Det å raffinere betyr nettopp ”å forfine”. Her legitimeres bruken av det fete og syndige med tradisjon, nostalgi og nasjonalfølelse. Det er kanskje nettopp dette, at julen er en tradisjonell ”syndetid”, som bidrar til at mange er så opptatt av nyttårsforsetter. Vanlige uttrykk i denne sammenheng er: ”Etter den søte kløe..” eller som en kvinne uttrykker det: ”Det er ikke det du spiser mellom jul og nyttår som teller, men det du spiser mellom nyttår og jul”. Av det kvalitative materialet fremkommer det at julen uansett ikke bør vare lenger enn til påske.

- *Festmåltider*

Fredagens og lørdagens fest- og kveldsmåltider inneholder helt andre elementer enn høytids- og merkedagsmåltidene. Av beskrivelsene fremkommer det at festmaten kanskje er noe av det som bidrar til endringer i den norske middagspraksis – forventningen om å underholde sine gjester med ny og spennende mat, mens høytidenes og merkedagenes måltider i større grad bidrar til stabilitet – forventningen om å servere sine gjester noe tradisjonelt og norsk.

I kokeboken gis det beskrivelser av både formelle og uformelle festmåltider. Et eksempel på et uformelt selskapsmåltid er det som betegnes som en ”Gryterettmiddag” (1982:703). Bildeteksten forteller følgende: ”Gryteretten er satt fram på kjøkkenbenken. Brød og kokt ris serveres til. Øl som drikke”. Ølglas med papierservietter, rustikke tallerkener og hverdagsbestikk. Det legges opp til at gjesten skal forsyne seg selv rett fra gryten; ”det er dekket til hovedretten på kjøkkenbenken”. Det å servere maten på kjøkkenet direkte fra gryten, samt at det brukes hverdagslig servise og bestikk, bidrar til å understreke måltidets uformelle karakter. Bruken av øl bidrar imidlertid til å signalisere at det ikke er et hverdagsmåltid. Øl tilhører helgens måltider og ikke hverdagens. Når man ser på kokebokens illustrasjonsbilder av hverdagsmiddager blir det til alle måltidene fore slått enten vann eller melk.

I kapitlene om fest- eller selskapsmat er det ny, eksklusiv og spennende mat som skal tilberedes. I denne konteksten er altså ikke maten et ledd i hvordan man lager god og riktig mat for familien eller ivaretar norske mattradisjoner, men hvordan man gjennom mat kan underholde gjester med spennende og nye smaker. I forordet til kokebokens 1999-utgave kan man lese følgende: ”Det er også gitt plass til mange spennende retter og sauser fra andre land, uten at dette går på bekostning av oppskrifter på gode tradisjonsrike retter”. Hvordan skal vi forstå et slikt skille? Hvordan konstrueres matretter som ”utenlandske” eller ”tradisjonelle”? Dette vil bli drøftet inngående under neste punkt.

Helt til slutt bør det nevnes at kokeboken ikke bare beskriver festmåltidenes form og innhold, men den formidler også hvilke forventninger man kan stille til



et vertskap. I innledningen til 1982-utgavens *Festmat*-kapittel kan man lese at man bør velge mat som er mest mulig ferdig før gjestene kommer ”viktig å kunne delta både før og under måltidet”. Når dette ikke er nevnt i 1999-utgavens kapittel *Inviter til fest*, kan dette kanskje sees på som en konsekvens av at synet på matlagning har endret seg gjennom de siste 20-30 årene. Et typisk trekk ved husmorgenerasjonens matlagingspraksis var at anstrengelsene i minst mulig grad skulle synes. Når gjestene ankom burde man ideelt sett kun vise seg triumferende i spisestuen med en ferdig matrett. Det er mye som tyder på at det er blitt mer akseptabelt å lage festmaten etter at gjestene har kommet (Bugge 2003).

### 5.2.7 Hvordan kategoriseres og beskrives noe som henholdsvis ”norsk mat” og ”utenlandsk mat”?

I 1982-utgavens kapittel om utenlandsk mat blir den norske og den utenlandske maten presentert som to parallelle kosttyper; ”utenlandske retter har fått plass på norske menyer”. Som eksempel på utenlandske retter nevnes pizza, hamburger og fondue. Når dette kapitlet har utgått i 1999-utgaven, må altså dette sees i sammenheng med at det moderne norske middagsmønsteret i stor grad er et resultat av de omfattende integrasjons- eller akkulturasjonsprosessene man har sett fra 60-tallet og frem til i dag.

**Tabell 5-4 Internasjonaliseringen av det norske spisekartet**

I romanen <i>Seierherrene</i> (Jacobsen 1991) kan vi for eksempel lese følgende om introduksjonen av tomatpuré på 60-tallet: ”På skolekjøkkenet lærte vi å lage Biff Stroganoff (...). Og slik innføres også de første gram tomatpuré i det norske arbeiderkjøkken (med unntak av ketchupen selvsagt, men heller ikke den er særlig gammel. (...). Denne dagen, skriver den italienske tomatpuréen første kapittel i den postmoderne romanen om internasjonaliseringen av det norske spisekartet: pasta, pizza capuccino, risotto, bacalao, mexicansk gryte og bakt potet” (s. 462).
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Av de historiske kapitlene fremkommer det at det kan være vanskelig å snakke om en ren, autentisk og original norsk matkultur. Man kan nesten betegne det norske kjøkken som et sammensurium. Dette ordet var opprinnelig et tysk ord (”sammelsurium” eller ”sammelsuur”), det vil si en sur blandingsrett av matrester. I dag brukes altså dette ordet synonymt med ”en rotete blanding” (Aschehoug og Gyldendal store norske leksikon). Dette kommer til uttrykk på flere måter i kokebøkene – både når det gjelder bruk av råvarer, tilberedningsteknikker og fremstilling av matretter.

Som beskrevet tidligere er kjøtt den mest sentrale bestanddelen i samtidens norske middagsmønster. At kjøtt også er en viktig markør på ”norskhet” og en sentral del av nordmenns egen identitetsforståelse, finner man mange eksempler på. Et eksempel er beskrivelser av typen ”nordmenn er en gjeng med kjøttthuer” (Jacobsen 1991). Det er nettopp på slike måter at kjøtt blir en bærer for den norske identitet. Det er imidlertid først i nyere tid at det norske kostholdet har blitt så kjøttrikt. Tall om nordmenns kjøttforbruk viser at det heller aldri har vært

så høyt som det er nå (SEF 2002). Som vist i de historiske materialene er nettopp bruken av kjøtt i det norske kostholdet et typisk eksempel på fremmed innflytelse. I bondehusholdningen bestod den norske hverdagsmaten for en stor del av grøt, velling, mel og grynsupper (Grøn 1942).

Når man ser på kokebøkernes register finner man at oppskrifter på grøt, velling og supper for en stor del har norske navn. Man finner oppskrifter på grøter som byggmelsgrøt, fløyelsgrøt, havregrynsgrøt, risengrynsgrøt, rømmegrøt, semulegrøt og vassgraut. Videre finner man flere oppskrifter på mel-/grynsupper; havregrynsuppe, myssmøruppe, surmelksuppe og Trondhemssuppe (Gyldendal store norske kokebok 1979/1998).

**Trondhemssuppe** består av risgryn, vann, rosiner, sur fløte, hvetemel, sukker og kanelstang. Den skal serveres som dessert (Gyldendal store norske kokebok 1979).

Når det gjelder oppskrifter på kjøtt supper ser man at innslaget av franske, engelske og skotske navn og uttrykk er betydelig. En av de første suppenes er buljong. Dette kommer fra det franske "bouiller" som betyr å koke. Deretter følger "consommé". Dette er en kraftig klar buljong. Ordet kommer fra det franske "consommer" som betyr å fullende. Ellers kan nevnes oksehalesuppe (engelsk), skotsk fåresuppe, tortue claire, hotch-potchsuppe, Mock Turtle. Bruken av kjøtt i det norske kostholdet er altså et typisk eksempel på integrasjons- og akkulturasjonsprosesser.

En gjennomgang av de to kokebokutgavene (Hovig 1982/1999) registre viser at det franske kjøkken er svært tilstedeværende både når det gjelder matretters navn og tilberedning av ulike matretter. I begge utgavene finnes det en rekke matretter som har franske ord og uttrykk enten i deler av eller i hele betegnelsen på matretten; and à la orange, bavaroise, béarnaise, blåskjell à la marinière, bouillabaisse, châteaubriand, crêpes, entrecôte, fondue, kanapéer, krokanparfait, nyresauté, pommes noisettes, quiche lorraine, salade nicoise, savarin. Det henvises også til det franske i form av fransk gulrotsuppe, fransk omelett, fransk sildeform eller pariserloff, pariserkake. Den hvite grunnsausen er en annen sentral etnisk markør i det norske matvanemønsteret. Den brukes blant annet til fiskeboller og fiskepudding. Denne sausen blir i kokeboken (1982/1999) beskrevet som en fransk oppfinnelse; "Béchamel saus". Denne oppskrift ble skapt av Ludvig XIVs hovmester.

Når det gjelder tilberedningsteknikker finner man også en rekke franske ord og uttrykk som à la (en bestemt måte å lage en rett på), avec (med), blanchere (fôrvêlle), café au lait (kaffe som kokes med melk), flambere (brenne med konjakk eller annen sprit), filetere (skjære fiskefileter fra ryggbenet), fritere (steke i olje), garnityr (tilbehør til en rett som gir en spesiell karakter), garnere (det å pynte), gratinere (ferdig rett som settes inn i god varm ovn) – for å nevne noen få.

Til tross for denne sammenblandingen av norske og utenlandske råvarer, tilberedningsteknikker og matretter, er det altså et eget kapittel som har fått tittelen

*Utenlandsk mat* i 1982-utgaven. Av de åtte utenlandske kjøkkenene som blir presentert er det syv fra europeiske land (England, Frankrike, Sveits, Spania, Italia, Hellas og Russland) og ett fra et asiatick land (Kina). De engelske rettene som presenteres er pai, roastbeef, pudding og fruktkake. Det er interessant at det kun er en fransk rett som blir presentert; varm kreps Perouges. Sveits blir beskrevet som "ostens og fonduens land" og dette gjenspeiles også i de rettene som presenteres. Den spanske retten som presenteres, jambalaya, er en spansk risrett, som nå regnes av mange som en amerikansk nasjonalrett. Når det gjelder Hellas, er det farseretten moussaka som presenteres. Den inneholder også grønnsaker og poteter. Dette er egentlig ikke en særegen gresk rett, men finnes også i flere andre Middelhavsland. I presentasjon av det russiske kjøkken fortelles det om piroger og blini. Den oppskriften som blir formidlet er imidlertid sadkogryte. Det kinesiske kjøkken blir betegnet som "mer og mer populært", og det er her presentert ved en oppskrift på mandelkylling. I presentasjonen av det italienske kjøkken fortelles det at dette er det egentlige opphavet til den vesterlandske kokekunsten, men at den ble videreutviklet, blant annet i Frankrike. Den middagsretten som presenteres i dette kapitlet er Osso buco. Innledningsvis fortelles det om pastaens og pizzaens innflytelse på det norske matvanemønsteret. Pizza presenteres slik; "et godt eksempel på hvordan man kan lage billig og god mat med enkle ingredienser". En forskjell mellom den italienske og norske bruken av pasta er, i følge kokeboken, at man i Italia gjerne spiser pastaretter som en forrett, mens man i Norge spiser det som en hovedrett. Dette er et typisk eksempel på hvordan matretter vil være gjenstand for lokal bearbeiding og kontekstualisering.

Når man i 1982-utgaven beskriver norsk og utenlandsk mat som binære opposisjoner, må dette altså sees i sammenheng med at mat nettopp er særlig egnet som markør av etnisk identitet. Som nevnt over spiser italienere pasta og sveitsere ost. Slik blir enkeltstående ingredienser og matretter noe som representerer et helt folks matkultur. Når man ser på 1982-utgavens register i sin helhet, virker det likevel nokså kunstig å lage et eget kapittel om utenlandsk mat. I de resterende kapitlene – som altså skal omhandle "norsk mat" – finner man for eksempel retter som bayonneskinke, biff à la Lindstrøm, chili con carne, kinagryte, sveitsisk ostepai, paella, wienerschnitzel osv. osv.

Helt avslutningsvis bør det sies litt om krydderier. I tillegg til bestemte matvarer og -retter, er også krydder viktige etniske markører "meksikanere spiser chili", "franskmenn spiser hvitløk" og "kinesere spiser soya". I dagligtalen brukes ordet krydder på flere måter. For det først kan det bety at man tilsetter maten plantedeler med sterk smak og lukt (smakstilsetning). Videre kan det bety at man ønsker "å friske opp maten litt". Da sier man gjerne "krydre maten". I begge kokebok-utgavene (1982/1999) blir det angitt hvilke krydder som er vanlige i det norske kjøkken. Ved hjelp av et såkalt "krydderskjema" – som har til hensikt å veilede hjemmekokken om den rette bruken av krydder – begrenses antallet representasjoner og bruksområder. Blant nye krydder i 1999-utgaven finner man for eksempel sambal oelek (indonesisk chilipasta), garam masala (indisk krydderblanding). Et generelt trekk ved det norske matvanemønsteret gjennom de siste tiårene, er at hjemmekokkens krydderskjema har blitt betydelig mer omfattende. Sta-

dig flere hjemmekokker erstatter også de tørkede krydderiene med friske krydderplanter (for eksempel basilikum, oregano, rosmarin og sitronmelisse). En basilikumpotte hører hjemme på den urbane middelklassens kjøkkenbenk (Bugge 2003).

### 5.2.8 Hvordan forholder hverdagens kjøkken seg til restaurantmaten

I forordet til 1999-ugaven kan vi lese at ”oppskriftene i boken er blitt mer tilpasset moderne matlagingsmaskiner, og andre hendige hjelpemidler” – Det er altså mye som tyder på at slike maskiner ikke først og fremst har bidratt til å forenkle og effektivisere matlagingen, men snarere har ført til høyere krav og forventninger om kreativitet og kompleksitet. Et kapittel som er særlig interessant i denne sammenheng er kapitlet *lag restaurantmat hjemme* (1982). I innledningen fremkommer det at dette kapitlet henvender seg til den mer erfarne hjemmekokken. Det er den franske kokekunst som er forbildet. Det blir sagt at det er få som har den samme kompetansen som de franske mesterkokkene, men med litt øvelse kan man altså tilegne seg en viss ferdighet. Dette fordrer at matvaneforvalterens matlaging er ”inspirert av kjærlighet til mat”. Denne formen for matlaging er imidlertid ikke for folk flest. Oppskriftenes vanskelighetsgrad er som oftest angitt med en V (vanskelig).

Kapitlet har i det hele tatt et svært ekskluderende preg. Både tilberedningsteknikker, ingredienser og utforming egner seg godt til forskjellsproduksjon (”distinksjon”) i et matkulturelt hierarki. For det første er forbildet for matlagingen beskrevet som ”de franske kokkene”. Det franske gir i den norske virkeligheten assosiasjoner til noe sofistikert og elegant. Ser man videre på menyforslagene blir det ikke mindre ekskluderende: paté, laks chablis, sjokolademousse, frukt-sorbet, farsert piggvar, piggvarterrin, fruits de mer, smørsaus med lodderogn, viltnoisetter, harefilet, sjøkrepshealer i hvitvinsaus. Det serveres ikke kokte poteter, men potetkaker med zucchini. Det er heller ikke brun saus som brukes til steken, men madeirasaus. Drikken som serveres til måltidet er enten farris, hvit eller rødvin. Til dessert serveres det selvfølgelig ikke kaffe, men Café Grand-Marnier. Ord og uttrykk fra det franske språket er overrepresentert. Det å stave ordene med c i stedet for det norske k blir også et tegn på forfining.

Hovedrett i det første menyforslaget er ”laks Chablis”. Fisken skal trekkes i vin, og som navnet tilsier skal det helst være en hvit burgundervin. Dette måltidet skal representere både god smak, stil og eleganse. Et av litteraturens berømte restaurantmåltider er den såkalte epikureiske middag som ble tilberedt av den franske kokken Auguste Escoffier en gang i det 19. århundre. Uttrykket epikureisk stammer fra den greske filosofen og levekunstneren Epikuros. Han mener at det mennesket egentlig søker er nytelse og lyst (gr. hedone). Hans morallære er individualistisk. Målet er ikke å skape den størst mulige lykke for det størst mulige antallet mennesker, men å ivareta sine egne behov og lyster, fjernt fra verdens bråk og konflikter (*Bokmålsordboka* 1997, Lübcke 1988).

I kokeboken blir det ovennevnte menyforslaget beskrevet som ”en forførerisk god rett!”. Hvordan skal man tolke en slik fremstilling av en middagsrett? Ved å velge å beskrive måltidet som ”forførerisk godt” gir man assosiasjoner både til noe som er å betrakte som litt syndig og galt, samt indirekte til erotikk (sjekking, flørting, parforhold).

**Tabell 5-5 ”Flørt – en erotisk kokebok” (Hov og Pedersen 2000)**

”Flørt er en kokebok for deg som vil forføre, for deg som vil vekke de erotiske sansene hos ham eller henne. Flørt er en kokebok for deg som søker sensualiteten og erotikken gjennom det gode måltid” (Utdraget er hentet fra bokens innledning).

Som det kommer frem av denne tekstboksen, har måltidet også en sensuell betydning. Historisk har appetitten på mat ofte vært knyttet til seksuell appetitt – nytelse og begjær. I reklamen spilles det ofte på matens erotiske muligheter. Måltidsstudien (Bugge og Døving 2000) viser at man nettopp kan presentere seg for potensielle partnere gjennom maten. Diskursanalysen viser at mat og måltider er en sentral del av stevнемøter, forspill til sex og at det også fungerer som et ”krydder” i gamle parforhold.

Som vist tidligere har maten ulike fysiske rom. I måltidsstudien (Bugge og Døving 2000) fremkommer det at foruten soverommet, er antagelig badet det mest private og intime måltidsrommet i huset. Det finnes en rekke scener fra film hvor det blir servert champagne og jordbær i badekaret. Disse scenene er ganske klart koblet til flørt og erotikk. Bortsett fra dette serveres det ingen måltider på badet. Ellers finnes det både i den private og offentlige sfære mange steder hvor vi kan dele mat og drikke. Under det følgende punktet vil det bli sett nærmere på kokebokens beskrivelser av såkalte uteroms måltider. Det kan være alt fra husets veranda og terrasse, til hagen og ”mat ute i det fri”.

### 5.2.9 Hvordan spiser man utenfor hjemmet?

Mange av de måltidene som spises utenfor huset knyttes også til privatsfæren; grilling på terrassen, turmat på dagstur eller mat i familiens båt. Dette viser hvordan hjemmet og andre hjemlige rom (båten, campingvognen) både er et praktisk og et sosialt tilholdssted. Det er kun de riktige måltidsformene som blir beskrevet i denne boken. I den norske matkulturen finnes det en rekke utemåltider som er moralsk problematiske (”spise på vei”, ”gatekjøkken”, ”bensinstasjon” eller ”fast-food restaurant” (Bugge og Døving 2000). Det finnes altså både riktige og gale måter å spise måltider ute på. På bakgrunn av de nevnte eksemplene er det mye som tyder på at mange av utemåltidene i byen er å betrakte som problematiske, mens et måltid spist i naturen – selv med svært enkelt innhold – vil ha en generelt høyere matkulturell status. Turer i naturen er en viktig del av den norske selvforståelsen (Bomann-Larsen 1996). Det å bruke stormkjøkken

eller spise en matpakke ”ute i det fri” blir nettopp en måte man kan markere sin nasjonale tilhørighet på.

Hva slags mat er det som passer å servere til de ulike formene for norsk friluftsliv? I 1982-utgaven finner vi et eget kapittel som har tittelen *Mat i det fri*. (1999-utgaven har ikke et slikt kapittel). I innledningen kan vi lese at maten smaker ekstra godt når den lages til og spises utendørs (bare det ikke er på gaten). Frisk luft blir beskrevet som et slags krydder. Her gis det eksempler på hvordan måltider kan tilberedes ute; mat på feriestedet, i båt, mat på landeveien, i telt eller i campingvogn. På fjelltur, på dagstur, samt grill i hagen. Turmat i form av matpakke blir beskrevet som et sentralt element i det norske friluftslivet. I kokeboken får vi opplyst at hva nistepakken skal inneholde for en stor del er avhengig av turopplegget. Hvis man skal gå langt er det viktig å velge noe som ikke er for tungt og omfangsrikt. Uansett er det viktig at det er noe som metter, slik at man slipper å tenke på matlaging med en gang man kommer hjem. Termos er et sentralt redskap både i tipsene om kald og varm turmat.

Et fellestrekk ved forslagene til mat i det fri er at det skal være enkle måltider. Det er antatt at man i ferien og i fritiden gjerne lever litt enklere og mer primitivt enn det man gjør hjemme. Men selv om oppbevaringsplassen er dårlig, og man kanskje bare har et bluss å lage maten på, er mat en viktig faktor. I den sammenheng gis det en lengre beskrivelse av det ”å lage mat på en eneste plate”. Det foreslås blant annet ulike former for gryteretter, samt hvordan man kan bedrive en form for seriematlaging (poteter først og deretter...). Det bør nevnes at ”boksemat” i denne sammenheng er et legitimt valg; ”åpne boksene mens de er kalde, og varm flere bokser i vannbad i samme kjele”. Dette ville selvfølgelig ikke vært beskrevet under punkter som ”middag på en halvtime” eller ”retter som er raske å lage”. I den grad poser og bokser blir nevnt i kokebokens beskrivelser av hverdagsmiddagen er det gjerne som en form for ”basis”. I 1982-utgaven blir for eksempel fiskesuppe på pose foreslått som basis for en fiskegryte. Den eneste formen for boksemat som er nevnt i kapitlet om hverdagsmiddag er ”fiskeboller”. Denne brukes som basis for middagsrettene ”sennepsgratinerte fiskeboller”.

Grill er blitt et viktig innslag i nordmenns sommerliv. I kokeboken kan vi lese at ”det er herlig å kunne lage mat i det fri om sommeren” (s. 618). Dette er en riktig måte å lage mat på ute. Grill blir i Cappelens store engelsk-norsk ordbok (1988) oversatt med en ”varmerist” eller ”en grillstekt rett”. I *Den rutete kokeboken* kan vi lese at det å grille er å steke uten fett på grill, i ovn eller i grillpanne. I *Bokmålsordboka* (1997) blir det gitt to eksempler på bruken av ordet grill knyttet til mat; ”grille pølser” og ”grille ute”. At pølser er et typisk eksempel på norsk grillmat fremkommer også av kokebokens disposisjon. Innledningsvis under punktet om utegrilling gis det en omfattende beskrivelse av hvordan man skal grille pølser, og den første grilloppskriften som formidles er ”pølser med bacon”. Mens kapitlet som omhandler å lage restaurantmat er knyttet til måltider som serveres voksne, er måltidene beskrevet i kapitlet *Mat i det fri*, beregnet for hele familien. Dette sier også noe om hvilke forventninger som stilles til familiers ”frie tid”:

”Jeg, mamma og pappa tok en søndagstur i skogen en flott høstdag i september. Vi hadde deretter tradisjonell norsk høstmat til middag, får-i-kål! Ikke at jeg liker det så godt da, men ...<sup>42</sup>

Dette er en typisk beskrivelse av norske familiers søndagsliv. Som det beskrives i måltidsstudien (Bugge og Døving 2000) bidrar nettopp søndagsturen til at man gjør seg fortjent til ”søndagsmiddagen”. Hva gutten mener med ”men” forblir imidlertid usagt. Dette bringer denne redegjørelsen over på kokebokens beskrivelser av forholdet mellom barn og mat.

### 5.2.10 Hvordan spiser barn?

I vårt samfunn blir barn sett på som en egen gruppe, som på mange måter er annerledes enn de voksne. Denne forskjellen etableres på flere måter, også i matkulturen. I det offentlige måltidsrommet finner vi restauranter som henvender seg spesielt til barn. De fleste restauranter har egne barnemenyer, og mange har også såkalte lekerom. I butikkene finner man egne reoler med barnemat, samt en rekke produkter som er spesielt rettet mot barn, for eksempel flere melkeprodukter, frokostblandinger, kjeks. Mange av de matproduktene som tilbys barn i det offentlige måltidsrommet er gjerne moralsk og kulturelt problematiske (for eksempel søte bakervarer, fete kjøttvarer, is og godteri). Som det vil komme frem av de kvalitative beskrivelsene vil dette i mange tilfeller føre til utfordringer for det hjemlige matvanemønsteret. Samtidig som det antas at barn har en forkjærlighet for det søte og usunne, bør foreldre nettopp begrense barnets inntak av søt og fet mat slik som godteri, snacks, pølser, sjokolade, pizza, saft og brus. I vår kultur finnes det også flere eksempler på mat som det vil være helt feil å servere barn. Det gjelder for eksempel svært sterk mat og fremmedartet mat, samt drikke av typen kaffe og alkohol. (Bugge og Døving 2000). Det gir altså mening å snakke om en egen barnematdiskurs. Hvordan kommer dette til uttrykk i kokebøkene?

Begge utgavene har et kapittel med tittelen *Barnemat*. I 1982-utgaven innledes kapitlet med sammenligninger av ferdigkjøpt barnemat og hjemmelaget barnemat. Denne beskrivelsen gir mange fordeler til den hjemmelagde (mer næringsrik, bedre konsistens, mer økonomisk, mer tilpasset familiens egen mat). I 1999-utgaven kan vi innledningsvis lese at god mat (god er i denne sammenheng synonymt med sunn) er viktig for alle, men særlig for barn som er i vekst. En viktig endring mellom de to utgavene er plassen som er viet ammemåltidet. I 1999-utgaven innledes kapitlet med gode råd om et vellykket ammemåltid. Begge utgavene gir råd om tilberedning av barnemat, samt forslag til barnemat i ulike aldersgrupper (fra første leveår og utover i førskolealderen). Svært mye er knyttet til det å gradvis innlemme barnet i familiens matfelleskap. I den første delen blir det gitt råd om hvordan foreldre kan innlemme ettåringen i familiens matfelleskap. Som ettåring er ikke barnet lenger å betrakte som et spedbarn. Dette

---

<sup>42</sup> [http://www.kvalvik.no/pc/pc\\_minfamilie.asp?personer=lisbeth#433](http://www.kvalvik.no/pc/pc_minfamilie.asp?personer=lisbeth#433)

utdypes ved å opplyse om at de fleste barn har fått tenner og at de kan tygge mat. Det betyr at de "litt etter litt kan gå over til å spise den samme maten som voksne, bortsett fra mat som er for sterkt krydret, for fet eller for søt" (s. 675). For å unngå feil mat bør også de voksne revurdere sine egne matvaner. Det blir fremhevet at barnet vil lære å spise selv. Dette blir betraktet som positivt, selv om det kan være en prøvelse for omgivelsene. Det blir også sagt at det er viktig at barnet deltar i et måltidsfelleskap med de voksne, og dette samværet bør være preget av "fred og ro" (s. 675).

Det gis deretter forslag til hvordan matvaneforvalteren kan utforme barnets mathverdag. Den består av fire måltider; frokost, formiddagsmat, middag, ettermiddagsmat og kveldsmat. Det er middag og kveldsmat som blir anbefalt å utgjøre den største delen av dagens energi- og næringsbehov. Videre gis det forslag til en middagsuke. Etter menyforslagene blir barns smakspreferanser beskrevet. Disse beskrivelsene gir et inntrykk av at barnas og de voksnes smakspreferanser er grunnleggende forskjellig. Det er viktig å gradvis introdusere den voksne maten slik at barnet blir innlemmet matfellesskapet. Samtidig er det viktig å ta hensyn til barnets egne preferanser slik at man ikke skaper opplevelser omkring matbordet som skaper negative virkninger hos barnet. Når det gjelder fisk er det fiskefarseprodukter som fremheves, mens det er lettere å få barn til å spise ulike typer kjøtt, både helt og opplaget kjøttmat. Man bør imidlertid tenke på at helt kjøtt er vanskelig å tygge, og derfor bør deles i meget små biter til barn. Pølser blir nevnt separat. Man bør bruke de magreste variantene, og når det gjelder helt kjøtt, blir det anbefalt å skjære bort synlig fett. Pizza og pannekaker blir beskrevet som typiske barnefavoritter. Det siste punktet i dette kapitlet tar for seg hva man må gjøre når barnet ikke vil spise mat. Det blir sagt at i de fleste tilfeller er det ingen grunn for matvaneforvalteren å uroe seg. Stort sett får barn i seg det de trenger. Av oppskriftene som formidles i begge utgavene fremkommer det at det som oppfattes som den rette barnematen er den som er lett å tygge, og den skal ikke være for fet eller søt, og heller ikke for sterkt krydret eller fremmedartet.

Alder blir på denne måten kategorisert i segmenter som i vel så stor grad er konstituert sosialt som biologisk, og markert ved ulike matkulturelle praksiser og symboler. Pannekaker, pølser, pasta og pizza er blant de fremst matkulturelle symbolene i den norske barnemiddagen. Ren fisk er problematisk, og det samme kan sies om det som beskrives som sterk og fremmedartet mat. Hva som betraktes som fremmedartet, vil imidlertid hele tiden være i endring. Et eksempel på en matrett som i utgangspunktet må sies å ha både en uvant smak og en uvant sammensetning for den norske gane er mexicanske matretter. Disse har etter hvert blitt svært populære barnemiddager, for eksempel til lørdagens kosemåltid eller som bursdagsmåltid. Avslutningsvis bør det nevnes at barnematen har mange likhetstrekk med den maten som anbefales å servere eldre. I kokeboken blir man gitt følgende råd når det gjelder mat til eldre gjester: "Er det invitert eldre gjester, bør vi velge mat som er lett å spise også for den som kanskje ikke ser så godt. Sterkt krydret mat bør vi også være forsiktig med" (s. 689).



Som vist i måltidsstudien (Bugge og Døving 2000) er en stor endring i det norske måltidsmønsteret, fra 1950-tallet og frem til vår samtid, et fokusskifte fra voksne til barn, og når det gjelder hverdagsmiddagen særlig, fra mann til barn. På 50-tallet skulle husmoren fø mannen, mens det i vår tids barnekultus er viktigst å gi barna riktig næring. I en av Margrete Munthes barnesanger kan vi lese følgende: "Når det står kaker og slikt på bordet .. først de store og så de små". Dette står i sterk kontrast til det grunnboken formidler om barns posisjon under måltidene: "Er det gjester i alle aldre, blir det oftest barna som avgjør måltidets sammensetning. For små barn er det vanskelig med helt kjøtt og fisk med ben" (s. 689).

### 5.2.11 Hvordan formidles måltidets estetikk og rituelle rammer?

Grunnbøkene gir ikke bare leseren kulturelle og sosiale beskjeder om måltidenes innhold, men også deres form. Til dagens måltider knytter det seg mange direkte og indirekte regler som praktiseres før, under og etter selve måltidet. De eksplisitte reglene går under betegnelser som bordskikk og skikk og bruk, mens de implisitte reglene er slike som man betrakter som helt naturlig: at vi spiser på bestemte steder, har faste spisetider, med fast type spiseutstyr, bestemt rekkefølge på matrettene og regler omkring kroppslige bevegelser for å nevne noen (Bugge og Døving 2000). Det finnes altså rette og gale måter å gjennomføre et måltid på.

I kokebøkene blir den rette handlingen først og fremst kommunisert gjennom hvordan man bør plassere maten i tid og rom, samt hvordan systemet av retter – både vertikalt og horisontalt - som utgjør et måltid, bør utformes. Dette kommer blant annet frem av underkapittelet *Koldtbord – eller stående buffé*. Et koldtbord eller en buffé vil si en bordanretning hvor gjester forsyner seg selv av matretter (i hovedsak kalde retter) (s. 709). Dette er et mer formelt måltid enn for eksempel det som betegnes som "Nachspiel" eller nattmat (s. 710). Dette blir betegnet som en mer improvisert sammenkomst hvor maten ikke trenger å være så flott. Ser man nærmere på det som skrives om dette nattmåltidet er det lite som tyder på at det er noe som bare blir frembrakt på "stående fot": Det kan være mat som er "snar å lage", eller "den kan være så godt forberedt at det tar kort tid å servere den når gjestene er kommet".

Koldtbordet og nattbuffeten viser hvordan måltider utsettes for ulike krav til formalisering. Dette kommer blant annet frem av hvordan måltidets estetiske kvaliteter blir formidlet. Når det gjelder dekking av koldtbord, blir det foreslått at man dekker med spisebestikk, servietter og glass på småbord der gjestene skal sitte. Når det gjelder nattmat, gis det ingen råd om borddekking. Illustrasjonsbilde viser imidlertid "pytt i panne med speilegg" servert rett fra pannen. Kokeboken er i det hele tatt en viktig formidler av måltidets estetiske kvaliteter. Dette gjelder både gjennom tekst og bilder. Dekking av bord er en egen estetisk genre. De ulike måltidene spises på forskjellige steder avhengig av tid og anledning – hverdagens måltid spises ved kjøkkenbordet, de finere måltidene spises ved spisebordet, lørdagsmåltidet ved salongbordet foran TV. Det vil brukes for-

skjellige servietter, tallerkener, glass, kopper, bestikk avhengig av hvilket måltid som skal spises og ved hvilken anledning det spises (Bugge og Døving 2000). Hvordan blir dette kommunisert i grunnboken? Hvilke estetiske krav stilles for eksempel til henholdsvis en hverdagsmiddag, til et uformelt selskapsmåltid og et formelt selskapsmåltid.

Det første illustrasjonsbildet til en hverdagsmiddag (s. 184) viser et sirlig dekket bord med grønnrutet duk, hvitt hverdagssservise, stålbestikk og kjøkkenglass. Måltidet inneholder både hovedrett og dessert. Hovedretten består av ostepanert torskerogn, kokt purre, kokte poteter med persilledryss. Det drikkes melk av kjøkkenglass til hverdagsmiddagen. Desserten er blåbærgrøt med melk og sukkerkavringer. Det er ingen blomster eller servietter på bordet.

Et eksempel på oppdekking av en formell festmiddag er det som beskrives som "jakt- og høstmiddag". Vi kan lese at det i forbindelse med høstjaktene av blant annet ryer og vilt gjerne blir stelt i stand til "fine høstmiddager". På bordet er det lagt en brodert damaskduk med tilhørende servietter. Midt på bordet er det pyntet med en blomsteroppsats. Denne er plassert i en sølvbolle. Illustrasjonsbildet viser et selskapsmåltid bestående av forrett, hovedrett og dessert. Til forretten skal det serveres hvitvin, til hovedretten rødvin, og til desserten skal det serveres hetvin. Til høyre er det plassert et farrisglass. I motsetning til de ovennevnte måltidene drikkes det ikke av kjøkkenglass, men av krystallglass. Det er dekket med finere porselenstallerkener både til forrett og hovedrett.

Hvilke forventninger formidler så kokeboken med hensyn til tilberednings-, spise- og bordutstyr? I *Forordet* kan vi lese: "Bildene er gode og realistiske. Anretningene er laget så enkle at de fleste vil kunne kopiere dem. Utstyret er ikke mer overdådig enn det vi kan finne i de fleste hjem". På bakgrunn av dette kan man altså tolke det dit hen at krystall, porselen og sølv er noe man kan forvente å finne i de fleste hjem. Dette er en del av det å oppfylle familielivets estetiske forpliktelser. Dette er også et kunnskapsfelt som en matvaneforvalter bør beherske på en eller annen måte. Vedkommende må vite hvilket bordutstyr som hører til de ulike måltidene, til ulike anledninger, og hvordan bordutstyret skal plasseres på bordet. I denne sammenheng bør det nevnes at analyser av ønskelister til bryllup nettopp viser at fokuset på forventet matlaging, sett både fra samfunnet og parets side, kan sies å være overveldende. En gjennomgang av slike lister viser at omlag 95 % av gjenstandene på listene enten er til tilberedning eller servering av mat og drikke. I tillegg er også kokebok nevnt som en egnet gave til et brudepar (Bugge og Døving 2000).

Til de ulike årstidene serverer man ikke bare forskjellige matretter, men det er også klare mønstre med hensyn til bruk av farger og dekor. På bildet av "Julens koldtbord" (s. 633) ser vi et bord dekket med rød duk og røde lysestaker, mens bildet av "Langfredagsmiddag" (s. 699) viser et gult bord med hvite lys. Blomsteroppsatsen består av gule og hvite tulipaner. I underkapitlet *Litt om bordekking, servering og plassering* (s. 690) kan vi lese om de mange kravene som stilles til symmetri og orden; "Et veldekket bord i pene farger som passer sammen

ser innbydende ut. Bruk ikke blomstret eller rutet duk hvis servise er farget eller mønstret. Det gir et urolig inntrykk". Det blir påpekt av levende lys og blomster er hyggelig.

Det hevdes videre at matvaneforvalteren ikke behøver å bekymre seg over hvordan bordutstyret skal plasseres. Dette har nemlig en helt logisk/naturlig oppbygging; det som skal brukes først legges ytterst. Når man leser videre, er det langt fra et "naturlig system" som presenteres. Man må nemlig aldri legge "et mindre bestikk innenfor et større". Hvis det dekkes med flere typer glass, må "det høyeste glasset stå midt foran tallerkenen", en salat- eller brødasjett settes til venstre, mens suppeskjeen alltid legges til høyre. Bordkort skal settes på det høyeste glasset eller stikkes inn i servietten. Det stilles også strenge krav til den sosiale orden. Ved bordplassering bør for eksempel den eldste gjesten eller gjesten som er invitert for første gang, få hedersplassen. Det vil enten si til høyre for verten eller til venstre for vertinnen. Er det flere man vil vise spesiell heder kan vedkommende plasseres på vertinnens eller vertens andre side. Ellers må man ved bordplassering tenke på hvordan de ulike gjestene passer sammen. Det er viktig at alle skal trives ved matbordet. Det finnes også flere regler om hvordan maten og drikken skal serveres ved bordet. Mat skal for eksempel serveres fra venstre side, mens man skjenker drikke fra høyre side. Man må heller ikke fylle mer enn 2/3 i glasset. Når man skal ta av tallerkener etter at maten er spist bør dette gjøres fra høyre, mens vi altså byr mat fra venstre. Det er altså ikke så rent lite en vertinne må passe på ved et formelt festmåltid.

Det er ikke bare utstyr til servering av mat som blir beskrevet i kokeboken. Under punktet *Godt kjøkkenutstyr* kommer det tydelig frem hvordan også utstyr til tilberedning opererer i et diskursivt rom. Slike gjenstander inneholder ikke noen betydning i seg selv, men er noe vi tillegger dem. Det første kjøkkenredskapet som presenteres er et dørslag. Dette redskapet kan godt eksistere uavhengig av sosiale klassifikasjonssystemer, men vår bruk av dørslag vil være avhengig av hvilke diskursive kontekster som puttes inn. I kokeboken kan man lese følgende om dørslaget; "skal vi skylle større mengder er det bra å bruke et dørslag der vannet kan renne ut både i bunn og på sider". Dette forteller noe om forventninger knyttet til renslighet og hygiene. Det å lage mat innebærer en intim kontakt med maten, og det er kanskje nettopp dette som gjør at vår omgang med mat er så strengt regulert, og at det finnes mange regler omkring fysisk kontakt med mat, for eksempel å vaske hender når man skal lage mat, ikke slikke på fingrene mens man lager mat, ikke bruke skjeen flere ganger når man smaker på sausen, ikke skjære rått kjøtt/rå fisk og grønnsaker på samme fjel med samme kniv. Svært mange av reglene som gjelder både for tilberedning og spising av mat er oversatt til et hygienetema. Gal praksis er gjerne begrunnet med at det er grisete, udelikat, ekkelt eller smittefarlig. Avsnittet om "skylle og sile, skrelle og rense" må nettopp sees i lys av slike hygienetemaer. Bildet som illustrerer avsnittet viser en oppvaskbenk med stålbeslag. Oppi vasken ser vi et dørslag med jordbær under rennende vann. På oppvaskbenken ligger for øvrig gulrøtter, paprika, salat, tomater og reddiker – dette er altså eksempler på mat som bør skylles, siles, skrelles eller renses.

### 5.2.12 Bearbeiding av matvarer – hjemme og i industrien

Som det har kommet frem av denne gjennomgangen, er den dominerende normen at middagen i størst mulig grad bør være hjemmelaget. Det økende forbruket av hel- og halvfabrikert mat blir gjerne beskrevet som en negativ utvikling i matvanemønsteret, og det å spise ferdigretter til middag er noe som generelt er sett litt ned på ned på (Bugge og Døving 2000).

Når man ser på kokebokens oppskrifter ser man at de typiske oppskriftene på en hverdagsmiddag befinner seg et sted mellom det helt ferdige og det helt hjemmelagde; fiskeboller eller kjøttpølser med tilbehør (1982-utgaven). 1999-utgavens kapittel *Retter som er raske å lage* er betydelig mer omfattende enn 1982-utgaven. Ser man nærmere på de ulike forslagene i 1999-utgaven finner man en lang rekke forslag til middager som inneholder pølser. Dette er et typisk eksempel på en middagsrett som befinner seg mellom det helt hjemmelagde og det helt ferdigkjøpte. Det samme kan sies om de mange pastarettene. Når man ser nærmere på oppskriftene for kjøttkaker, kjøttboller og lignende som foreslås til hverdags, brukes ofte: "ferdigkjøpt farse/deig". Det er altså ikke de såkalte "kjøpekjøttkakene" man her sikter til, men ferdigblandede farses og deiger som omformes til matretter på eget kjøkken. Dette fordrer imidlertid at matlageren har foretatt såkalt "seriematlagning for dypfryseren" på forhånd.

Både i 1982- og 1999-utgavene finner vi kapitler som omhandler bearbejdet matvarer, samt konservering av matvarer. I 1982-utgaven kan vi lese følgende om "hjemmelaget vare" i kapitlet om bearbejdet mat: "Å lage leverpostei og sylte selv vil nok svare seg økonomisk, hvis vi ikke regner med den tiden det tar. Hjemmeproduksjon av pølser kan det vel heller settes et spørsmålstejn ved. Men vi tar likevel med noen oppskrifter for den som har lyst til å prøve. Konsistens og utseende på hjemmelaget vare kan ikke konkurrere med industriproduserte varer. Men noen synes smaken på det hjemmelagde er best" (1982:404). I begge utgavene gis det i dette kapitlet forskjellige oppskrifter på leverpostei, sylte og pølseretter. Som det kommer frem av det ovennevnte sitatet bør imidlertid ikke matvaneforvalteren forvente at hjemmelaget kjøttmat har de samme kvalitetsegenskapene som kjøpepølser og kjøpeleverpostei. Det er heller ingen dyd av nødvendighet for en matvaneforvalter å inneha disse kunnskapene, men er snarere å anse som en hobby.

I dette kapitlet får matvaneforvalteren også en innføring i de ulike typer av bearbejdet kjøttvarer, samt hvilke forskrifter som gjelder. Videre gis det en veiledning i hvordan man skal forstå varedeklarasjonene. Dette gjelder for eksempel vann- og fettinnhold, hvilket dyr og del av dyret som er brukt i kjøttvaren, samt mengdeinnhold og holdbarhetsangivelser. Det å konservere mat på eget kjøkken må nok sies å ha endret seg fra å være en nødvendighet til å få et mer hobbyaktig preg.

Begge grunnbøkene formidler også kunnskap om ulike måter man kan bevare og oppbevare maten på. Innledningsvis gis det en beskrivelse av de ulike konserve-

ringsmidlene. Her nevnes først salt, sukker og eddik, og videre gis det beskrivelser av benzoat, askorbinsyre, sitronsyre, pektin, sylte- og frysepulver. Deretter følger en gjennomgang av ulike konserveringsmetoder, tørking, salting, røking, oppbevaring i surt miljø, konservering med sukker, hermetisering og til slutt dypfrysing. I løpet av den 20-års-perioden som skiller disse to utgavene er det svært lite som er endret i disse to kapitlene.

Det samme kommer frem når det gjelder kapitlene som omhandler baking av brød. Før hjemmebaking blir beskrevet kan man lese om tilsetninger i industri-bakt brød, samt ulike handelsvarer av brød (alminnelig, husholdning, kneipp, loff, grov, helkorn, graham, hvitt, pølse-/hamburgerbrød, knekkebrød og flatbrød). Deretter følger et eget punkt som har tittelen *Hjemmebaking*. Introduksjonen viser, i likhet med kapitlene om bearbeiding og konservering, at dette har et hobbypreg. I 1982-utgaven kan vi lese: "Det er hyggelig å bake og det svarer seg å bake .." (s. 517), mens det i 1999-utgaven er blitt til: "Det er moro å bake .." (s. 516). Begge formidler at det er viktig å være nøyaktig for å oppnå et vellykket resultat. Hverdagens brød er altså i utgangspunktet mer å betrakte som en handelsvare enn som en hjemmeproduisert vare.

### 5.2.13 Hvordan forholder grunnbøkene seg til alternative matdiskurser?

Helt til slutt i denne analysen av de to norske kokebøkene, bør det også sies noe om hvordan disse forholder seg til konkurrerende versjoner av hva som er rett og riktig matpraksis. I begge utgavene finnes det for eksempel kapitler som omhandler vegetarmat, slankekost, diettmat, vitalmat og helsekost. Det finnes flere måter å forholde seg til konkurrerende diskurser – alt fra fortielse og fornektning, til at det er temaer som er oppe til forhandling.

Et vegetarisk spisemønster blir ofte knyttet til en form for motkultur som er særlig utbredt blant urbane radikalere. Surveyundersøkelser viser at det å ha et vegetarisk spisemønster er lite utbredt i Norge (Bjørkum og Lien 2001). Selv om kjøttforbruket i Norge har økt gjennom hele etterkrigstiden er det likevel tegn som tyder på at synet på kjøtt er i ferd med å endre seg. Dette knytter seg både til helsemessige, miljømessige og etiske betraktninger omkring bruken av kjøtt (Bugge 1995, Bugge 2003). På bakgrunn av dette er det derfor litt overraskende at man i 1982-utgaven har viet mange sider på det å spise vegetarisk, mens 1999-utgaven kun har viet dette spisemønsteret én side. På den ene side kan dette sees i lys av at det vegetariske spisemønsteret er lite utbredt i Norge. På den annen side kan det også tyde på at dette spisemønsteret oppfattes som mindre alternativt på 2000-tallet, og dermed trenger færre legitimeringer enn det gjorde på 1980-tallet.

I 1982-utgaven finner man i kapitlet *Kost og helse* (1982) et omfattende underkapittel (12 sider) som nettopp har tittelen *Å spise vegetarisk*. Dette kapitlet omhandler generelle beskrivelser av ulike former for vegetarkost, for eksempel laktovegetarisk kost og vegankost. Det gis også flere menyforslag både til frokost- og middagsmat. I likhet med det som betegnes som "ordinær kost" følger

også vegetarkost bestemte sosiale og kulturelle regler for hva som passer å spise til ulike anledninger ”vegetarmat for en høst- og vinteruke” eller ”vegetarmat for en vår- og sommeruke”. Vegetarianerne underkastes på denne måten den dominerende diskursen. Ved å lage for eksempel ”hverdagsretter” og ”sommerretter” handler man innenfor et mulighetsrom av akseptable matvanevalg. Dette blir også tydelig ved hvordan den vegetariske subjektposisjonen er situert i forhold til den dominerende matkulturelle diskursen: ”Å være vegetarianer innebærer at man ikke spiser kjøtt, fisk og egg, men ellers spiser og lever som folk flest”. Dette viser hvordan en identitet alltid vil være relasjonell. Når man skal beskrive gruppen vegetarianere blir det også en beskrivelse av ”folk flest” – hva forener og hva skiller identitetene. Bortsett fra at de velger bort enkelte matvarer er det altså slik at de ellers lever og ter seg slik som ”folk flest”.

Kokeboken (1982) gir også eksempler på begrunnelser for å velge bort animalske produkter fra sitt kosthold; helse, etiske, politiske eller religiøse overbevisninger. For ”folk flest” blir matpyramiden brukt som en veileder til et godt kosthold. Denne veilederen endrer form og blir til en vegetarisk kostsirkel. Det blir understreket at denne sirkelen inneholder omtrent de samme matvarene som matpyramiden, men at animalske produkter er byttet ut med soyaprodukter, drikker og krydderier. Når man i kokebokens 1982-utgave vier såpass mange sider på å gjennomgå dette spisemønsteret, kan dette sees på som en form for diskursivt arbeid. I en grunnbok i norsk matlagning ble det antakelig vurdert som viktig at flest mulig av de ulike representasjonene av det norske matvanemønsteret ble presentert. Dette kan også sies å gjelde for kapitlet som har tittelen *Vitalmat – helsekost* (s. 577-608). Dette kapitlet kan på mange måter sees på som en utdypning av temaet vegetarmat. Vital- eller helsekost blir betegnet som vegetabilsk mat som er så ren og giftfri og så lite bearbeidet som mulig. Den skal også ha lite fett og være rik på fiber, men også fri for vanlig sukker, koksalt og sterke krydderier slik at vegetabilenes egen naturlige smak skal komme til sin rett. Det blir også gitt råd om hvordan man kan dyrke grønnsaker selv, samt bearbeide råvarene (for eksempel hermetisering). I dette kapitlet forholder man seg til den økende kritikken mot moderne matvareproduksjon, samt synet på det kjøttrike vestlige kostholdet som et usolidarisk spisemønster.

I kokeboken (1982) finner vi ytterligere to kapitler som helt konkret kan knyttes til helsediskursen. Det ene er kapitlet har tittelen *Slankekost* (s. 625-650) og det andre *Diettmat* (652-664). Disse bidrar til en ytterligere konstruksjon av normer omkring sunne og gode matvaner. Det første kapitlet knyttes til den medisinske forskningen om de viktigste dødsårsakene i den vestlige verden. Som det ble nevnt eksplisitt i forordet; ”fedme, med alle de bivirkningene det fører med seg, er en av velferdsstatens store problemer. Det er derfor viktig å kunne gi gode slankeråd som kan hjelpe til et forsvarlig kosthold også resten av livet” (s. 6). I kapitlet gis det et forslag til en to ukers slankemeny. Det blir gitt konkrete forslag til mat og drikke ved alle dagens måltider. Menyen er oppsummert ved å angi hva en slik meny gir av energi, protein, fett, karbohydrat og jern. Som vist i kapitlet om fremveksten av det (post-)moderne norske kjøkken er temaet kroppsvekt og kroppsidealene komplekst. Synet på kroppens form og tyngde kan

ikke bare knyttes til de medisinske definisjonene av ”det normale”, men også til de føringer som mote-, skjønnhets- og slankeindustrien legger på den enkelte.

I kapitlet om *diettmat* blir referansene til matens terapeutiske egenskaper enda tydeligere. Diettmat blir helt konkret knyttet til det å ta bestemte forholdsregler i den hensikt å motvirke eller lindre sykdom. I kapitlet får man både kostråd ved akutte tilstander som feber, diaré, forstoppelse, jernmangel, gallesten, og ved sykdomstilstander som krever diett over lang tid slik som sukkersyke, hjerte- og karsykdommer, samt allergier. Ordet diett kommer av det greske ”diaita” som betyr ”levevis”. Dette angir riktig mengde og sammensetning av sykekost; man blir ”satt på diett”, ”leve på diett”. I kokeboken gis det for eksempel konkrete forslag til hva man kan spise ofte, ganske ofte, sjeldnere og sjelden ved ulike sykdomstilstander. Det at maten i økende grad er blitt et medisinsk tema, blir i kapitlet om samtidens norske kjøkken (kapittel 4) nettopp beskrevet som en form for medikaliseringsprosess.

En grunnbok er først og fremst en formidler av de dominerende representasjonene i det norske kjøkken, men som det kommer frem av det ovennevnte, vil den også formidle én eller flere alternative representasjoner. Dette er en viktig del av det diskursive arbeidet. Det er ikke tilfeldig hvilke representasjoner som tillates å inngå i den nasjonale matkulturelle diskursen.

### 5.3 Noen avsluttende kommentarer

I dette kapitlet er det altså to utgaver av Ingrid Espelid Hovigs kokebok, *Den rutete kokeboken*, som har blitt analysert. Denne boken er nærmest å betrakte som et obligatorisk innslag i norske kjøkkener. Boken blir betegnet som en grunnbok i matlaging. Det vil si at den i tillegg til matoppskrifter presenterer generell kostlære og matlagingsteknikker. Den formidler også sosiale regler og konvensjoner. Analysen har på flere måter vist hvordan kokebøker er viktige formidlere av de rette utsagn og praksiser. I de følgende tre kapitlene vil det bli sett nærmere på hvordan kvinnene opererer i dette diskursive rommet.





## 6 Middagens praktiske repertoarer

”The cooked dinner, as primary and most prestigious element in the domestic dietary system, thus express a special relation between the cook and those for whom the meal is cooked. More significantly yet, a woman’s ability to produce a cooked dinner validates her socially and economically” (Wood 1995:55).

“The human omnivore uses his freedom of choice in a most peculiar way. One of his specific features is that he is amazingly particular – even finicky – about his food. Man feeds not only on proteins, fats, carbohydrates, but also on symbols, myths, fantasies. (...). As Lévi-Strauss puts it, things must be “not only good to eat, but also good to think” (Fischler 1980:937).

Vi liker gjerne å fremstille oss som frie og uavhengige mennesker; ”vi er sånne middagsmennesker så vi må ha noe varmt i løpet av dagen” eller ”vi velger gjerne pizza på lørdagskvelden” osv. Som det vil fremkomme i dette kapitlet gis det egentlig ikke så mange alternativer når det gjelder utformingen av middagen. Middagens orden er strengt definert. Det ville for eksempel ikke være like greit for de intervjuede kvinnene å si ”hverdagen hos oss er så hektisk at vi har prioritert bort middagen” eller ”vi spiser sjelden middag - ungene tar seg bare en skive i hånda på vei ut døra til andre aktiviteter”. Det å droppe middagen eller spise et middagsmåltid som ikke oppfyller de normative kravene, vil i det sosiale livet nødvendigvis måtte unnskyldes eller legitimeres.

Det er ingen av kvinnene i utvalget som mener at egne middagsvaner er optimale. I beskrivelsene av sine middagsvaner er det typisk at de innleder med at ”jeg skulle så gjerne ..” eller ”jeg burde ha ..”. Når kvinnene gir slike beskrivelser av sin egen middagspraksis, må dette knyttes til utopien om det perfekte måltid. Det vil si en middag som både i form og innhold er preget av den totale orden. Den kan aldri realiseres fordi det alltid vil være noe som skaper uorden - en posesuppe i stedet for en hjemmehaget suppe, et barn som ikke vil spise ertene, en saus som har blitt brent, dårlig stemning under måltidet, en fotballtrening som skal nås, en voksen som jobber overtid osv.

Som allerede beskrevet i metodekapitlet vil den kvalitative analysen være influert av Potter og Wetherells (1987) diskurspsykologiske tilnærming. Innenfor diskurspsykologien bygger man blant annet på Austins lingvistiske fenomenologi. Denne metode består i å beskrive hvordan vi faktisk bruker språket; språkfe-

nomener. Et språkfenomen han er opptatt av er, unnskyldninger og legitimeringer. Austin (1962) hevder at det særlig er to viktige grunner til å se nærmere på dette fenomenet. For det første brukes gjerne unnskyldninger og legitimeringer i situasjoner hvor det oppstår en feil eller et brudd i den vanlige praksis. På denne måten klargjør man hva som er vanlig og normalt, dessuten vil unnskyldningene og legitimeringene representere et forsøk på å reparere feilen som har oppstått. En annen grunn til å studere unnskyldninger og legitimeringer er deres betydning for forståelsen av årsaker til handling: Hvorfor blir ikke middagen slik man ønsker det? Hvorfor beskrives noen middager som dårlige, annerledes, unntaket? Hvilke unnskyldninger og legitimeringer krever denne annerledesheten?

Når det i det ovennevnte refereres til både unnskyldninger og legitimeringer er ikke dette tilfeldig. Austin (1962) skiller nettopp mellom unnskyldninger og legitimeringer. En unnskyldning innebærer at en person innrømmer at en handling ikke var ønskelig, men samtidig mener at den var påvirket eller skyldtes en utenforliggende faktor; ”i dag rakk vi ikke å spise middag fordi vi skulle på håndballtrening”. Når en person forsøker å legitimere en handling, vil vedkommende i stedet hevde at handlingen har en hensikt i den bestemte situasjonen; ”vi spiser ikke så ofte fisk. Det er ingen av oss som er særlig glad i fisk eller er noe flinke til å lage fisk, og derfor velger vi ofte kjøtt i stedet”.

Som det vil komme frem av dette kapitlet er også unnskyldninger og legitimeringer svært konvensjonelle handlinger. Det vil si at de gjerne har en standard form og at de er styrt av sosialt aksepterte uttrykk. Det viktige er at folk ikke finner på disse uttrykkene, men trekker på en rekke eksisterende repertoarer. Berger og Luckmann (1967) bygger, som nevnt, på fenomenologi i sin teori om den sosiale konstruksjonen av virkeligheten. I den berømte boken har de et eget kapittel som omhandler legitimeringer. De definerer her legitimering som en betydningsobjektivering av annen orden. Legitimeringer frembringer altså nye betydninger, som har som formål å integrere de betydninger, som allerede er tilknyttet atskilte institusjonelle prosesser (1987:112). Berger og Luckmann (1987) mener det er viktig å forstå at legitimeringen har et erkjennelsesmessig, så vel som normativt, element. Det er altså både et spørsmål om verdier og om viten. Kunnskapen – om hva som er riktig og hva som er galt - går foran verdier. Berger og Luckmann (1987) understreker at legitimeringen ikke bare forteller individet hvordan de bør utføre en handling, men også hvorfor ting er som de er.

I dette kapitlet vil det bli sett nærmere på hvilke vurderinger, prinsipper og begrunnelser som gjelder for utformingen av det daglige middagsmåltidet. Hensikten er nettopp å finne ut hvorfor middagen blir slik den blir. Det er valgt å gjengi bruddstykker av intervjutranskripsjoner som belyser de ulike forskningsspørsmålene på forskjellige måter. Disse transkripsjonene kan sees på som sosiale tekster. Som allerede beskrevet i metodekapitlet kan ikke tekstene sees på som sanne eller falske, men som gyldige og ugyldige uttrykk - en del av hverdagslivets retorikk. De utvalgte tekstene har til hensikt å romme så mange som mulig av intervjupersonenes stemmer.

## 6.1 Middagsmåltidets intensjoner, strategier og begrunnelser

I den kvalitative analysen er det blitt sett nærmere på hvordan kvinnene, gjennom diskursiv praksis, skaper konstruksjoner av sin mathverdag, og da med særlig fokus på middagsmåltidet. Hva er rett og galt når det gjelder middagens sted, tid, innhold og form? For å unngå at kvinnene snakket i generaliserte former var det også viktig at spørsmålene omkring middagsforvaltningen var konkrete. Det innebar både at kvinnene måtte konkretisere praksisen (hva spiste dere i går, hvem laget middag sist gang osv.), og at forskeren ofte forsøkte å følge opp intervju spørsmålene på en litt provoserende og overraskende måte. Kvinnene vet utmerket godt hva som er rett og galt, og det var derfor både utfordrende og spennende å kartlegge de mange bruddene med konvensjonene.

### 6.1.1 Dagens middag – hvordan blir den vurdert og begrunnet?

Det første spørsmålet som blir stilt til intervju personene om deres middagsvaner er: Hva spiste dere til middag i dag/i går? Det er tydelig at flere av kvinnene opplever spørsmålet som relativt avslørende. Etter å ha fortalt hva som stod på middagsmenyen den aktuelle dagen, har mange et behov for å fortelle om dette er typisk, et unntak eller de ønsker å begrunne valget av middagsrett, mens andre ikke begrunner den aktuelle middagsretten noe nærmere. Disse beskrivelsene følger et helt bestemt mønster.

Flere av kvinnene forteller at de har spist ”fiskeboller med hvit saus”, ”fiskekaker med gulrøtter og poteter” eller ”kjøttkaker med poteter og stuert kål”. Dette er typiske eksempler på middagsretter som ikke må begrunnes nærmere. I det norske middagsrepertoaret er slike retter koblet til ”god norsk husmannskost” eller ”vanlig norsk mat”. Denne type middagsretter representerer ingen feil eller brudd fra det konvensjonelle, og er dermed et gyldig uttrykk i seg selv.

Det finnes imidlertid en rekke middagsretter som er betydelig mer kulturelt og moralsk problematiske, og i de tilfeller disse har utgjort dagens eller gårsdagens middag, blir det alltid gitt nærmere begrunnelser. Tove kan fortelle at de hadde valgt ”pølse og lompe fordi det var så deilig vær”. Hos Trude har de spist ”sånn halvfabrikata pastagreier”. Dette blir beskrevet som en type ”lettvinndag”. Hun forteller også at det ikke er typisk, men mer en ”sånn sulten og sliten-greie”. Hjemme hos Anne har de spist ”skinkeboks og poteter og bearnaisesaus og salat”. Denne retten blir betegnet som en ”kriseløsning”. Denne kriseløsningen er et resultat av at Anne har operert foten sin; ”det har vært lite handling her hjemme, så det er rett og slett dårlig utvalg i fryseren”. Mette har vært alene hele uken fordi datteren var hos hennes ekssamboer, og hennes nåværende samboer har vært bortreist. Hun har derfor erstattet middagen med brødmåltider. Når Karin blir spurt om dagens middagsrett har hun en lang innledning om en uheldig og heseblesende dag før hun kommer frem til at de har spist speilegg til middag. Hun nevner i den sammenheng at sønnen hennes hadde bemerket middagen; ”mamma, er det middag?”

Et fellestrekk ved beskrivelsene av de ugyldige middagsrettene er at de må gis gyldighet ved at kvinnen enten plasserer seg selv eller valget av den aktuelle retten inn i akseptable kulturelle og sosiale former. På denne måten viser kvinnene at de kan håndtere måter å identifisere og vurdere ulike middagsretter på og situasjonene de inngikk i. Det ville for eksempel ikke vært legitimt om Mette ikke hadde beskrevet valget av brødskive til middag som noe atypisk ("rart"). Brødskive til middag er å betrakte som en anomali, og dette må begrunnes. Som det fremkommer av de ovennevnte intervjuutdragene vil slike anomalier være akseptable så lenge de gis et gyldig uttrykk.

Et interessant trekk ved beskrivelsene er at vurderingen av en matretts gyldighet knytter seg mer til situasjonen enn til næringsmidlene og bearbeidingen av disse i seg selv. Annes beskrivelse av sykdom er et typisk eksempel på en situasjon hvor det vil være akseptabelt å lempe på kravene til middagens form og innhold. I dette tilfellet er nettopp skinkeboksen en akseptabel løsning på en situasjon som har oppstått i familien. Hun er tradisjonelt familiens matvaneforvalter, og hennes sykdom fører til flere brudd i familiens vanlige middagspraksis. I likhet med Anne er det flere av kvinnene som henviser til ulike typer situasjoner som legitimerer valget av en ukonvensjonell middagsrett – "deilig vær" eller "fraværende familiemedlemmer".

Trude har i motsetning til flere av de andre ingen slike opplagte situasjonsbestemte grunner til å forenkle middagen. Det er derfor interessant at hun raskt definerer sitt valg av "halvfabrikata pastagreier" som en type "lettvinndag". I det norske middagsrepertoaret er halvfabrikata og ferdigretter generelt sett litt ned på. Ved å karakterisere valget av gårdsdagens middag som en "lettvinndag" uttrykker hun at hun likevel er en ansvarsfull og bevisst matvaneforvalter. I likhet med Trude posisjonerer også Karin seg som ansvarsfull ved å hevde at nettopp dagens speileggmiddag er et resultat av mange uheldige omstendigheter – "en uheldig dag".

Mens valget av fiskeboller i hvit saus er selvnynnsende ("vanlig norsk mat"), er det mange av gårdsdagens middagsretter (for eksempel pølse og lompe, speilegg, skinkeboks, brødskive, halvfabrikata) som trenger begrunnelser. De vanligste begrunnelsene er at den valgte middagsretten har vært:

- Det mest *praktiske* i konteksten
- Det mest *rasjonelle* i konteksten
- Det *nødvendige* i konteksten

Som det kommer frem av de ovennevnte beskrivelsene blir ikke middagene som blir valgt i disse kontekstene kategorisert som "vanlig norsk middag", men får i stedet betegnelser som "sulten-og-slitene-greie", "kriseløsning", "nødmat", "unntaksmat", "lettvinndag", "rart-og-uvanlig".

For noen har gårdsdagens middag vært slik den pleier og for andre blir den betegnet som "uvanlig", "atypisk" eller "annerledes". Dette bringer intervju samtalen

over på en diskusjon om kvinnenens beslutningsprosesser knyttet til valg av dagens middag. Hvorfor blir middagen slik som den blir?

### 6.1.2 Fiskeboller eller pizza – hvordan treffes valget om dagens middag?

Hvordan blir valget av henholdsvis fiskeboller, kjøttkaker, pizza eller pannekaker foretatt? Er det mulig å snakke om et valg? Er det et planlagt valg eller et spontant valg matvaneforvalteren foretar? I det følgende vil det nettopp bli sett nærmere på den beslutningsprosessen som leder frem til dagens og ukens middager. Det er tatt utgangspunkt i Åses<sup>43</sup> ”middagsdagbok”. Denne boken viser på en forbillidlig måte hvordan kvinnene tenker og handler når de planlegger familiens middager.

#### Åse

Åse er 34 år gammel, gift og mor til to jenter på 9 og 4 år. Hun er utdannet førskolelærer, og arbeider i 80 % stilling i en barnehage. Hun og mannen har vært gift i 12 år. Han er ufaglært og arbeider i en byggevareforretning. De bor i en leilighet i et av de større blokkkompleksene i bydelen.

Når Åse blir spurt om hvilke middagsretter som er typiske, forteller Åse at hun planlegger den påfølgende ukens middager hver søndag. Dette blir skrevet ned i en egen bok. I boken noterer hun hvert enkelt familiemedlems aktiviteter på de ulike dagene, samt hva de skal spise til middag på de ulike dagene. En viktig motivasjon for å planlegge middagene på denne måten er nettopp å tilpasse middagen til familiens øvrige liv og virke. Hun forteller i den sammenheng at hun legger mer arbeid i middagen de dagene alle er tilstede under måltidet. Igjen ser vi hvordan ulike situasjoner legger ulike føringer på utformingen av middagsmåltidet.

Det er tydelig at denne formen for planlegging umiddelbart bryter noen av kodene som gjelder for beslutningsprosesser omkring middag. Åse kan fortelle at hun gjerne blir ertet av venninner og kolleger når hun forteller om boken. Slike ertende bemerkninger kan nettopp sees på som en mild irettesettelse av et upassende handlingsmønster. Det å bestemme hva familien skal spise til middag anses ikke å inngå i en beslutningsprosess slik man konvensjonelt forstår det, men er noe man tilsynelatende skal bestemme mer spontant ut fra hva man synes passer den aktuelle dagen. Et slikt valg har selvfølgelig ingen plass i den formelle tidsplanleggeren. Selv om ingen av de andre kvinnene i materialet har en midtidsplan à la Åses, henviser de til lignende beslutningsprosesser. Kathrine har en lang beskrivelse av hennes og familiens planlegging og organisering av mathverdagen. Et fast mønster er at hun umiddelbart etter utbetalt lønning ”går ordentlig gjennom skapene for å se hva familien trenger av tørrvarer og lignende”. Hun lager deretter en handleliste og ”storhandler”. Hun liker imidlertid ikke

<sup>43</sup> I løpet av dette og de to etterfølgende kapitlene vil det blir gitt korte presentasjoner (se tekstboksene) av flere av studiens intervjupersoner.

å planlegge ferskvareinnkjøpene lang tid i forveien, og dette medfører at hun handler middagsmat nesten daglig.

Hvorfor opplever kvinnene det så ubekvemt å legge middagsplaner lang tid i forveien? Det ser ut til at dette kan knyttes til at det er så mange faktorer som spiller inn når det gjelder en passende middag: Hvilke lyster har familien den aktuelle dagen? Hvordan er dagsformen? Hvordan er været? Hvilke planer har familien den ettermiddagen? Hvor travel har dagen vært? Har kvinnen vært på jobb? Er mannen bortreist? Hva spiste man i går? En konsekvens av dette er at det gjerne oppleves som problematisk å planlegge middagsmaten lang tid i forveien. Likevel bruker kvinnene ofte verbet ”planlegge” når de beskriver valget av middag. På spørsmålet om hva familien har spist den dagen intervjuet ble foretatt, forteller Hanne at hun ”egentlig hadde planlagt å ha lettsaltet torsk på menyen”, men denne retten ble valgt bort på grunn av ”fint vær”. Med dette utsagnet kommer det implisitt frem at Hanne har lagt en plan for dagens middagsmåltid.

Når kvinnene blir spurt om typiske middagsretter svarer de gjerne ”skal vi se hva som går igjen”. Et eksempel er Kristins faste ”pannekakedag” (tirsdag). Denne formen for planlegging beskrives som ”en rundgang” eller ”en runde”. Den rutinemessige og selvfølgerlige karakteren denne handlingen har, forklarer nok også hvorfor kvinnene synes spørsmål av typen ”hvordan planlegger du ...” er en litt fremmed måte å tenke omkring valg av typiske middagsretter - det er noe kvinnene ”bare gjør”. Denne måten å tenke på kan knyttes til Giddens (1984) begrep om praktisk bevissthet (å gjøre) – i motsetning til det han betegner som en diskursiv bevissthet (å si). Den praktiske bevisstheten som preger rutinemessige aktiviteter vil imidlertid aldri være noe man gjennomfører helt automatisk (”bare gjøres”). Det krever tvert imot en betydelig årvåkenhet – middagsvanene vil hele tiden være formet av de muligheter og begrensninger som ligger i de konkrete sosiale kontekster. Materialet viser at ukedagene er et typisk eksempel på slike kontekster. På den ene siden må middagsretten være tilpasset familiens liv og virke den aktuelle ukedagen (”på onsdag er det svømming – da spiser vi noe lett-vint”, ”tirsdag er barnas dag; pannekaker”). På den annen side må den også oppfylle de forventninger og krav som stilles til et konvensjonelt middagsmåltid på de ulike ukedagene (”tacos er ikke søndagsmiddag, men lørdagskos”, ”skinkestek er søndagsmiddag”, ”kyllingvinger er fredagsmat”).

Materialet viser at det også er viktig med en viss variasjonsbredde i ukens middagsmåltider. Hvordan denne tenkningen kommer til uttrykk i praksis, kommer tydelig frem av Åses middagsdagbok. Etter å ha bladd litt frem og tilbake i boken kan Åse fortelle at det som gjentar seg er koteletter, fiskeboller i hvit saus, fiskekaker. Hun kommenterer i den sammenheng at hun er veldig sånn ”fisk og kjøtt og fisk og kjøtt”. Intervjuer spør om hun med dette mener at det bør være fisk og kjøtt til middag annenhver dag. Dette bekrefter hun. Hun fortsetter å ramse opp middagsretter; ”fiskeboller, tomatsuppe, kjøttkaker, fersk suppe og koteletter”. Hun dveler ved de to sistnevnte middagsrettene og forteller at disse middagsrettene er typisk for de dagene hun har god tid. Når hun støter på pizza i

boken sin sier hun umiddelbart, ”det er helgen”. Det er tydelig at hun blir overrasket når hun ser at familien har spist pizza en vanlig ukedag, og utbryter: ”Det ble vel tatt litt på sparket”. Den foregående fredagen har familien spist kylling. Dette begrunner hun med at hun gjerne er sliten på fredag ettermiddag, og at hun da gjerne velger matretter som skal ”gå litt fort”. Åse ser at de har spist tomat-suppe, og hun forteller i den sammenheng at det hender at de har ”såanne lettvin-t-dager”. Dette er karakteristisk for de dagene familien må nedprioritere middagsmåltidet på grunn av andre aktiviteter; ”på onsdager er det svømming klokka seks”.

Det er viktig at middagsmåltidene gjennom uken har en viss bredde. Av materialet fremkommer det at stikkord som ”variasjon” og ”balanse” er sentrale ved utformingen av et middagsmønster. Når for eksempel Åse forteller at hun er veldig sårn ”fisk og kjøtt og fisk og kjøtt”, er det nettopp idealet om variasjon hun henviser til. Intervjumaterialet viser at det varieres over et visst antall relativt faste middagsretter i de forskjellige familiene. Det er viktig at disse faste middagsrettene skiller seg fra hverandre, både når det gjelder form og innhold. Når Anne forteller at det ”lett blir for mye kjøttdeigmiddager” henviser hun nettopp til brudd på kravet om en bestemt variasjon. Anne mener imidlertid at dette til en viss grad kan forsvares fordi det ”tross alt er ganske lett å variere med kjøttdeig”. Hun lager for eksempel kjøttkaker i brun saus med poteter den ene dagen og spaghetti bolognese den andre. Selv om disse to rettene skiller seg vesentlig fra hverandre i form, er problemet at de begge baserer seg på oksekjøtt. Ideelt sett bør man ikke bare variere mellom fisk og kjøtt, men også mellom ulike former for kjøtt og fisk. Det er altså helt bestemte former for variasjoner som er tillatte.

De ulike middagsrettene Åse ser i boken, kan også fortelle henne noe om hvem som deltok under det aktuelle middagsmåltidet. Når Åse ser at familien har spist pannekaker, forteller hun at det er en typisk middagsrett når hun ikke er tilstede under måltidet: ”Her ser jeg at det var pannekaker - for på tirsdag skulle jeg i syklubben, og da får jeg full mat der”. Åse synes ikke pannekaker og grøt er å betegnede som ordentlige middagsretter: ”Jeg vil gjerne ha noe salt til middag”. Når hun kommer over blomkålsuppe, kan hun derimot fortelle at det er en typisk middagsrett når mannen ikke er tilstede under måltidet: ”Jeg lager gjerne den maten jeg liker når han er borte”. Det blir også tatt hensyn til barnas preferanser i utformingen av ukemenyen. Når Åse ser ”terteskjell med fiskepudding” uttaler hun: ”Det er barna så glad i”. På den ene side gir fraværende familiemedlemmer Åse mulighet til å lempe på kravene til middagens form og innhold. Hun sier i den sammenheng at hun ikke ”gidder” å legge så mye arbeid i det. På den annen side gir det henne også større valgfrihet – ”jeg spiser det jeg liker når han ikke er hjemme”.

Åses middagsdagbok viser hvordan måltidet beskriver en situasjon både i tid og rom. Det betyr at noe som er passende i en kontekst, vil oppfattes som helt upassende i en annen. Det Åse velger til middag på en mandag, vil som oftest ikke være noe alternativ når hun skal velge middagsmat til lørdag. Det hun velger å servere venner til middag, vil som oftest være noe annet enn det hun velger å

servere når barnas oldeforeldre kommer på besøk. Hvis familien spiste en ”kjøttdeigrett” i går, vil hun gjerne forsøke å servere en fiskemiddag den påfølgende dagen.

Det kommer også frem at hele beslutningsprosessen som fører frem til valg av middagsrett er helt annerledes enn det som gjelder for frokostmaten. Frokostmaten inngår i et tilnærmet fast og ubrytelig morgenmønster. Mens middagens credo er variasjon, kan frokosten snarere beskrives som ”spise det man har for vane”. Det vil si brødkiver med ost, kjøttpålegg eller syltetøy. Når vanene brytes skyldes dette i all hovedsak praktiske grunner; ”i dag var brødsuffen tom”. Denne ensformigheten er gyldig for frokostmåltidet, men ville innebære et fullstendig brudd når det gjelder middagsmåltidet. Planlegging og utforming av middag krever altså en langt større oppfinnsomhet enn det som er tilfellet for frokostmåltidet. Det betyr ikke at frokostmåltidet ikke er strengt regulert innenfor et kulturelt matrepertoar. Det å spise hvitt brød, søte bakervarer og frokostblandinger er typiske eksempler på noe kvinnene beskriver som dårlig frokostmat.

I sin helhet viser materialet at de mange små og store beslutningene en matvaneforvalter fatter omkring en families middagspraksis ikke er en så intuitiv og spontan aktivitet som vi gjerne liker å tro. Beslutningene følger derimot en strengt sosialt organisert og tillært logikk. Dette knyttet seg til middagens

- *Formålstjenlighet*: Hvordan passer middagen inn i familiens tidsskjema?
- *Konvensjonalitet*: Hvordan samsvarer middagen med ”alminnelig praksis”?
- *Sosialitet*: Hvem skal delta under middagsmåltidet?
- *Variabilitet*: Hvordan bidrar retten til å skape variasjon i middagsuken?

Disse fire momentene synes altså å spille en særlig viktig rolle i beslutningsprosessene som knytter seg til valg av middag.

### 6.1.3 Hvor ofte spiser dere middag? – ikke bare et spørsmål om hyppighet

Etter å ha diskutert hvordan kvinnene planlegger ukens middagsretter dreier samtalen seg inn på hvor ofte familien spiser middag. Hensikten med spørsmålet er imidlertid ikke å foreta tellinger og kategoriseringer slik man vil gjøre i en kvantitativ tilnærming. Når kvinnene beskriver regelmessigheter og unntakelser i sitt middagsmønster er derimot ønsket å få tak i de kontekstuelle betydningene det å spise middag har.

Det er ingen av kvinnene som forteller historier som ”vi spiser svært sjelden middag” eller ”vi bryr oss ikke så mye om å ha et varmt måltid i løpet av dagen”. Slike utsagn vil umiddelbart bryte med mange av kodene for god matvaneforvaltning. I den hverdagslige retorikken er det å spise middag en selvfølgelighet. Det er derfor interessant å se at kvinnene blir relativt usikre når de skal angi



det eksakte antall middager de har spist i løpet av den siste uken. For hva må til for at noe kan kalles en middag? Kvinnene er usikre på om det å varme opp middagsrester fra gårdsdagen kan betegnes som en middag. Likeledes er det usikkert om et karbonadesmørbrød, et speilegg, pizza, posesuppe, risengrynsgrøt o.l. kan betegnes som et middagsmåltid. Det viser seg altså at spørsmålet om hvor ofte familien spiser middag er særlig hensiktsmessig for å få kunnskaper om reglene som gjelder for et ordentlig middagsmåltid.

**Tove**

Dette er en 33 år gammel kvinne. Hun har et nyfødt barn, samt en sønn på 3 år. Tove er samboer. Hun er utdannet sykepleier. På den tiden intervjuet ble foretatt var hun i omsorgspermisjon, men vanligvis arbeidet hun som nattvakt. Samboeren arbeider med kantinedrift. De bor i enebolig.

På spørsmålet om hvor mange dager i uken familien spiser middag er det kun én som svarer "hver dag". Det er tydelig at kvinnene mener det vil være litt pretensiosøst å hevde at dette er noe de får til i praksis. Det typiske svaret er "fem til seks dager i uken". Dette får intervjueren til å dvele ved hvordan de organiserer ettermiddagens måltider de resterende dagene. Tove blir litt usikker og svarer: "Det vet jeg egentlig ikke, men det hender jo at noen skal bort - bursdagselskap eller besøk eller reise eller et eller annet, og da blir det kanskje noe enkelt akkurat den dagen, men vanligvis har vi et varmt måltid som vi samles om". Dette svaret er interessant på flere måter. For det første oppfatter hun det ikke dit hen at middagsmåltidet bevisst velges bort, men at det snarere må sees på som en konsekvens av ytre omstendigheter. Ved å si at hun "ikke vet helt hvor ofte", samt "jeg tror ikke vi velger det bort i det hele tatt" viser hun også at dette må sees på som unntakssituasjoner. Dette kommer også frem i intervjusamtalen med Stine. Intervjuer: "Du sier at dere spiser middag seks dager i uken - hvilken dag er det du velger bort middagen, hva gjør dere da?" Stine: "Nei, det er vel litt mer sånn én av dagene hvor vi har det veldig travelt, men det er ikke noe fast. Vi spiser egentlig middag omtrent hver eneste dag sånn jevnt over". Stines "seks dager i uken" er altså det samme som "så godt som hver eneste dag".

Når Anne blir spurt om hvor mange dager i uken de spiser middag, svarer hun følgende: "La oss si fire til fem". Hun utdyper svaret ved å fortelle at dette også innebærer at "en brødskive med karbonade og speilegg" går inn under kategorien middagsmåltid. Intervjuer spør videre hva de spiser de dagene de velger bort middagen. Anne opplever formuleringen som litt fremmed: "Det er feil å si at vi velger bort, for ett eller annet varmt finner man jo på". Hun forteller videre, "jeg kaller ikke pizza for middag, da!". Dette følger intervjueren opp ved å spørre hva det er som gjør at hun ikke betrakter denne matretten som middag. Hun blir usikker, og sier: "Ja, kanskje jeg burde kalle det en middag – for det er jo et måltid". Som det kommer frem av Annes beskrivelse, er varm mat nesten ensbetydende med at noe kan kalles for "middag", samtidig er det enkelte varme retter som det likevel er mer problematisk å kalle for middag enn andre. Umiddelbart blir pizza beskrevet som "ikke middag", men ved nærmere ettertanke kommer hun altså frem til at det likevel er å definere som "et måltid".

Trude forteller at familien spiser middag seks dager i uken. På spørsmålet om hva de spiser den dagen de dropper middag, svarer hun at det gjerne er "ferdig-pizza, ferdigsuppe eller brød". Trude forteller at denne type mat gjerne velges på de dagene familien har det "veldig travelt", og blir i denne sammenheng omtalt som "kveldsmat". Som nevnt er det vanligere å droppe middagen i helgen enn i hverdagen. Da erstattes middagen av et kveldsmåltid. Det er også flere som gir uttrykk for at de prioriterer andre aktiviteter i helgen enn det å spise middag. Lene forteller for eksempel at de sjelden spiser middag i helgene. Dette begrunnes med at de er "mye ute og farer og besøker folk, samt på tur". Dette gjør det vanskelig å lage middag. Det er flere av kvinnene som forteller at det er relativt vanlig å spise lørdagens ettermiddagsmåltid "på senteret" eller "i byen" i forbindelse med "lørdagshandelen".

På spørsmålet om hva Anne serverer de dagene hun dropper middag, svarer hun spontant: "Det er suppe det! Det er kriseløsning altså". For å klargjøre hva hun mener, spør intervjuer: "Fra pose?" Anne svarer: "Ja, det er krise! Men det er veldig kjekt å ha. Vi bruker vel alle suppeposer innimellom, men det er en veldig dårlig middag". Intervjuer følger opp spørsmålet og spør: "Hva er det du synes er så dårlig med det, da?" Anne: "Nei, det er ikke mat". Lene forteller at hun kaller ferdigmat for "nødmat". På spørsmålet om hvor ofte de spiser det hun vil karakterisere som ferdigmat, svarer hun: "Ja det er sånn nødmat en gang i blant – sånne suppeposer og gryterettsposer". Stine svarer også at "suppeposer er ikke ordentlig middag". Marit dropper aldri middagsmåltidet, hun serverer heller aldri det hun beskriver som "sånn ferdigmataktig". Hun nevner frossenpizza som et eksempel i denne sammenheng. Lise beskriver pølser som "lettvin tmat": "Det er noe vi tyr til når vi må gjøre det lettvin".

Som det kommer frem av kvinnenenes beskrivelser, er posesupper og frossenpizza typiske eksempler på matretter som ikke betraktes som middag. Det sentrale i en diskursanalytisk tilnærming er imidlertid ikke å konkludere med at denne type retter objektivt sett er å betrakte som "ikke mat" eller "dårlig middag". Det interessante er snarere de prosessene som leder frem til at kvinnene tenker som de gjør, det vil si oppdagelsen, avgrensningen og beskrivelsen av at posesuppe og pizza ikke er å betrakte som middag.

Spørsmålet om hvor ofte man spiser middag viser seg altså å gi verdifull informasjon omkring de dominerende normene for en god middagspraksis. I sin helhet viser materialet at middagen er betraktet som det viktigste av dagens måltider. Det blir også stilt betydelig strengere krav til middagen – både i form og innhold - enn til dagens øvrige måltider. Det norske middagsidealet er:

- *Tid*: Omkring klokken 17.00.
- *Sted*: Hjemmets kjøkken-/spisebord.
- *Innhold*: Varm mat. Middagstallerkenen bør bestå av kjøtt eller fisk, og poteter, ris eller pasta, samt grønnsaker. Middagsmaten bør også skille seg på vesentlige måter fra dagens øvrige måltider.
- *Bearbeiding*: Maten bør være mest mulig hjemmelaget.

- *Form:* Flest mulig av familiemedlemmene bør være samlet omkring måltidet. Alle bør spise den samme maten.

## 6.2 Det norske middagshierarkiet

Beskrivelsene viser at kvinnene plasserer de ulike middagsrettene inn i et slags hierarki. Fremfor alt er det fiskemiddagene som er plassert høyt oppe i middagshierarkiet. Det hjemmelagde har en høyere rang enn "kjøpe- og ferdigmat". Svært forenklet kan man si at de tradisjonelle norske rettene har en høyere rang enn ny og utenlandsk mat – slik som "verdensmat" av typen pasta, pizza og taco. Utskuddene på det norske middagsbord er fremfor alt frossenpizza og suppeposer. Selv om de ulike middagsrettene kan plasseres hierarkisk, betyr ikke dette at det som er plassert i bunnsjiktet alltid vil være feil. Som Anne sier det: "Det er en tid for alt!"

### 6.2.1 Frossenpizza og suppeposer

At hel- og halvfabrikata har en lav kulturell og moralsk verdi i den norske matkulturen, kommer frem på mange måter i intervjuene. I et av de første intervjuene som blir foretatt, blir en av kvinnene spurt om hun bruker halvfabrikata. Hennes reaksjon og svar viser at dette er en lite fruktbar måte å spørre på. Ordet er i seg selv så negativt ladet at dette i de senere intervjuene blir omformulert for å virke mindre støtende og ubehagelig, for eksempel suppepose, sausepose, frossen fiskegrateng, fiskefingre osv. Til tross for at den ovennevnte kvinnen tidligere i intervjuet har fortalt at hun bruker "sånn potetstappe fra pose", er svaret på spørsmålet om hun bruker halvfabrikata: "Nei, aldri!" Intervjuer kommenterer da: "... men hva med potetstappen?" Hun forteller da at posesauser, ferdigpizzaer og lignende kun er noe hun velger når hun er "sliten og trett" eller når det er "mye annet som skal skje i løpet av ettermiddagen" eller at hun akkurat den dagen ikke har "lyst til å legge så mye i matlagingen". Hun omtaler i den sammenheng ferdigmat som "pytonmat". I *Bokmålsordboka* (1997) blir pyton definert som noe som smaker eller lukter dårlig. For denne kvinnen er det nok ikke den sensoriske smaken det her siktes til, men snarere til ferdigmatens kulturelle og moralske usmak.

På bakgrunn av erfaringene som blir gjort i dette tidlige intervjuet, forsøker intervjueren hele tiden å unngå ord som ferdigmat, hel- og halvfabrikat på spørsmål om hvilke matvarer som inngår i familiens middagsmønster. I de tilfellene hvor kvinnene selv introduserer begrepet, følger intervjueren opp ved å gjerne gjenta ordet.

**Tabell 6-1** Hvordan blir disse ordene og ordsammensetningene forklart i *Bokmålsordboka* (1997)

I *Bokmålsordboka* (1997) blir disse ordene og ordsammensetningene forklart på følgende måter:

- *Ferdigmat*: Mat som trenger minimal tilberedning.
- *Ferdigvare*: En vare ferdig til bruk (halvfabrikat og råvare).
- *Halvfabrikat*: En industrivare som brukes som råvare enten alene eller sammen med andre i en ny produksjonsprosess eller for fremstilling av et annet produkt.
- *Helfabrikat*: Et ferdig industriprodukt som en bedrift har fremstilt for salg eller eget forbruk (halvfabrikat).
- *Posesuppe*: Suppe laget ved at tørrstoff som fås kjøpt på pose er rørt ut i vann, melk eller lignende.

Gjennom det kvalitative dataanalyseprogrammet blir det foretatt søk på ordene: ”ferdig-”, ”pose”, ”halv”. Hensikten er å se nærmere på i hvilke kontekster kvinnene bruker disse ordene. De kontekstene som fremkommer hyppigst er i beskrivelsene av hva kvinnene oppfatter som ”dårlig middag”, samt i beskrivelsene av hva familien spiser de dagene de ”dropper middag”. Som det vil komme frem av de følgende intervjuutdragene, er det mange negative oppfatninger som knytter seg til denne type middagsingredienser:

Intervjuer: Du snakket om ferdigretter ...

Lene: Ja, det er sånn nødmat en gang i blant da, sånne gryterettposer og suppeposer.

Intervjuer: Du kaller det nødmat?

Lene: Det er nødmat!

Intervjuer: Fordi det smaker vondt eller ...?

Lene: Nei. Det smaker likt alt sammen – sånn buljongsmak. Det er jo lettvtint og behagelig, men ...

Åse: Det er ikke ordentlig med suppeposer.

Intervjuer: Hva er galt med det?

Åse: Jeg vet ikke, men hvis jeg kjøper betasuppe så tar jeg alltid oppi poteter og pølse...

Marit: Dårlig middag er sånn type frossenpizza eller et eller annet ferdigmataktig.

Intervjuer: Det liker du ikke?

Marit: Nei! Det bruker vi aldri – bare sånne frosne torskefileter.

Intervjuer: Hva er det du ikke liker?

Marit: Det går mest på smak og gleden ved det å lage mat. Det er koselig å lage mat.

Anne: Den eldste skulle nok helst ha spist pølser hver eneste dag, men det har vi sagt nei til.

Intervjuer: Hva er det du ikke liker ved pølser?

Anne: Det er et sånn blandingsprodukt med masse rart oppi. Jeg er veldig glad i pølser, men alt til sin tid, liksom. Jeg synes det er bedre med det reine som jeg blander sjøl.

Intervjuer: Når jeg sier dårlig middag – hva tenker du da?

Hanne: Pizza Grandiosa! Det er dårlig middag.

Intervjuer: Hva er galt med det?

Hanne: Det er veldig sånn fortlagd og smaker liksom. Det metter, men smaker liksom ikke så voldsomt.

Kathrine: Jeg liker ikke å ta den lette utveien med pølser og pizza.

I sin helhet viser materialet at den såkalte ferdigmaten er noe kvinnene ideelt sett ikke ønsker å servere til middag. Kvinnenes beskrivelser viser at det er særlig tre sentrale aspekter ved bruk av ferdigmat som gjør det til et dårlig alternativ:

- *Middagen mister sitt personlige og hjemmelagde preg*

Dette kommer blant annet frem av Lenes utsagn om at ”alt smaker likt”. Åses strategi for å gjøre posesuppene mer spiselig er altså ”å putte poteter og pølse oppi”. Dette gir betasuppen et mer hjemmelaget preg.

- *Reduserer verdien av det å tilberede og nyte et måltid*

Marits negative syn på ferdigmat knytter seg mye til at det kommer på kollisjonskurs med hennes syn på mat og måltider. Det er noe hun prioriterer å bruke mye tid på. Lenes uttalelser om at frossenpizza er ”fortlagd” viser til et lignende syn.

- *Dårlig kjennskap til middagsmatens opprinnelse og historie*

I likhet med Anne er det også mange av kvinnene som stiller spørsmål av typen: ”Man lurer jo på hva som er oppi disse posene?” Eller: ”Hva som er i denne maten?” Det er nettopp slike betraktninger som gjør at Anne er kritisk til å spise ”for mye pølser”. Hennes begrunnelse er at dette er å betrakte som ”et blandingsprodukt med masse rart oppi”. Hun forteller videre at hun føler det er bedre å servere ”rene matretter”. Anne gir altså uttrykk for at ferdigmat vekker en følelse av manglende kunnskap og kontroll. Et kjennetegn ved den moderne matforbruker er nettopp dårlig kjennskap til matens opprinnelse og historie. Denne teknokratiseringen av matområdet har på flere måter bidratt til at verdier som hel, ekte og naturlig har fått stor betydning for hvordan forbrukerne vurderer maten. Dette sees altså som en kontrast til det urene, ferdige og kunstige (Bugge 1995).

Som det kommer frem av disse beskrivelsene er frossenpizza og posesupper typiske eksempler på mat som ikke kategoriseres innenfor begrepet ”ordentlig middag”. Dette forteller nettopp noe om de sterke moralske føringene vi legger i middagsmåltidet. I sin helhet viser materialet at vurderingen av et middagsmåltids ordentlighet handler vel så mye om kulturell og moralsk verdi som æ-

næringsmessig verdi. Som det kommer frem av de historiske kapitlene, har frossenpizzaen nærmest fått status som et "samfunnsproblem". Pizzaens problematiske status har vært beskrevet i flere samfunnsvitenskapelige arbeider de senere årene (Lien 1995, Bugge og Døving 2000, Døving 2002, Bugge 2003). Som det kommer frem i måltidsstudien (Bugge og Døving 2000) kan en tolkning av pizza som anomali være at det er en matrett man spiser på feil måte; med hendene, på feil sted; i stuen eventuelt foran TV, på feil tid; på kvelden og ikke til middagstid og den er laget av feil mennesker; industrien og ikke av mor. Pizza tilfredsstiller derfor ingen av de kravene man stiller til moralsk riktig middagsmat i hverdagen.

Det er tydelig at pizzaens problematiske kulturelle status har sivet inn og blitt en del av kvinnenens egen forståelse. Dette kommer blant annet frem i Lises beskrivelse av familiens pizzamåltider: "Åh, jeg må for all del ikke glemme pizzaen, altså. Den tyr vi til kanskje én gang i uka når det er litt ekstra som skal foregå og man skal gjøre det lettvent. Vi er glad i pizza alle sammen, egentlig. Intervjuer følger opp med å spørre om hva slags pizza det er familien gjerne spiser. Lise forteller da: "På hverdager blir det Grandiosa, men hvis vi har pizza i helgen, er den hjemmelaget". Denne hverdagslige middagsretten representerer ikke noe grandios, men er snarere noe man "tyr til". Det "å ty til noe" gir gjerne assosiasjoner til noe som er litt "ulovlig" eller "upassende". Et vanlig uttrykk er for eksempel det å ty til ulovlige midler.

Selv om frossenpizza og posesuppe er å betrakte som uspiselig i mange sammenhenger ("det er ikke mat"), vil det, som det kommer frem av de ovennevnte beskrivelsene, også være situasjoner hvor denne type mat er et spiselig alternativ.

- *Ved servering av et mellommåltid*

Som det kommer frem i de ovennevnte beskrivelsene er ferdigmat gjerne et gyldig alternativ de dagene middagen må nedprioriteres på grunn av andre aktiviteter. Det brukes også gjerne som en form for mellommåltid. Et typisk eksempel er å spise tomatsuppe eller en frossenpizza lørdag ettermiddag. Deretter spiser man et varmt kveldsmåltid på kvelden. Som vist i måltidsstudien (Bugge og Døving 2000) er begrepet mellommåltid på mange måter å betrakte som en motsigelse. Det forteller at det er et måltid, riktignok mellom de andre (egentlige) måltidene). Det stilles generelt mindre strenge krav til et mellommåltids sammensetning og form.

- *Ved splittede middagsmåltider*

Det knytter seg også mindre forventninger til middagsmåltidet når en eller flere av familiemedlemmene er fraværende ved måltidet. Det sosialt splittede middagsmåltidet legitimerer bruk av enklere og mer lettvent mat enn når hele familien er samlet. Ferdigretter blir så å si moralsk og sosialt umulig valg når alle sitter til bords.

- *Ved servering av nye matretter*

Det kommer frem at nye matretter ofte baserer seg på på halv- eller helfabrikkater. Et eksempel på dette er meksikanske, indiske og asiatiske retter. Hjemmekokken blander ferske ingredienser (kjøtt og grønnsaker) sammen med sauser og krydderblandinger fra poser og bokser. Det som legitimerer denne fremstillingsmåten er nettopp at hjemmekokken vil ha relativt dårlige kunnskaper om hvordan slike matretter blir fremstilt. Dette kommer blant annet frem i Odas beskrivelse. På spørsmålet om hva de har spist til middag sist lørdag, svarer Oda følgende: "Da spiste mannen min og jeg sånn pulver-burmesisk-middag – det smakte godt". Burmesiske matretter er foreløpig såpass fremmedartet i det norske kjøkken at det fortsatt er mulig for Oda å si at "pulver smaker godt". Som vist i de historiske kapitlene tar det en stund fra matretter blir introdusert i en matkultur til de får et autentisk preg. I begynnelsen serveres det gjerne forringede versjoner, men etter hvert som folk blir vant til den nye smaken og blir bedre kjent med tillagingen, stilles det større krav både til autenticitet og kvalitet. Det ville selvfølgelig ikke vært like "riktig" om Oda hadde servert en "sånn pulver fårikål" som et familiemåltid eller en søndagsmiddag. Materialet viser på flere måter hvordan de ulike hel- og halvfabrikatene vurderes forskjellig. Elin forteller at "trondhemssodd med loff og smør" er en relativt vanlig middagsrett i hennes familie. På spørsmålet om hun lager den selv eller om hun kjøper "den på boks", svarer hun følgende: "Det er sånn boks, men det er ikke så veldig typisk boksemat, synes jeg. Den både smaker og lukter litt sånn hjemmelaget, som en lapskaus".

Temaet ferdigmat viser på en forbilledelig måte hvordan valg av middagsretter ikke bare kan knyttes til fysiologiske og perseptuelle føringer, men også til kulturelle og sosiale føringer på hva som kan og ikke kan spises. Det er først og fremst ikke den sensoriske smaken som gjør at ferdigmat smaker dårligere enn hjemmelaget mat, men det at den kommer på kollisjonskurs med de dominerende normene for rett matlagingspraksis.

### 6.2.2 Brødmatt, boller og kaker

Et annet eksempel på mat som er plassert langt nede i det norske middagshierarkiet er brød, boller og kaker. Brød er å betrakte som frokost eller lunsj, og ikke middag. Når man snakker om oppløsningstendenser i det norske middagsmønsteret, er et vanlig uttrykk nettopp "frokostisering". Med dette begrepet sikter man til et middagsmønster hvor den tradisjonelle varme maten i økende grad har blitt erstattet av kald brødmatt. Tallene fra måltidsstudien (Bugge og Døving 2000) viser imidlertid at dette er et lite utbredt spisemønster. Som nevnt er det 96 prosent som oppgir å ha spist "varm mat" til gårsdagens middag.

Når det gjelder boller og kaker er dette i en middagskontekst å betrakte som en dessert eller et kaffemåltid. Dessert tilhører middagsmåltidet, men bare hvis det er en del av et fullverdig måltid; "jeg spiste wienerbrød til middag i dag" er rett og slett en umulig setning på norsk. Kjøtt eller fisk skal komme først, for at det skal kunne kalles en middag. Wienerbrød vil bare være moralsk akseptabelt hvis

den faste kombinasjonen følges. Som det vil komme frem av kapitlet om middagens biografiske repertoarer, er det nettopp slike forhold som gjør søte bakervarer til en yndet måte for tenåringer å gjøre opprør mot de voksnes mathegemoni ("ersatte mammas middag med muffins fra *Seven Eleven*" eller "kaste den medbrakte matpakken og spise skolebrød eller vafler i storefri").

I måltidsstudien (Bugge og Døving 2000) blir brød som middagsmat beskrevet som en anomali. De kvalitative beskrivelsene viser at dette er en sannhet med modifikasjoner. Selv om brødmat er noe kvinnene prøver å unngå å servere til middag, viser beskrivelsene at det kan forekomme situasjoner hvor brød som middagsmat også er å betrakte som et gyldig alternativ.

**Kristin**

Denne kvinnen ble skilt et halvt år før intervjuet ble foretatt. Hun har den daglige omsorgen for to døtre, 4 og 7 år gamle. Kristin er 35 år gammel, arbeider som teknisk tegner i full stilling. Hun bor i en blokkleilighet.

Som det vil komme frem i kapitlet om middagens sosiale repertoarer, står aleneforeldre overfor særlige utfordringer i utformingen av et middagsmønster. Kristins barns spiser ikke middag når det serveres fisk. Dette har resultert i at Kristin har erstattet to av ukens varme middagsmåltider med "brødmat med fiskepålegg". I følge Kristin er dette noe hun oppfatter som en god løsning på barnas vegring mot å spise fisk. Dette ble derfor betraktet som et helt legitimt valg av middagsmat. I sin begrunnelse gir Kristin også uttrykk for at hun betrakter dette som en "mer ordentlig middag enn pizza og pølser". Dette er altså et eksempel på at brødmat faktisk kan brukes for å øke middagens sunhetsmessige verdi.

**Karin**

Dette er en 36 år gammel trebarnsmor. Hun har en datter på 8 år og to sønner på henholdsvis 5 og 2 år. Hun er ergoterapeut og jobber i 50% stilling. Mannen hennes er sykepleier. Han arbeider i det private næringsliv. Familien bor i en tomannsbolig.

Av materialet kommer det frem at begrunnelsene for å bruke brødmat til middag generelt har mange likhetstrekk med bruken av ferdigmat (mellommåltid, splittet måltid osv.). Et eksempel på dette er Karins redegjørelse for dagens middag, "brødskive med speilegg". Karin forteller at en følge av mannens reisevirksomhet, er at speilegg til middag er noe de spiser relativt ofte. Når han ikke er hjemme er dette en vanlig middagsrett i familien. Karin definerer denne retten som middag, men utdyper sin beskrivelse ved å fortelle at hun blir flinkere til å lage middag når mannen er hjemme. I denne sammenheng utdyper hun ikke hva hun mener med "flinkere". Av den videre beskrivelsen fremkommer det imidlertid at fraværende familiemedlemmer legitimerer det å velge enklere middagsretter. Dette gjelder også når barn ikke deltar ved måltidet. Utgangspunktet for Karins beskrivelse av speilegg er nettopp at dette har vært "dagens middag". Hun beskriver dagen som en "uheldig dag". Når Karin har valgt å forenkle middagsmåltidet skyldes dette at datteren skulle i bursdagsselskap og sønnene skulle på fotballtrening. Til vanlig er middagen et viktig hverdagsrituale i denne familien. Karin forteller at noe av det første barna hennes spør om når de kommer hjem på ettermiddagen er: "Hva skal vi ha til middag, mamma?". Da hun hadde svart at



dagens middag var ”speilegg”, hadde sønnen på fem år altså bemerket ”er det middag?”. Det er nettopp denne formen for utsagn som viser hvordan middagen inngår som en fast del av familiens ettermiddagsliv.

Selv om brødmatt til middag stort sett er å betrakte som en anomali, er det altså situasjoner hvor brød kan være et akseptabelt alternativ. Det å spise boller og kaker som middagsmat vil imidlertid aldri kunne bli et middagsmåltid. Materialet viser at dette er ensbetydende med det å droppe middag. Dette kommer blant annet til uttrykk i Odas beskrivelser.

**Oda**

Oda er 37 år gammel, gift og har fire barn i alderen 2 til 8 år. Hun er utdannet musikk lærer og er gift med en musiker. De bor i en enebolig i et nybyggerfelt.

Oda kan fortelle følgende: ”På tirsdager spiser vi aldri middag”. Oda forteller deretter følgende om hvordan familien spiser på denne dagen: ”Da er det en sånn timeplan som nesten ikke går opp, og da hender det at vi stopper på Shell stasjonen og at ungene får en bolle i hånda eller noe sånt noe. Det må bare til noen ganger”. Hun avslutter beskrivelsen med å fortelle at ”tirsdag er en sånn kritisk dag”. Når dagen betegnes som kritisk skyldes det at alle hennes barn deltar i en eller annen form for fritidsaktivitet denne dagen. Det å bevege seg fra brødvarer til søte bakervarer må altså begrunnes som ”et kritisk valg”. Valget av spisested; bensinstasjon er også svært problematisk. Det å spise middag på gatekjøkken eller bensinstasjon har en svært lav moralsk og kulturelt verdi i den norske matkulturen. Det å spise på slike steder er noe mange gjør, men det er ikke noe man gjør ofte – ”et par ganger i måneden eller i året” (Bugge og Døving 2000).

### 6.2.3 Grillpølser og annen sommermat

Materialet viser at hagerommet; veranda og terrasse er viktige måltidsrom i sommerhalvåret. Av beskrivelsene kommer det også frem at de mange uteaktivitetene familiene deltar i gjennom sommermånedene gjerne kommer i konflikt med det kvinnene oppfatter som god og ordentlig middagsforvaltningen.

**Lise**

Dette er den eldste kvinnen i materialet. Hun er 46 år gammel. Lise har tre voksne sønner fra et tidligere ekteskap, og en datter på 4 år i sitt nåværende ekteskap. Hun har også et barnebarn på 3 år. Lise har handelsskoleutdannelse og arbeider som konsulent i fulltidsstilling. Ektemannen hennes er ingeniør. Familien bor i et rekkehus.

Lise er én av flere som beskriver hvordan middagsvanene er nokså forskjellig, avhengig av årstid: ”Når man kommer hjem på vinteren og høsten og sånn, så har man mest lyst til å være inne. Det er mye lettere å lage gode måltider, men på sommeren og våren, så vil man være ute, og det er liksom ingen som gidder å stå og lage middag – jeg gjør det ikke, og da blir det veldig ofte at vi lager ting ute på grillen, og da blir det grillmat”. Når man ser nærmere på subjektposisjonene i dette utsagnet ser vi hvordan hun legitimerer det å gjøre det enkelt om sommeren ved å referere til generaliserte andre; ”man vil være ute” og ”det er

ingen som gidder”. Før hun forteller at hun altså velger å lage enklere middager om sommeren, er det viktig å fortelle at dette er noe som ”alle andre” også gjør. Dette bidrar nettopp til å legitimere Lises praksis; ”jeg gjør det ikke” og ”vi hager ting ute på grillen”. Det som kanskje er mest interessant med denne beskrivelsen er utsagnet om hun ikke lager middag om sommeren, men ”grillmat”. Grillmat er altså ikke å betrakte som en middag. Lises beskrivelse er heller ikke enestående. Ingrid forteller for eksempel at hun ”ikke får sånn kjempedårlig samvittighet hvis hun ikke lager middag hver dag”. Hun sier i den sammenheng: ”Om sommeren gjør jeg det ikke – da griller vi i stedet for å lage middag”. Maren sier: ”Om sommeren tyr vi nok ofte til grilling”. Igjen ser vi bruken av begrepet ”ty til”.

**Tabell 6-2 Kokeboklitteraturens beskrivelser av henholdsvis sommer- og vintermat**

**En smak av sommer ...**”Nå er tiden inne for å kaste skjorta, gå barbeint og ta sjanser. Det er sommer. En god sommermat kan gjerne være sterk, men ikke tung, og maten bør lages av ferske råvarer så langt det er mulig. Velg dem med omhu. (Forord i kokeboken *Sommermat*, Dreyer Hensley 1997).

**En smak av vinter ...**”Snart faller mørket på og vi kryper inn i varme hus. Inne i stuen spraker ilden på peisen og sprer sin lune lukt ut i rommene, overveldet bare av duften fra kjøkkenet og forventningene om det gode måltid. Dampen der inne danner mønster på ruten, og kjøttkraften drypper så det freser i ovnen. Svoelet hveser når fyrstikkene tenner levende lys på det dekte bord. Det er tid for middag. Maten smaker av vinterlig temperament. Så forskjellig fra sommeren! Nå rekker det ikke lenger med lette dressinger og små matbiter etter innfall. Dressingen blir til saus, baguetter til grovbrød, gravlaks til ovnsbakt ørret og jordbær til en syndig kaloribombe. Det smaker stilltiende godt med krem på kakaoen og rømme i sausen. Nå krydrer vi med laurbær, rosmarin og hel pepper. (...). Smaken av vinter er mer intens, varmere og kraftigere. (Forord i kokeboken *Vintermat*, Dreyer og Hensley 1997).

Mens sommer knyttes til fritid (”tiden for å kaste skjorta”) og ferietid (”gå barbeint i gresset), blir vinter knyttet til inneliv (”overveldet av duften fra kjøkkenet”) og ordentlighet (”nå nytter det ikke med .. etter innfall” eller ”baguetter blir til grovbrød”). Sommeren kan på mange måter betegnes som ”en lang lørdag” (se punktet om lørdagens middag), og vinteren som ”en lang søndag” (se punktet om søndagsmiddagen). Om sommeren er det ikke bare lov å skeie ut – det er også forventet – men etter den ”søte kløe” kommer som kjent den ”sure svie”. Dette kommer blant annet til uttrykk i et intervju som ble foretatt umiddelbart etter skolestart. Heidi kan fortelle følgende: ”I dag spiste vi fiskeboller. Etter å ha vært på Mallorca i én uke så var dette det første jeg kunne tenke meg. Jeg hadde ordentlig lyst på fiskeboller”.

Når Tove blir spurt om familiens middagsvaner, innleder hun med å komme med en ”innrømmelse”. Ved å bruke dette ordet forteller hun umiddelbart at hun vedgår at ikke alt er optimalt. Av den videre beskrivelsen fremkommer det at familiens sommerliv har resultert i at familien har hatt det Tove betegner som ”et litt

slurvete kosthold den siste tiden". Hun mener at familien generelt har et sunnere kosthold om vinteren, mens det om sommeren har en tendens til "å gli litt ut". Intervjuer spør hva hun mener med "å gli ut". Hun forteller at det gjerne drikkes mer alkohol, og at man "koser seg mer". Det som egentlig tilhører helgen blir i stedet noe de gjør "hver dag". Hun forteller i den sammenheng at de har "grillet nesten hver dag". Dette til tross for at hun mener grillmat er usunt. Problemet med grillmat er at det blir for lite fisk og for mye kjøtt. En konsekvens av dette er også at det bryter med kravet om variabilitet.

Toves beskrivelser samsvarer med det som fremkommer i materialet i sin helhet. Mange av kvinnene forteller nettopp at et trekk ved sommerens middagsvaner er mer fet kjøttmat, mer alkohol, mer søtsaker, is og snacks enn om vinteren. Når grillmiddager beskrives som dårlige, må dette sees i lys av at middagens form og innhold assosieres med ferie og fritid, og ikke den sunne og fornuftige hverdagen. At grilling er en typisk "mannegreie" er kanskje også medvirkende til kvinnenes vurdering av grillmat som dårlig middag. Flere mener resultatet ofte blir "en svidd og brent kjøttklump".

Til tross for oppfatningen om at grillmat er dårlig middag, vil det være helt legitimt å erstatte det konvensjonelle middagsmåltidet med grill på varme og solrike sommerdager. Som Mette sier det: "Nå som grillsesongen har begynt, blir det mye grillpølser"<sup>44</sup>. Mona forteller noe lignende: "Jeg er så innmari glad i å være ute. Så vi tar ofte med oss en grill og griller kylling og pølser .. mye sånt .. ved stranda".

**Tabell 6-3 "Grillfenomenet"**

**En smak av sommer** ... Ikke rart nordmenn elsker å spise ute, når vi tenker på hvor kort sommeren er. Da vil vi ut og nyte varmen og sola til det fulle. Dessuten smaker maten så mye bedre i friluft. Grillmat er en klar favoritt og over 90 prosent av oss griller én eller flere ganger i løpet av sommeren. Det viser en undersøkelse som er gjort av MMI for Opplysningskontoret for kjøtt. Det er særlig de i aldersgruppen 25-39 år som er glad i grillmat. Bare syv prosent av oss griller aldri, og det gjør vel grilling til en av de mest folkelige skikker vi har her i landet. Det vanligste man legger på grillen er grillpølser og sommerkoteletter ([www.kokk.no](http://www.kokk.no), 13.06.02)

**Far er grillsjefen** ... 48 prosent oppgir at det er mannen i huset som står for grillingen. 24 prosent sier at mor er grillsjef. (...). Det er bare 10 prosent som svarer at de ikke griller. Undersøkelsen viser at det også er mannen som mest spontant inviterer til grilling, og gjerne fremstår som "mestergriller". Men kvinnen er likevel ofte organisatoren i forbindelse med grillseleksjoner. Hun tar seg av det praktiske, og "lar far sole seg i glansen fra glørne".

**Kjøtt dominerer.** Ikke overraskende er det grillpølser og koteletter som er vinnerproduktene. 81 prosent grillet vanlige grillpølser eller wiener i fjor sommer.

**Fingermat** ... Grilling blir sett på som enkel måltidstilberedelse, og det skal helst være mat som kan spises med fingrene ([www.handelsbladetfk.no](http://www.handelsbladetfk.no), 12.05.04).

<sup>44</sup> Ordet sesong blir i *Bokmålsordboka* (1997) brukt synonymt med ordet "årstid".

Frossenpizza, suppeposer, brødmat, kaker og grillmat er typiske eksempler på middagsmat som befinner seg langt nede på det norske middagshierarkiet. Som nevnt, er det fiskemiddagen som troner øverst.

#### 6.2.4 Fiskemiddagen

Et søk i datamaterialet på ord som ”ordentlig”, ”god”, ”sunn” og ”bra”, viser at den typiske konteksten som fremkommer er ulike beskrivelser av fisk som middagsmat. Søket viser at fiskemiddager i all hovedsak knytter seg til hverdagens middager; fisk er fornuftig og sunn mat. Når det blir sett nærmere på de fortellerstrukturene som fremkommer i materialet, viser det seg at begrunnelsen for å servere fisk ikke først og fremst er at det er noe som smaker godt, men at det er noe som gjør godt for helse og samvittighet. Det er også vanlig at kvinnene innleder svaret på spørsmålet om typiske middagsretter i familien med: ”Vi spiser fisk i hvert fall 2-3 ganger i uken”. Dette forteller nok mer om deres idealer og intensjoner enn hva de faktisk gjør.

Anne er blant dem som opplyser at familien spiser mye fisk. På spørsmålet om hva hun forstår med begrepet ”ordentlig middag”, svarer hun: ”Fersk fisk som spises hjemme med poteter og ordentlige grønnsaker”. Hun supplerer beskrivelsen med å si at det også er det sunneste. Hun begynner deretter å drøfte ”kjøttkaker i brun saus”. For henne er dette også et eksempel på en middag hun rangerer høyt, selv om den rent ernæringsmessig ikke er det ”sunneste” alternativet. Dette viser middagens kompleksitet. En god middag knyttes ikke bare til hva som er sunt, men også til hva som ivaretar norske tradisjoner og er en del av den norske matkulturen. På samme måte som kjøttkakemiddagen, kan også fiskemiddager inngå som et ledd i forvaltning av norske mattradisjoner. De typiske eksemplene er søndagens laksemiddag og julens rituelle lutefisk- eller torskemiddag. Det finnes også flere eksempler i materialet på hvordan fisk kan betraktes som møtemat. Når Marit forteller ”vi er så glad i sushi” – er hun ikke bare flink, men også moteriktig.

Mona forteller i likhet med Anne at fisk er noe familien spiser relativt ofte (2-3 ganger i uken). Etter å ha sagt dette kommer hun imidlertid med et ”men”. Monas innvending til familiens fiskemiddager er at de i for stor grad innbefatter fisk i form av fiskeboller, fiskepudding og lignende. Torill er også blant dem som mener at et uheldig trekk ved familiens middagsmønster er at den ferske fisken i for stor grad erstattes av fiskefarseprodukter eller frossenfisk: ”Vi tyr nok ofte til fryseboksen til denne stekte torsken og seibiff med løk”. Når kvinnene sier ”ty til” vil det si det samme som ”ta i bruk litt dårligere alternativer”. I sin helhet viser materialet at kvinnene oppfatter det som lettere både å tilberede og spise bearbejdede fiskeprodukter. Dette er imidlertid ikke rangert like høyt som det kvinnene betegner som ”ren” eller ”fersk” fisk. Dette er å betrakte som naturprodukter, mens fiskefarseproduktene i større grad blir oppfattet som industriprodukter. Dette viser igjen at idealet er at mest mulig av middagens bearbejding bør skje på hjemmets kjøkkenbenk.

Selv om kjøtt er den vanligste bestanddelen i en norsk middag (Bugge og Døving 2000), er det den ferske fisken som er å betegne som kongen av det norske middagsbord. Malin er et eksempel på hvordan dette kommer til uttrykk i materialet.

**Malin**

Dette er en 38 år gammel svensk kvinne. Malin møtte sin norske samboer og flyttet med ham til Norge da hun var i 20-årene. Paret har to døtre på 7 og 4 år. Hun er sykepleier og arbeider deltid. Samboeren er dataprogrammerer. De bor i et rekkehus. Hjemmet hennes kan nærmest beskrives som "klippet rett ut av en møbelkatalog". Det er moderne og tidsriktig innredet. Rommene er preget av total orden og symmetri.

På spørsmålet om hva familien har spist til middag den dagen intervjuet blir foretatt, svarer Malin med en fornøyd mine: "Det lukter du kanskje? – vi spiste kokt laks med agurksalat". Hun utdyper svaret ved å si at "det var en ordentlig middag, da, med poteter og agurksalat ... ja, sånn ordentlig middag da". Hun forteller videre at kokt laks er en middagsrett hun "prøver" å ha én gang i uka. Laksen representerer en middagsingrediens som alle familiemedlemmene kan enes om, samtidig som den oppfyller Malins plikt til lage "ordentlig middag".

Malins begrunnelse - "noe vi kan enes om" - er betegnende. I sin helhet viser materialet at det knytter seg en rekke utfordringer til det å servere fisk til middag:

- *Fiskemiddag blir ofte et urolig og masete måltid*

Liv forteller at hun nedprioriterer ren fisk fordi måltidet blir "masete" når hun må bruke mye tid på "rensing" og "fjerning av ben". Som Liv sier det; "da blir jo alt kaldt før jeg får satt meg ned og spist". I denne situasjonen mener hun at "såanne ferdige" – det vil si "fileter uten mye ben" er det som er best egnet for familien. Hun avslutter beskrivelsen med å fortelle at mannen ikke engang orker å ta i rå, fersk fisk.

- *Fiskemiddag er et typisk eksempel på "æsj-mat"*

Flere av kvinnene forteller om menn og barn som har en betydelig motvilje mot fisk. Lise kan fortelle følgende om eksmannens forhold til fisk: "Eksen min spiste overhodet ingenting som kom fra sjøen". Dette hadde ført til at hun som oftest måtte lage to middager – pølser til mannen og fisk til henne og barna. Hun mener imidlertid at mannens motvilje mot fisk har "rammet barna" og at det er noe de er blitt "merket av". Ingen av hennes tre eldste barn liker fisk.

På spørsmål om familien har diskusjoner omkring valg av middagsretter, forteller Trude: "Å, ja rett som det er. Det er ofte barna sier "Å, skal vi ha fisk – æsj!". Det er mange av kvinnene som gir lignende beskrivelser. Kristins barn er et eksempel på dette. Som det kommer frem tidligere i dette kapitlet, har dette altså ført til at hun erstatter konvensjonelle fiskemiddager med "brødmat med fiskepålegg". Kristin gir uttrykk for at det å få til et middagsmønster som alle kan enes om, er en stor utfordring; "det blir alltid krangel. De skal ha pannekaker, grøt og tomatsuppe som de liker, men jeg ønsker å ha det litt mer variert. Jeg vil i hvert

fall ha fisk én gang i uka”. Intervjuer: ”Hvorfor det?” Kristin svarer da følgende: ”Det er litt fordi det er sunt og så er jeg glad i fisk. De liker ikke fisk. Den yngste kan spise fiskekaker, men ellers sitter de nærmest og brekker seg. Det er alltid et eller annet feil med middag”. Til tross for de mange utfordringene velger altså Kristin å servere familien middag daglig. Det er også viktig for henne at barna spiser annen middag enn de typiske ”barnerettene”. Fiskens posisjon i middags-hierarkiet kommer også tydelig frem av hennes bestrebelser på å få barna til å spise fisk; ”brødkive med makrell i tomat til middag”. Dette serverer hun barna én til to ganger i uken. Problemet med å servere middag som barn ikke liker, fører ofte til at middagsmåltidet får et slags sosialt sammenfall – krangler og konflikter.

Materialet viser at det å velge ”mat som ikke alle kan enes om”, blir en særlig utfordring i familier med én voksenperson. Flere av kvinnene som lever alene med sine barn forteller at de svært ofte blir ”sittende igjen alene og spise middag”. Kristin sier i den sammenheng at ”det er fristende å velge barnemat – da blir alt så mye lettere”.

I sin helhet viser materialet at mange av kvinnene opplever det som vanskelig å få barn til å spise fisk. Anne forteller imidlertid at hennes barn foretrekker fisk fremfor helt kjøtt til middag. Årsaken er at de opplever det som lettere å tygge fisk. Hun er tydelig stolt når hun forteller at det barna spiser av fisk ikke bare er ”såne frityrpanerte”, men også fersk fisk. Det er i denne sammenheng også verdt å nevne den reaksjonen Hanne blir møtt med når hun forteller at barna hennes er glad i fisk; ”det var en tidligere kollega av meg som påstod at jeg hadde unormale barn fordi alle tre likte fisk!”. Når kollegaen velger et adjektiv som ”unormal”, forteller dette mye om hvilke forventninger man har til barns preferanser.

- *Det er vanskelig å få tak i fisk og det er tid- og arbeidskrevende å tilberede*

Flere av kvinnene gir uttrykk for at de synes det er vanskelig å få tak i fersk fisk; ”de har jo ikke fisk på Rimi”. Dette er altså kvinnenes nærbutikk. Det er imidlertid muligheter til å få kjøpt fersk fisk i en fiskebil som ofte er plassert utenfor det lokale kjøpesenteret. Det er også flere som synes det er vanskelig å lage fiskemiddager; ”jeg er ikke så flink til å tilberede den fisken” eller ”det blir lett at vi tyr til den kjøttdeigen – det er liksom så enkelt”.

Til tross for de mange utfordringene knyttet til fiskemiddagen er kvinnene opp-tatt av at ”familien måtte få i seg fisk”. Dette samsvarer med de moralske, sosiale og kulturelle oppfatninger omkring ”rett og riktig praksis” – det å servere familien et visst antall fiskemiddager i løpet av en uke var nærmest å betrakte som en forpliktelse. Det er imidlertid ingen i materialet som mener at deres middagsvaner er preget av ”nok fisk” – det er hele tiden beskrevet som ”vi prøver å få til, men ..”, ”vi burde vært flinkere”, ”jeg får det liksom ikke til ..”, ”min svarte samvittighet” .. osv. Den kvinnen i materialet som gir tydeligst uttrykk for dette, er alenemoren Torill. På spørsmålet om hvor ofte hun og sønnen spiser fisk sva-

rer hun: ”Det orker jeg ikke tenke på en gang, altså .. nei, jeg er dessverre ikke noe flink til å koke torsk og sånn. Det blir rett og slett sånn fiskegrateng med poteter til .. men at jeg spiser det oftere enn to ganger i måneden – det tror jeg ikke, altså”.

Dette bringer diskusjonen over på hvordan middagen blir strukturert i tid og rom. Hvordan ser en typisk middagsuke ut? Hvordan beskrives henholdsvis hverdagsmiddager, lørdagsmiddager og søndagsmiddager? Hva er rett og galt når det gjelder de ulike middagene? Dette er nettopp noen av de spørsmålene som vil bli forsøkt besvart i det neste punktet.

### 6.3 Middag – en strukturert situasjon – tid, sted, næringsmidler, bearbeiding

Som de vil komme frem av dette punktet vil de forskjellige middagsmåltidene kvinner tilbereder ha ulik struktur avhengig av når middagen skal spises, hvor middagen skal spises, hvordan middagen skal spise og hvem som skal spise middagen. I sin helhet viser materialet at den norske middagskulturen er et komplekst system<sup>45</sup>. Dette kommer blant annet frem av kvinnenens redegjørelse av hvilke middagsretter familien har spist uken før intervjuet ble foretatt.

Materialet viser at det man spiser fra mandag til torsdag betegnes som ”hverdagsmiddag”. De typiske hverdagsrettene baserer seg på fiske- og kjøttfarse; ”kjøttdeigretter”, fiskekaker, fiskefingre og lignende. Fredagens middag har som oftest et noe annet innhold og en noe annen form enn de andre hverdagsmiddagene. På lørdag spiser man ikke middag. Det typiske er å erstatte det konvensjonelle middagsmåltidet med ”lørdagskos”. Denne kosen strekker seg på mange måter fra fredag ettermiddag til lørdag kveld. Søndagsfrokosten innleder den ordentlige søndagen<sup>46</sup>. På søndag ettermiddag spiser familien ”søndagsmiddag”. Selv om tidssfæren fredag til søndag kan defineres som helg, blir også de ulike dagene innenfor helgen normert på forskjellige måter. Materialet viser at de betydningsbærende forskjellene mellom ulike middagstyper er relativt subtile. Kvinnene bruker slike forskjeller til å bygge opp

- *Måltidssystemer* (en hverdagsmiddag versus en søndagsmiddag)
- *Menyer* (fiskeboller versus søndagsstek)
- *Stilarter* (sunt og fornuftig versus tradisjonelt og ordentlig)

---

<sup>45</sup> Eriksen (1994) definerer et måltid som en institusjonalisert aktivitet. Det kjennetegnes ved at det har en struktur som gjør gjenkjennelse mulig, tid, sted, næringsmidlene som serveres, og hvordan de er bearbeidet (s. 39).

<sup>46</sup> Søndagens frokost er annerledes både i form og innhold enn hverdagens. Den spises på et senere tidspunkt enn i hverdagen. Det vil si at den både fungerer som frokost og lunsj. I motsetning til den individuelle hverdagsfrokosten, er familien samlet rundt bordet på søndag (Bugge og Døving 2000). Overgangen fra grovbrød med ost og syltetøy til rundstykker, egg og bacon er et tegn på en forfining av måltidet. Egg i ulike former (kokt egg, speilegg, egghakk) er i det hele tatt en helt sentral ingrediens i søndagens frokost.

Som det kommer frem er variasjon en viktig målsetting ved utformingen av et middagsmønster. De matkulturelle kodene som knytter seg til ukens ulike dager bidrar på vesentlige måter til å gi middagsmønsteret et variert preg. Det er mange av kvinnene som gir uttrykk for at det er viktig for dem å gjøre forskjell på hverdagens og helgens middagsmåltider. Det er kun én av kvinnene som mener det ikke er noen forskjell på middagsmåltidene i hverdagen og helgen.

**Mona**

Mona er 29 år gammel. Hun har et oppløst samboerskap og et oppløst ekteskap bak seg. Hun har den daglige omsorgen for sønnen på 3 år. Mona arbeider i fulltidsstilling som kontormedarbeider. Hennes tidligere ektemann er kioskeier. Hun bor i en blokkleilighet.

Mona svarer følgende på spørsmålet om forskjeller mellom helgens og hverdagens måltider: ”Vi prøver å spise god mat hele tiden”. På oppfølgingsspørsmålet om hva hun mener med ”god mat”, svarer Mona: ”Jeg kan godt lage oksestek midt i uka hvis det ramler meg inn”. Hun forteller videre at hun generelt har tid til å lage middag og at hun prioriterer å ha tid til daglige middagsmåltider. I den sammenheng opplyser hun at hun kommer hjem fra arbeidet relativt tidlig (”ved firetiden”). Dette gjør det mulig for henne ”å koke poteter og lage middag”. Hun forteller også at det å lage mat er noe hun og sønnen liker å gjøre sammen; ”Alexander elsker å hjelpe til, og da blir det jo en kjempefin aktivitet”.

Monas begrunnelse for ikke å gjøre forskjell mellom helg og hverdag kan forstås som en form for negativ legitimering. Som nevnt innledningsvis i dette kapitlet kan legitimering sees på som en forklarings- eller rettferdiggjøringsprosess. Kvinnenes begrunnelser for å gjøre eller ikke gjøre forskjell bidrar til å forklare den institusjonelle orden, samt gir den gyldighet. Det vil si at de praktiske grunnene til å gjøre forskjell på helg og hverdag gis en normativ verdighet. I Monas beskrivelse kommer det nettopp frem at hun har kunnskap om differensieringen mellom helg/hverdag; oksestek som en typisk søndagsmiddag, men for henne har det ingen verdi, og hennes beskrivelse viser at hun opprettholder tanken om en forskjell. Hennes fortolkning og pragmatiske anvendelse bryter imidlertid med denne tanken. Når hun sier at hun lager oksestek midt i uken også (”søndagsmiddag på mandag”), kan dette nettopp sees på som en måte å kommunisere at det å ikke prioritere middagen i hverdagen er noe Mona generelt ser litt ned på.

**Marit**

Marit er 33 år gammel og er samboer med en sør-amerikaner. Han er 40 år gammel og arbeider som servitør på en restaurant. Marit arbeider fulltid. Dette er den eneste kvinnen i materialet med utdanning på universitetsnivå (embetseksamen). Paret har en datter på 4 år. De bor i en blokkleilighet.

Marit forteller at en typisk hverdagsrett hjemme hos dem er fersk suppe som de lager ”fra bunnen av”. Hun har blant annet hjemmelaget kjøttkraft liggende i fryseren. Hverdagsmiddagen består som oftest av to retter, ”forrett og hovedrett”. Marit forteller at de ofte drikker vin til hverdagsmiddagen. De bruker gjerne



ne lang tid på tilberedning, og måltidet spises mellom seks og syv på ettermiddagen. I likhet med Mona, opplyser også Marit at det "egentlig er ganske liten forskjell mellom helg og hverdag".

Både Mona og Marit skiller seg på vesentlige måter fra de andre kvinnene i materialet når det gjelder synet på utforming av henholdsvis hverdags- og helgemiddager. Som Åse sier det: "Jeg kunne veldig godt tenkt meg å ha lite granne helgemat i hverdagen – det har en tendens til å blir det motsatte". I sin helhet viser materialet at kvinnene mener helgens måltider har en høyere standard enn det man greier å gjennomføre i hverdagen. Maren forteller for eksempel at hun "føler at hun kan lage en mer sånn komplett middag i helgen". Dette begrunner hun med at hun generelt har bedre tid, og at hun derfor kan tillate seg å bruke "litt lenger tid på maten". Dette er en helt typisk beskrivelse på forskjellen mellom hverdagens og helgens middagsmåltider.

**Tabell 6-4 De forskjellige måltidsrommene (Bugge og Døving 2000)**

*Kjøkkenet*

Kjøkkenet er et ganske privat rom. Når man kommer inn i et fremmed hus som gjest, ser man ofte at familien sitter på kjøkkenet, men at de forflytter seg til stuen når gjesten kommer. Å få sitte på kjøkkenet knyttes til nærhet og intimitet. Det er der maten blir laget, det er der rot er synlig og man får generelt tatt del i familiens hemmeligheter (private lapper på kjøleskapet, avtalekalender på veggen). Gullestad (1984) tittel på sin antropologiske studie av drabantbymødre i Bergen, *The Kitchen Table Society*, viser nettopp hvor sentralt kjøkkenet er i hverdagslivet. De fleste av småbarnsfamilienes måltider blir spist på kjøkkenet. Dette er det stedet kvinnene mener er mest hensiktsmessig i hverdagen.

*Spisestue*

Begrepet "spisestue" hentyder til et representasjonsrom hvor man inntar bestemte måltider. Spisestue er svært vanlig i Norge. I følge en Norsk Gallup (1996) undersøkelse har 76 prosent av alle nordmenn spisestue. Det er særlig søndagens middag, samt ved middagsbesøk at middagen blir servert i spisestuen. Det er imidlertid også mange som bruker spisestuen til fredagens og lørdagens kveldsmåltider. Dette er altså en viktig måte å markere forskjellen mellom helg og hverdag på. Videre har måltidsrommet en presenterende funksjon ved at det holder gjestene borte fra "kjøkkenrotet".

*Stue*

Stuen blir gjerne brukt til ettermiddagens kaffe-/temåltid, til kakemåltider, snacks og andre småretter. I stuen spises fortrinnsvis "kosematen", mens den ordentlige og fornuftige maten spises ved kjøkken- eller spisestuebordet.

Det er mange måter kvinnene markerer overgang fra hverdag til helg på. Til hverdags skal det være rimelig, sunt og fornuftig, mens det er forventet at familien i helgen skal unne seg litt ekstra kos. Fornuft og nytelse ("kos") synes som viktige antiteser som har hverdag og helg som sin tidssfære. Det som er forbudt i hverdagen blir normen i helgen. "Kos" er imidlertid først og fremst knyttet til

fredagens og lørdagens kveldsmåltider. Søndagsmiddagen er mer eksemplarisk, der alt er opphøyd og korrekt: den idealtypiske norske middagen.

Det er ikke bare middagens innhold som endres, men også middagens form. Kvinnenes beskrivelser viser at serveringen av mat i husets ulike rom langt fra er tilfeldig. Det er en omfattende enighet om hvor maten skal serveres og når, samt at dette er relativt strengt definert. De mest private og rutinemessige måltidene som frokost og hverdagsmiddag spises på kjøkkenet, mens helgens middags- og kveldsmåltider spises i spisestuen eller stuen. Disse rommene har en mer offentlig karakter og brukes når familien skal ha gjester eller kose seg. Stuen blir gjerne sett på som hjemmets formelle hyggested.

Malin forteller følgende: ”I hverdagen spiser vi på kjøkkenet, men i helgen spiser vi her. Intervjuet foregår i sofaen foran tv. Intervjuer spør om hun mener ”foran TV”. ”Nei, der borte på spisebordet”. Av materialet fremkommer det at kvinnene har noe ulikt syn når det gjelder ”spising foran TV”. For noen er ”TV-spising” et sentralt element ved helgens måltider. Det kan være at barna spiser en yoghurt eller lignende foran TV lørdag morgen (NRKs og TV2s morgensendinger for barn) eller at man koser seg med pizza under lørdagens TV-underholdning. Det å spise hverdagsmiddagen foran TV er imidlertid oppfattet som upassende. Det er også flere som nevner at de synes det er uheldig å la barn spise hverdagens frokost foran TV (”Fox kids”, ”Cartoon network”). For noen er det situasjonsbestemt hvorvidt TV-spising er å betrakte som ”kos” eller ”et problem”. Karin sier det slik: ”Vi spiser ikke foran TV i hverdagen – bare hvis middagen har blitt veldig sen så den blir midt i barne-TV. Men på fredagskvelden pleier vi å se *Norge Rundt* – og da spiser vi ofte mens vi ser på”.

Det finnes imidlertid også flere som bevisst forsøker å unngå spising foran TV. Noen mener det har negative konsekvenser for måltidets sosiale form; ”det blir vanskelig å snakke sammen”, mens andre mener det er ”så upraktisk” eller ”det blir så mye gris”. Et eksempel på dette er Stine. Hun synes TV-spising fører til så mye ”gris”. Hun foretrekker å gjennomføre måltidene på kjøkkenet; ”jeg makter det ikke. Vi vasker ikke huset så ofte, altså. Det har vi ikke tid til. Da må man begrense skitten til et sted hvor det lar seg feie opp”.

### 6.3.1 Hverdagsmiddagen

I likhet med det som fremkommer i surveyundersøkelser (Bugge og Døving 2000) om norske middagsvaner, viser også denne kvalitative studien at kjøtt er den mest sentrale bestanddelen i det norske middagsmønsteret. En typisk hverdagsmiddag synes å være det kvinnene betegner som ”en eller annen form for kjøttdeigrett”.

**Anne**

Dette er en 33 år gammel kvinne. Hun har to jenter på 8 og 5 år. Hun er jobber som lege-sekretær i 80% stilling. Mannen hennes er selger. De bor i en enebolig i rekke. Den yngste datteren har laktoseintoleranse.

Anne er blant dem som mener hverdagen i stor grad kjennetegnes av ”kjøttdeigretter”. Dette begrunnes med at hun generelt har dårlig tid når hun kommer hjem fra jobben, og at tiden til ”å stå og kokkelere er knapp”. Hun omtaler kjøttdeigretter som ”en grei løsning”, ”det er noe hun har liggende i fryseren”, samt at det er en matvare som gjør det mulig å opprettholde kravet om variasjon (”en matvare det er lett å lage mye forskjellig ut av”). Til tross for dette beskriver hun de mange kjøttdeigrettene som et litt uheldig trekk ved familiens middagsvaner. Som hun selv sier det: ”Jeg blir misfornøyd med meg selv når det går mer i kjøttdeig enn i fisk”.

Ingrid beskriver seg selv som svært tradisjonell. Hun mener deres hverdagsmiddag for det meste består av ”vanlig norsk mat”: ”Vi spiser mye sånn kjøttkaker, fiskekaker og fiskegrateng og sånt noe”. Trude mener hverdagsmaten består av ”fisk i alle fasonger”: ”Alt fra sånn kokt torsk og fiskepinner og fiskekaker og fiskeboller, men selvfølgelig spaghetti og pølser med potetstappe og sånt noe også”. Lene forteller at de typiske hverdagsrettene hjemme hos dem er ”kokt fisk, kjøttkaker, kjøttboller, gryteretter og pastamat”. Mette betegner deres hverdagsmiddager som et eksempel på ”norsk husmannskost”. Hun nevner i den sammenheng kjøtt og potet, grøt, pannekaker og pølser. I likhet med Ingrid og Mette bruker også Maren adjektivet ”norsk” når hun skal beskrive typiske hverdagsmiddager: ”Vi er glad i vanlig norsk mat – bruker ikke så mye av den fremmede og utenlandske som har kommet etter hvert”. Maren forteller at ”det er mye sånn fra frysedisken – mer sånn ferdigmat; fiskepinner, kjøttkaker og sånt noe”. Det er flere som nevner fryseboksen som et viktig element i hverdagsmiddagen. Som nevnt tidligere, forteller Lise at fryseboksen er noe de ofte ”tyr til i hverdagen”. Det er ensbetydende med middager av typen stekt torsk og seibiff med løk. Lise forteller også at pizza er noe de tyr til én gang i uka (”når noe ekstra skal foregå”). Kathrine nevner i tillegg til stekt torsk, fiskefingre og fiskegrateng også kylling og ”kyllingbiter” som sentral hverdagsmat. Elin nevner ”kylling og ris”. Hanne forteller at ”hverdagsmat er fiskekaker og fiskeboller – noe jeg også serverer ofte er fiskepinner med pømmes frites og salat”.

I sin helhet viser materialet at hverdagens middag for en stor del består av fiske- og kjøttfarsemiddager. På en skala fra helt ”hjemmelaget mat” (råvarer som omformes til matretter på eget kjøkken) til ”ferdigmat” (frossenpizza, suppeposer) kan man si at en typisk hverdagsmiddag befinner seg et sted midt i mellom. Torill er et typisk eksempel på hvordan dette kommer til uttrykk.

**Torill**

Dette er en 39 år gammel kvinne som lever alene med sin 3 år gamle sønn. Hun og samboeren hadde flyttet fra hverandre et par år før intervjuet ble foretatt. Hun har ingen utdanning utover videregående skole, og er ansatt som kontormedarbeider i en mindre bedrift. Hun bor i en enebolig i rekke.

Torill kan fortelle at hun og sønnen spiser pasta opptil fire ganger i uken; ”vi spiser veldig mye pasta”. På spørsmålet om hvordan hun tilbereder pastamiddagene, svarer hun følgende: ”Det kan være alt fra disse ferdigposene til Dolmio-

pakkene med paprikasaus eller soltørka tomater, eller at jeg lager den av fersk pasta – for eksempel tortellini - og serverer med buljong. Av og til putter jeg oppi en pakke med frossengrønnsaker med erter og agurk eller sånn, og blander det sammen”. Det å bruke poser og bokser som basis er i det hele tatt svært vanlig i beskrivelsene av hverdagens middag.

Torill er blant dem som har spist frossenpizza til middag den dagen intervjuet blir foretatt. Etter å ha svart at hun og sønnen hadde spist ”en sånn liten italiensk pizza bakt i stenovn” – tilføyer hun umiddelbart: ”Jeg hadde på litt ekstra ost da”. Som allerede nevnt, er dette en typisk strategi kvinnene tar i bruk for å gi middagen et mer personlig og hjemmelaget preg. Når pizza og pasta er blant gjengangerne i Torills middagsmønster, begrunnes dette med at det er noe sønnen hennes setter stor pris på. Årsaken til at dette er noe hun oppfatter som ”en god middagsløsning” er først og fremst at hun er alene med sønnen (”må spise noe han liker”). Hun har relativt trang økonomi (”det blir billigere for meg å kjøpe slike produkter enn å kjøpe alle ingrediensene hver for seg”). Hun mener også at det å arbeide i full stilling legger mange føringer på hverdagens middagspraksis; ”hadde jeg hatt seks timers arbeidsdag, så ser jeg ikke bort fra at jeg hadde hatt en annen middagsløsning enn det jeg ofte har. Jeg sier ikke hver dag, men at jeg kanskje oftere hadde hatt den derre litt mer fra-bunnen-laget middagen enn pose og halvfabrikata, liksom”.

Det er mange av kvinnene som mener den økte bruken av slike middagsprodukter er å betrakte som en uheldig utvikling. Den typiske rekonstruksjonen av oppvekstens middagspraksis er at ”den gang ble alt laget fra bunnen av”, mens man i dag altså i større grad måtte ”ty til slike halv- og helfabrikater”. I mathverdagens mange spenninger, konflikter, modifiseringer og tilpasninger finner altså kvinnene sin middagsoppskrift. Den middagsoppskriften de velger kan sees på som et sosialt produkt som de produserer gjennom de repertoarene som de har tilgjengelig. På bakgrunn av kvinnenes beskrivelser kan hverdagsmiddagens syntaks fremstilles slik:

- *Tid:* Mandag til torsdag omkring klokken 17.00.
- *Sted:* Kjøkkenbordet
- *Innhold:* Fiske- og kjøttfarsemat
- *Bearbeiding:* Midt i mellom helt hjemmelaget og ferdigmat
- *Form:* Flest mulige av familiemedlemmene samlet.
- *Orientering:* Nytte og fornuft.

### 6.3.2 Lørdagsmiddagen – form og innhold

Av materialet fremkommer det at vanlige betegnelser på lørdagens middag er ”lørdagskos”, ”kosemåltidet”, ”kveldskos” eller ”TV-kos”. I *Bokmålsordboka* (1997) blir kos brukt synonymt med ”hygge”. Som eksempler på hvordan ordet brukes i hverdagsspråket nevnes ”kaffekos” og ”kveldskos”.

- *Lørdagskos*

Oda gir en lang og detaljert beskrivelse av hvordan lørdagskosen arter seg i hennes familie. På spørsmålet om lørdagens ettermiddagsmåltid forteller Oda følgende: "På lørdag så pleier vi å spise rett og slett lørdagsgrøt – enkelt og greit. Det liker alle. Det er sånn på ettermiddagen". Intervjuer følger opp og spør om de spiser noe på kvelden. Oda svarer raskt: "Ja, ja!. Da spiser vi masse junk. Alt fra ostepop til .. hvis vi lager noe .. så er det hamburgere eller et eller annet sånn lørdagskos. Ungene fyller magen med sjokolade og seigmenn og alt mulig klissete". Lørdagskosen består altså av det Oda betegner som "junk". "Junk food" er i den norske matkulturen nærmest ensbetydende med gatekjøkkenmat, men omtales også som "søppelmat" og "tullemat". Uansett er det mat man gjerne betrakter som ernæringsfattig og dårlig sammensatt eller dårlig tilberedt. For Oda er altså lørdagskos nærmest synonymt med junk.

Det er ingen av de andre kvinnene som omtaler lørdagskosen som junk, men det er tydelig at "kosemat" er å betrakte som mat som det vil være lite akseptabelt å servere til hverdags. Det er ikke bare tillatt med kosemat i helgen, men nærmest å anse som normen. Dette kommer også frem i Annes beskrivelse: "På fredager og lørdager lager vi alltid noe ekstra godt liksom. På fredag er det alltid kos; ungene får brus til maten og så dekker vi et koselig bord". På spørsmålet om hva de pleier å spise, forteller Anne at det gjerne er barna som velger hva de skal spise, "så da blir det ofte taco eller pizza eller noe sånt no'. Den eldste dattera vår vil gjerne ha pølser hver dag, men det har vi sagt "nei" til – så det blir litt pølsemat også på fredagene". Åse forteller at på lørdagskvelden spiser de "sånne koseting". Et typisk eksempel på en slik matrett er "tacos". Begrunnelsen for å velge denne retten er at det er noe familien er "veldig glad i".

Når kvinnene beskriver helgens måltider, sier de gjerne følgende: "vi koser oss litt ekstra", "unner oss litt ekstra", "skeier ut", "et glass vin til maten hører med", "sparer ikke på noe" eller "spiser det vi har lyst på". Dette er selvfølgelig ikke en legitim måte å beskrive hverdagens middagsmåltider på. Hvis man har et slikt spisemønster hver dag kalles det ikke lenger "kos", men "rart", "unormalt" eller "nødmat" og "kriseløsning". Mens matretter som pølser, pizza og pommes frites er å betrakte som "kosemat" i helgen, blir det altså "krisemat" i hverdagen.

- *Barnas favoritter*

I sin helhet viser materialet at barn legger mange føringer på utformingen av familiens middagsmønster. Når det gjelder beslutninger om hva familien skal spise til middag er det i hovedsak fredager og lørdager som blir beskrevet som "barnas dager". I hverdagen blir det tatt langt mindre hensyn til barnas ønsker og preferanser. Det ville rett og slett blitt oppfattet som galt å gi etter for "barns favoritter" i de daglige middagsmåltidene. På spørsmålet om hva familien pleier å spise på fredager og lørdager sier for eksempel Kristin: "Da får barna favorittmaten sin. Det er pølser eller pizza!" Hun sier i den sammenheng at dette er egentlig det barna hennes ønsker å spise til middag hver dag. Som det kommer frem av det ovennevnte er Annes praksis et typisk eksempel på hvordan barn får økt innflytelse på helgens måltider; pølser, taco og pizza. Hun sier i den sam-

menheng: ”Datteren min vil egentlig ha pølser hver dag, men da sier jeg at det er fredagsmat!”.

**Tabell 6-5 ”Barnas favoritter”**

*Minikokkens kokebok*: Dette er ikke en vanlig oppskriftssamling. Dette er først og fremst barnas inspirasjonsbok for bruk på kjøkkenet.

*Forsidebildet*: Fotografier av sjokoladekjeks, pepperkake, kakepynt, jordbær, egg, tacos, hamburger, tomater, løk, kjøkken- og serveringsutstyr.

*Middagsoppskrifter*: Pizzapannekake, spøkelsespasta, hamburgere, piratpannekake, tacos, pytt i panne.

(Bodlund/Bodlund 2000. Boken er utgitt i samarbeid med H&M Rowells AB).

Den vanlige struktureren av lørdagens ettermiddagsmåltider er altså et mellommåltid på ettermiddagen, og deretter et varmt måltid senere på kvelden. Materialet viser at den såkalte ”lørdagsgrøten” er et typisk eksempel på ettermiddagens mellommåltid. Lørdagens ettermiddagsmåltider representerer således både tradisjon (”lørdagsgrøten”) og innovasjon (”taco”).

**Tabell 6-6 Lørdagsgrøt**

På en nettside med navnet, *Norsk tradisjonsmat* finner man oppskrift på ”Lørdagsgrøt”. Dette er en risgrynsgrøt med melk og fløte ([www.tradisjonsmat.no](http://www.tradisjonsmat.no)).

På Tines nettside kan vi lese: ”Risgrøt på bordet er vanlig i norske hjem, spesielt på lørdager ([www.tine.no](http://www.tine.no)).

En typisk begrunnelse for å servere lørdagsgrøt er nettopp ”det er jeg vokst opp med” eller ”det er noe som henger igjen fra barndommen”. Når det gjelder lørdagens ”lørdagsgrøt” med påfølgende ”kveldsmåltid” er en typisk begrunnelse for denne måltidsstruktureringen at dette er noe kvinnene ”har med seg fra egen oppvekst”. Karin som er vokst opp med ”lørdagsgrøt”, forteller at dette er noe hun opprinnelig har ønsket å videreføre i sin egen familie, men at hun ikke har lyktes. Hun pleier imidlertid å friste barna og ektemannen med at hun da skal koke ”litt ekstra” slik at de får ”riskrem til dessert på søndag”. I likhet med Karin er også Mona vokst opp med ”lørdagsgrøt”: ”Jeg er på en måte fostra opp med at det hadde man hver lørdag”. Hun forteller at verken hun eller sønnen er noe glad i risengrynsgrøt, og derfor er dette noe hun ikke velger å servere. Hun har imidlertid valgt å videreføre vanene med et enkelt ettermiddagsmåltid og et varmt kveldsmåltid på kvelden.

Hanne forteller at de vanligvis spiser grøt på ettermiddagen, og ”noe varmt” på kvelden. Hun forteller i den sammenheng at dette ofte er ”pizza – hjemmelaget pizza”. Kathrine forteller også om ”grøt på formiddagen”, og ”en sen middag”. Elin rapporterer i likhet med de to andre kvinnene at risengrynsgrøt er noe fami-

lien spiser nesten hver lørdag. Hun forteller at pizza er noe de spiser på fredagene

I likhet med kosemat av typen pizza og tacos er heller ikke grøt noe kvinnene beskriver som en fullverdig middag. På spørsmålet om hvor ofte Elin og hennes døtre spiser middag svarer hun tre til fire ganger i uken. På spørsmålet om hva de spiser de dagene de ikke spiser middag svarer hun: "Havregrøt eller risen-grynsgrøt". Hun sier at det er mer å betrakte som "kornmat eller brødmatt" enn som en middag.

- *Nye og eksotiske matretter*

Materialet viser at det kvinnene betegner som "ny og eksotisk mat", er viktige ingredienser i fredags- og lørdagskosen. På spørsmålet om familien spiser utenlandsk mat, svarer Mona: "Det er i helgen, det!". Dette er dagene for å eksperimentere med det nye; tacos, sushi, pizza, kebab, tapas osv. Middagsretten behøver nødvendigvis ikke ivareta tradisjoner ("søndagsmiddagen") eller være god for kroppen ("mandagsmiddagen"). Fredag og lørdag er dagene for matkulturelle eksperimenter. Marianne forteller at hun på lørdagskvelden liker å "eksperimentere litt". Når det gjelder lørdagens kveldsrett blir det derfor ofte til at hun "tar det jeg har og så ender jeg opp med noe som ikke har et navn".

Det finnes flere eksempler i materialet på at kvinnene synes "norsk tradisjonsmat" er upassende å servere på lørdagskvelden. Åse forteller at hun "ikke ville like" å servere kjøttkaker på en lørdag: "Nei, det tror jeg aldri jeg ville finne på!". På spørsmålet om hvorfor dette ville være en utenkelighet, svarer Åse: "Nei, sitte på kvelden og se på et TV-program og spise kjøttkaker .. nei ..!". Kjøttkaker fremstår altså som nokså malplassert på lørdagskvelden uten at Åse gir noen nærmere begrunnelse for det; "slik er det bare!". Kjøttkaker er imidlertid en typisk middagsrett i familien, både i hverdagen og på søndagen. I hverdagen kjøper hun vakuumpakkede kjøttkaker, mens på søndag må de være hjemmelagde, forteller Åse.

Tilbehøret bidrar også til å signalisere en overgang fra hverdag til helg. Et eksempel er overgangen fra kokte poteter (hverdag) til ris og pommes frites (fredag/lørdag), og igjen kokte poteter som en viktig ingrediens i søndagens middag. På spørsmålet om forskjellen mellom lørdagens og søndagens middag, svarer Lise for eksempel: "Vi har som regel ris eller pommes frites på lørdagskvelden, men på søndag bruker vi poteter og grønnsaker. Da blir det mer søndagsmiddag. Det er forskjellen".

- *TV-middag*

Materialet viser at TV inngår som en sentral del av måltidskosen i helgen. På spørsmålet om hva Malin og hennes familie har spist sist fredag og lørdag svarer hun for eksempel: Da hadde vi kosemiddager foran TV. Andre prøver imidlertid å unngå TV-titting under disse måltidene. Anne poengerer for eksempel at de spiser helgens kveldsmåltider ved stuens spisebord, og "ikke i sofaen foran TV!" Begrunnelsen er at det går ut over fellesskapet og det å snakke sammen. Hun

forteller også at hun i helgen dekker et ” allright bord hvor alle sitter og koser seg sammen”. Det er flere av kvinnene som gir uttrykk for et slikt syn. Marianne sier i den sammenheng at det for henne er viktig at det er måltidet og ikke TV'en som skal binde familien sammen. Hun synes også TV lett kan bidra til konflikter, fordi de voksne og barna sjelden har sammenfallende preferanser.

- *Familie-, venne- eller parmiddag*

Materialet viser også at det er noe ulik praksis med hensyn til barns deltakelse under lørdagens kveldsmåltid. For noen innebærer lørdagens måltidsfellesskap at hele familien deltar, for andre er det kun de eldste barna, og videre er det noen som bruker lørdagens kveldsmåltid som en anledning for et voksent måltidsfellesskap. Dette har selvfølgelig også en viss sammenheng med hvilken alder familiens barn har.

Intervjumaterialet viser at fredagens og lørdagens kveldsmåltider blir sett på som en mulighet til å ivareta romantikken i parforholdet. Viktige ingredienser i dette måltidet er vin, levende lys og ”voksen mat” (biff, eksotisk, sterkt krydret), samt at måltidet blir inntatt etter at ”barna var i seng”. Det å lage separate voksen- og barnemiddager vil ikke være et legitimt valg i hverdagen. Hverdagens middag skal samle hele familien, og har en viktig funksjon med hensyn til oppdragelse og sosialisering av barn inn i den norske matkulturen.

**Marianne**

Dette er en 35 år gammel kvinne. Hun er gift og har tre barn i alderen fra 9 til 2 år. Hun arbeider i 80% stilling som vernepleier. Mannen hennes er kontorsjef. De bor i rekkehus.

Hos trebarnsmoren Marianne er det kun den eldste datteren på 9 år som spiser sammen med foreldrene på lørdagskvelden. Begrunnelsen er det ”å gi den eldste litt ekstra”. Hun mener at de minste gjerne krever så mye oppmerksomhet gjennom dagen, og da er det viktig å få den eldste til å føle at hun ”i hvert fall er stor”. Det er datteren som bestemmer hva som skal serveres, og hennes valg er gjerne ”innbakte pølser”.

Materialet viser at lørdag er den typiske dagen for vennemiddag. Hvis barn er invitert med til middagsmåltidet, er det noen som velger å dekke separate bord for voksne og barn, mens andre mener alle skal samles omkring ett bord. Malin forteller at når de har venner på besøk (én til to ganger i måneden) pleier de voksne og spise ved stuens spisebord, og barna spiser på kjøkkenet. Intervjuer spør da: ”Hva er tanken din med det?”. Malin mener barna synes det er stas å ha et eget bord, samt at det skaper en bedre måltidssituasjon både for barn og voksne: ”Det blir det så mye uro, for de vil spise... og vi vil kanskje sitte lenge og kose oss, og de blir ferdige og vil gjøre noe annet”. Materialet viser at når man dekker eget barnebord, er det også vanlig med to menyer: én for de voksne og én for barna. Marit gir uttrykk for å være kritisk til denne praksisen. Hun sier følgende om det å lage separate barnemåltider: ”Jeg syns at barn og voksne og sånn skal spise sammen, og at det ikke skal være sånn - selv om det er gjester her, så synes jeg at barna skal spise sammen med de voksne og at det ikke skal være



sånn egne barnebord og menyer for dem. Det er viktig”. På spørsmålet om hva hun mener er galt med å lage et slikt skille, svarer hun: ”Da lærer ikke barna å oppføre seg, liksom (ler litt). De lærer ikke å snakke, og de lærer ikke å høre på andre og... de lærer ikke å høre på hva voksne sier - det er unaturlig, liksom”.

På fredag og lørdag ettermiddag og kveld skal familien ”kose seg”. Som det kommer frem av den ovennevnte beskrivelsen innebærer denne kosen at man spiser mer av den syndige og ulovlige maten. De voksne drikker gjerne alkohol til maten, og barna drikker brus. Måltidet blir spist på et senere tidspunkt, og det spises som oftest ved stuens spisebord eller i sofakroken foran TV. Den ordentlige og fornuftige hverdags- og søndagsmaten hører ikke hjemme på fredagens og lørdagens middagsbord. Det er spennende, ny og eksotisk mat som synes å være særlig egnet å servere.

På bakgrunn av kvinnenens beskrivelser kan lørdagsmiddagens syntaks fremstilles slik:

- *Tid:* Mellommåltid (15.00-16.00) og kveldsmåltid (19.00-22.00).
- *Sted:* Salongbordet og stuens spisebord.
- *Innhold:* Lørdagsgrøt, ”kosemat”, ny og eksotisk mat.
- *Bearbeiding:* Fra helt hjemmelaget til delvis hjemmelaget.
- *Form:* Felles ettermiddags-/kveldsmåltid, splittet kveldsmåltid (par).
- *Orientering:* Kos og nytelse.

### 6.3.3 Søndagsmiddagen – form og innhold

Når Ingrid forteller hva hun legger i begrepet ordentlig middag, sier hun umiddelbart: ”Forrige søndag”. Den dagen hadde hun laget hjemmelaget lapskaus. Hun fortsetter med å fortelle at det hun assosierer med en dårlig middag er det familien hadde spist forrige lørdag. Ingrid og hennes familie hadde spist lørdagens ettermiddagsmåltid (pizza) ”på senteret” i forbindelse med storhandel.

Når Kathrine skal beskrive en typisk middagsuke i hennes familie, opplyser hun innledningsvis: ”Jeg er vokst opp med søndagsmiddag”. Hun tar det nærmest for gitt at intervjuer forstår hva hun mener med søndagsmiddag, men etter en liten pause følger hun opp og sier: ”Det å spise ordentlig middag på søndager er noe jeg prøver å holde på”.

#### **Kathrine**

Dette er en 32 år gammel tobarnsmor. Hun har en jente på 6 år og en gutt på 2 år. Kathrine jobber som personalkonsulent. Mannen hennes er elektriker. Familien bor i et rekkehus.

Hanne gir en lignende beskrivelse som Kathrine på spørsmålet om hva familien har spist til middag sist søndag: ”På søndag hadde vi sånn søndagsmiddag”. Begrepet søndagsmiddag antas å være så alminnelig kjent at en nærmere forklaring ikke er nødvendig.

- *God, gammaldags mat*

Dette er det typiske svaret kvinnene gir på spørsmålet om hva de pleier å spise på søndager. Av beskrivelsene fremkommer det at typiske søndagsretter er ulike former for retter av helt kjøtt (koteletter og stek, samt lapskaus og fersk suppe). Videre er det også mange som nevner hjemmelagde kjøttkaker i brun saus. Kokte poteter og grønnsaker synes å være helt sentrale ingredienser. I sin helhet viser materialet at det er bred enighet om hva som henholdsvis passer/ikke passer å spise på søndager.

På spørsmålet om hva Kathrine mener er typiske søndagsmiddager i hennes familie, svarer hun: "Ulike steker med kokte poteter, rosenkål, erter, rødkål, saus og lignende". Når Kathrine skal begrunne sitt valg av søndagsmat sier hun: "Jeg vet ikke helt hvorfor, men det er slik mat jeg er vokst opp med, på en måte". Lene refererer også til oppveksten når hun skal beskrive hva hun legger i "søndagsmat": "Det er sånn jeg har med meg hjemmefra; da skulle det være steik og litt dyrere matvarer". Åse beskriver søndagsmat som "sånn gammel mat som tar litt lenger tid". Som eksempler nevner også hun retter som stek, koteletter og kjøttkaker. På spørsmålet om hva som er typiske søndagsretter, svarer Ingrid: "Hvis vi har fårrikål, så er det på en søndag". I likhet med de ovennevnte kvinnene begrunner også Ingrid dette valget med at det er noe hun har med seg hjemmefra. Videre sier hun at det også er typisk at hvis hun "slår til og lager noe sånn gammeldags, så er det alltid på søndagen".

Det er typisk at kvinnene bruker adjektiver som "gammel" og "gammaldags" når de skal beskrive søndagsmiddagen. Ordet "gammel" blir i *Bokmålsordboka* (1997) nettopp forklart med ord som tradisjonelt, vanlig og velkjent. Videre gis det flere eksempler på synonyme uttrykk som "skikk og bruk", "gamle takter" eller "av godt og gammelt merke".

- *Tradisjonell og "ordentlig" tallerkenmodell*

På spørsmålet om hva familien har spist sist søndag sier Ingrid "lapskaus". Begrunnelsen for dette valget er at det er lenge siden familien har spist det hun oppfatter som "en ordentlig middag med masse grønnsaker". Hanne svarer altså: "sånn søndagsmiddag" når hun blir spurt om hva de har spist sist søndag. På spørsmålet om hva hun mener med dette uttrykket, svarer hun at det er en middag hun har gjort seg litt mer i "flid" med. Intervjuer følger opp og spør hva slags mat hun tilberedte, og Hanne svarer: "Røkt kolje". Hanne mener imidlertid at dette ikke er helt representativt for valg av søndagsmat. Det er vanligere at de spisee kjøtt enn fisk. Hun nevner i den sammenheng kjøttkaker og koteletter. Selv om den foregående søndagsmiddagen ikke er helt typisk beskriver hun den som en "ordentlig god middag"; "ja, den var veldig god - med nypoteter og gulrotstuing".

**Hanne**

Dette er en 39 år gammel kvinne. Hun har en datter på 16 år fra et tidligere ekteskap, og to sønner på 7 og 3 år i sitt nåværende samboerskap. Hanne er sosionom og arbeider full tid. Samboeren er siviløkonom. De bor i et rekkehus.

Materialet viser at ovnsbakt laks eller ørret er de typiske eksemplene på søndagens fiskeretter. Dette blir gjerne servert med ”smeltet smør og agurksalat”. Når Liv skal fortelle om sin middagspraksis på søndag, sier hun: ”På søndag kan jeg bruke litt lenger tid og da lager jeg gjerne fisk. Det er for eksempel laks og sånt som er vanskelig å lage når jeg kommer hjem fra jobb i hverdagen”.

**Tabell 6-7 Noen eksempler på ”søndagsmiddag” (Hovig red. 1999)**

*Kjøttkaker*

”Mors” kjøttkaker er nok best i verden. Men det fins vel nesten like mange kjøttkakeoppskrifter som det fins mødre. Noen lager kjøttkakene små, andre store. Kjøttkaker serveres med eller uten saus, krydres med løk eller allehånde, eller med begge deler. De lages av kjøttdeig eller medisterdeig eller en blanding. Grunnoppskriftene kan brukes som en rettesnor.

Tid: ¾ - 1 time

*Ovnsbakt laks*

Denne er i 1999-utgaven beskrevet som *Hel fisk, kokt i ovn* (s. 205). Tilbehøret som anbefales er ”smeltet smør, hakket hardkokt egg og eller finhakket grønt, og kokte poteter og eventuelt agurksalat. Smøret kan byttes ut med en saus”. Etter ha lett i både 1982- og 1999-utgaven finner jeg ikke noen oppskrift på det som beskrives som ”den vanlige” eller ”norske agurksalaten. I begge utgavene finnes det imidlertid en oppskrift på en gresk agurksalat. Den blir omtalt som en salat utenom det vanlig og er altså ikke å forveksle med den tradisjonelle ”norske” agurksalaten (agurkskiver i vinaigrettesaus: vann, eddik, sukker, salt og pepper). I *Gyldendals nye store kokebok* finner man oppskriften under punktet *Marinerte grønnsaker*. Salaten har fått navnet ”Ga mmeldags agurksalat”.

*Oksesstek i ovn*

Når det gjelder denne retten er det lite som er endret mellom 1982- og 1999-utgaven. I begge utgavene beskrives matretten slik: ”Til en god oksesstek må det være saus. Det blir lite med sju med denne stekemetoden. Derfor er det klokt å kjøpe kjøttben og koke mørk kraft, se Buljong (...). Kraften kan fryses i passe store porsjoner. Tiden som er beregnet til tilberedning angis å være 2 ½ til 3 timer, og mengden er beregnet til 8 porsjoner (altså velegnet når besteforeldre, tanter og onkler kommer på besøk)”. I begge utgavene gis det retningslinjer for tilberedning av brun saus. Forslagene til tilbehør er også det samme i begge utgavene; ”grønne bønner, erter, brokkoli, blomkål, saus og kokte, bakte eller råstekte poteter. Tyttebær syltetøy, sylteløk eller sylteagurk” (s. 320, s. 366). Hvis man skal bruke restene kan man også ”servere steken med kokt ris eller potetmos”. Det er altså ingen endringer i å spore mellom utgavenes formidling av denne typiske søndagsretten.

De ovennevnte middagsrettene er typiske eksempler på det kvinnene betegner som ”vanlige eller typiske søndagsretter”. En typisk søndagsmiddag består altså av helt kjøtt (og noen ganger hel fisk), kokte poteter og grønnsaker. Som det kommer frem i den ovennevnte tekstboksen er søndagsmiddagens tilberedningstid betydelig lengre enn det som er tilfellet for hverdagsmiddagen. Av kvinnenes beskrivelser fremkommer det at de gjerne bruker om lag en halv time på å tilbe-

rede en typisk hverdagsmiddag ("den tiden det tar å koke poteter"), mens de i helgen gjerne bruker lenger tid.

I kokebokens omtale av disse såkalte "søndagsrettene" fremkommer det at ord og uttrykk som "gammaldags", "mors", "nasjonalrett", "kokte poteter", "saus" og "besteforeldre" er helt sentrale. Dette er et typisk eksempel på hvordan kokeboklitteraturen bidrar til en reproduksjon av de konvensjonelle formene; "slik lager man søndagsmiddag".

- *Norsk mat og norske matretter*

Som nevnt viser materialet at det er bred enighet om hva som passer/ikke passer å spise til søndag middag. Det mest upassende man kunne servere på søndager er gjerne det som kvinnene betegnet som "utenlandsk mat". Lørdag og søndag fremstår på mange måter som antiteser. Dette kommer tydelig frem i Åses beskrivelser. Som nevnt ville hun "aldri finne på å servere kjøttkaker foran TV på lørdagskvelden". Hun forteller senere i intervjuet at "sånn som taco ville jeg aldri servert på en søndag – det er sånn kosemat".

**Tabell 6-8 Den multikulturelle middagen (www.santamaria.no)**

**Santa Maria – Nordens største smakstilsetningsfirma - forteller følgende om firmaet på sin hjemmeside:**

En fantastisk utvikling som bunner i at vi har holdt fast ved å være best på krydder og spennende smakstilsetninger fra hele verden. Vi reiser ustanselig rundt og samler ideer og inspirasjon og dyrker vår kunnskap om krydder.

I dag er vi størst i Norden på krydder, grillprodukter og Tex Mex samt på Thai- og India-produkter gjennom Spicy World-konseptet vårt. På kort tid har vi også etablert oss som markedsleder på flere steder i Europa for øvrig. Det er også der vi ser vår ekspansive fremtid. Målet vårt er å bli størst i Nord-Europa på krydder og det ledende merket innen grillprodukter, Tex Mex, Thai og Indai samt andre Spicy World-produkter hos de fleste europeiske matkjeder.

Flere av kvinnene forteller at taco er en sentral bestanddel i familiens middagsmønster. Kathrine er blant dem som forteller at "taco er en av familiens favorittretter". På intervjuers spørsmål om dette er noe de spiser i hverdagen eller "på fredager, lørdager og søndager", svarer Kathrine: "Nei! Aldri på søndag". Etter å ha tenkt seg om sier hun: "Det er egentlig rart, men det har vi aldri hatt. Det er liksom ikke søndag, men fredags- eller lørdagskos". På spørsmålet om hva familien har spist sist søndag svarer Ingrid, "noe sånn tortillagreier". Det er tydelig at dette valget ikke er i samsvar med hennes forståelse av hva som er å betrakte som søndagsmiddag. Hun utdyper svaret med å si "det var en helt atypisk søndagsmiddag". Hun mener dette er noe hun vanligvis pleier å servere som en kveldsrett på lørdager.

**Ingrid**

Dette er en 38 år gammel tobarnsmor. Hun har to gutter på 5 og 3 år. Ingrid har ingen utdannelse ut over videregående skole. Hun arbeider i et forsikringselskap. Mannen hennes er it-konsulent. Familien bor i et rekkehus.

I likhet med Ingrid har også Åse spist noe ”unormalt” til middag søndagen før intervjuet ble foretatt; ”vi hadde faktisk spaghettikveld!”. Etter en avvæpnende latter forteller hun at det spiser familien ”normalt” aldri på en søndag. Årsaken til at denne søndagsmiddagen var annerledes enn den pleide, var at familien hadde vært på hyttetur. Intervjuer følger opp med å spørre hvorfor hun ikke synes dette passer som søndagsmiddag. Åse mener dette må sees i lys av at hun er ”veldig tradisjonsbundet”, og at hun har mange ”fikse idéer om hva slags mat som er lørdagsmat og søndagsmat”.

Åses og Ingrids beskrivelser av middagsretter som ”normale” og ”unormale” viser hvordan matretter altså kan bli gode eller dårlige, avhengig av kontekst. Det å servere ny og eksotisk mat er et typisk eksempel på noe som avviker fra de sosiale og kulturelle normene som omkranser søndagsmiddagen.

- *Søndagsturens premie*

Materialet viser at ”søndagsturen” er et viktig rituale i mange av familiene. Når man ser på fortellerstrukturene om familiens organisering av søndagens aktiviteter og måltider fremkommer det at man ”bør komme seg ut i skogen” for å gjøre seg fortjent til ”den tunge og fete søndagsmiddagen”. Det bør i denne sammenheng også nevnes at søndagsfrokosten er betydelig tyngre enn det som er tilfellet for hverdagens frokostmåltider: rundstykker, egg og bacon, ”finere kjøttpålegg” og ”finere oster” er typiske eksempler på bestanddeler i denne frokosten.

Selv om det er viktig å lage en ordentlig søndagsmiddag, må den ikke gå på bekostning av ”det å være sammen som en familie”. Et søk i datamaterialet viser nettopp at søndagsmiddagen er et typisk eksempel på de kontekstene som fremkommer om kvinnenes kritiske bemerkninger til oppvekstens middagsvaner. Flere av kvinnene forteller at et typisk handlingsmønster i oppvekstfamilien hadde vært at mødre hadde ”sendt” far og barn på tur, mens de selv var hjemme og tilberedt ”søndagsmiddagen”. Kvinnene gir uttrykk for at en slik løsning vil være utenkelig. Marianne beskriver det slik: ”Hvis vi er på tur eller ute hele dagen så lager vi middag når vi kommer hjem, enten klokka er fire, fem eller seks”. Selv om søndagsmiddagen er viktig, må den altså ikke spolere de andre aktivitetene som familien er involvert i løpet av søndagen. Materialet viser at dette ”ut-på-tur-rituale” er en viktig del av kvinnenes oppfatning om en komplett familiesøndag.

- *Storfamiliemiddag*

Materialet viser at søndagsmiddagen er et typisk storfamiliemåltid. Flere av kvinnene forteller om at de har vært på besøk hos foreldre eller svigerforeldre. Det er også flere som forteller at de selv har hatt besøk sist søndag. Mette hadde hatt besøk av sin mor og hennes samboer. Da hadde de spist ”entrecôte og bakte poteter”, mens Torill har hatt sønnens oldeforeldre på besøk; ”da ville jeg ha litt sånn ordentlig mat – de hadde reist med tog og sånn fra Askim”.

Som det kommer frem av denne redegjørelsen ser man at det meste av det kvinnene anser som passende for fredagens og lørdagens kveldsmåltid, blir upassen-

de når det gjelder søndagsmiddagen. Dette gjelder både dens form og innhold. Søndagsmiddagen synes først og fremst å ha til hensikt å ivareta norske mattradisjoner. I likhet med fredagens og lørdagens kveldsmåltid er det heller ikke så viktig at søndagsmiddagen er i samsvar med de rådende normene for sunn mat – maten er gjerne ”tung og fettrik”. Når man serverer laks til middag på en søndag, er ikke motivasjonen sunnhet, men tradisjon. Det er tydelig at kvinnene oppfatter søndagsmiddagen som et svært ordentlig måltid – mer eksemplarisk - der alt er opphøyd og korrekt. Kvinnene serverer tradisjonelle tallerkenmodeller. Maten blir gjerne spist ved spisebordet i stuen. Bordet er dekket med fint servise. Flere av kvinnene beskriver søndagsmiddagen som et ”storfamiliemåltid”. I materialet er det flere eksempler på at den siste søndagsmiddagen har blitt spist sammen med besteforeldre, oldeforeldre og søsken.

På bakgrunn av kvinnenes beskrivelser kan søndagsmiddagens syntaks fremstilles slik:

- *Tid*: Etter søndagsturen omkring klokken 17.00.
- *Sted*: Spisestuebordet.
- *Innhold*: Tradisjonell tallerkenmodell, norsk mat.
- *Bearbeiding*: Lang tilberedningstid, hjemmelaget.
- *Form*: Familie-/storfamiliemåltid.
- *Orientering*: Tradisjonsforvaltning.

Fra de teoretisk sett mange mulighetene kvinnene kan kategorisere og beskrive sin middagspraksis på gjennom uken, fremkommer det at det er en standard fortelling kvinnene velger – både når det gjelder form og innhold – slik er henholdsvis en hverdagsmiddag, lørdagsmiddag og en søndagsmiddag.

## 6.4 De rituelle middagsmåltidene

Som det kommer frem i analysen av den norske kokeboklitteraturen finnes det bestemte dager som omtales som ”store matdager”. Dette gjelder høytidsdager som for eksempel julaften, 17. mai, konfirmasjon. Høytidsdager vil si dager med en spesiell status som står i kontrast til hverdagen. Ordet høytid kommer antakelig fra det tyske *hochtit* som betyr kirkelig fest eller bryllup. I Norge regner man jul, påske og pinse som de tre store høytidene. Til de to førstnevnte hører det også med spesiell mat. Som det vil komme frem av denne redegjørelsen vil høytidens retter både ha et etnisk preg (”norsk tradisjonsmat”) og et familiært preg (”i vår familie spiser vi alltid ribbe på julaften”). Av alle årets middagsmåltider er nok *julekveldsmiddagen* det måltidet som det knytter seg størst forventninger til.

### 6.4.1 Julekveldsmiddagen – form og innhold

Som det kommer frem i kapitlet om det norske kjøkken, har mat og drikke alltid spilt en viktig rolle i julehøytiden. I *Den rutete kokeboken* (1982) ble julen

beskrevet som ”vår mest tradisjonsbundne høytid” (s. 692). Det blir også opplyst at maten er særlig viktig i dette familieritualet. Forestillingen om at ”det lukter jul” henspiller i stor grad på maten man pleier å spise ved denne anledningen; ribbe, pinnekjøtt, risgrøt, pepperkaker, tørkede frukter osv. Intervjumaterialet viser at det knytter seg høye forventninger til julens mat, og det blir lagt ned et betydelig arbeid i å tilberede julens mat og måltider. Da kommer familiens tradisjoner og vaner i høysetet.

**Tabell 6-9 Julemiddag**

En artikkel i *Apéritif* (03.12.03) har tittelen *Halve Norges julemiddag*. Det blir opplyst at man finner ribbe på seks av ti norske julebord. Videre kan man lese: ”Og på Østlandet er du nesten sær hvis du ikke har ribbe til middag denne dagen. På samme måte som det hører med til sjeldenhetene at det lukter liflig av svineribbe på Vestlandet. En tredel av landets husholdninger kjører trygt også første juledag, men så virker det som folk har spist seg lei. Til sammen setter vi til livs 3.000 tonn svineribbe i juletiden. Det blir mange middager på hver nordmann).

Videre kan vi lese:

Før i tiden var svineribbe noe av det mest eksklusive du kunne få. Jo fetere, jo bedre. Dagens ”radmagre” griser hadde blitt satt på gjødstien til året etter i de dager. Grisen har vært en del av norsk kultur gjennom ett til to tusen år. De første spor finner vi i norrøn mytologi, ..... Og grisen spilte en sentral rolle i vinterblotet, den førkristne tidens julefeiring. En av de eldste nedtegnede oppskriftene på svineribbe finner vi i Christopher Hammers Norske Kogebok fra 1793. Den er faktisk mer avansert enn dagens tilberedning: Grillet svineribbe penslet med egg, fløte, hvetebrødsuler og eventuelt krydder servert med kirsebærsaus!

I følge landets kanskje mest kunnskapsrike hva matkultur- og historie angår, magister i etnologi Astri Riddervold, hadde grisen ernæringsmessig betydning kun i de deler av landet hvor det var overskudd av korn, altså i Hedmarks- og Opplandsbygdene, helt frem til 1700-tallet. Så kom poteten, og med den grisen. Deretter kom støpejernkomfyren, rundt midten av forrige århundre, og med den muligheten til mer avansert kokekunst enn å koke all maten i en og samme gryte over åpen ild. Juleribben slik vi kjenner den kan dateres tilbake til denne viktige mathistoriske begivenhet.

- *Kultusretter*

Hva som skal spises på selve julaften blir ansett som et viktig spørsmål. Det er relativt strenge regler for hva, hvordan, når og med hvem man skal spise. Det skal være spesielle middagsretter, desserter og kaker. Julematen er også noe som familiene i liten grad spiser resten av året. På spørsmål om mat og høytider innleder Marianne med å beskrive seg selv som ”et veldig sånn julemenneske”. Hun forteller videre: ”I jula er jeg veldig sånn at da skal det være ribbe og pølse og det skal være de og de kakeslagene, liksom. Det er fordi det er noe jeg er vokst opp med. Julen er veldig spesiell for meg”. Det å være et julemenneske innebærer altså en slags sentimental lengsel til tidligere tider - en måte å friske opp barndomsminner på. I sin helhet viser materialet at julekveldsmåltidet på mange måter kan beskrives som en form for (mat-)minnefest.

Oda beskriver seg selv som et frisinnet mennesket som ikke er så opptatt av tradisjoner. Når hun blir spurt om mat og jul sier hun imidlertid: "Til jul er vi veldig tradisjonsbundet da. Da har vi alltid den tradisjonelle ribba, pølser og medisterkaker". Hun omtaler det som en "sånn ribbetradisjon". Intervjuer spør da: "Har du sterke følelser til hva slags mat dere skal spise på julaften?" Oda svarer da: "Ja, kom igjen! Hvis det ikke hadde vært ribbe på julaften hadde det vært veldig rart. Så det er klart vi må ha det. Og riskrem med mandelgave og hele pakka. Det er tradisjoner på det, ja. Jeg er redd det".

Når det gjelder julen blir altså Odas generelt frie innstilling til tradisjoner satt på prøve. Intervjumaterialet viser at de ulike matrettene som inngår i julemenyen nærmest har status som kultusretter. Begrepet kultus kommer fra det latinske *colere* som betyr å dyrke. Oda forteller for eksempel: "Jeg har egentlig hatt veldig lyst til å prøve å servere kalkun på julaften, men jeg har liksom ikke turt. Nei, det går liksom ikke". Av materialet fremkommer det at den sterke tilknytningen kvinnene gjerne hadde til julens familiære og etniske tradisjoner gjør det vanskelig å endre på valg av matretter.

- *Julekveldsmiddagen – et mesterstykke*

Det kommer også frem at det tar tid før de yngre kvinnene drister seg til å lage julekveldsmåltidet. Flere av kvinnene gir detaljerte beskrivelser av sin første julemiddag. Marianne forteller at hun hadde laget sin "første jul i fjor". Dette skjer altså først etter 12 års ekteskap. Hun forteller at de vanligvis har feiret jul hos hans eller hennes foreldre. Marianne gir følgende beskrivelse av hvordan hun hadde forberedt og gjennomført julemiddagen: "I fjor så inviterte vi svigerforeldrene mine hit. Det var første gang jeg laget full julemiddag. Det har jeg ikke gjort alene før". Det å lage en "full julemiddag" kan nærmest sees på som et mesterstykke. Det er først når man som matvaneforvalter har utført og fått godkjent julemiddagen at man har bestått "svenneprøven".

Marianne hadde valgt å servere den julemenyen hun selv hadde vokst opp med: "Jeg er vant til noe som heter mjølkesuppe". Dette blir beskrevet som en form for risengrynssuppe som var kokt en hel dag; "den er nesten gul fordi den har stått og kokt og kokt". Det knyttet seg stor spenning til om hun ville få til å lage denne suppen og om ribbesvoren ville bli sprø. Hun kan fortelle at alt ble "vellykket", og derfor hadde hun opplevd det å tilberede sin første "fulle julemiddag som veldig allright". Intervjuer følger opp med å spørre om det er noe som frister til gjentakelse. Hun gir uttrykk for at hun ikke lenger opplever det som en stor bøyg, men at hun er veldig glad for at hun i år skal hjem til sine foreldre å feire jul.

Mariannes beskrivelse er svært typisk for det som også fremkommer i de andre kvinnenes beskrivelser. Generelt knytter det seg svært store forventninger og mye ansvar omkring tilberedning og gjennomføring av julekveldsmåltidet. Dette fører til at det tar flere år før de yngre kvinnene drister seg til å påta seg ansvaret for storfamiliens julemiddag. I den tidligste fasen etter familieetableringen er det typisk at man velger å ta ansvar for de mindre høytidelige juledagene, samt



nyttårsaften. Oda forteller at: ”Det er liksom litt lettere å velge forskjellige ting på de andre dagene”.

Mona kan fortelle at hun foreløpig ikke har laget julekveldsmåltidet, men at hun de siste årene har innført en egen tradisjon 2. juledag: ”Da inviterer jeg foreldrene mine, broren min og hans kone til kalkunmiddag. Dette beskriver hun som ”en veldig hyggelig tradisjon”. Det er imidlertid ingen tilfeldighet at det er kalkun som står på menyen hos Mona. Hun mener selv at hun har det hun beskriver som ”et litt anorektisk forhold til mat”. Når hun får spørsmål om sine tanker omkring jul og mat sier hun umiddelbart: ”Mye fett!”. Hun forteller videre at det er først i nyere tid at hun greier å nyte juleribben”. Gjennom ungdomstiden og ung voksen alder har hun nærmest ”brekt seg hver gang hun hadde sett ribba”. Hun forteller at hun i ungdomstiden hadde ”kjempet igjennom at hun skulle få kalkun”. Moren hadde da tilberedt kalkun til Mona og juleribbe til resten av familien. Selv om Mona har et anstrengt forhold til julens fett, forteller hun at ”fylte kakebokser” er viktig til jul: ”Nå er det en måneds tid til jul, så jeg har så vidt begynt å lage julekaker. Vi lagde faktisk sandnøtter i går”.

Julemiddagens syntaks kan fremstilles slik:

- *Tid*: Etter at julen er ringt inn (klokken 17.00).
- *Sted*: Spisestuebordet.
- *Innhold*: Kultusretter.
- *Bearbeiding*: Hjemmelaget.
- *Form*: Et utvidet familiemåltid (besteforeldre, tanter, onkler osv.)
- *Orientering*: Forvaltning av etniske og familiære tradisjoner.

#### 6.4.2 Den første familiemiddagen – form og innhold

Som beskrevet i det historiske kapitlet er en kvinnes kunnskaper og talenter på kjøkkenet noe som har blitt vektlagt gjennom hele det 20. århundre. I tillegg til julekveldsmåltidet kommer det frem at et annet stort vågestykke er det å tilberede den første familiemiddagen: ”Første gang jeg hadde svigerforeldrene mine på middag ...”. Som en følge av samboerskap og giftermål oppstår det ikke bare nye familierelasjoner, men også nye matsituasjoner. En utfordring var å blande sammen de ulike familiære tradisjonene: ”Han har vokst opp med helt andre skikker og vaner enn meg” osv. Det er nok nettopp slike situasjoner som gjør at kvinnene beskriver den første familiemiddagen som et slags vågestykke. Som vist tidligere skiller det ikke mellom høy og lav i denne sammenheng. Dette var også et av temaene i intervjuet med kronprinsparet i forkant av bryllupet i 2001. Mette-Marit hadde altså servert sine kommende svigerforeldre ”tunfisk med pasta” første gang de kom til middag. I en etterfølgende kommentarartikkel kan vi lese at valget fremstår som litt ”defensivt og tamt”. Hun får imidlertid både sympati og forståelse for sitt valg; ”for hva serverer man egentlig en gjennomsnittlig konge?”

Den første familiemiddagens syntaks:

- *Tid*: Omkring innflytting i ”parets første hjem”.
- *Sted*: De unges bolig.
- *Innhold*: Ikke ”for tamt” og ikke ”for spesielt”.
- *Bearbeiding*: Mest mulig hjemmelaget.
- *Form*: Svigerfamilie.
- *Orientering*: Formalisering og stadfestelse av parforholdet.

#### 6.4.3 Merkedagens- og festmiddagens – form og innhold

Når det gjelder hverdagens middagsmåltider er mange av de reglene som omgir dette måltidet så subtile at man i liten grad tenker på dem. Situasjonen er imidlertid en helt annen når det gjelder de prestisjetunge middagsmåltidene. Dette gjelder kanskje særlig ved middagene som er knyttet til kirkelige fester; barne-dåp, konfirmasjon og bryllup. I *Den rutete kokeboken* (1982/1999) fremkommer det av beskrivelsene av hverdagsmiddagen, at det i det store og hele dreier seg om dens innhold. Når det gjelder høytids- og festmiddager, blir form betydelig mer sentralt. Det gis gode råd om dekking av festbord, selskapsantrekk og presentasjon.

Ved de høytidlige måltidene blir den ansvarlige omtalt som ”vertinne”. I *Bokmålsordboka* (1997) finner man en rekke sammensatte ord som forteller noe om forventningene til vertinnerollen. Man har for eksempel ordet ”vertinnekjole”; en lang, men enkel kjole. Et annet ord er ”vertinneplikt”. Dette knyttes til hvilke plikter man har overfor sine gjester. I *Den rutete kokeboken* (1999) blir det gitt råd om passende mat avhengig av om gjestene er barn eller gamle. Det blir også gitt råd om bordplassering, samt råd som skal ”skape trivsel under måltidet” (s. 684). Det middagsmåltidet som antakelig har de klareste begrensningene, er bryllupsmiddagen.

Som det kommer frem i måltidsstudien (Bugge og Døving 2000) er merkedagsmiddagene strengt diktet av tradisjoner og konvensjoner. Selv om dåps- og konfirmasjonsmiddagen også er svært tradisjonsbundne måltider, vil nok likevel variasjonene være større når det gjelder både form og innhold enn det som er tilfellet ved bryllupsmiddagen. Når det gjelder bryllupsmiddagen er den omkranset av en rekke sosiale regler. Dette gjelder alt fra borddekking, plassering av gjester og servering til middagens innhold (meny) og gjennomføring (toastmaster, taler, musikkarrangementer).

Disse middagsmåltidene er ikke omhandlet som et særskilt tema i de kvalitative intervjuene, men blant de få kvinnene som beskriver slike måltider, er det tydelig at det er klare oppfatninger om hva man skal spise ved slike anledninger. Lene har vært i en konfirmasjon søndagen før intervjuet blir foretatt. Der har de fått servert koldtbord. Slike bord fungerer som avanserte syntaktiske og konvensjonelle systemer. Dette kommer tydelig frem i hvordan man tilnærmer seg et koldtbord. I måltidsstudien (Bugge og Døving 2000) eksemplifiseres dette ved

hjelp av japanske turisters tilnærming til det norske koldtbordet. Nordmenn står i kø ved fiske- og skaldyrfatene, mens japanerne like gjerne kan forsyne seg med sjokoladepudding, reker og svinekjøtt i en salig blanding.

**Tabell 6-10 Bryllupsmiddagen**

*Matens betydning:*

”På maten skal bryllupet kjennes. Løftet er gitt, risen er kastet, champagnen er drukket. Nå skal begivenheten besegles med et bugnende bryllupsbord. Men all mat kan ikke serveres i et bryllup ...” ([www.dittbryllup.no](http://www.dittbryllup.no)).

*Bryllupsmiddagens sammensetning:*

”Bryllupsmiddagen består vanligvis av tre retter: Forrett, hovedrett og dessert”. ([www.barnemix.no](http://www.barnemix.no)).

*En kongelig meny:*

”Forretten i kronprinsparets bryllupsmeny, lyder navnet "Coquilles St. Jacques Prince de Norvege", som er grillet kamskjell på norsk spekeskinke - med trøffe-l-honningvinaigrette, rucolasalat og ristede gresskarkjerner.

Deretter fulgte "Turbot au Four - purée de chou-fleur". Det er ovnsbakt pigovar dandert med ingefærmarinert klasetomatbåter, blomkålpuré drysset med finhakket gressløk, og fransk smørsaus med appelsin og fenikkelsmak.

Hovedretten er "Filet d'agneau - girolles a la creme": Ytrefilet av norsk lam, kremet kantareller i nepe, bakt minisquash, letrøkte rødbeter, rissolepoteter og rosmarinsjy.

Og desserten, "Parfait a la Mette-Marit - coulis de muron arctique" består av Snø-frisk og yoghurtisparfait med friske norske bringebær, blåbær og bjørnebær, samt multemousse på multecoulis”.

[www.bryllupsfesten.com/kongemat](http://www.bryllupsfesten.com/kongemat).

Merke- og festmiddagens syntaks:

- *Tid:* Ved store anledninger.
- *Sted:* Hjemmets presentasjonsrom, eller et selskapslokale.
- *Innhold:* Elaborerte matretter.
- *Bearbeiding:* Hjemmelaget eller catering.
- *Form:* Formelt og presentabelt.
- *Orientering:* Markering av overganger ("overgangsriter") og demonstrasjon av matkulturell kompetanse.

#### 6.4.4 Påskemiddagen – form og innhold

Intervjumaterialet viser at i tillegg til julen, er påsken en høytid det for mange hører spesiell mat til. Intervjupersonene i denne studien må sees på som typiske representanter for sekulariserte nordmenn. Det er kun én kvinne som henviser til religiøse begrunnelser i sin middagspraksis.

**Elin**

Dette er en 40 år gammel firebarnsmor. Hun har to sønner i slutten av tenårene fra sitt første ekteskap og to tvillingdøtre (3 år) fra sitt andre ekteskap. Nå lever hun alene med de to yngste barna. Hun er utdannet sykepleier, men er på den tiden intervjuet blir foretatt, trygdet. Hun bor i en blokkleilighet.

Elins barn har muslimsk far, og derfor spiser verken hun eller barna svinekjøtt. Det er kun én av kvinnene som eksplisitt gir uttrykk for å være praktiserende kristen. Hun er medlem av baptistmenigheten. Dette ser imidlertid ut til å ha liten eller ingen innflytelse på hennes middagsvaner.

Selv om det ved første øyekast kan synes som om den religiøse innflytelsen er liten i den norske middagspraksis, er det liten tvil om at kristen teologi gir mening og forklarer ordninger i den norske mathverdagen. I måltidsstudien (Bugge og Døving 2000) viser vi gjennom en diskursanalyse hvordan kristen teologi har innflytelse både på hjemmenes matbord og det institusjonelle matbord (barnehage og skole). Viktige nøkkelbegreper innenfor den teologiske måltidsdiskursen er for eksempel kjærlighet, fellesskap, tilgivelse, offer, takknemlighet og synd. Begrepet måltid blir i denne konteksten i all hovedsak knyttet til nattverdsmåltidet. Skjærtorsdag er dagen for nattverdens innstiftelse. Nattverdsmåltidet er symbolsk (brødet=jesu legeme, vinen=jesu blod) - et minnemåltid.

### Tabell 6-11 Påskelammet

Påskelammet er et jødisk symbol. Opphavet til dette ordet knyttes til beskrivelsene fra Det gamle testamentet da Israelfolket var landflyktige i Egypt. For at de skulle slippe ut fra Egypt, ble det fortalt om alle plagene som Herren sendte over egypterne. En av disse plagene var at alle førstefødte guttebarn skulle drepes av en dødsengel. For at engelen skulle gå forbi dørterskelen til isralittene måtte man ofre et lam og stryke blod på dørstolpene. Påskelammet har dermed blitt et jødisk symbol på frigivelsen fra Egypt. Det jødiske påskemåltidet fikk nytt innhold da Jesus på skjærtorsdag innstiftet nattverdsmåltidet og den kristne påskefeiringen. Det å ofre et påskelam får også ny mening nå. Jesus sier at det er han selv som er det fullkomne offerlammet. Dette har ført til at påskelammet også blir forklart som et kristent symbol. Dermed fikk påsken ny mening, og høytiden er å betrakte som den mest dramatiske kristne høytid. Det gamle jødiske påskemåltidet var rituellet, og detaljert omtalt i jødiske skrifter. Foruten vin, var måltidet satt sammen av egg, påskelammet og en dessert ([www-lu.hive.no/krl/jud-kr-h.html](http://www-lu.hive.no/krl/jud-kr-h.html)).

Intervjumaterialet viser at det i likhet med julen knytter seg spesiell mat til påskehøytideligheten; påskelam og egg. Når kvinnene snakker om bruken av lam, fremkommer det at det i tillegg til å være en typisk "høstmiddag", også er en typisk middagsrett i løpet av påskehelgen. Det er imidlertid ingen av kvinnene som knytter valget av påskemat til den kristne lære. Påskeferie er først og fremst noe kvinnene assosierer med fjell- og hytteferie, samt generell reisevirksomhet. Påskens religiøse innhold er altså mer i bakgrunnen i kvinnenens bevissthet. Valget av "påskelam" forteller likevel om den kristne teologiens innflytelse, også i en sekularisert norsk mathverdag.

At lam er en matvare som hører påsken til, kommer også frem i begge utgavene av *Den rutete kokeboken*. Det blir imidlertid beskrevet som et resultat av tradisjon og ikke som et resultat av den kristne lære. I 1982-utgaven blir det også hevdet at mattradisjonene er noe svekket når det gjelder påskehelgens måltider: "Tidligere satte enkelte retter sitt preg også på påskefeiringen. Enkelte steder ble

det brukt fisk langfredag (...). Ellers var kalvekjøtt påskemmat. Kalvingen var begynt, og med den fulgte råmelk. Dermed har råmelkspudding tradisjon som påskedagsdessert” (s. 698). Den tradisjonen som særlig er holdt i hevd frem til vår tid, er ”at det skal være rikelig med egg”. Det blir gitt flere forklaringer på hvordan denne tradisjonen ble innført. Den mest sannsynlige antas å være at egg var en luksusvare som folk vanligvis ikke hadde råd til. Til påske ble det imidlertid både servert kokte egg, og det ble brukt egg i matlagingen. I kokeboken blir det blant annet foreslått å dekke ”eggedosisbord”. Videre gis det forslag om meny til langfredagens middag, samt til ”selskapsmiddag” på påskeaften. I 1999-utgaven gis det også et forslag til *Stående buffet til påskeaften*. Det er de samme matrettene som går igjen i alle forslagene; silderetter, fiskeretter, eggeretter, samt lammestek. I intervjumaterialet er det kun egg og lam som blir nevnt som særegne påskeretter.

Påskemiddagens syntaks:

- *Tid*: Påskeaften.
- *Sted*: Hytte-/fritidsbolig eller hjemme.
- *Innhold*: Matrett med kristen symbolikk (”Påskelammet”).
- *Bearbeiding*: Hjemmelaget.
- *Form*: Familie-/vennemåltid.
- *Orientering*: Forvaltning av tradisjon.

#### 6.4.5 Høstmiddagen – form og innhold

Alle intervjuene blir foretatt på sensommeren og høsten. Det er vanskelig å vite om dette er årsaken til at kvinnene er så opptatt av ”høstmiddagen”. Som nevnt tidligere kan sommeren på mange måter beskrives som en lang lørdag, mens høsten og vinteren er å betegne som en lang søndag. Av materialet fremkommer det at regler og rammer omkring middagsmåltidet var avhengig av årstiden.

**Tabell 6-12 Høstmiddag**

*Sesongens råvarer byr på utmerkede ingredienser til en lun middag for kalde høstkvelder. Elgjakten er i full gang og skogens konge går usikre tider i møte. For de som liker vilt derimot, er dette en kulinarisk høytid. Elgen har et meget anvendelig kjøtt som kan brukes og tilberedes på samme måte som oksekjøtt. Bruk derfor også gjerne oppskriften nedenfor på oksesteik.*

Nå som det nærmer seg Halloween dukker de fargerike gresskarene opp i alle grønnsaksdisker. Men ikke alle vet at man kan lage mye god mat ut av denne grønnsaken. Gresskar er undervurdert som mat. Dette er en meget anvendelig sak, som kan kombineres både med kjøtt og fisk, eller tilberedes som egen rett. Vi har valgt å bruke mandelgresskar som har mest smak og gir en fin farge.

Desserten av appelsin og ost er meget enkel å lage, men utrolig god. En dessert som kan serveres lun, er dessuten en fin avveksling fra kalde desserter en sen høstkveld. ([www.lykkensportal.no/](http://www.lykkensportal.no/))

Mange av kvinnene beskriver hvordan de endrer middagspraksis fra sommer til høst: ”Vi blir mer tradisjonelle og ordentlige” – er en typisk beskrivelse av den endringen som oppstår i overgangen mellom disse to årstidene. Det er også bestemte matretter som blir assosiert med denne årstiden. Høsten er tiden for lammeretter. Lene sier følgende om høsten: ”Det er liksom sånn fårrikåltid. Da syns jeg det er godt med fårrikål. Det lager vi aldri ellers. Og så sånne høstgrønnsaker... at det er godt med kokt purre med smør og... sånne ting som vi aldri spiser ellers, men jeg syns det er godt på høsten”. Mona sier det slik: ”Jeg er veldig glad i høsten - jeg liker lam og lapskaus og sånne husmannskostretter”. Det er i det hele tatt mange slike beskrivelser i materialet.

- *Tid:* August-november
- *Sted:* Spisestuebordet
- *Innhold:* Høstens første lam, selvjaktet vilt og fugl, selvfisket fisk/skalldyr, hagens frukter og grønnsaker, selvplukkete skogsbær/sopp.
- *Bearbeiding:* Selvlaget og hjemmelaget.
- *Form:* Familie-/vennemåltid.
- *Orientering:* Hyllest til ”markens grøde”.

## 6.5 Smakens dilemmaer

Av materialet fremkommer det at det å være altetende er ansett som en god egenskap. Når kvinnene skal beskrive familiens typiske middagsretter innleder de gjerne med følgende utsagn: ”Vi er egentlig ganske altetende – spiser alt fra ..”. I likhet med så mange andre beskrivelser i materialet, følger også kvinnenes beskrivelser av typiske middagsretter et helt bestemt mønster. På spørsmålet om å nevne typiske middagsretter, er standardsvaret for eksempel ”alt fra fiskeboller i hvit saus til .... tacos, pizza, pasta”. Et fellestrekk ved disse referanselinjene er at de blir trukket mellom de fornuftige og tradisjonelle matrettene og matretter som i det norske middagsrepertoaret er mer kulturelt og moralsk problematiske. Selv om de nyere og eksotiske middagsrettene altså er mer kulturelt problematiske, er dette også en måte kvinnene kan kommunisere mangfoldet i familiens middagsmønster (”ganske altetende”, ”vi liker mange forskjellige ting”).

Det motsatte av å være altetende blir beskrevet som ”kresen”. Materialet viser at kresenhet ofte blir oppfattet som et hinder for å oppnå et optimalt middagsmønster. Ordet kresen er beslektet med det norrøne ”krás” som har betydningen ”en velsmakende rett”. For å få en bedre forståelse av hva som menes med kresenhet, blir det foretatt et søk i materialet på ordet ”kresen”, samt dets synonymer (”redd”, ”skeptisk”, ”ensporet”, ”liker ikke”, ”tradisjonell”, ”ny”). Hensikten er å få mer kunnskaper om forventninger til smakspreferanser. Hvilke matvarer/matretter bør man like? Hvilke er det legitimt ikke å like? Og hvilke begrunnelser gjør det mulig å avstå fra bestemte matvarer og matretter? De klareste kontekstene som fremkommer beskrives i de følgende punktene:

- *Toleranse for ulike smaker*

I materialet finnes det en rekke eksempler på problematiske måltidssituasjoner som følge av kresne barn og ektemenn, og kanskje særlig kresne eksmenn. Lise hadde vært gift tidligere. Et av konfliktområdene i hennes tidligere ekteskap hadde vært mannens motstand mot det Lise mente var nødvendige ingredienser i et godt middagsmønster - "Fisk og grønnsaker". Hun forteller om mange dårlige matminner fra sitt forrige ekteskap; "eksen min spiste overhodet ingenting som kom fra sjøen". Dette mener hun har hatt negative konsekvenser for hennes tre eldste barn. Etter hennes oppfatning er barna "merket av" og "rammet av" å vokse opp med en far som hadde "stor motvilje mot fisk".

Materialet viser på flere måter hvordan de ulike familiemedlemmenes kresenhet påvirker middagsmønsteret. På spørsmålet om det er noe Ingrid og mannen er uenige om når det gjelder middag svarer hun: "Det er dette med den kokte fisken da". Hun sier i den sammenheng: "Men jeg er nok mer altspisende enn han som jeg er gift med. Han er kresen på maten". På spørsmål om hvilke konsekvenser dette har i mathverdagen svarer hun: "Vi lar være å lage det han ikke liker – for eksempel kokt fisk. Han får vilja si på en måte".

Som nevnt, er fiskemiddager en spire til konflikt i mange av familiene. Det er imidlertid helt utenkelig for kvinnene å utelate fiskemiddager fra middagsmønsteret selv om flere av familiemedlemmene ikke liker fisk. Det samme er tilfellet for grønnsaker. Selv om enkelte familiemedlemmer "verken rører eller smaker" på fisk og grønnsaker når det blir servert, gir kvinnene likevel uttrykk for at de da opplever at de har forvaltet sine middagsplikter. Dette knytter seg blant annet til det å eksponere barn for "den rette middagsmaten". Kvinnene håper at dette på sikt vil føre til at barna får gode middagsvaner og et større smaksrepertoar.

- *En persons kvalitetsbevissthet knyttet til ulike matvarer*

Ingrid har vokst opp i en storfamilie i Nord-Norge. Hun mener bestefarens yrke som fisker har påvirket middagsvanene både i oppvekstfamilien og i den familien hun selv har etablert: "Min bestefar sa alltid at fisk var den eneste ordentlige maten". Så lenge han levde hadde familien spist fisk til middag hver dag (hjemmelagde fiskekaker, hjemmelagde fiskeboller, kokt og stekt fisk) med unntak av søndag som var familiens "kjøttedag". Selv om Ingrids ektemann ikke er spesielt glad i fisk, mener hun at familien spiser flere fiskemiddager enn det som er vanlig i hennes omgivelser. Ingrid mener det er et problem at den ferske fisken som er tilgjengelig i dagligvarebutikkene i Oslo, er av dårlig kvalitet – "den er ikke ordentlig fersk". Når hun velger bort koketorsk til fordel for stekt fisk er dette på den ene side knyttet til mannens motvilje mot kokt fisk, men også kvalitetsvurderinger. Ingrid stiller mye høyere krav til fiskemiddagene enn det som er vanlig blant de andre kvinnene. Hun betrakter for eksempel kjøpte fiskeboller og fiskepudding som "ferdigmat". Dette fører til at Ingrid betrakter oppvekstens middagsvaner som mer ordentlige enn de hun selv har etablert.

Det er også andre kvinner i materialet som eksplisitt gir uttrykk for at de stiller relativt høye krav til råvarenes kvalitet. På spørsmålet om hva som er typisk til-

behør til middagen forteller Marit følgende: ”Kokte poteter”. På spørsmålet om hvorfor hun foretrekker kokte poteter svarer hun følgende: ”Ja, det kommer an på hva slags kokt potet det er. Jeg har et greit forhold til poteter så lenge de ikke er skrelt på forhånd og at det ikke er sånne Beatepoteter”. Intervjuer spør da hva hun mener er å oppfatte som bra eller gode poteter. Marit svarer da: ”For meg er det sånne Pimpernellpoteter eller Mandelpoteter”.

**Tabell 6-13 ”Tantene til Beate”**

”I matens verden har det kommet så mange friske, moteriktige og til dels sensasjonelt attraktive nykommere at det er lett å glemme hvor man virkelig har venna sine – og hvor vi kommer fra. De siste åra har det gått hardest utover poteten. Jeg har lenge prøvd å ja zze meg opp over poteten og det er ikke vanskelig (...).

Mens de potetene det produseres mye av, stort sett er nyere typer som er dyrket fram for å gi stor avling og for å være jevne og runde og pene å se på, er tantene til Beate og Laila poteter som har blitt dyrket fram i forskjellige klima, under forskjellig vekstforhold, med det resultat at de har rare former og farger, og forskjellige mengde og stivelse. Og, det vi ikke tenker på, vi som må nøye oss med Beate og søstera, er at alle disse gamle tantene smaker forskjellig, fra den intense smaken til fjellpotetene fra Andes og Skjåk, til de rare, søtlige konglepotetene, den mystiske nordnorske Gulløye, og blålilla kjemper som sjokker med sitt utseende ...” (Andreas Viestad, Magasinet, den 18.10.03).

Den formen for kvalitetsbevissthet som Ingrid og Marit beskriver er altså eksempler på en legitim form for kresenhet. Det å stille krav til råvarene viser nettopp at man er opptatt av mat og matlaging. Det er i denne sammenheng viktig å understreke at disse kvinnenes kvalitetsvurderinger ikke kan sies å basere seg på objektive kriterier. Både Ingrids syn på ”Oslofisker” og Marits syn på ”Beatepotetene” som dårlig mat, må nok først og fremst sies å være basert på normative kriterier. Det kan også sees på som en måte å posisjonere seg på i det matkulturelle landskapet – en form for identitetsarbeid. Denne type prosesser vil bli drøftet nærmere i neste kapittel.

- *En persons matkulturelle kompetanse*

Referanselinjen som kvinnene trekker opp med ”vi spiser alt fra ...”, forteller også noe om deres kunnskaper som middagsforvaltere. Et kjennetegn ved en god middagsforvalter er nettopp det å ha kunnskaper om mange slags ingredienser og sammensetningen av disse. Som det kommer frem av de tidligere beskrivelsene, er det mange måter slike systemer og konvensjoner kommer til uttrykk på i utformingen av et middagsmønster. Et eksempel på dette er ukens syklus. Mandagens til torsdagens norm er ”fornuft”, fredagens og lørdagens norm er ”kos”, mens søndagens norm er ”tradisjon”.

Materialet viser også at kvinnene i ulik grad hadde innlemmet det de betegner som nye og eksotiske matretter i sitt middagsmønster. Som Ingrid sier det: ”Vi er nok mer tradisjonelle enn det som kanskje er vanlig”. Hun forteller videre at



hun ikke har "sansen for all den nye maten" og at det er svært sjelden at hun serverer "sånn ny mat" til middag. Det å velge bort denne maten betyr likevel ikke at hun oppfatter seg selv som kresen i matveien. Marit er på mange måter Ingrid's motsats; "vi spiser aldri sånn kjøttkaker og brun saus og sånn". Marit forteller videre at hun ikke synes den tradisjonelle norske maten "smaker spesielt godt". Hun foretrekker "andre krydder og andre sammensetninger". Det å være henholdsvis tradisjonell ("liker ikke all den nye maten") eller det å være moderne ("liker ikke tradisjonell norsk mat") er også legitime former for kresenhet.

- *Fysisk eller psykisk ubehag*

Selv om det å være tradisjonell i matveien er en legitim form for kresenhet, er det interessant at Ingrid etter å ha fortalt at hun synes mye av den nye maten smaker "vondt og rart", velger å utdype dette med å si: "Jeg tåler rett og slett ikke sånn mat". I den hverdagslige retorikken vil det i mange tilfeller ikke være helt holdbart bare å uttrykke at en rett "smaker vondt". Da fremstår man gjerne som litt sær og barnslig. Hvis man får kroppslige reaksjoner (allergi, kvalme, mageonde, diaré, blemmer i munnen og lignende) er det gyldige begrunnelser for å velge bort enkelte matretter. Ingrid sier: "Jeg synes jo tacos er kjempegodt - og jeg skulle gjerne ha spist det, men ...". Hun forteller videre at hun blir syk av krydderet". Dette arter seg på den måten at hun "blir liggende rett ut i to dager etterpå". Det å brette seg, kaste opp eller få diaré er sterke reaksjoner, og slike reaksjoner bidrar til at det er legitimt å avstå fra maten.

Det finnes også flere beskrivelser på hvordan bestemte matretter kan vekke ubehagelige minner (psykiske reaksjoner). Mona forteller at hun ikke "makter pannekaker". Det Mona sikter til er ikke den sensoriske smaken, men assosiasjonene som pannekaker vekker fra egen barndom; "det ble alltid servert på mammas dårlige dager – når hun var sint eller sur".

- *Større toleranse for kresenhet nå enn før*

På bakgrunn av kvinnenes beskrivelser av hvordan middagsvanene har endret seg mellom generasjonene, er det mye som tyder på at det er mer legitimt å være kresen nå enn tidligere. Flere husker hvordan foreldrene forventer at barna skulle vise takknemlighet fordi de fikk middagsmat, og omkvedet under måltidet var gjerne "all mat er god mat". Flere av kvinnene forteller i den sammenheng at foreldrene gjerne hadde referert til sultrammede barn i den 3. verden. En viktig endring mellom 60- og 70-tallets foreldregenerasjon og nåtidens synes å være at man i mye mindre grad fokuserer på at barn må spise opp mat. På bakgrunn av kvinnenes beskrivelser kommer det frem at barn som spiser mye ("mauler") oppfattes som et like stort problem som barn som spiser lite ("musespiser"). Dette må selvfølgelig sees i lys av debattene omkring barn og overvekt. I et samfunn preget av overflod på mat – hvor man altså kan "velge og vrake" – blir det større toleranse for kresenhet enn i et samfunn preget av mangel på mat. Det å kunne si nei til mat viser også at man har viljestyrke og selvkontroll.

Temaet under dette kapitlet har vært smak og usmak. Selv om mennesket i utgangspunktet er å betrakte som en omnivore eller alteter, er ikke alt like spiselig.

Fischler (1980) beskriver nettopp hvordan menneskets spisemønster er preget av flere ambivalenser. Dette betegner han som *den altetendes paradoks*. En fremtredende ambivalens i den altetendes spisemønster er det han betegner som spenningen mellom *neofobi* og *neofili*. Samtidig som mennesker har angst for ny og fremmedartet mat, ønsker de også endringer, nyheter og variasjon i sitt spisemønster. Dette knytter han til Gregory Batesons<sup>47</sup> begrep ”dobbelbinding”. Det vil si at mennesket, i valg av mat, hele tiden vil oppleve en spenning mellom det velkjente og det ukjente, mellom monotoni og endring, mellom sikkerhet og variasjon. Denne spenningen betegner Fischler (1980) som den altetendes angst. Han konkluderer med at smak og usmak eller avsmak er å betrakte som et sosialt konstruert biologisk sikkerhetstiltak. Menneskers spisemønster er i det hele tatt en kompleks biologisk, psykologisk og sosial prosess hvor ulike matvarer vil inkorporeres og integreres inn i selvet. Et eksempel på hvordan dette kommer til uttrykk i folks hverdagslige praksis er Marits utsagn ”jeg spiser ikke Beatepoteter”, eller Ingrids ”jeg spiser ikke sånn ny og sterkt krydret mat”. Matkunstneren Brillat-Savarin påpekte allerede i 1825 matens nære kobling til selvet. Han er opphavsmann til det kjente uttrykket ”Si meg hva du spiser så skal jeg si deg hvem du er” (Brillat-Savarin 1924).

## 6.6 Den daglige middagsforvaltningen – husarbeid, pliktarbeid eller interessearbeid?

Dette forskningsspørsmålet blir besvart ved hjelp av flere spørsmål om de praktiske forberedelsene og gjennomføringen av de daglige middagsmåltidene. Hvor lang tid bruker kvinnen på middagstilberedning? Hvordan blir denne tiden beskrevet? Hvordan er hennes syn på matlaging? Som det kommer frem i kapitlet om den norske kokeboklitteraturen, blir ikke matlaging beskrevet på en entydig måte i de norske grunnbøkene (Hovig red. 1982/1999). På den ene side er matlaging å betrakte som noe ”morsomt og inspirerende”. På den annen side blir det kommunisert at matlaging i stor grad er konstruert rundt tid. Et gjennomgående tema i kokeboken er nettopp hvordan hjemmekokken ved å gjøre ”slik og så” kan spare tid, penger og energi i den daglig måltidsutforming. Hvordan kommer slike oppfatninger til uttrykk i kvinnenens beskrivelse av den daglige middagsforvaltning?

- *Den daglige middagslagingen er mer å betrakte som en plikt enn en fornøyelse*

Et søk i det empiriske materialet viser at de typiske adjektivene som blir brukt i beskrivelsene av arbeidet med matlaging enten er ”morsomt”, ”gøy” eller ”kjedelig”, ”ikke noe gøy”, ”ikke morsom”. Det er typisk at kvinnene mener tilberedningen av hverdagsmiddagene har noe ensformig, mekanisk og trettende over

---

<sup>47</sup> Gregory Bateson (1904-1980): Amerikansk antropolog som gjennom sin bakgrunn fra psykologi og biologi, bidro med flere innovative antropologiske arbeider. Et begrep han introduserer for antropologien er ”dobbelbinding”. Med dette begrepet sikter han til de inkonsistente og motstridende krav som stilles til et individ (Seymour-Smith 1986).

seg, mens det å lage helgens måltider og festmåltider gjerne blir oppfattet som hyggelig og spennende.

**Trude**

Dette er en 34 år gammel tobarnsmor. Hun har en sønn på 9 år og en datter på 5 år. Trude er sekretær og arbeider deltid (50%). Mannen hennes er siviløkonom. De bor i en enebolig.

Trude forteller at hun generelt synes matlaging er ”morsomt”. Unntaket er fiskepinner og fiskeboller; ”det er ikke morsomt”. På bakgrunn av Trudes beskrivelser fremkommer det at denne type hverdagsmat mer er å betrakte som en plikt. Det er gjerne enkle matretter som de andre familiemedlemmene spiser uten at det gis noen særlige tilbakemeldinger. Trude beskriver fiskeboller som hverdagsmat. Dette ordet og dets synonymer - dagligvare, hverdagskost, den daglige maten - indikerer nettopp at tiden som knyttes til denne type mat er konstituert ved hjelp av repetisjon, ”noe man gjør hver dag”.

Hvordan kvinnene forholder seg til den repeterende karakteren ved den daglige middagsutformingen kommer særlig frem av oppfølgingsspørsmålet ”liker du å lage mat?” Malin forteller: ”Jeg synes ikke det er noe morsomt å finne på noe til hverdags, men når vi skal ha fest, da er det kjempegøy”. Hun følger opp med å fortelle at ”den daglige, hver dag middagslagingen ikke er så gøy”. Når intervjueren da kommenterer: ”Men likevel velger du altså å lage middag hver dag?”, nikker Malin og forteller at hun egentlig liker å lage mat, men når det gjelder hverdagsmaten dreier det seg mer om ”å være effektiv enn å være en sånn veldig feinschmecker”.

**Maren**

Dette er en 30 år gammel kvinne. Hun har en datter på 3 år og en nyfødt gutt (et par uker gammel). Hun er utdannet dataingeniør. Det samme er mannen. Før hun gikk ut i barselpermisjon arbeidet hun i fulltidsstilling. Familien bor i en enebolig.

Maren gir en lignende beskrivelse som Trude og Malin. På spørsmål som knytter seg til middagstilberedningen, svarer hun at det ofte er ”en utfordring”: ”Det er kanskje trening, så bør vi prøve å rekke det før barne-TV .. i det hele tatt er det mye som skal skje før sengetid. Det er middag, lek, kveldsmat, badestell ... ja ..”.

I sin helhet viser materialet at hverdagens middagslaging gjerne blir beskrevet som ”utfordrende” og ”litt kjedelig”, mens det å lage middag i helgen er betydelig mer ”morsomt” og ”inspirerende”.

- *Den daglige middagslagingen en stressfaktor*

Flere av kvinnene beskriver den daglige middagslagingen som ”stressende”. Ordet stress er et typisk eksempel på et moteord. Det er også et ord som blir hyppig brukt i kvinnenes beskrivelser av sin mathverdag. I *Bokmålsordboka* (1997) fremkommer det at stress opprinnelig stammer fra det latinske ”stringere”, som betyr ”å stramme”, eller fra det engelske, som betyr ”trykk”. I *Bokmålsordboka*

blir ordet definert som psykisk eller fysisk overbelastning. Det å *stresse* ble brukt synonymt med det å ha det travelt, mase og kjase.

Det er tydelig at kvinnene oppfatter det som ”stressende” å kombinere yrkesaktivitet med rollen som familiens middagsforvalter. Maren som akkurat har gått ut i barselpermisjon erindrer at ”det var mer ordentlig middag sist jeg var hjemme i barsel enn når jeg jobber – mindre pose, liksom – mer sånn ordentlige middager med poteter og saus og noe ved siden, liksom”. Hun utdypet denne endringen ved å fortelle at hun synes det er ”hyggelig å lage ordentlige middager når hun har god tid”.

**Stine**

Dette er en 36 år gammel tobarnsmor. Hun har en jente på 3 år og en gutt på 1 år. Både Stine og samboeren er utdannet ingeniører. Stine arbeider i full stilling. De bor i en blokkleilighet.

På spørsmålet om hvordan Stine opplever det å lage middag svarer hun at hvis hun har god tid så er det ”all right”, men hvis det er litt ”stressende”, ”alle begynner å bli sultne”, så er det ”ikke noe all right”. Intervjuer følger opp med å spørre om hun opplever at hun har god eller dårlig tid. Hun forteller da at hun stort sett har god tid nå som hun er hjemme i barselpermisjon, men at hun tenker mye på hvordan mathverdagen skal bli når hun begynner å jobbe igjen. I likhet med Maren og Stine mener også Anne at jobben legger mange føringer på den daglige middagsutforming. Når Anne oppsummerer sitt forhold til det å lage middag, kommer det frem at dette varierer helt etter hennes jobbsyklus. Hun forteller at det i hovedsak er på ”hjemmedagene” (mandag og fredag) at hun lager ”noe godt”. Det å lage ”noe godt” krever at hun ”må ta i et tak”. Det kan imidlertid hende at hun ”får lyst til å overraske familien midt i uken” (det vil si på de dagene hun arbeider). Disse overraskelsene innebærer gjerne gryteretter som hun har laget ”fra bunnen av”. Hun sier i den sammenheng at det er viktig for henne at familien kan kose seg med god middag, selv om det er midt i uken. Hun gir også uttrykk for at hun synes familien er ”flinke til å kose seg”.

- *Smårollinger er en særlig utfordring i den daglige middagslagingen*

Av materialet fremkommer det at middagstilberedning i perioder kan være mer strevsom enn andre. En særlig utfordring synes å være perioden med smårollinger i familien. Kvinnene beskriver hvordan middagstilberedningen blir vanskeliggjort fordi smårollingene krever mye oppmerksomhet – ”de er gjerne så slitne etter lange dager i barnehagen”. På spørsmålet om hvordan hun vil beskrive tiden omkring forberedelse av middagsmåltidet, svarer Trude umiddelbart: ”Nå går det greit”. Hun forteller videre at hun opplever det som lettere å lage middag ”etter at barna har blitt større”. Når Trude lager middag pleier det eldste barnet å gjøre lekser ved kjøkkenbordet, mens den yngste er opptatt av lek. Det er imidlertid viktig å få middagen relativt raskt på bordet – ”slik at de ikke blir for sultne”. Hun forteller at dette fortonet seg helt annerledes da barna var yngre – ”da de var yngre var de så slitne og trøtte på ettermiddagen”. Trude erindrer at hun ofte hadde ”et barn på armen” mens hun lagde middagen.

Til tross for en lettere hverdag, blir likevel ikke middagen helt slik hun ønsker det. Trude mener at hun lager for lite av det hun omtaler som "ordentlige, hjemmelagde retter". Dette knytter hun til tid og prioriteringer; "det å lage ordentlig hjemmelaget mat tar tid, og det har ikke jeg. Jeg kan liksom ikke lage noe som tar kjempelang tid når jeg har vært på jobben". På den ene siden ønsker hun å prioritere tid til matlaging. På den annen side blir det en umulighet fordi barna er sultne, og et for sent middagsmåltid vil også kollidere med familiens andre aktiviteter og gjøremål.

Barnas behov for oppfølging på ettermiddagstiden blir nevnt av flere av kvinnene. På spørsmålet om beveggrunn for å velge de middagsrettene hun gjør, forteller akenemoren Elin at hun umiddelbart tenker på hva slags retter det er mulig å tilberede når hun "har barna rundt seg". Videre tenker hun på hva som "smaker godt", "hva barna synes smaker godt" og "hva som er sunt". Hun forteller også at hun ikke er så veldig glad i "å stå lenge med matlaging", og at hun ofte velger middagsretter som hun kan "putte i ovnen" og "som gjør seg selv". Dette valget begrunnes slik: "det er ganske tøft og strevsomt med de måltidene når jeg er alene med jentene rundt meg .. de maser en del og så blir jeg avbrutt – så det blir veldig praktisk å ta noe enkelt".

- *Synet på matlaging avhenger av "dagsform" og "humør"*

Ingrid forteller at matlaging ikke er det "morsomste" hun vet, men at dette er litt avhengig av "dagsformen" hennes. Intervjuer følger opp med å spørre hva det er hun ikke liker ved matlaging. Da svarer hun at det er litt vanskelig å si, men etter en kort tenkepause sier hun "det er kjedelig". Hun følger opp med å fortelle at "baking er gøy, men at det å lage middag er kjedelig". Det kjedelige ved middagslagingen blir begrunnet med at man er sliten når man kommer hjem fra jobb. Videre forteller hun at man ikke alltid er sulten og likevel så må "man stå der og lage den maten". Det er det hun vil kalle "litt kjedelig". Selv om Ingrid gir uttrykk for at hun ikke liker å lage middag, er det på ingen måte legitimt for henne å droppe middagen eller å gjøre det enkelt. Et gjennomgående tema i intervjuet med Ingrid er nettopp at hun er opptatt av at middagsmaten bør være hjemmelaget. Ingrid deler denne oppfatningen med flere av kvinnene i materialet: "Når vi tyr til de lettvinte løsningene så er jeg ikke helt bekvem med det. Det er helt sikkert noe jeg har med hjemmefra. Jeg skulle nok egentlig sett at vi var flinkere".

På spørsmålet om hva Lene synes om matlaging svarer hun følgende: "Noen ganger er det et herk". Hun forteller at middagens standard varierer både etter hva slags ingredienser de har i huset og etter hennes humør og form. I likhet med Ingrid vil det også for Lene være uakseptabelt å droppe middagsmåltidet, selv om dagsformen er dårlig prøver hun "alltid å få til noe". Hun forteller også at generelt liker hun å lage mat. For å gjøre hverdagen lettere har Lene valgt "å lage opp en del som hun har i fryseren - kjøttkaker og sånn". I sin helhet viser intervjuene at maten ikke må være for enkel og lettvint. Det bør ligge en del overveier bak middagen, og den bør utformes med kjærlighet og omtanke.

Selv om man ikke liker å lage mat, kan man ikke bare "la det skure" - man må gjøre en "innsats".

- *Matlaging har en tendens til å bli for rutinisert*

Lise forteller at hun synes det er "helt all right å lage mat". Hun følger umiddelbart opp med å fortelle at hun ikke er så "flink til å gå på noe som jeg ikke kan fra før av, liksom. Jeg er ikke noe flink til det, men jeg synes det er helt all right å lage mat".

Av kvinnes beskrivelser fremkommer det at rutinisering er en viktig del av den daglige matpraksis. Lene forteller at "hun pleier å lage opp", mens Lise forteller at det gjerne "går i en sånn runde". Lene mener hun er for "lite flink til å lage mat", og intervjuer spør derfor hva hun legger i "lite flink". Da forteller hun at det i blant blir litt for mye av halvfabrikata og "sånne enkle ting". Hun nevner kjøttkaker som et unntak: "Kjøttkaker lager jeg alltid selv da – det kjøper jeg aldri". På intervjuerens spørsmål om hva som er årsaken til dette, refereres det til vaner og rutiner: "Jeg har liksom vent meg til å lage dem selv". Hun forteller videre: "Når du har holdt på på kjøkkenet noen år, så velger du liksom den og den måten å gjøre det på. Jeg synes ikke det er noe vanskelig å lage kjøttkaker – det er lett og greit, og jeg synes det smaker bedre .. mors kjøttkaker, gammeldags opplegg ... vet du".

Det å følge vante spor er et typisk eksempel på praktiske mestringsstrategier som kvinnene tar i bruk i sin daglige middagslaging. Det er hele tiden viktig å balansere mellom de praktiske og de sosiale forpliktelsene man har. Dette viser hvordan middagen inngår i et komplekst hele; den skal smake godt, den skal være sunn, den må være noe som barna liker, den må være noe som passer matvaneforvalterens interesser og dagsform, den må passe inn i det praktiske livet i familien. Det er altså en rekke hensyn middagsforvalteren må ta når hun skal lage dagens middag. På spørsmål om kvinnene liker å lage mat (middag) viser materialet at kvinnene gjerne plasserer seg et sted midt i mellom "svært interessert" og "lite interessert" i matlaging. Det finnes imidlertid noen unntak.

- *Antikokken Mette og hobbykokken Marit – og Lise "midt-i-mellom"*

Mette og Marit plasserer seg på hver sin side av skalaen "helt uinteressert" og "svært interessert" i matlaging. Marits matlagingsposisjon kan best beskrives som "hobbykokk". Som det kommer frem av dette kapitlet skiller Marits representasjoner, posisjoner og praksiser seg på flere måter fra de andre kvinnene i materialet.

Den typiske beskrivelsen kvinnene gir av det å lage det daglige middagsmåltidet er at de oppfatter det som en plikt eller et arbeid. Dette kommer blant annet frem i Lises beskrivelse: "For meg er det mer som et stykke arbeid eller en plikt nærmest". Hun avslutter med å fortelle at det å lage middag er noe hun egentlig vil bruke minst mulig av fritiden sin til, samtidig er hun opptatt av at middagen må være ordentlig, og helst hjemmelaget. For Marit er den daglige middagslagingen verken plikt eller arbeid, men blir beskrevet som en fritidssysself. Hun sier det

slik: ”Det å lage mat er en form for hobby for meg”. Hobby er et engelsk låneord som egentlig betyr ”kjepphest”, men den vanlige betydningen av ordet knyttes gjerne til interesse, yndlingsbeskjeftigelser som en driver med i fritiden. I Marits familie blir det å lage middag beskrevet som en viktig beskjeftigelse for hele familien på ettermiddagen.

Når Marit blir bedt om å beskrive den tiden hun bruker til å lage middag, forteller hun: ”Det er ikke noe stress med det. Jeg synes egentlig ettermiddagen blir litt amputert hvis jeg bare skulle gå hjem å sette et eller annet i ovnen, liksom”. Hun mener familien generelt bruker mye av ettermiddagstiden nettopp til tilberedning og gjennomføring av middagsmåltidet.

**Mette**

Dette er en 26 år gammel kvinne. Hun flyttet sammen med sin samboer et halvt års tid før intervjuet ble foretatt. Hun har en datter på 5 år fra et tidligere samboerskap. Mette arbeider i full stilling som legesekretær. Samboeren er elektroingeniør. De bor i en blokkleilighet.

Mette befinner seg altså på den andre siden av interesseskalaen. Mette forteller at hun gjennom livet aldri har laget noe særlig middagsmat. Hun har enten bodd sammen med sin mor eller vært samboer. Begge hennes samboere hadde vært hjemmets middagsforvaltere. Hun forteller at: ”De få gangene jeg lager middag blir det noe ferdigmat”. Intervjuer spør da: ”Hva er det som gjør at du velger ferdigmat, da?” Mette forteller at dette på den ene side skyldes at hun ikke kan lage mat, og på den annen side at hun synes det å lage mat er ”fryktelig uinteressant og kjedelig”. Intervjuer gjentar: ”Å lage mat?” Mette svarer da: ”Ja, det er ikke noe gøy, men samboeren min liker det, så ...”.

Det er ingen av de andre kvinnene i utvalget som gir uttrykk for en like negativ holdning til mat og matlaging som Mette. Det må i denne sammenheng nevnes at Mette er den eneste kvinnen i utvalget som er betydelig overvektig. Som det kommer frem av de historiske kapitlene (kapittel 4), er det knyttet en rekke stigma til overvekt i vår samtid. En konsekvens av dette er at mat og spising ofte blir et problematisk område for overvektige personer. I løpet av intervjuet berører ikke Mette temaet vekt og mat. Det er nærliggende å tro at hennes uttalte negative syn på mat og matlaging nettopp er en måte hun har valgt å forholde seg til sin egen overvekt på. Et annet trekk ved Mettes beskrivelser som støtter denne tolkningen, er at hun på flere måter viser at hun er opptatt av at datteren skal spise det hun betegner som ”ordentlig mat – ikke søppelmat”, samt hennes beskrivelser av kvinner som ikke lager ordentlig mat. Hun kommer med flere kritiske bemerkninger både til venners og ekssamboerens middagsvaner: ”en venninne av meg – hu lager aldri middag – det er bare makaroni med ketchup, eller at unga må smøre noen brødsiver selv”. Hun gir også uttrykk for å være bekymret for datterens matvaner når hun bor hos sin far. Hun håper at dette skal endre seg nå som han har fått ny kjæreste. Mette sier det slik: ”Nå har’n fått seg en ny dame som visstnok er god til å lage mat”.

Som det også kommer frem av de historiske kapitlene, er det lite som tyder på at feministenes mål om at kvinner bør rømme kjøkkenbenken har lyktes. Kvinner som ikke lager middag til sin familie, er typiske eksempler på ”de andre”, det vil si slike som kvinnene i studien ikke vil sammenligne seg med. I sin helhet viser materialet at det å lage mat blir sett på noe som har en egenverdi som muliggjør en meningsfull innsats og en personlig tilfredsstillelse. Matlaging blir ikke bare betraktet som et mekanisk rutinearbeid, men også som en symbolsk aktivitet.

## 6.7 Middagens intensjoner og begrunnelser

Et av forskningsspørsmålene i prosjektet knyttet seg til kvinnenes intensjoner med å gjennomføre et daglig middagsmåltid. Som det kommer frem av det ovennevnte, kan det å tilberede et daglig middagsmåltid oppfattes som både strevsomt og kjedelig. Det vil likevel ikke være noe alternativ å erstatte det varme ettermiddagsmåltidet med brødmat eller ”noe mat på vei”. Hva er det som gjør middagsmåltidet så betydningsfullt?

Et typisk utsagn er: ”Vi prøver alltid å spise en god middag hjemme”. Dette utsagnet inneholder nettopp de mest sentrale elementene i det kvinnene etterstreber i sin middagsforvaltning:

- *Innhold:* ”En god middag”
- *Form:* ”Hjemme”
- *Regelmessighet:* ”Prøver alltid”

Som det kommer frem tidligere i dette kapitlet sikter ikke kvinnene bare til det ernæringsmessig riktige, men også til det kulturelt og moralsk riktige når de bruker uttrykket ”en god middag”. Dette kommer blant annet frem av Toves svar på spørsmålet om hva hun mener er en god middag. Da spør hun umiddelbart: ”Mener du sånn ernæringsmessig riktig eller hva som faktisk er ...?” Av kvinnenes beskrivelse kommer det også frem at det å spise middagen hjemme er noe kvinnene tillegger høy moralsk og kulturell verdi. Dette gir assosiasjoner til familiefelleskap – nærhet og trygghet. Uttrykket ”prøver alltid” viser at det å spise middag er oppfattet som noe som man gjør ”fast” eller ”daglig”. I sin helhet viser materialet at middagens rituelle aspekter blir tillagt betydelig vekt. Det daglige middagsmåltidet er å betrakte som et viktig symbol på hjem og familieliv. Det er også et tegn på omsorg og kjærlighet.

- *Den daglig middagen - et hverdagslig familierituale*

Malin er opprinnelig svensk. Hun gir uttrykk for at hun trives bedre med den norske måltidsstrukturen enn den svenske. Det varme institusjonsmåltidet (lunsj) som er typisk i den svenske måltidsstrukturen, fører etter hennes mening til at middagsmåltidet blir mindre sentralt i familien. En følge av dette er at hun har blitt svært opptatt av at familien bør spise et ordentlig måltid sammen i løpet av dagen, og dette er hennes drivkraft til å lage middag hver dag. Hun mener familiens hverdag generelt er preget av mye mas, og derfor blir ”et stille og ordentlig



middagsmåltid viktig”. Hun følger opp utsagnet med å si ”bevares det finnes jo de dager vi ikke har middag også, men regelen er at vi spiser middag hjemme hver dag”.

Som det kommer frem av dette kapitlet oppleves det å få til et daglig middagsmåltid som relativt krevende. På spørsmålet om hvor ofte Anne og familien velger bort middagsmåltidet, får intervjuer følgende svar: ”Altså jeg prøver... altså jeg prøver bevisst å ikke spise... som sagt for mye lettvin mat i uka. Jeg prøver å ikke spise for mye, og at det skal bli for enkelt å slenge en hamburger i panna og et stekt egg og sånn. Det prøver jeg bevisst på. Jeg prøver bevisst på at vi skal spise ordentlig hver dag, liksom”.

Denne omfattende bruken av verbet ”prøve” (4 ganger) er helt typisk i kvinnenens beskrivelser av den daglige middagsforvaltningen. Annes uttalelse om at hun ”prøver” og ”prøver bevisst” forteller både noe om hennes hensikter og intensjoner i den daglige middagsforvaltningen, og noe om hennes posisjonering av seg selv som middagsforvalter. Som vist gjennom hele dette kapitlet har ord som hjemmelaget en svært positiv valør, mens ord som halvfabrikata og ferdigmat gir mange negative assosiasjoner. En ordentlig middag krever – for å bruke metaforene hel og halv – en helhjertet og ikke en halvhjertet innsats. Som Anne selv sier det: ”Det må ikke bli for enkelt – at man bare slenger noe i pannen, liksom”. Maten må være tilberedt med omhu og kjærlighet. På denne måten sørger en kvinne for sin familie. På spørsmålet om hun synes middag er en viktig del av familiens hverdagsliv, svarer Anne illustrerende nok: ”Ja, det er det. Mannen min er veldig glad i mat. Vi koser oss mye med mat, og det tror jeg ungene merker”.

- *De andre – ”sanne som ikke spiser middag”*

Når kvinnene blir spurt om middagens betydning i hverdagslivet - Er middag viktig for deg? Hva mener du er viktig med det? Hvorfor lager du middag? – er det typisk at kvinnene refererer til slike man ikke ønsker å identifisere seg med: ”Jeg ser jo det at mange slurver med middagen, men for meg er det utrolig viktig at vi samles omkring matbordet på ettermiddagen” osv.

For å vise hvordan dette kom til syne i kvinnenens beskrivelser er det tatt utgangspunkt i Lenes beskrivelse.

**Lene:**

Dette er en 38 år gammel firebarnsmor. Hun har tre tenåringsbarn fra et tidligere ekteskap og en 4 år gammel datter sammen med sin nåværende samboer. Lene er lærer og mannen hennes er vaktmester. Familien bor i et rekkehus.

Etter at Lene har fortalt om sin middagspraksis følger intervjuer opp med følgende spørsmål: ”Du sier dere har middag fem dager i uken – hvorfor har du det?”. Lenes begrunnelse er at det er viktig for henne å holde på middagstradisjonene. Lene gir deretter en lengre, indignert redegjørelse av ”de andres” mid-

dagsvaner – det vil si slike som hun ikke vil identifisere seg med. I hennes tilfelle vil det si flere av hennes elevers og deres familiers middagsmønster.

Lene forteller følgende: Jeg jobber med ungdom. Jeg er lærer, og det er ganske mange – skremmende mange - som ikke er vant til å spise middag sammen. Det synes jeg er litt skummelt. For det første at de ikke lærer bordskikk. De lærer ikke å spise med kniv og gaffel. Det kommer jo 16-åringene som aldri har tatt i de to bestikkene samtidig. De spiser bare med gaffel.

Intervjuer: Har du tilfeller av det i klassen din?

Lene: Ja, og det blir bare verre og verre.

Intervjuer: Har du noen tanker om hvorfor det har blitt sånn?

Lene: Folk er så opptatt. Masse overtid og ut på aktiviteter om kvelden. Jeg synes det er veldig viktig å ha denne middagstradisjonen – at det er et samlingspunkt. Det er jo stort sett den eneste tida på dagen vi er samla alle sammen.

Lene bor i et boligfelt som er bygget omkring et leketun. Det er mange småbarnsfamilier som bor ”på feltet” og det er mye samvær mellom familiene (”møtes på lekeplassen”, ”grillplassen” osv.). På intervjuerens spørsmål om hva slags inntrykk hun har av barnets lekekameraters middagsvaner, svarer hun: ”Jeg har inntrykk av at de fleste går inn og spiser middag en gang i løpet av ettermiddagen, men hva slags mat de spiser, det vet jeg ikke”.

Samtalen dreier seg da over på hvilket syn hun har på sine venners middagspraksis. Lene sier følgende: ”Jeg tror egentlig vi er flinkere til å ha middag ofte enn flere av vennene våre. Det har noe med arbeidstid – muligheter eller evner ... kanskje”. Intervjuer gjentar ordet ”evner”, og spør om hun med det mener at vennene deres har dårlige kunnskaper. Lene svarer da: ”Ja, jeg synes det. Vi har et vennepar som når de spiser middag så er det eggerøre og pølser”. Intervjuer spør da om dette er noe de spiser hver dag, og Lene svarer: ”Ja, jeg tror det er flere ganger i uka. Det kaller ikke jeg middag. Det er sånn lørdagsmat, det”.

På spørsmålet om hva det er hun synes er bekymringsfullt med slike middagsvaner, smaker hun først på ordet. Etter en liten tenkepause sier hun: ”Jeg synes i hvert fall det er ille at mange av elevene mine ikke har noen måltider som de spiser sammen med familien sin, og de har ikke noen tradisjoner hjemmefra. De spiser pizza på julaften for eksempel – det synes jeg er helt hårreisende”.

Intervjuer: Dette har du hørt fra elevene dine?

Lene: Jada. Det var fire stykker i en klasse på fireogtjue elever som ikke pleide å spise middag hjemme. De spiste pølser og hamburgere og sånn som de kunne stå på kjøkkenbenken og ta.

Intervjuer: Disse elevene dine – kommer de fra Oslo, eller?

Lene: Mmm .. så jeg synes det er ille når de tror pizza er norsk tradisjonsmat. Det blir det kanskje etter hvert, men i utgangspunktet så er det jo ikke det.

På bakgrunn av de empiriske resultatene som fremkommer i måltidsstudien (Bugge og Døving 2000), er det lite som tyder på at Lenes oppfatninger samsvarer med faktisk praksis. Surveyundersøkelser om nordmenns spisevaner viser at andelen som ikke spiser middag regelmessig er tilnærme lik null. Blant

par med barn er det 0,2 prosent som oppgir å spise middag sjeldnere enn 1-2 ganger i uken, og det er ingen som oppgir at de "aldri spiser middag". Blant enslige uten barn er det 2 prosent som oppgir å spise middag sjeldnere enn 1-2 ganger i uken, og ingen som oppgir "aldri".

Det er tydelig at den utberedte idéen om norske middagsvaners generelle forfall (Bugge og Døving 2000) har sivet inn og blitt en del av kvinnenes egen forståelse. Som vist i den ovennevnte studien er disse beskrivelsene nokså ensidige, overforenklede og overdrevne. Når man ser nærmere på kvinnenes beskrivelser i denne studien synes det som om denne form for generalisering først og fremst har til hensikt å bekrefte kvinnene selv som gode middagsforvaltere. Selv om egen middagspraksis er full av feil og mangler, er den "tross alt ikke så ille". Dette kommer frem på ulike måter i materialet. Åse forteller at hun ofte blir overrasket over venner og bekjentes reaksjon når hun forteller om sin egen praksis; "jeg trudde folk hadde middager. Det trudde jeg var normalt, men jeg har skjønt at det ikke alltid er normalt". Hun forteller også at hun blir overrasket over folks reaksjon på at hun lager mat fra bunnen av: "Mange ganger så har jeg fått sånn: "Nei, jøss fiskegrateng fra bannen!". Det er sånn positiv respons – og da får jeg helt husmorfølelse!"

Marit sier at hun blir litt provosert av at "mange tar så lett på det". I den sammenheng sier hun også: "Jeg tror våre matvaner er ganske ulik mange andres. Vi bruker egentlig ganske mye penger på mat i forhold til andre ting". Anne er også av den oppfatning av at det er mange familier som "ikke tar det så nøye". Hun gir følgende beskrivelse av det hun mener er en dårlig middagspraksis: "Frua kommer hjem, så lager hun mat, og så får gubben ta det som er igjen når han kommer hjem, men det synes jeg er helt feil".

Anne refererer ikke bare til naboer og venner, men også til ukeblader, når hun vurderer sin egen middagspraksis: "Nå har jeg jo lest i mange ukeblader og sånn hvor det står, liksom det, at som foreldre kan man med god samvittighet smøre brøds-kive eller servere havregrøt eller noe sånt noe til middag en dag for at vi som voksne kan ha mer tid til barna. Men det tror jeg også har litt med hvordan jeg legger opp middagsløpet. Jeg kan liksom godta det at: Ok, da blir det bare suppe en dag fordi jeg er trøtt og sliten og ikke orker ... jeg mener at ungene har et såpass godt og sunt kosthold ellers, så da kan jeg gjøre det med god samvittighet innimellom. Men stort sett så er det veldig sjelden vi har suppe her hjemme altså, og sånn type lettvinnt mat".

Mette forteller også om en venninne hun oppfatter som "egoistisk". Som det har kommet frem tidligere, er Mette en kvinne som er lite interessert i matlaging, og det er svært sjelden at hun lager middag. Det forhindrer likevel ikke at hun kommer med en nokså kraftig kritikk av en av sine venninners middagspraksis: "For å sammenligne med en venninne av meg, så vet jeg at vi tar mye mer vare på det å spise. Hos dem er det sånn at – gidder vi ikke å lage mat, så lager vi ikke mat. Det er veldig ofte at hun skjærer opp et par brøds-kiver ..."

Det er tydelig at ”norsk tradisjonsmat” og ”norsk husmannskost” har en høy kulturell og moralsk status. Mona gir uttrykk for at hun lager mer ”sånn husmannskost” enn det som er vanlig i hennes omgangskrets. Hun utbryter i den sammenheng: ”Altså, når folk sier til meg at de ikke har kokt potet på et helt år, da blir jeg sånn: Hva?!” På spørsmålet om hva som er vanlig å lage til middag i hennes omgangskrets, gir hun en nokså negativ fremstilling av deres middagsvaner: ”Jeg aner ikke... når jeg ikke er der da. Men da går det tydeligvis mest i sånn Mr. Lee og brødkive. Mye brødkiver virker det som det går i”. Mona mener det er svært vanlig at folk erstatter det varme middagsmåltidet med ”sånn mat”: ”Folk har ofte kantine på jobben, og så tenker de ofte ikke på ungene heller, liksom. Jeg syns det er mye sånn egodrift ute og går. Jeg har venner, ja venninner også - om de spiser middag klokka fire eller om den er sju, det blåser de i, liksom. Alt så sånn... Men når jeg kommer, så (ler)... Men jeg vet om flere hvor ungene griner omtrent i to timer før de får mat, liksom. Da sier jeg klart i fra hva jeg mener, liksom”. På spørsmålet om hvordan Monas venner og venninner reagerer på hennes korrekser, svarer hun: ”De blir litt sånn spake selvfølgelig, da. De synes kanskje ikke jeg burde bry meg om det. Jeg har også mannlige, enslige fedre som venner, og de er helt håpløse (ler). De er veldig mye ute og spiser når de har barna fordi ikke de kan lage mat”.

Som det kommer frem av dette punktet er det typisk at kvinnene refererer til slike de ikke ønsker å identifisere seg med, når de skal redegjøre for hvilken betydning middagen har i deres eget liv. Denne formen for identifisering kan knyttes til begreper som *den generaliserte andre* og *den betydningsfulle andre*. Kvinnene gir altså en rekke deskriptive uttalelser omkring ”moderne middagsvaner”, ”foreldre nå til dags”, ”dagens mødre” (generaliserte andre). I tillegg gis det mange beskrivelser av slike som de har spesifikke kunnskaper om; ”en venninne av meg”, ”naboen”, ”elevene mine” (betydningsfulle andre). Dette synes å være viktig kunnskap når kvinnene skal orientere seg og lære de generaliserte forventningene som finnes innefor den norske middagskulturen. Det synes også å være en måte hjemmekokken får bekreftelse på sin egen middagspraksis – se sin egen praksis i lys av andres.

Til slutt må det nevnes at analysen av materialet viser at man får nokså forskjellige svar på intervju spørsmålene ”hvordan synes du din middagspraksis er sammenlignet med andres?” og ”hvordan synes du at du får til dette med middag?”. Dette bidrar til å synliggjøre hverdagsbeskrivelsers dilemmaer. De typiske svarene på det siste spørsmålet er variasjoner av typen ”jeg skulle ønske at jeg var flinkere ..”, mens på det førstnevnte er det nokså typisk å si ”jeg tror vi er flinkere enn mange andre ..”.

Det er typisk at kvinnene bruker ordet ”flink” eller ”ikke så flink” når de skal beskrive prosesser som knytter seg til utformingen av et middagsmønster. I *Bokmålsordboka* (1997) kan man lese at dette er et tysk ord som egentlig betyr ”strålende”. Det brukes synonymt med dyktig, dugelig og energisk.

På spørsmål om hvordan hun ser på middagsvanene til venner, naboer og bekjente, svarer Torill: "Jeg synes folk egentlig er ganske flinke". I beskrivelsene av sitt eget middagsmønster sier hun: "Jeg skulle ønske jeg var litt flinkere...". Elin vurderer sin egen middagspraksis slik: "Jeg føler meg av og til så misfornøyd", og hun forteller videre at "av og til tenker jeg at jeg skulle ønske jeg kunne lagd mye mer sånne skikkelige måltider". Materialet viser at typiske beskrivelser av egen middagspraksis nettopp er utsagn av typen: "Jeg synes det er viktig med gode middagsvaner, men jeg får det liksom ikke helt til". På den ene side oppfatter altså kvinnene seg som "flinkere enn mange andre", og på den annen side burde de "vært mye flinkere".

I sin helhet viser dette kapitlet at middag er noe kvinnene tillegger stor betydning i sitt hverdagsliv. Det å spise middag kan karakteriseres som et daglig familierituale. Den måten kvinnene utformer et middagsmønster på kan sees på som et diskursivt resultat. De mange reglene som omkranser måltidet har mange handlingsbegrensende effekter. Materialet viser også at spontanitet og umiddelbarhet har liten plass i utformingen av middagsmønsteret: "Tirsdag er pannekekadag", "det er en sånn runde" eller "vi er veldig sånn fisk, kjøtt, fisk, kjøtt liksom". Slike grunnregler internaliseres og siver inn i ryggmargen. Det å utforme et middagsmønster handler mye om å tilpasse seg de handlingsreglene som allerede er gitt. Når kvinnene beskriver sin egen middagspraksis fremkommer det hele tiden at de trekker på en repertoarblending av "det rette", samt deres mange møter med "hverdagens begrensninger". De mange reglene som omkranser middagsmåltidet har mange handlingsbegrensende effekter. I mange tilfeller er disse reglene så selvfølgelige at de får en nærmest skjult karakter. De er en del av det kvinnene oppfatter som sin sosiale og kulturelle arv; "slik er det bare" eller "det er jeg vant til" eller "det er sånn jeg har vokst opp med".

## 6.8 Noen avsluttende kommentarer

Av kapitlet fremkommer det at det norske middagsmønsteret er nokså homogent. Av de mange mulige middagsoppskriftene kvinnene kan velge mellom, er det typisk at dette blir redusert til relativt få variasjoner. Et eksempel på dette er Åse og Marits kjøttkakebeskrivelser. I begge familiene beskrives kjøttkaker som en typisk middagsrett. Åse forteller at hun lager hjemmelagde kjøttkaker i brun saus, mens Marit synes det er viktig å lage kjøttkakene annerledes enn det hun omtaler som "sånne tradisjonelle norske kjøttkaker". Dette gjør hun ved hjelp av andre kryddersammensetninger og annet tilbehør enn for eksempel kokte rotgrønnsaker. Det å erstatte kjøttkaker med hamburgere vil imidlertid være et betydelig mer problematisk alternativ enn å velge henholdsvis tradisjonelle norske eller moderne (italienske, greske, spanske) kjøttkaker.

Kvinnenes bruk av ulike kjøttdeigretter viser også hvordan det norske middagsmønsteret er et komplekst system. For å oppnå suksess som middagsforvalter er det viktig at man forstår det komplekse skjemaet av matkulturelle kategorier. Mens "frosne kjøttkaker med brun saus og kokte poteter" er en passende hver-

dagsmiddag, ville dette være upassende som ”lørdagskos”. Hamburger er derimot en egnet lørdagsrett. Hvis dette spises på hjemmets kjøkkenbord på en mandag, eller på en bensinstasjon tirsdag ettermiddag, er det ikke lenger passende mat, men å betrakte som ”nødmat” og ”krisemat”. Når kvinnene unnskylder og legitimerer slike brudd viser det nettopp at de har kjennskap til de mange kodene og reglene som omkranser middagsmønsteret.

Temaet i dette kapitlet har altså vært de mange kulturelle idéene og verdiene som påvirker hva vi spiser til middag. I det neste kapitlet vil temaet derimot være hvordan middagen blir spist og hva som skjer mellom familiemedlemmene under gjennomføringen av det daglige middagsmåltidet – middagens sosiale spilleregler.

## 7 Middagens sosiale repertoarer

”Food is important to the social reproduction of the family in both its nuclear and extended forms and food practices help to maintain and reinforce a coherent ideology of the family throughout the social structure” (Charles and Kerr 1988:17).

“Food, feeding and meals can, first, demonstrate much about the nature of status differences, social groupings and relationships in society. (...). In both the domestic and public sphere of dining, status, group membership and the quality of relationships can be revealed in a variety of ways. The kinds of food eaten with others can indicate closeness or distance in relationships. For example, a hot meal generally reflects closeness and intimacy and can be confined to immediate family and intimates (Wood 1995:47).

I det forrige kapitlet ble det vist hvordan middagen kan sees på som en strukturert situasjon. Som det vil komme frem av dette kapitlet, vil middagen også kunne sees på som en sosial handling eller som en interaksjonsform. Det å spise sammen bidrar på ulike måter til å etablere og forandre sosiale relasjoner og situasjoner. Det vil også kunne gi måltidsdeltakerne mulighet til å synliggjøre og etablere identiteter, samt mulighet til å utøve sosial kontroll, makt og dominans.

Begrepet sosial interaksjon knyttes ofte til sosiologen Georg Simmel (1858-1918). I sitt verk *Soziologie* (1908) beskriver han samfunnet som et vev av utallige interaksjonsforhold (Østerberg 1984). En interaksjonsform han vier stor interesse er nettopp måltidet. I 1910 skrev han artikkelen *Måltidets sosiologi* (1993). Han definerer måltidet som et sosialt univers som bringer folk sammen på bestemte tidspunkter i løpet av dagen for å dele mat. Måltidets paradoks er dets individualisme. Simmel karakteriserer det å spise som en egoistisk handling som i hovedsak er basert på et individuelt begjær. På samme tid er det å spise noe som er felles for alle mennesker: ”Av alt som er felles for alle mennesker, er følgende det de har mest til felles; det at de må spise og drikke”. Simmel (1993) mener det er dette paradokset – spising som fundamentalt individualistisk samtidig som det er det mest delte og dermed det mest sosiale – som gjør at måltider er så strengt strukturert og regulert.

Måltidsstudien (Bugge og Døving 2000) viser at det er en generell oppfatning om at måltidet er en situasjon hvor man bør omgås andre, mens det å spise alene

blir gjerne sett litt ned på. Det er mer å betrakte som et (ustrukturert) matinntak enn et måltid.



Av den ovennevnte studien fremkommer det også at det knytter seg forskjellige forventninger og krav til den sosiale formen ved dagens ulike måltider. Som nevnt tidligere fremstår på mange måter frokost og middag som antiteser. Frokosten kan karakteriseres som et individuelt og praktisk måltid, mens middagen er et sosialt og mer symbolsk måltid - et familierituale. Tallene om nordmenns spisevaner viser at over halvparten av den norske befolkningen har spist frokost "alene hjemme" sist hverdag. Videre fremkommer det at det er små eller ingen utslag i forhold til variabler som familie- og husholdstype når det gjelder hyppigheten av frokostmåltidet. Slik er det imidlertid ikke når det gjelder middagsmåltidet. De som lever i en familiekontekst har et betydelig mer strukturert og regelmessig middagsmønster enn de som lever alene. Blant par og barnefamilier har henholdsvis 93 og 97 prosent spist det siste middagsmåltidet sammen med sin familie (Bugge og Døving 2000).

Denne studien viser at en felles hverdagsfrokost ("alle familiemedlemmene sitter ned og spiser") er en sjeldenhet. Av kvinnenes beskrivelser fremkommer det at frokostens sosiale organisering kan anta flere former: Mor kan sette seg ned med avisen og spise en brødkive før hun vekker barna. Mens barna spiser frokost smører hun matpakker. Da har antakelig far allerede spist og reist på jobb. Andre dager er det kanskje mor som reiser tidlig, og far som tar ansvar for barnas frokost, smører matpakker, legger frem klær og bringer til barnehage og skole. En typisk beskrivelse av frokosten er "vi voksne løper litt frem og tilbake". Det å spise en sosialt splittet hverdagsfrokost er helt uproblematisk. Slik er det ikke når det gjelder middagen. Da bør alle familiemedlemmene delta under måltidet og alle bør spise den samme maten. Middagen blir gjerne beskrevet som et sosialt høydepunkt.

Som det vil komme frem av dette kapitlet, er ikke den idealiserte versjonen av middagen – et familiært og sosialt høydepunkt - noe som bare faller naturlig eller skjer automatisk. Dette er et resultat av representasjoner, posisjoner, regler og



verdier. Blant de forskningsspørsmålene som ønskes besvart i dette kapitlet er: Hvordan posisjoneres de ulike familiemedlemmene i den hverdagslige middag-praksisen? Hvordan er maktforholdet mellom familiemedlemmene? Hvilke regler gjelder, og hvordan praktiseres de? Hvilken betydning har middagsmåltidet for familiens sosiale relasjoner og interaksjoner? Hvordan forhandles det om middagens form og innhold? Hva er det som kan føre til konflikter? Hvilken plass har middagsmåltidet i oppdragelsen og sosialiseringen av barn?

## 7.1 Middagen som en arena for realisering av sosiale verdier og relasjoner

Under dette punktet vil det bli sett nærmere på hvilke sosiale verdier og relasjoner kvinnene ønsker å realisere i sin daglige middagspraksis. Blant spørsmålene som ønskes besvart er: Hvordan lykkes middagsforvalterne med å gjøre middagsbordet til familiens sosiale høydepunkt? Hvilke situasjoner og forhold er det som utfordrer og kompliserer denne idealiserte versjonen?

### 7.1.1 Det daglige middagsmåltidet – et sosialt og familiært ideal

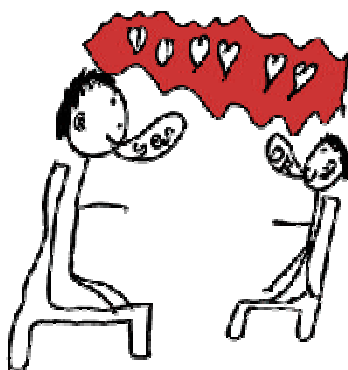
Middagsbordet fungerer altså som en viktig møteplass for par og familier. Som det vil komme frem av kvinnenens beskrivelser, skal ikke middagen bare bidra til familiens fysiologiske velvære, men også til dens sosiale og følelsesmessige velvære. Betydningen av middagsmåltidets følelsesmessige kvaliteter kommer tydelig frem i Odas svar på hva hun legger i begrepet ”en god middag”: ”Jeg synes liksom det er stemningen rundt bordet som avgjør det, mer enn noe annet. Når det bare flyter ut og det blir krangling og hyling og slåssing og spetakkel og alle blir mer eller mindre sure – det er det som er så kritisk”. Tove gir en lignende beskrivelse av hva hun mener med ”god middag”: ”Det er hvis det er ro rundt bordet og ikke så mye klaging. At alle er fornøyde. Det synes jeg er godt, og det at jeg ikke må fly fram og tilbake hele tiden”.

- *Middagen – et sosialt senter*

Av materialet fremkommer det at middagsbordet blir betraktet som ett av de viktigste sosiale sentrene i hjemmet. Med betegnelsen sosialt senter siktes det til middagsbordet som et sted der mange sosiale verdier og relasjoner er konsentrert.

På spørsmål om middagens betydning svarer både Heidi, Tove og Stine umiddelbart at det skal eller bør være et ”samlingspunkt”. I likhet med Lene poengterer også Heidi betydningen av middagsmåltidet som en mulighet for å utveksle dagens opplevelser, ”roe seg ned” og ”prate sammen”. På spørsmålet om hva middagen betyr for henne og familien, svarer Lise: ”Middagen betyr alt. Da er familien samlet rundt bordet, og det er som oftest det eneste punktet på dagen hvor vi er samlet alle sammen og sitter en stund alle sammen og snakker. Vi spør om hvordan dagen har vært og sånn”. Malin begrunner sitt valg av å lage ”ordentlig middag” med at det skal gi et godt utgangspunkt for familiens sosiale

liv. Det er det samme som fremkommer i Heidis beskrivelse. Grunnen til at hun velger å lage middag hver dag er at ”barna skal utvikle seg på en best mulig måte”. Denne utviklingen inkluderer både det hun beskriver som ”ordentlig næring”, samt det å skape intime og gode relasjoner mellom familiemedlemmene.



En av grunnene til at det er så viktig å gjennomføre et daglig middagsmåltid, er at kvinnene gjerne oppfatter middagstiden som det eneste tidspunktet på dagen hvor alle familiemedlemmene er samlet. På spørsmålet om hvorfor Anne mener middagen er å anse som det viktigste måltidet i familien, svarer hun: ”Det er da familien er sammen”. Anne sier ”er sammen”, mens Hanne begrunner middagsmåltidets betydning med at det er noe familien ”gjør sammen”. Denne type utsagn viser hvordan middagsmåltidet betraktes som en sentral del av det å konstituere og reproducere en familie.

Det er altså viktig å finne frem til en tid som gjør det mulig å samle familien. Av materialet fremkommer det at det typiske tidspunktet for hverdagsmiddagen er i tidsrommet mellom klokken fem og seks. Dette tidspunktet er ”sent nok” til at alle familiemedlemmene har kommet hjem fra arbeid, barnehage og skole, og ”tidlig nok” til ikke å sammenfalle med barne-TV og andre ettermiddagsaktiviteter. Anne sier følgende: ”Jeg har på følelsen av at vi spiser middag ganske sent – halv seks”. Hennes begrunnelse for å spise sen middag er at det gjør det mulig for ektemannen å delta under måltidet: ”Jeg vet at det er mange som lar ungene spise, og så spiser mannen når han kommer hjem fra jobben, men det synes jeg er helt feil! Middagen har man sammen. Da skal man sette seg ned og prate sammen for å høre hva som har skjedd i løpet av dagen”. Til tross for at hun oppfatter sin praksis som annerledes, er Annes sosiale organisering av hverdagsmiddagen helt typisk for det som ellers fremkommer i intervjumaterialet.

Det er imidlertid ikke bare kvinnene som lever i en tradisjonell familiekontekst som beskriver middagsmåltidet som et sosialt senter. Torill som nylig har gjennomgått et samlivsbrudd, sier følgende om middagens betydning i familielivet: ”Jeg tror at uansett hvor vanskelig eller travelt man har det, så er middagen noe man tviholder på”.

I sin helhet viser materialet at middagsmåltidet fungerer som en daglig sosial hendelse som involverer alle familiemedlemmene. Det er en situasjon som gir mulighet for utveksling av mening, informasjon og følelser, samt et sted hvor det kan skapes intime følelser og gode relasjoner mellom familiemedlemmene. Lene beskriver det slik: "Det er det tidspunktet på dagen hvor vi kan sette oss ned og prate sammen om det vi har gjort i løpet av dagen".

- *Middagen - et pusterom i en hektisk hverdag*

På spørsmålet om hvorfor Anne mener middagen er så sentral for familiens sosiale liv, sier hun: "Fordi at i den hverdagen vi lever i i dag, så vil bare tiden bli mer og mer hektisk for ungene". Anne forteller videre: "Barna er små ennå, men man merker nå en økning i barnas aktiviteter, og det vil vel ikke ta mange årene før de er i så mange aktiviteter at det vil bli vanskeligere å få til dette her med måltider". Som det kommer frem av denne beskrivelsen opplever ikke Anne at hun er fri til å velge seg vekk fra "de mange aktivitetene". Anne mener imidlertid at hvis hun har fått til en "god innkjøring på det med middag fra barna er små", så vil det også være lettere å gjennomføre dette når barna blir større, fordi de da vil "trives med å sitte sammen og spise middag". Det er altså viktig å skape gode vaner og rutiner tidlig slik at barna selv velger å komme hjem til middag.

En av de store fortellingene om samtidens middagsmønster er at måltidet er truet av det moderne levesettet: "Jeg har så dårlig tid", "samfunnet er stressa", "turbo-samfunn", "tidsklemma", "tidspress" er vanlig ord og uttrykk i norsk offentlighet. Det finnes mange forestillinger om at vi har blitt mye travlere. Dette antas også ha negative konsekvenser for nordmenns måltidsvaner (Bugge og Døving 2000). Det var tydelig at denne idéen hadde sivet inn og blitt en del av kvinnenes egen hverdagsforståelse. Det er mange av kvinnene som gir lignende beskrivelser av det moderne hverdagslivet som Anne.

En spiseform det ofte blir referert til i denne sammenheng var det som gjerne betegnes som "grazing" ("beiting"). Denne spiseformen blir igjen knyttet til hurtigmat, kafeteria-/gatekjøkkenmat, samt fast food-mat. Marit sier det slik: "Vi spiser aldri på McDonalds, men det er mer sånn av ideologiske grunner". På intervjuers spørsmål om hva det er hun synes er særlig negativt ved McDonalds, svarer hun: "Det er hele den kulturen det bærer med seg – det å bare gå og spise noe kjapt – bli ferdig med det, liksom. Det er egentlig veldig fjernt fra det som jeg synes er meningen med livet da. Man mister hele den greia med å være sammen – samle familien rundt bordet".

Det er flere av kvinnene som gir uttrykk for et negativt syn på denne spiseformen. I mange av fortellingene ligger det en forståelse av at folk i økende grad inntar middagen stående ved kjøkkenbenken eller spiser noe hurtigmat på vei til eller fra andre aktiviteter. Det er imidlertid ingen av kvinnene i materialet som mener at dette kjennetegner deres eget spisemønster. I denne sammenheng snakker de kun i generaliserte former: "nå til dags", "folk bare hiver i seg noe mat", "ingen har tid til å spise middag lenger" osv. Av intervjumaterialet fremkommer

det at denne spiseformen tilhører unntakene og det som blir betegnet som ”en annerledes dag”, ”en rar dag” eller ”i dag var det litt krise”. Marit er imidlertid den eneste kvinnen som oppgir at hun ”aldri spiser på sånne steder” (gatekjøkken o.l.). Som det kommer frem av hennes beskrivelse, er det egentlig ikke maten som er problemet, men måltidets form. Etter hennes syn bør middagsmåltidet være preget av ro og ”langsom tid”.

- *Middag – en kvalitetstid*

Kvinnene oppfatter at det daglige middagsmåltidet bidrar til fortrolighet og nærhet. I den sammenheng er det flere som nevner betydningen av ”den gode samtalen”. Samtalen er imidlertid ikke fri, man bør unngå kontroversielle temaer. Det er forbudt med andre aktiviteter under måltidet (lese avis, snakke i telefon, leke). TV-titting bør også unngås. Unntaket er lørdagens kveldsmåltid. I hverdagens middag kan fjernsynet vendes mot bordet hvis familien ikke rekker å bli ferdig med middagsmåltidet før barne-TV. Dette blir beskrevet som en kompromissløsning: ”Det er ikke barnets skyld at vi er så sene med middagen”. Materialet viser at middagsmåltidet er et typisk eksempel på det som kan beskrives som familiens ”kvalitetstid”. For å oppnå dette bør man derfor være oppmerksomme på hverandre, man bør ta hensyn til hverandre og man bør bli hørt og lyttet til osv. Elin svarer nettopp følgende om hva hun mener er viktig med et daglig middagsmåltid: ”Den gjør jo noe med oss – vi får det godt, man føler seg lun når man spiser noe varmt – så det egentlig det sosiale rundt bordet – det å ha det koselig sammen”.

De sosiale verdiene og relasjonene kvinnene ønsker å realisere i sin middagspraksis kan oppsummeres slik:

- *Deltakere*: Alle familiemedlemmene samlet omkring spisebordet.
- *Innhold*: Mat som alle liker og alle spiser.
- *Form*: Naturlig orden (”skli mest mulig naturlig”, ”gå av seg selv”).
- *Atmosfære*: Nærhet og intimitet.
- *Tempo*: Langsom tid.

Denne fremstillingen former altså det som kan betegnes som et idealtypisk middagsmåltid i en familiekontekst. Det vil si den idealiserte versjonen kvinnene gir av det daglige middagsmåltidets sosiale form og atmosfære: ”et sosialt høydepunkt”, ”et samlingspunkt”, ”et sosialt møtepunkt”, ”en rolig tid på dagen”, ”være sammen” eller ”prate sammen”. Middagen bør altså være en sosial tid som knytter familien sammen. Hvordan lykkes så kvinnene med dette i sitt eget hverdagsliv? I det følgende vil det bli drøftet de ulike utfordringene som kvinnene møter i utformingen av en familiemiddag.

### 7.1.2 Det daglige middagsmåltidet – et sosialt kompromiss



De offentlige måltidsportrettene viser gjerne en lykkelig og harmonisk familie samlet rundt middagsbordet. Det er sunn og riktig mat på bordet og alle spiser maten. Som det vil komme frem av de følgende beskrivelsene, vil nok mange av de daglige middagsmåltidene fortone seg nokså annerledes i det virkelige liv. Som Ingrid sier det: "Det blir en del sånne kompromisser" og "det er mange ting man ikke hadde tenkt skulle bli sånn, men så har man bare gitt etter, på et vis".

Det kreves betydelig innsats for å gjøre middagen til et sosiale høydepunkt. I sin helhet viser materialet at kvinnene opplever gjennomføringen av det daglige middagsmåltidet som nokså strevsom og utfordrende. Torill beskriver det daglige middagsmåltidet som "en sjau". Et søk i materialet viser at ordet "sjau" og dets synonymer – "mas", "slit", "bråk", "spetakkel", "krangling" eller rett og slett "hardt arbeid" - er typiske i kvinnenes beskrivelser av gjennomføringen av det daglige middagsmåltidet. Torill beskriver situasjonen slik: "Sønnen min bruker middagsbordet som et sted for å prøve ut grenser". Hun forteller i den sammenheng om en sønn som ikke vil spise, ikke vil sitte rolig – og som er generelt negativ til middagen. Hun avslutter beskrivelsen med følgende kommentar: "Som du skjønner, vi har våre sjauer her hjemme. Det er greit at han prøver ut grensene hjemme, men når vi er borte synes jeg det er hyggelig at han kan oppføre seg".

Det er altså mange situasjoner i kvinnens hverdagsliv som bryter med den idealiserte versjonen av et fellesskapsmåltid. I det følgende vil det bli sett nærmere på kvinnenes beskrivelser av situasjoner som kompliserer middagens sosiale forløp.

- *En ulvetid*

På spørsmålet om hvordan hun vil beskrive middagstiden, svarer Oda: "det er et vanskelig tidspunkt" og "et kritisk tidspunkt på dagen". Etter lange dager i barnehage, skole/sfo og jobb vender familien hjem "med handleposer, og alle er sultne og slitne". Det å tilberede middagen kommer ofte i konflikt med det "å ta seg av barna" om ettermiddagen. Oda omtaler i den sammenheng tiden mellom

klokken 16.00 (familiens hjemkomst) og klokken 18.00 (barne-TV) som "ulvetid"; barna "tuter som ulver" og er "sultne som ulver". For å gjøre denne tidsperioden mer fredelig har familien valgt å forskyve middagsmåltidet. Det innebærer, som Oda selv sier det, at de pleier å spise noe "helt superlettvinnt før barne-TV; for eksempel brødskive eller Corn Flakes". Mens barna ser på barne-TV lager hun middagen. Denne blir spist umiddelbart etter barne-TV. Det er ingen av de andre kvinnene som organiserer hverdagens middag på denne måten. Alle de andre kvinnene oppgir at de spiser middag omkring klokken 17.00. Av Odas beskrivelser fremkommer det at hun er klar over at hennes praksis representerer et brudd: "Jeg har gitt opp å spise middag til vanlig tid". Oda og familiens spisetidspunkt representerer altså ikke "det vanlige".

En annen stor utfordring med hensyn til hverdagsmiddagen er at "alle var så sultne". En konsekvens av dette er at måltidet ofte får et preg av hastverk; "få maten på bordet raskest mulig", "komme seg raskt til bordet". Videre fører ettermiddagsaktiviteter og barne-TV til at det er viktig "å få middagen raskt unngjort". Eller som Anne sier det: "Vi må rekke å få middagen unna før barne-TV begynner. Noen ganger greier vi det ikke". Hastverket som knytter seg til hverdagsmiddagen knytter seg altså både til det å stagge sult, samt at den ikke må sammenfalle med andre aktiviteter.

- *En krangletid*

Kvinnenes beskrivelser viste at middagens innhold fikk mange sosiale konsekvenser. En særlig utfordring var nettopp det å finne noe som "alle kunne enes om". Oda beskriver nettopp hvordan de mange ulike meningene familiemedlemmene har om middagsmaten kompliserer gjennomføringen av måltidet. Oda beskriver utfordringen slik: "Én liker bare spaghetti, én liker ikke poteter, én liker ikke gulrøtter og én er trøtt og grinete – vil ikke ha mat!". Intervjuer kommenterer da: "Og likevel lager du middag hver dag ... - hva er det som får deg til å gjøre det?" Odas svar viser at dette knytter seg til et ønske om å videreføre gode måltidsminner fra egen oppvekst, samt det å gi sine barn gode vaner; "jeg husker jo det hjemmefra, at middagen var et sånt samlingspunkt hvor vi satt og pratet sammen. Det var et sosialt møtepunkt.

For Oda er det middagens mange sosiale muligheter som motiverer henne til å lage et daglig middagsmåltid. Det er imidlertid lite i hennes beskrivelse som tyder på at hun opplever at familiens middagsmåltider kan karakteriseres som et sosialt høydepunkt; "generelt synes jeg middagen ender opp med å bli slitsom - det er så mye dill med at den ene vil ikke ha det, og den andre vil ikke ha det, og ..". Intervjuer følger opp beskrivelsen ved å gjenta nok en gang: "og likevel lager du altså middag?" Oda ler litt og sier da: "Ja, noen ganger er det så ille at ingen spiser det jeg har laget en gang. Da blir jeg rett og slett sur".

Hanne beskriver stemningen under middagsmåltidet som "svært variabel"; "enkelte dager er det et forferdelig spetakkel, og andre dager går det greit". På spørsmålet om hva det er som fører til "spetakkel", forteller Hanne at det som oftest skyldes barn som ikke liker eller vil smake på middagsmaten. Det fører

både til ”bråk” og ”kjefting”. På spørsmål om hva som skjer hvis barnet bråker under måltidet, svarer Heidi: ”Da kan det hende at jeg eksploderer altså! Da må han gå fra .. ikke bare hender det – det er vel det som skjer én gang i uka eller noe sånt noe”. Etter å ha beskrevet familiens middagsvaner kommenterer Ingrid; ”egentlig synes jeg middagene har en tendens til å blir veldig kaotiske her i huset”. På spørsmål om hva hun legger i ”kaotisk”, svarer hun at barnas manglende matlyst og ”pirking i maten” ofte fører til konflikter i form av krancling, kjefting og protester.

- *En masetid*

Materialet viser at mange av kvinnene synes middagsmåltidet ofte får en masete og kjeftete atmosfære. På spørsmålet om hvordan hun vil beskrive stemningen under middagsmåltidet sier Oda: ”Jeg synes generelt det blir for mye hakking fra oss voksne”. Intervjuer spør da: ”Hva er det som gjør at dere må hakke?” Oda svarer: ”Det blir liksom sånn; sitt pent, ikke plukk i maten, ikke fall i staver”. Oda konkluderer med at ”kjeftingen og masingen” i det store og hele har liten effekt: ”det bare preller av”. Til slutt bemerker hun; ”men man kan jo liksom ikke la være å prøve og oppdra barna, heller”. Oda sier i den sammenheng: ”Når middagen er over pleier jeg bare å si; ”gudskjelov! Nå er middagen ferdig!” – det sa alltid moren min også”. Oda forteller at dette utsagnet har hun først forstått etter at hun selv har blitt mor.

Lene forteller at hun har ”gitt opp” å få datteren til å spise middagsmaten. Lenes begrunnelse for likevel å lage middag er at det er en situasjon som gjør det mulig for familien å samles og prate sammen. Datteren sitter da gjerne og tegner eller blar i en bok mens de voksne spiser. Hun avslutter beskrivelsen med å fortelle at det også hender at datteren ”faktisk tar en matbit”.

- *En forlikstid*

Av beskrivelsene fremkommer det at kvinnene oppfatter at måltidsregler er viktig for å lykkes med middagen. Kathrine sier det slik: ”Det at vi har en del regler gjør at det blir ro og kos under måltidet”. Det er imidlertid viktig ikke å bli for rigid i sin praktisering av disse reglene. Det er typisk at kvinnene sier: ”Vi prøver liksom å jenke det litt til”.

Ingrid forteller at i utgangspunktet er TV-titting noe hun ikke aksepterer under middagsmåltidet, men av og til ”må hun bare akseptere det”. Hun sier det slik: ”I utgangspunktet liker jeg ikke at vi ser barne-TV mens vi spiser middag, men noen ganger må vi snu TV’n mot matbordet – det er jo ikke barnas skyld at vi ikke rekker å bli ferdige til barne-TV begynner. Mette gir en lignende beskrivelse: ”Vi bare snur på TV’n hvis barne-TV begynner akkurat mens vi spiser. Vi prøver å unngå det, men jeg synes liksom ikke det er henne det skal gå ut over at vi er treige med middagen”. Problemet med TV-titting er først og fremst at det forringer middagens sosiale kvalitet. Det kan også føre til at det blir vanskelig å få barnet til å spise mat. Mette sier det slik: ”Dattera mi blir så ukonsentrert – hun glemmer å spise”. Idealet er at man ikke ser på TV under hverdagens middags-

måltider, men som Ingrid sier det: ”Det er jo en del ting som har blitt litt annerledes enn jeg hadde tenkt meg”.

Den typiske sosiale formen det daglige middagsmåltidet har, kan fremstilles slik:

- *Deltakere*: Vanligvis er ”alle samlet”, men det skjer relativt ofte at én eller flere av familiemedlemmene er fraværende (”mannen min var på jobbreise”). Det skjer også at barn nekter å komme til bords (”hun sitter på gulvet og tegner”).
- *Innhold*: Stort sett mat som ”alle vil spise”, men det skjer også relativt ofte at middagsrettene kan skape konflikter (”pirker og plukker”, ”griner på nesen”, ”nekter å spise”).
- *Form*: Et sosialt og familiært samlingspunkt – ikke nødvendigvis et ”høydepunkt”.
- *Atmosfære*: Vanligvis kos og hygge, men det oppstår relativt ofte situasjoner som skaper konflikter og uro (”det blir så mye hakking fra oss voksne” eller ”det hender jeg eksploderer, altså”).
- *Tempo*: Vanligvis spises middagen i løpet av en halvtime, men enkelte dager må det gå veldig kjapt (”i dag skulle vi på håndballtrening klokken seks” eller ”vi må liksom rekke barne-TV”).

### 7.1.3 Det splittede middagsmåltidet – en sosial utfordring

I folks hverdagsliv vil det oppstå flere situasjoner hvor middagen blir splittet – enten på permanent basis (for eksempel ved samlivsbrudd) eller når én eller flere av familiemedlemmene er forhindret fra å delta. Materialet viser at slike splittede middagsmåltider kompliserer kvinnenens mathverdag på flere måter.

Et daglig fellesmåltid er noe kvinnene etterstreber. Betydningen av fellesskapet kommer tydelig frem i kvinnenens beskrivelser av hva som skjer når én eller flere av familiemedlemmene ikke kan delta under måltidet. Miriam forteller: ”De dagene mannen min ringer og sier at han kommer sent hjem, synes jeg ikke maten smaker”.

Anne er den kvinnen som tydeligst gir uttrykk for et negativt syn på splittede middagsmåltider. Hun sier følgende: ”Jeg skal ha en mann som kommer hjem til middag, og vi skal være sammen som en familie. Ingen av oss skal løpe til og fra jobber. Der har jeg vært innmari konsekvent hele veien”. Denne beskrivelsen viser hvordan idéen om et splittet middagsmåltid kommer på kollisjonskurs med det ”å være sammen som en familie”. Anne sammenligner også senere i intervjuet sin egen praksis med oppvekstens middagsmønster (”en far som aldri var tilstede”) og andre familier i deres omgivelser (”de som ikke har menn som kommer hjem til middag”). Hun poengterer flere ganger at ”slik vil hun ikke ha det”. Denne middagspraksisen blir beskrevet av Annes om ”trist”. Middagsmåltidet er altså en situasjon hvor familien bør være samlet.



- *Det sporadisk splittede middagsmåltidet*

Av beskrivelsene fremkommer det at en sporadisk splitting av middagsmåltidet skjer relativt hyppig. De typiske eksemplene på situasjoner som fører til et splittet middagsmåltid, er foreldres overtids- eller turnusarbeid, jobbreiser, barns fritidsaktiviteter. Det splittede måltidet har også implikasjoner for valget av middagsretter. Hva man velger å spise til middag vil være avhengig av hvem og hvor mange som skal delta under måltidet. Når én eller flere av familiemedlemmene er borte, velger man gjerne å forenkle middagsmåltidet. Det er også slik at barns preferanser tillegges mer vekt når én voksenperson er fraværende. Det er også typisk at man velger middagsmat som den andre voksenpersonen "ikke liker" når vedkommende er fraværende. Middagsrettene som velges ved det splittede måltid beskrives som "lettvinte og enkle", "barnas favoritter" eller "retter som mannen min/jeg ikke er så glad i".

Anne gir følgende beskrivelse av middagen når hennes mann er bortreist: "Når han er bortreist kapitulterer jeg litt, liksom. Det å sitte aleine som voksen ved bordet og kanskje kjempe mot to unger som ikke vil ha maten, det gidder jeg ikke. Nei, da lager jeg heller pannekaker eller noe som jeg vet at de vil spise".

- *Det permanent splittede middagsmåltidet*

Den sporadiske sosiale splittingen i en tradisjonell familieenhet skiller seg på vesentlige måter fra den situasjonen som oppstår ved et samlivsbrudd, hvor det å være helt alene eller alene med barn blir en permanent situasjon omkring matbordet. Noen av kvinnene i materialet lever alene med barn, mens andre har opplevd det i tidligere faser av sitt voksne liv. I måltidsstudien (Bugge og Døving 2000) kommer det frem at det å droppe middag er betydelig mer utbredt i familier med én voksenperson enn med to. Hva er det som gjør gjennomføringen av et daglig middagsmåltid særlig krevende for familier med én voksenperson?

Et samlivsbrudd fører nærmest til det man i fenomenologisk terminologi beskriver som en eksplosjon i kvinnens "middagsverden": Plutselig fungerer ikke det tilvante middagsmønster lenger, og middagsforvaltningen blir preget av rådvillhet og usikkerhet. Middagen blir en mer sårbar situasjonen. En typisk beskrivelse er at middagsmåltidene umiddelbart etter samlivsbruddet blir "litt kaotiske". Flere av kvinnene beskriver også en følelse av utilstrekkelighet, håpløshet, misnøye og resignasjon. Når kvinnene uttrykker at "det er så vanskelig med disse måltidene alene", må dette nettopp sees i lys av idéen om middagen som familiens sosiale høydepunkt. Flere av alenemødrene gir uttrykk for at de egentlig ikke har lyst eller ork til "drive på med den middagen", men "når alt kom til alt", så er det noe de likevel velger å gjennomføre. Mona og Elin er to av alenemødrene i utvalget. Deres historier viser nettopp hvordan middag er nært knyttet til sosial situasjon.

Mona har generelt høye forventninger og krav til middagens form og innhold. Hun gir uttrykk for at hun synes det er problematisk at det å lage det hun oppfatter som en ordentlig middag, i liten grad er forenlig med de forventningene og kravene hun også stiller til samværet mellom henne og sønnen om ettermidda-

gen. I den sammenheng beskriver hun det å lage en ordentlig middag som ensbetydende med "å stå trekvarter under grytelokkene". Denne analogien beskriver matlaging som en lukket prosess hvor det er vanskelig å innlemme sønnen. Hun avslutter med å si at "man kan kanskje gjøre det og synes det er viktig". Mona ønsker imidlertid å prioritere annerledes. Fremfor å legge ned svært mye arbeid i det daglige middagsmåltidet velger altså Mona det hun beskriver som "å være sammen". Det kvalitativt gode samværet innebærer at hun setter av tid til å lese bøker, synge, bygge med klosser, samt å se på barne-TV sammen med sønnen. Til tross for dette synet er det lite som tyder på at Monas middagsvaner er det man vil betegne som dårlige.

Materialet viser på flere måter at begreper som kvalitets- og kvantitetstid er viktig i forståelsen av hvordan man bør være sammen som en familie. I den sammenheng er det flere av kvinnene som mener å ha helt andre forventninger og krav til samvær med barna sine enn det deres egne mødre hadde hatt. Selv om deres egne mødre hadde tilbrakt mer tid hjemme enn dagens mødre, var deres virksomhet i større grad knyttet til å gjøre hjemmet presentabelt for omgivelsene, og i mindre grad til aktiv tilstedeværelse i sine barns liv. Det viktigste var at hjemmet var ryddig, rent og ordentlig. Middagen bestod av tidkrevende og hjemmelagde matretter. Selv om de yngre kvinnene på flere måter tar avstand fra husmorens praksis, fungerer den likevel som et viktig referansepunkt for egen middagspraksis. Dette kommer tydelig frem i Elin's beskrivelse.

På spørsmålet om hennes forhold til det å lage middag forteller Elin at hun er misfornøyd med seg selv; "jeg skulle gjerne ha laget mer av sånn skikkelig med råvarer og ikke så mye sånn halvferdig". På spørsmål om hva hun mener med "sånn skikkelig", sier hun umiddelbart: "det var sånn mat som mamma laget". En viktig grunn til at hennes middag er mindre ordentlig skyldes som hun selv sier det: "Jeg er jo alene". Videre forteller hun, "hadde man vært to sammen om å lage maten hadde det vært mye koseligere. Når jeg er alene tar jeg det lett". For Elin er det "å være alene" noe som vekker mange negative følelser knyttet til mat og måltider: "Jeg merker i perioder som jeg har lengtet etter mer fellesskap og følt meg alene, så går det utover matvanene – jeg blir liksom så slurvete". På spørsmålet om i hvilke livssituasjoner hun har følt det slik, svarer Elin: "Det kan være både når jeg har vært alene med barn og når jeg har vært helt alene .. uten mann og barn". Elin's beskrivelse viser på mange måter hvordan måltidsfellesskap med barn er annerledes enn ett mellom voksne; "da det bare var meg og samboeren min var det mer ro rundt måltidet. Det var lettere å nyte maten. Vi kunne sitte i ro og spise. Det var spennende å finne på mat. Det er på mange måter en mer positiv opplevelse å spise bare voksne eller voksne med store barn". Elin beskriver middagens sosiale forløp som "tøft" og "strevsomt"; "akkurat nå er de i den alderen hvor de griser veldig mye, så da er ikke middagsmåltidet akkurat så veldig koselig synes jeg ...". Intervjuer: "Hva er det som gjør det så lite koselig?" Elin: "Ja, at jeg liksom ikke greier å nyte maten min. Det blir å spise litt, og så blir jeg avbrutt hele tiden".

Det å være alene om den daglige middagsforvaltningen bidrar til å gjøre middagen til et mer følsomt og krevende område. På den ene side knytter dette seg til at man da må ta alt ansvaret og gjennomføre alt det praktiske arbeidet som knytter seg til middagen. På den annen side må man i større grad ta hensyn til barns smakspreferanser for å få til et felles middagsmåltid. Kristin forteller at en følge av skilsmissem er at andelen middagsretter som består av pasta, pølser, pizza og pannekaker har økt i antall. For å få døtrene til å spise fisk må hun erstatte middagen med "brødsriver med fiskepållegg", og "kokt potet til middag" er noe hun har "gitt opp". Det er også krevende å gjennomføre selve måltidsforløpet.

Alenemødrene gir uttrykk for at de ofte opplever det som "meningsløst" å lage middag når det ofte ender opp med at de ble sittende alene ved bordet og spise. Kvinnene gir uttrykk for at en viktig forskjell på et middagsfellesskap med barn og et med en annen voksen, er at barn i mindre grad engasjerer seg i middagen som et familieprosjekt. Det er heller ikke vanlig at barn uttrykker at de setter pris på maten og måltidet slik en voksenperson ofte vil gjøre. Barns smakspreferanser har mange implikasjoner for en families middagsvaner, men dette får i større grad negativ innvirkning på familier med én voksenperson.

Det er viktig å understreke at det empiriske materialet ikke gir grunnlag for å si at alenemødrenes middagsforvaltning er dårligere enn for de kvinnene som lever i en tradisjonell familieenhet. Selv om kvinnene kan føle håpløshet og resignasjon, velger samtlige å legge ned en betydelig innsats i det daglige middagsmåltidet. Som en følge av samlivsbruddet er det imidlertid vanlig at man endrer på middagsrutinene. Både Mette og Mona forteller at de oftere reiser hjem til sine egne foreldre for å spise middag etter samlivsbruddet, mens Torill har et hyppigere middagsfellesskap med venninner som er i samme situasjon. Det er kun dagene hvor "barnet er hos far" at det er legitimt å velge bort middagen. Da er det viktigste "å få i seg noe".

Det sosialt splittede middagsmåltidet kan oppsummeres slik:

- *Deltakere*: Én eller flere familiemedlemmer fraværende (sporadisk splitting)/én voksen person og barn (permanent splitting).
- *Innhold*: "Noe enkelt" (for eksempel speilegg) eller "noe vanskelig" (for eksempel en matrett som mannen ikke liker) (sporadisk splitting)/"enklere middag" eller "barns favoritter" (permanent splitting).
- *Form*: Forenklet og ofte "litt kaotisk".
- *Atmosfære*: "Litt amputert".
- *Orientering*: "Være en familie selv om .."

I sin helhet forteller beskrivelsene av de splittede middagsmåltidene mye om middagens tette bånd til det sosiale og mellommenneskelige samspillet.

## 7.2 Middagen som arena for sosialisering og oppdragelse

Innenfor familie sosiologien blir familien ofte beskrevet som et bindeledd mellom samfunnet og individet. Et viktig område i en familie vil være å formidle samfunnets rådende verdier, normer, vaner og vurderinger. På denne måten forbereder familien barnet på å bli en deltaker i samfunnet – i dette tilfellet som en del av en matkultur. Det vil si at barnet må lære å følge anerkjente regler og mønstre. De må lære hva som er rett og hva som er galt? Det vil si de verdier og idealer foreldre strever etter – mål for dannelsen eller normaliseringen av barna. Disse dannelsesidealene gir seg utslag i de krav og forventninger foreldre stiller til sine barn. I det følgende vil det bli sett nærmere på mødrenes mer eller mindre bevisste tanker om hvordan de ønsker å sosialisere og oppdra sine barn; hvem skal bestemme? Hvem skal utføre handlinger? Hvem skal ta ansvar? Hvilke regler gjelder? Hvordan bør barnet oppføre seg under måltidet?

Det bør innledningsvis nevnes at sosialiseringsteoretikere ofte skiller mellom oppdragelse og sosialisering. Oppdragelse blir gjerne forstått som måter man forholder seg til barnet på, bevisst og eksplisitt tilrettelagt og med et bestemt formål, mens det med sosialisering siktes til alle de påvirkninger barnet er utsatt for, som på en eller annen måte former barnet og dets matvanemønster (Jerlang og Jerlang 1996).

**Tabell 7-1 Sosialiseringprosessen (Jerlang og Jerlang 1996)**

**Primærsosialisering:** Den første og antakelig den mest dyptgående, påvirkning som individet mottar. Den foregår overveiende innenfor familien i form av omsorg, oppdragelse, forståelse av verden.

**Sekundærsosialisering:** Dette er den annen og ofte senere påvirkning individet mottar. Den skjer overveiende gjennom de påvirkninger samfunnet/staten tilrettelegger for eksempel gjennom institusjoner som barnehage, skole, og mer indirekte gjennom statsapparatets system og funksjoner (helsestasjoner, Statens råd for ernæring og fysisk aktivitet, medisinsk fagpersonell, forskrifter, rammeplaner, opplysningskampanjer, pedagoger osv.)

**Dobbeltosialisering:** Som en følge av at langt flere barn, fra de er helt små, i dag sosialiseres samtidig i familie og offentlig regi (barnepark, barnehage), er det også blitt relevant å snakke om en form for dobbeltosialisering. Dette har det blitt nærliggende å se på hvordan sosialiseringen foregår på de to feltene (privat og offentlig), på hvilken måte dette spiller sammen eller blir en motsetning.

**Tertiærsosialisering:** Dette er betegnelsen på blant annet hvordan innvandrere blir påvirket av møtet med det nye landets sosialisering i bredeste forstand, for eksempel språk og vaner.

I den følgende redegjørelsen vil det bli differensiert mellom *den sosialiserende* og *den oppdragende middagen*. Med begrepet sosialiserende middag siktes det til de strategier mødrene tar i bruk for å innlemme sine barn i den norske mid-

dagskulturen. Når det gjelder begrepet oppdragende middag siktes det mer til beskrivelser av middagens seremonielle forløp og regler.

### 7.2.1 Den sosialiserende middagen

Intervjumaterialet viser at kvinnene oppfatter at barns matpreferansene for en stor del er styrt av personlige og instinktive preferanser, og i liten grad av hva som oppfattes som "rett og riktig" i den aktuelle konteksten. Et typisk utsagn er at, "hvis barnet mitt skulle bestemme, ville det blitt pølser og pannekaker hver dag". Barns preferanser antas altså på en særegen måte å stå i et motsetningsforholdet til samfunnets oppfatninger om "rette middagsvaner". Et viktig anliggende for kvinnene er nettopp det å normalisere eller sosialisere barnets preferanser. Når barnet hver dag ytrer et ønske om at, "jeg vil ha pizza til middag", er dette en typisk situasjon hvor mor vil forsøke å gjøre barnet kjent med de matkulturelle normene. Disse vil hele tiden være knyttet til den gjeldende moralske normalitetsoppfatningen av hva som er "rett middagspraksis". Hvorfor oppfattes dette som så vanskelig?

- *Barnemat og voksenmat*

I vår kultur er det fokusert mye på at barn og voksne har forskjellige matpreferanser. Dette kommer til uttrykk både ved utforming av egne barnemenyer, og gjennom de mange produktene man finner i butikkene som markedsføringsmessig er rettet inn mot segmentet barn. Slike forhold bidrar nettopp til å kommunisere at "barnemat" er noe annet enn "voksenmat". De typiske barnerettene kan deles inn i to grove kategorier. Den ene kategorien er av typen "verdensmat"; pizza, pasta og hamburger, og den andre kategorien er det som inngår i betegnelser som "god, gammeldags husmannskost"; kjøttkaker, fiskeboller, pølser og fiskepudding. Lene forteller at hun synes det er vanskelig å finne middager som både de voksne og barna setter pris på: "Datteren min er mest begeistret for sånn barnemat; pannekaker, tomatsuppe og fiskepudding og fiskekaker. Det er hun veldig glad i, mens jeg synes det blir litt kjedelig".

Tabell 7-2 Eksempel på barnemeny (Egons restauranter)<sup>48</sup>**Barnemeny**

<b>Hamburger</b> med pommes strips	49,-
<b>Grillpølse</b> med pommes strips	47,-
<b>Stekte fiskefigurer</b> med pommes strips og salat	45,-
<b>Pannekaker</b> med blåbærsyltetøy og sukker	43,-
<b>Chicken nuggets</b> med pommes strips og salat	49,-
<b>Spedbarnsmat på glass</b> fisk, kjøtt, kylling	20,-
<b>Rundpinne</b> Is	8,-
<b>Kuli</b> kullsyrefri drikke med eple- eller appelsinsmak	15,-

- *Barn må innlemmes i den norske middagskulturen*

Ingrid forteller at den typiske situasjonen som oppstår under middagsmåltidet er at barna sitter og pirker i maten. De eneste gangene de ”spiser middag”, i motsetning til det ”å pirke”, er når de får servert spaghetti, pizza og pølser. Anne beskriver datteren som ”et brødmenneske”. Hun mener at hvis hun skulle tatt mye hensyn til datterens middagspreferanser hadde dette ført til en betydelig forringelse av familiens middagsvaner. En konsekvens av datterens negative syn på middagsmåltidet er i følge Anne at: ”middagsmåltidene ofte blir ganske pyton”. Anne forteller i den sammenheng at hvis hun lager en middagsrett som lapskaus eller grønsakssuppe vet hun på forhånd at middagen nærmest er dømt til å mislykkes. Det typiske svaret på hvorfor mødrene da ikke velger å servere middag som de vet barna spiser, knyttes nettopp til fremtidige forhold. Ingrid sier det slik: ”Jeg har jo et veldig sånn håp om at de plutselig en dag skal sette seg ned og synes det er greit”. Det å ha et daglig middagsmåltid er også noe Ingrid mener hun har med seg ”innebygd” hjemmefra. Det er også typisk at kvinne-

---

<sup>48</sup> Et godt måltid i et hyggelig miljø har hele tiden vært et kjennemerke for Egon Restauranter. Siden starten på Nordstrand i 1984 har Egon servert venner, familier og reisende i sitt originale miljø med låvepanel, murstein og spennende dekor og innredning som viktige elementer. Med 18 restauranter spredd over hele Norge, fra Harstad i nord til Kristiansand i sør, serverer vi tusenvis av smakfulle måltider til fornøyde gjester hver dag. Vi kan tilby: lunch, forretter, steaks, fiskeretter, pizza, taco, lasagne, fajitas, hamburgere, salater og desserter. Vi har også en egen barnemeny.

ne mener å bruke mye tid på det å snakke med barna om rett og gal mat, samt betydningen av det å spise "ordentlig middag".

Lene forteller at datteren generelt vegrer seg mot å spise middag: "Hun er lite glad i middag". Lene er redd dette kan føre til "mangler ved datterens kosthold". Umiddelbart skulle man tro at hun her refererte til "ernæringsmessige mangler". På spørsmål om hvilke mangler hun mener kan oppstå som en følge av ikke å spise middag svarer hun imidlertid slik: "Det dumme er at hun går glipp av den opplevelsen det er å spise middag, smake på de forskjellige smakene, lære seg å bli kjent med forskjellige matretter". Det er altså eventuelle mangler i datterens sosiale og matkulturelle kompetanse som synes å bekymre Lene. Denne beskrivelsen er ikke enestående. En sentral del av måltidssosialiseringen er nettopp det å utvide barns middagsrepertoar. De typisk beskrivelse av barns middagspreferanser er at repertoaret er nokså snevert. Ingrid beskriver det slik: "Barn er ganske enspora". Trude forteller at: "det er egentlig ikke så mye de liker", og Stine mener årsaken til at hun synes middagsmåltidet er en utfordring er at: "Det er alltid en eller annen som ikke liker noe av det som blir servert".

- *Barnemiddag og voksenmiddag*

I hverdagen lages det ikke egne barnemiddager. Maren forteller at selv om sønnen er kresen, lager hun ikke det hun betegner som "spesialmat" til ham. Hun forteller at sønnen hennes ikke liker poteter: "Men jeg lager ikke ris og sånt noe til ham i stedet. Hans middag blir da kjøttkake og grønnsaker". På spørsmål om hvorfor hun ikke velger å lage "spesialmat", sier hun: "Nei, det blir for dumt, rett og slett". Maren mener også dette kan ende opp med et barn hun ikke kan ta med bort uten å bestille egne retter. Intervjuer spør videre om hvorfor hun ikke ville like at han måtte ha bestemte retter når han skulle bort? Hun refererer i den sammenheng til seg selv. Hun hadde selv vært et kresent barn, men hun hadde ikke fått noen "spesialoppvartning" av den grunn. Hun mener det er grunnen til at hennes kresenhet har gått over.

Hanne forteller også om et barn som er kritisk til mange av de middagsrettene hun serverer. På spørsmål om det innebærer at hun må lage egen mat til datteren, svarer hun: "Nei, det gjør vi ikke. Vi har vanlig mat, og det er sånn mat som de aller fleste liker. Jeg vet at hun liker det selv om hun sier at hun ikke liker det. Hun får heller sitte og plukke ut det hun liker da". Den andre datteren beskrives slik: "Hun spiser oss nesten ut av huset. Hun spiser det meste – det glir ned på høykant".

Det å lage separate barne- og voksenmiddager er ikke vanlig praksis i hverdagen. Dette skjer imidlertid ofte når man har sammenkomster med andre barnefamilier. Da lages det gjerne egne barnebord og egne retter til barna. Malin forteller: "Når vi har fester her eller besøk av folk som også har barn, så er det klart at vi gjerne serverer hamburgere og pizza og sånt". På bakgrunn av intervjuaterialet fremkommer det at det ved slike anledninger er typisk at man nettopp serverer såkalt "barnemat", som pølser, pizza og pasta. Som nevnt tidligere er

Marit motstander av denne praksisen. Hun mener at man på den måten hindrer barnet i å bli innlemmet i den norske middagskulturen.

- *Den "rette" middagsmaten skaper ofte konflikter*

Det finnes en rekke eksempler på middagsretter som skaper konflikter i familien. Når kvinnene likevel velger å servere slike retter, er dette et resultat av at denne type middager nettopp er obligatoriske retter i et middagsmønster som samsvarer med moralske, sosiale og kulturelle oppfatninger omkring den rette middagspraksis. Som det kommer frem i det ovennevnte oppfatter Trude sine barn som kresne når det gjelder middagspreferanser. På spørsmål om hvordan dette influerer på familiens middagsvaner sier hun: "Det kommer litt an på. Noen dager orker jeg ikke noen diskusjon og da lar jeg dem styre. Da blir det gjerne spaghetti eller pannekaker eller pizza".

Kathrine beskriver ønskesituasjonen slik: "Jeg skulle veldig godt ønske at vi likt som for en gangs skyld kunne sette oss ned alle fire, stille og rolig .. det skjer bare når vi har pannekaker. Da er barna veldig fornøyde. Det er når de må smake på mat de ikke liker at det blir konflikter". Dette viser med all tydelighet middagsmåltidets kompleksitet. Selv om det å servere pannekaker skaper en optimal sosial atmosfære omkring måltidet, vil det være utenkelig å basere familiens middagsmeny på typiske barneretter. Dette vil nærmest være ensbetydende med det "å ta den enkle veien", og dette kan resultere i manglende matkulturell kompetanse hos barn. I ytterste konsekvens kan man, som enkelte av mødrene sier det, ende opp med barn som man ikke kan "ta med ut blant folk". De "endeløse maktkampene" om hva som skal spises, hvordan man skal spise, hvordan man oppfører seg under måltidet, er noe som "man bare må ta". Anne sier det slik: "Det kan være ganske pyton ved bordet her innimellom". Kvinnene gir imidlertid uttrykk for at de har et håp om at de en dag vil få lønn for strevet. Stine beskriver seg selv som et vanskelig barn ("både kresen og småspist"). Hun forteller om "endeløse maktkamper", hvor hun ble tvunget til å sitte ved bordet. Som voksen er middagen blitt et måltid hun setter stor pris på.

I likhet med de andre alenemødrene i utvalget beskriver Kristin middagsmåltidet som en særlig utfordring. Hun er skilt og har den daglige omsorgen for to jenter. Allerede på spørsmålet om hva familien har spist til gårsdagens middag, kommer det Kristin selv betegner som "vanskeligheter med middagen" frem: "Jeg spiste poteter og de spiste ris og gulrøtter. Intervjuer: "Liker ikke barna poteter?" Kristin: "Nei, det har jeg gitt opp for over et år siden. Det er det ingen vits å servere dem. De liker i grunnen ikke middag i det hele tatt, så det har vært slitsomt. Det blir alltid krangel. De skal ha pannekaker, grøt og tomatsuppe, som de liker, men jeg ønsker å ha det litt mer variert". Problemet med å servere middag som barn ikke liker fører ofte til at middagsmåltidet får et sosialt sammenfall. Dette blir også særlig tydelig i familier med én voksen, hvor den voksne blir sittende alene og spise mat. Kristin forteller at selv om det er "fristende å velge barne-mat", liker hun det ikke. Som vist i det foregående kapitlet er valg av middagsretter et strengt moralsk felt. Det vil være utenkelig for kvinnene å bare servere "barnas favoritter" for å skape husfred. Dette knyttes både til de normene kvin-



nene har internalisert, samt hvilke ønsker og intensjoner de har for familiens mathverdag.

- *Barns medbestemmelse i utformingen av et middagsmønster*

Hvem bestemmer, og hvor mye innflytelse har barnet på familiens middagsmønster? Ingrid mener det er begrenset hvor mye barna faktisk kan bestemme over familiens middagsvaner. Det å gi dem "frie tøylar" vil etter hennes oppfatning resultere i et middagsmønster som stort sett vil bestå av "pølser og potetstappe".

I Kathrines familie har de altså innført "fast pannekakemiddag på tirsdager". Intervjumaterialet viser at det særlig er fredagens og lørdagens middagsmåltider barna har innflytelse. Anne sier det slik: "Fredag er barnas dag". Det vil si at på disse dagene "får barna lov til å være med å bestemme", "da spør jeg alltid om hva de har lyst til å spise". Annes døtre velger som oftest taco. Anne mener denne løsningen bidrar til færre konflikter når det gjelder familiens middagsvaner; "de har akseptert at mor styrer veldig mye av den sunne hverdagen, og så får de være med å bestemme det usunne i helgen, da". Det er imidlertid liten tvil om at de mange forskjellene mellom voksnes og barns middagspreferanser, samt mødrenes forpliktelse til å servere sin familie "sunn og ordentlig middag", skaper mange konfliktsituasjoner. Marianne mener barna generelt har for stor innflytelse på familiens middagsvaner. Dette beskrives slik: "Det er jo ikke noen vits i å krangle hver eneste dag". Hun synes det er viktig å tilpasse middagsrettene etter barnas ønsker, samtidig som hun "prøver å styre det litt".

Av intervjumaterialet fremkommer det at det er betydelig lettere for familiene med to voksenpersoner å gjennomføre middagsmåltider som samsvarer med de voksnes preferanser. Et typisk svar på spørsmålet om hensynstaken til barns preferanser i familier med to voksne er nettopp som Åse sier det: "Jeg tar veldig lite hensyn". Hun begrunner det slik: "Det ville bare blitt styr. Den eldste vil for eksempel ikke ha koteletter, men da får hun spise poteter og grønnsaker i stedet. Den yngste vil ikke ha grønnsaker, så hun spiser bare kotelettene og potetene". Jeg gidder liksom ikke å stå og lage mange forskjellige ting. Hvis de ikke liker noe av det jeg har laget, får de ta en brødkive i stedet".

Når det gjelder barns innflytelse på familiens middagsvaner er det altså slik at barna gjerne kan ta de "små beslutningene" ("pannekake på tirsdag" eller "pizza på lørdag"), mens mor tar de store beslutningene. Det er imidlertid liten tvil om at barns preferanser også legger føringer i seg selv. Mange av de middagsrettene kvinnene føler seg forpliktet til å servere sin familie resulterer ofte i "et dårlig middagsmåltid", fordi barna slutter å samhandle med de voksne ("nekte å smake", "pirker i maten", "æsj!-utrop", "bråker"). Slik kvinnene beskriver det kreves det overskudd for å gjennomføre slike middager, og dette fører også til at de noen dager velger "å ta den lette utveien". Det vil si middagsretter som barn spiser uten protester. Dette bør imidlertid tilhøre unntakene.

Det er foreldrene som former familiens middagsmåltid, men barna innvirker ved hjelp av sine handlinger. Et adjektiv som går igjen i beskrivelsen av barnas handlingsmønster er "snille" eller "enkle" barn. Det er de som underordner seg og tilpasser seg. Motsatsen er de "vanskelige", "kresne" og de som "avviser maten" eller "gjøre ting med vilje". Når et barn søler kan det enten være "klumsete" eller "vanskelig". Barn er et siviliseringsprosjekt, og det er en utbredt oppfatning at noen barn er enklere å sivilisere enn andre. Dette har også betydning for den posisjonen som foreldrene inntar overfor barnet. I det følgende vil det bli sett nærmere på kvinnens syn på oppdragelse, samt hvilke regler som gjelder under middagsmåltidet.

### 7.2.2 Den oppdragende middag

Med tanke på den omfattende oppdragelseslitteraturen som hevder at det har skjedd en betydelig endring når det gjelder verdiformidling mellom generasjonene - fra "oppdragelse til lydighet" til "oppdragelse til selvstendighet" - er mange av de tæskrivelsene som fremkommer i materialet nokså overraskende. Selv om dagens foreldre gjerne blir oppfattet som mindre strenge enn den forrige foreldregenerasjonen, er det lite som tyder på barn har stor frihet i mathverdagen. Den dominerende normen er at barn må passe måltidene, barn må smake på maten, barn må spise tilnærmevis den samme maten som de voksne spiser, barn må sitte pent ved bordet, barn må vente til de andre barna er ferdige med å spise og barn må takke for maten. I sin helhet viser dette intervjumaterialet at måltidsoppdragelse for en stor del handler om å lære barn lydighet, selvkontroll og respekt. Den egalitære familie ser ut til å være en utopisk drøm når det gjelder de daglige måltidene. Barn må normaliseres og disiplineres i dette strenge moralske feltet.

Barn som ikke samarbeider under måltidet, blir møtt med ulike former for sanksjoner. Språket ser ut til å være det mest sentrale redskapet i denne disiplineringsprosessen; "jeg forteller", "jeg sier at ..", "jeg maser" og "det blir mye kjefting". Den eneste formen for fysisk avstraffelse som beskrives, er det å tvinge barnet til å sitte ved bordet eller å stenge barnet ute fra måltidsfellet - "vi har en krok på gangen", "han må gå på rommet", "du får ikke gå fra bordet før du har smakt på ...".

Marianne har inntatt det hun beskriver som en streng oppdragerposisjon. Hun mener selv at hun er ganske typisk i så henseende: "Jeg har oppdratt ungene mine til å oppføre seg ordentlig. Jeg oppfatter at det er mange som er ganske firkanta på den biten, men jeg er kanskje litt streng". Hun forteller videre at det er viktig for henne at "ungene ikke flyr og henger i skjørtene hennes" når hun lager middagen.

Torill forteller at hun ikke tåler at barn er "apekatter ved bordet". I slike situasjoner tar hun sønnen vekk og setter han ned på gulvet eller inn i stuen: "Nå sitter du her til du kan oppføre deg som folk! Ved matbordet sitter man i ro. Jeg har bare måttet gjøre det to, tre ganger og han har stusset litt, men det har hatt ef-

fekt”. Hun sier videre: ”men, som sagt, jeg vil ikke ha en unge som står i giv akt, altså. Det jeg vil ha er det jeg kaller god, norsk folkeskikk, det tror jeg ingen har vondt av, altså. Jeg tror faktisk at man får det litt enklere når man slipper den der helt frie oppdragelsen uten tøyler. Jeg tror ungene blir veldig mye tryggere når det blir satt grenser”.

På spørsmål om hva Heidi tenker på når hun forteller at det er viktig at barna viser respekt for den som har laget maten, sier hun følgende: ”Jeg liker ikke den formen for ærbødighet, med dype bukk og sånn. Det er ikke det jeg mener med respekt, men at når det er servert mat, bør det gå foran andre ting”.

Av materialet fremkommer det at en del av ”det å oppføre seg ordentlig” eller ”vanlig norsk folkeskikk” i stor grad knytter seg til det å lære barn å vise respekt og aktelse for det arbeidet som foreldrene har nedlagt i måltidet, samt å vise hensyn til de andre måltidsdeltakerne.

**Tabell 7-3 ”Vanlig norsk folkeskikk”**

<p>I Vestmarka naturbarnehage ønsker vi å ha noen grunnleggende regler og normer, som f.eks at alle er like mye verdt, at vi skal ta vare på hverandre og det vi kaller vanlig norsk folkeskikk. Med det mener vi at barna bør få det som vane å si ”takk”, ”værsågod”, ”vær så snill”, sitte rolig ved bordet og lignende. Vi tror at barn har behov for noen få, nødvendige og forståelige regler og grenser. Det gir dem trygghet å vite hvilke rammer de har å forholde seg til. Da har de ikke til stadighet behov for å teste ut hvor langt de kan tøyne grensene (<a href="http://www.vestmarka.no">www.vestmarka.no</a>).</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Som det kommer frem av Torills beskrivelse er det typisk at kvinnene vurderer og reflekterer over sine tanke- og handlingsmåter i måltidsoppdragelsen. Oda sier det slik: ”Jeg synes generelt det blir for mye sånn masing”, mens Maren sier: ”Jeg synes liksom ikke jeg er konsekvent nok”. Det kvinnene gjør i disse beskrivelsene kan betegnes som en form for selvkonfrontasjon. Denne formen for tenkning blir gjerne omtalt som en refleksiv modernitet (Beck 1992, Giddens 1991).

Det kvinnene etterstreber i sin måltidsoppdragelse blir altså beskrevet som ”vanlig norsk folkeskikk”. Slike målsettinger vil alltid være avhengig av integrasjonsstrategier<sup>49</sup>. Dette gjelder ikke bare nåtidig samfunns- og kulturelle forhold, men også fortidige forhold og forestillinger om fremtidige forhold. Det betyr at oppdragelsesmåter og forestillinger om barnet som var hensiktsmessige for to eller tre generasjoner siden, også påvirker den måten foreldre oppdrar på i dag. Det er typisk at kvinnene i materialet mener at de overfører mye fra sin egen barndom til egne barn. Anne sier det slik: ”Jeg tror jeg kjører mye av det løpet som jeg hadde fra barndommen; at ungene skal sitte ordentlig ved bordet – ikke støtte hodet med armen, ikke bråke, ikke leke ved bordet. Når vi spiser så spiser vi”. Med utsagnet ”når vi spiser så spiser vi” forteller hun også noe om de nor-

<sup>49</sup> I sosiologisk forstand brukes begrepet integrasjon om slikt samkvem som gjør deltakere til deler av ett hele. Dette kan også brukes synonymt med begrepet sosialitet (Østerberg 1984).

mative forventningene som knyttes til middagen: Den bør være et fellesskapsdannende og hyggelig hverdagsrituale.

Materialet viser at kvinnene er inneforstått med de dominerende representasjonene i diskurser om barneoppdragelse. Dagens mødre er ikke autoritære, og de avstraffer ikke sine barn fysisk. De mener at de har mer nærhet til sine barn, er mer opptatt av å lytte til barns ønsker og behov enn den forrige mødre generasjonen. Kvinnene har internalisert vitenskapelige teorier om barndom og oppdragelse. De bruker blant annet flere begreper hentet fra psykologi og pedagogikk i sine beskrivelser.

**Tabell 7-4 Barneoppdragelse**

**SSBs surveyundersøkelser:** Nordmenn har mange slags forventninger til sine barn. Ønsket om ansvarsfulle, selvstendige, veloppdragne og tolerante barn står sentralt for de aller fleste. Flertallet legger imidlertid hovedvekten på en barneoppdragelse preget av ønsket om å fremme lydighet, veloppdragenhet og ansvarsfølelse. Særlig gjelder dette personer med lavere utdanning. Spesielt yngre mennesker legger derimot større vekt på at barn skal utvikle egenskaper som selvstendighet, besluttsomhet og fantasi (Samfunnsspeilet nr. 1/1998).

**Kurs i barneoppdragelse:** *Barneoppdragelse med hode og hjerte:* Kjempemorsomt og utrolig lærerrikt....

Dette burde alle foreldre delta på.... sier deltakerne.

Odd Rolfsen var den første som lanserte seminar innen positiv barneoppdragelse i Norge. Han blir betegnet som en av nordens dyktigste foredragsholdere. ([www.mti.no](http://www.mti.no)).

**Kurstemaer:**

Påvirkningens betydning - Vanlige feil som gjøres - Instinktive reaksjoner - Tålmodighet - Empati - Riktig innlæring - Aggressivitet - Unngå motstand og uvilje - Følelser til besvær - Provokasjon - Positivitet - Motivasjon - Oppgaver og plikter - Grensesetting - Ansvar - Gode forbilder - Konsekvenser av avstraffelse - Å være konsekvent - Konfliktløsning - Respekt - Kommunikasjon - Tydelighet - Innsikt og bevissthet.

Hvilke seremonielle regler er det som omkranser familienes hverdagsmiddager?

### 7.2.3 Den oppdragende middagens seremonielle regler og seremonielle forløp

Av materialet fremkommer det at kvinnene oppfatter regler som en viktig del av det å skape en god ramme omkring hverdagsmiddagen. Den type regler kvinnene sikter til, er imidlertid ikke av den typen som omkranser "de finere middagene". Av beskrivelsene fremkommer det at hverdagsmiddagens regler er mer implisitte. Som Lise sier det: "Jeg ønsker egentlig at middagen skal skli mest mulig naturlig". Hun utdyper dette utsagnet ved å si: "Det må ikke bli krampe", "det bør gå av seg sjøl", samt "det bør ikke bli for mye styr".

I sin helhet viser materialet at kvinnene ønsker at hverdagens middagsmåltider skal ha det de beskriver som "et uformelt og naturlig preg". Det kommer imidlertid tydelig frem at den "naturligheten" som kvinnene refererer til, ikke er noe som bare faller forutsetningsløst. Det finnes en rekke koder og regler som omkranser hverdagens middag. Disse reglene består gjerne av mange uutalte konvensjoner som de fleste nordmenn er inneforstått med. Reglene vil ofte være så subtile at man ikke tenker over at man har dem, det merkes først når man skal spise hos andre, som har andre regler; hvem skal forsyne seg først, hvor mye kan man ta på tallerkenen, hvordan er aksepten for ulike smakspreferanser, hvor fort kan man spise, hvor mye støy tillates under måltidet, når kan barn forlate bordet, hva sier og gjør man når man forlater bordet. Dette er typiske, implisitte regler som man kanskje ikke vet at man følger, og som man må være en del av familien for å kunne.

Videre har reglene som knytter seg til handlemåter under et måltid, en tendens til å bli organisert i koder som skal garantere at alle handler eller oppfører seg på en passende måte. Slike koder kan også beskrives som mer eller mindre standardiserte informasjonsskjemaer som er lett gjenkjennelig for måltidsdeltakerne. Et eksempel på en slik kode vil være en mor som roper til familien: "Middagen er servert!" Denne uttalelsen vil ha både en konstaterende og en utførende side: Når mor sier at middagen er servert (konstantere) betyr det at familiemedlemmene må komme til bords (handle).

I sin helhet viser beskrivelsene omkring middagens seremonielle regler at hensikten med slike regler først og fremst er å få til det kvinnene beskriver som "rolige og koselige middagsmåltider". Videre er det viktig å lære sine barn "vanlig norsk folkeskikk".

- *Middagens tidsregler*

Intervjumaterialet viser at det oppfattes som svært viktig at familien finner frem til et middagstidspunkt hvor familien kan samles. Oda gir uttrykk for at middagen er "et sånt punkt på dagen hvor måltidet bør gå foran alt annet". På den ene side har dette sin praktiske begrunnelse: "Det ville være forferdelig upraktisk hvis alt renner ut i sand og alt bare blir stående på bordet". På den annen side knytter hun det til at barna må lære å ha respekt for det arbeidet de voksne legger ned i middagsmåltidet. Hun sier det slik: "Vi har jo ikke akkurat den duken; bord dekk deg! Dessverre."

Av beskrivelsene fremkommer det at det ikke er så enkelt å få barnet til å sette seg ved middagsbordet. Som Trude sier det: "Jeg må hver dag hente et motvillig barn til middagsmåltidet". På spørsmål om hvordan hun forholder seg til barnets motvillighet, sier hun: "Det hender at jeg for eksempel sier: "Nå går jeg og setter meg, og så vil jeg at du skal komme etter hvert". Intervjuer spør om sønnen da kommer til bords. Trude svarer: "Ja, men jeg må nok rope en del ganger". Det er forventet at barnet skal avslutte lek og lignende aktiviteter slik at familien kan spise samlet. Både Maren, Lene og Stine forteller om lignende reaksjoner og

strategier. Selv om Marens sønn sjelden er sulten omkring middagstid, må han likevel komme til bords; ”han kan godt la være å spise maten, men han må sitte en liten stund ved bordet”. Lene forteller at selv om datteren ofte gir uttrykk for at hun ikke vil komme til bords, pleier hun likevel ”å komme tuslende etter en stund”. Barnet velger måltidsfellesskap fremfor å fortsette med annen lek. Stine forteller at det daglige svaret hun får fra sin datter når hun sier: ”Middagen er klar!” er følgende: ”Jeg vil ikke ha middag!” Også i denne familien kommer barnet til middag etter en stund. Maren forteller også at ”som oftest spiser hun også littegrann”.

Elin forteller i likhet med mange andre kvinner at barna har liten middagslyst; ”jentene mine er ingen store middagsspisere”. En enda større utfordring er imidlertid det å få dem til ”å komme til bordet”. Elin forteller følgende om hvordan dette arter seg: ”Jeg sier flere ganger: Nå skal vi spise! Så kommer kanskje den ene, men ikke den andre. Det er særlig Lina som ikke kommer. Hun svarer: Nei, jeg vil leke og sånne ting”. På intervjuers spørsmål om hvordan Elin får datteren til bords, sier hun: ”Jeg må gjerne løfte henne ut av rommet og sette henne på stolen”.

Som vist tidligere i studien opplever kvinnene sommerhalvåret som en særlig utfordring for gjennomføringen av det daglige middagsmåltidet. Anne svarer på spørsmålet om hun opplever det som enkelt eller vanskelig å samle familiemedlemmene til middag ”det er litt opp og ned”. Hun forteller: ”Når det er sommer og fint vær så har de liksom ikke ro i rumpa”. Hun sier videre: ”Barna vil helst være ute og leke hele ettermiddagen”. Dette fører til at det blir vanskelig å få dem inn for å spise middag. Det at det blir så mye ”masing” synes hun har negative konsekvenser for familiemiddagen. Intervjuer spør hva hun mener med ”masing”. Anne svarer: ”Det kan være sånn: Kom inn og spis! Vask hender! Det blir liksom sånn at jeg går og maser for å få dem til å gjøre ting”. Kathrine beskriver inngående hvordan familiens oppdragspraksis er forskjellig avhengig av årstider: ”Det er rart det der med vinter og sommer, altså. Vi er liksom mye friere – et helt annet folkeslag om sommeren enn om vinteren. Vi er mye strengere om vinteren”. I den sammenheng nevner hun både at måltidene har en friere form og at innholdet er mer ”løssluppet” om sommeren.

Som nevnt er det å ”mase”, ”gnåle” og ”kjefte” i forbindelse med måltidene noe som beskrives som negativt. Mødrene gir uttrykk for at det å oppnå en god stemning eller atmosfære under måltidene er viktig. Det er derfor viktig at barnet er mest mulig velvillig innstilt når hun eller han setter seg til bords.

- *Middagens spiseregler*

Som beskrevet stilles det høye krav til innholdet i en god middag. Problemet er imidlertid at de rette middagene ofte kommer på kollisjonskurs med barns matpreferanser. Det kan resultere i at det som i utgangspunktet er å anse som en god middag (ernæringsmessig og tradisjonsmessig) blir en dårlig middag – og omvendt. Kathrines beskrivelse av familiens pannekakemiddager er et typisk eksempel på det sistnevnte. Hun ser på pannekaker som usunn og lettvinnt mat. Dis-

se middagene er imidlertid de eneste gangene familien "sitter ned i ro og mak og spiser". På denne måten blir altså en dårlig middag ("for mye fett og sukker") til en god middag, fordi pannekaker er noe alle vil spise.

Det finnes en rekke beskrivelser av barns negativitet til de ulike middagsrettene som inngår i familiens middagsrepertoar. Ingrid forteller for eksempel at hennes eldste barn "er ekspert på å si: jeg liker ikke!". Når Karin rødegjør for dagens middag forteller hun følgende om barnets reaksjon: "I dag startet hun med å si: Æsj! Laks, det liker jeg ikke. Æsj! Poteter! Det er liksom hele tiden". Oda gir også mange eksempler på negative reaksjoner: "Våre barn er skikkelig sære i matveien. Skikkelig kresne". Hun forteller at det er sjelden barna spiser hele middagsretten som blir servert. Når de serverer fiskekaker med poteter og grønnsaker er det for eksempel én som kun spiser poteter, én spiser ikke kokte gulrøtter, én vil bare ha fiskekaker, én vil ikke ha saus. Vi må ofte lage to middager, altså, eller trikse det til med sånn variasjon". Med variasjon mener hun for eksempel å servere både "ris og potet", "både kokte grønnsaker og råkost". Dette mener hun gjør valg av middagsmat til en særlig stor utfordring.

Det er imidlertid ikke noe alternativ å tilpasse middagen helt etter barnas preferanser. Selv om Trudes sønn ikke vil spise poteter, vil det altså være utenkelig for henne å utelate denne matvaren i familiens middagsmønster. Hun sier i den sammenheng: "Det er jo noe som hører med!" I tillegg mener hun det er viktig på grunn av "vitaminer og sånne ting". Åses datter spiser poteter, men ikke kjøtt. Hun forteller at datteren gjerne sitter og plukker av alle kjøttbitene når hun serverer pizza. Selv om hun serverer det hun vil betegne som en "god og ordentlig middag", blir middagen ofte "skral og dårlig" for datterens vedkommende. Problemet er at hun spiser så lite av det som blir servert. Hun utbryter i den sammenheng: "Den frøkna er nok den mest usunne her i familien!" Åses "trøst" er at datteren spiser leverpostei.

Et tema som blir sentralt i den sammenheng er hvordan mødrene møter de mange negative reaksjonene. I hvilken grad bør man for eksempel oppmuntre og anmode barn til å spise middagsmaten? Hvor mye tvang kan man bruke for å få barnet til å smake/spise opp middagen? Og i så fall, på hvilken måte blir dette gjort? Er det slik at de bruker middagsmat som en form for belønning: "Hvis du smaker/spiser opp middag skal du få dessert"? Eller bruker de middagsmat som en form for betingelse: "Du får ikke se på barne-TV før du har smakt/spist opp middagen"?

Det viser seg at mødrene synes det er viktigere å få barna til å smake på middagen enn til det å spise opp. Det typiske svaret på spørsmålet om barnet må spise opp middagsmaten er at det er urimelig å kreve at små barn skal spise opp maten sin. Flere beskriver hvordan dette var et sentralt tema i egen oppvekst, og at dette ofte førte til negative måltidssituasjoner. Lene forteller for eksempel hvor "grusomt" det var når foreldrene tvang henne til å spise "stekt sild".

Det ideelle er selvsagt at barnet spiser opp det han eller hun hadde på tallerkenen, men man er kritiske til å bruke tvang for å få det til. Mette forteller at hun

pleier ”å lirke” for å få datteren til å spise. På spørsmålet om hvordan datteren reagerer på dette svarer Mette: ”Hun protesterer, men pleier å gi seg. Jeg er ikke spesielt streng på det at hun skal spise opp alt. Hun spiser til hun blir mett, og resten får bare være”. Stine forteller noe lignende: ”Jeg prøver å få a’ til å spise mest mulig, men ikke akkurat det at a’ må spise opp”. Hun forteller videre at: ”Vi sitter selvfølgelig og sier at a’ må spise opp, men som regel slipper a’ unna”. Intervjuer følger opp med å spørre: ”Hvorfor lar du henne slippe unna?” Mette forteller at årsaken er at hun ikke kan vite når datteren er mett, og at det føles kunstig å tvinge i et barn mat. Hun forsøker imidlertid å oppfordre barnet til å spise mest mulig av det hun har på tallerkenen. En strategi er å lage små hauger. Datteren synes det er ”gøy” å se hvordan én og én haug forsvinner fra tallerkenen. Det er altså viktig å forsøke å gjøre det til en positiv opplevelse.

Det er tydelig at det er oppfattet som negativt å utøve stort press på barn til å spise opp mat. Åse prøver bevisst å unngå at den situasjonen skal oppstå ved å minne datteren på at hun ikke må ta mer enn hun faktisk orker å spise opp. Hun kan for eksempel si følgende: ”Husker du hvor mye du tok i går? Jeg måtte kaste så mye mat i går”. Åse forteller, i likhet med mange av de andre, at det er viktig for henne ikke å lage ”store scener” under måltidet. Selv om det er lite akseptert å tvinge barn til å spise mat, er det mange bekymringer nettopp knyttet til manglende matlyst hos barn. På spørsmålet om hva Stine føler når datteren nekter å spise middag eller spiser lite, svarer hun følgende: ”Jeg blir nesten litt sånn pæ-nisk”.

Materialet viser at det er betydelig mer akseptert å oppfordre eller anmode barn om å smake på middagen enn det er til det å spise opp. Det typiske svaret barna blir møtt med når de sa: ”Jeg liker ikke”, er som Trude uttrykker det: ”Jo, det gjør du, for det vet jeg”. Hvis hun er usikker på om han har rett, sier hun: ”Du får i hvert fall spise litt”. Lene mener det ofte hender at datteren sier at hun ikke liker noe før hun har smakt på det, og derfor pleier hun å si: ”Det kan du ikke si før du har smakt. Du må smake først”. Hvis hun smaker på det og uttrykker at hun ikke liker maten, er det som Lene sier det: ”Greit”. Ingrid forteller at hennes reaksjon på barnets ”jeg liker ikke”, er å si, ”det går ikke an å si at man ikke liker noe før man har smakt på det”. Barna blir også møtt med sanksjoner på de mange mishagsytringer som kommer når middagen er servert. På spørsmål om hva Ingrid sier til barnet i den sammenheng, forteller hun følgende: ”Da sier vi at for det første, så sitter man ikke og sier æsj til maten når vi har laget deilig mat, og så minner vi henne på at hun faktisk har likt det før. Men hvis det er ting hun absolutt ikke liker, så er det jo ikke så lett å tvinge i et barn mat, da. Så jeg prøver liksom å finne ting som hun liker”.

For å unngå konflikter er det nødvendig ”å jenke til middagen” slik at barnet vil spise den. Trude forsøker bevisst å unngå å servere middagsretter hvor ingen av bestanddelene faller i smak. Hun pleier også å gi dem noen alternativer å velge mellom: ”Når jeg bestemmer middag pleier jeg ofte å la barna få velge av de ulike tingene vi har i huset, men da må de jo ta det andre dagen etter”. På denne måten mener hun at hun oppnår mange av de intensjonene hun har i utformingen



av familiens middagsvaner. Lene har en lignende beskrivelse. På spørsmål om når hun sist har hatt en måltidskonflikt med datteren, svarer Lene: "Det var i går!". Det var datterens motvilje mot middagen som var opphavet til konflikten. Lene sier det slik: "Umiddelbart etter at middagen var lagt opp på tallerkenen bestemte hun at hun likevel ikke ville spise noe". På spørsmål om hva hun har sagt og gjort i denne situasjonen, forteller hun at, "det ble litt fram og tilbake". Det endte med et kompromiss mellom mor og datter. Datteren spiste kun poteter og gulrøtter, og lot kjøttet ligge. Hun avslutter beskrivelsen med å fortelle at datteren er "en meget sær og sta ung dame".

Barns motvilje mot middagen kommer ikke bare til uttrykk i form av muntlige mishagsytringer, men også i form av "å grine på nesen" og "lage bråk". Lene forteller at en typisk konfliktsituasjon som kan oppstå under middagsmåltidet nettopp er når barna hennes "griner på nesen og ikke vil ha saus eller potet" eller at de bare sitter og "plukker i maten". Dette er gjerne en følge av at barna er "trøtte og grinete" etter en lang dag i barnehagen, og da blir alt galt - "feil pølse", "feil spaghetti".

På spørsmålet om hvordan mødrene introduserer nye middagsretter, er det to typiske strategier som fremkommer i materialet. Disse kan best beskrives slik: "lokke-lirke-oppfordre"-strategien ("belønning") eller "du-spiser-det-som-blir-servert"-strategien ("befaling"). Tove er et eksempel på det førstnevnte. Hun forteller at hun stort sett prøver å få sønnen nysgjerrig og engasjert på nye middagsretter. Hun forteller at hun gjerne kan "lage historier rundt det" eller si "sånn mat spiser han som kjører traktor eller lastebil for å bli stor og sterk". Andre beskriver denne formen for belønningsstrategi som lite hensiktsmessig. Ingrid forteller at foreldrene hennes hadde brukt en rekke slike strategier for å få henne til å spise middag, men "det virker jo ikke!" Hun sier videre: "Det mener jeg er bare tull. Det har jeg aldri gjort med mine barn. Jeg er litt sånn at de får spise den maten som står på bordet". Marit er også av den oppfatning at datteren må spise den maten hun får servert. Hun mener dette er viktig for å unngå at datteren vil si "jeg liker ikke" som et påskudd for nettopp å få en annen type mat enn den middagen som er planlagt den aktuelle dagen.

Søsken og andre jevnaldrende har også påvirkning på barns preferanser. Det typiske i dette intervju materialet er beskrivelser av hvordan andre barns negativitet til bestemte matvarer "smitter" eller "blir mote". På den annen side gis det også beskrivelser av hvordan måltidene med jevnaldrende i barnehagen har en positiv effekt ved at de nettopp lærer nye og andre smaker. Barn som uttrykker at de "ikke liker noe" under hjemmemåltidene, kan finne på å smake og spise denne bestemte matvaren under barnehagens måltider. Det finnes også en rekke eksempler på at søsken har svært ulike preferanser, og at de i liten grad lar seg påvirke av hverandre. Dette kommer blant annet frem i Annes beskrivelse av sine døtres spisemønster: "Den eldste mauler grønnsaker, mens den yngste ikke rører det. Den yngste er veldig til å pelle. Hun bruker enormt mye tid på det altså. Hun kan sitte ved middagsbordet, og når middagen er ferdig har hun klart å pelle ut hver eneste ... ja, hun er en musespiser". Intervjuer: Hva synes du om det, da?

Anne: ”Jeg blir litt sånn irritert. Det blir så tullele. Hun har jo på en måte bestemt seg for å ikke like. Jeg prøver å si til henne at hun må tenke positive tanker, da kanskje du liker smaken. Storesøsteren spiser alt – glad i fiskesuppe med masse grønnsaker og elsker lapskaus og spiser masse mais – ja, hun hadde spist hele boksen hvis hun hadde fått lov”.

De kresne barnas mange negative reaksjoner på middagene som blir servert, er altså en spire til mange negative samhandlingssituasjoner mellom mor og barn. Anne sier at hun blir ”irritert”, andre beskriver det som ”frustrerende” og ”slit-somt”. Ingrid husker selv at hun hadde hatt mange av de samme reaksjonene som hennes ”kresne sønn” da hun selv var liten. Dette hadde altså resultert i lange og endeløse maktkamper mellom henne og foreldrene. Hun mener dette er årsaken til at hun ikke presser sønnen til å spise mat som ”han har bestemt seg for ikke å like”. Som hun selv sier det: ”Jeg skjønner da at det ikke er noen vits i å lage noe bråk rundt det”. Oda har følgende beskrivelse av den siste ukens middag. Familien hadde spist ”suppe og rundstykker”. Datteren på åtte år hadde da ”sittet som en haug på stolen”. I tillegg hadde hun brukt det meste av måltidet til ”å plukke av alle de små kornene på utsiden av rundstykkene, sånne sesam- eller valmuefrø”. Disse hadde hun deretter ”sådd utover bordet”. Måltidet hadde dermed sluttet med negative reaksjoner fra de voksne: ”Åh! Nå må du slutte opp med det der!” Det endte med at datteren ikke spiste middag.

- *Middagens formregler*

Når det gjelder søling og grising ved matbordet er sanksjonene avhenging av hvilke motiver og intensjoner mor opplever at barnet har. Lene sier: ”Så lenge de ikke søler bare for å være slemme eller stygge, så synes jeg det er greit”. Det er flere av kvinnene som poengterer at et dårlig måltidsminne fra egen oppvekst nettopp var voksne som ”kjeftet” på deres klumsethet – ”når jeg var så uheldig å velte glasset mitt, ble hele måltidet ødelagt med kjefting og tørking”. På spørsmålet om hvordan hun reagerer når barna griser med maten, svarer Ingrid følgende: ”Det tolererer jeg ikke!” Intervjuer spør da om hva hun sier til barna. Ingrid: ”Da stopper jeg dem og sier ”sånt gjør man ikke”. Intervjuer gjentar og sier: ”Da stopper de, eller?” Ingrid: ”Nei, ikke alltid. Vi har vært gjennom en sånn prosess. Vi har en sånn krok ute i gangen, og der har de stått begge to når de har gått over grensene. Da sier vi: Nå står du her til du har blitt snill gutt”.

Elin forteller følgende om sine daglige middagsmåltider med tvillingdøtrene på 3 år: ”Jeg greier ikke å nyte middagen – det er hele tiden noe som skjer ..., men akkurat i den alderen som de er i nå, er det jo bare sånn – de griser masse, de kaster skjeen i gulvet og .. nei jeg synes vel egentlig ikke måltidene er så veldig koselige”. Elin erindrer at hennes egne foreldre hadde vært svært strenge når det gjaldt søling og grising. Hun forteller i den sammenheng: ”Hvis jeg var uheldig å søle var liksom hele måltidet ødelagt”. Hun ønsker ikke å gjenta dette reaksjonsmønster overfor sine egne barn.

Karin forteller at barna hennes stort sett sitter rolig ved bordet. Det som gjør middagen særlig utfordrende er at ”det er så mye barna ikke vil spise”. Hun for-

teller at dette fører til ”ganske mye kjefting”. Intervjuer spør hvordan hun opplever at dette påvirker middagsmåltidet, og hun sier da: ”Det blir ofte ukoselig. Jeg blir sur ganske ofte, og så sier jeg: ”Jeg tenkte vi skulle ha det koselig ved bordet, men ... Vi vil jo gjerne ha det koselig ved bordet .. det er vel et mål for de fleste, tenker jeg. Hvis de ”absolutt ikke hører etter, blir de sendt på rommet”. Karin sier at det vanligste er at konfliktene løses ved bordet, men at hun må bli nokså sint før de kommer til minnelighet.

- *Middagens interaksjonsregler*

Det å lage og gi mat kan sees på som en generalisert resiprositet – en form for gave (Fürst 1995)<sup>50</sup>. Gaver skaper en relasjon mellom giver og mottaker som binder dem sammen. Den som får gaver blir nødt til å ta i mot hvis samhandlingen skal lykkes, og mottakeren er også nødt til å gi igjen (Mauss 1995).

Av materialet fremkommer det at takknemlighet og gjensidighet er viktig i relasjonen mellom hjemmets middagsforvalter og de andre familiemedlemmene. Dette kommer blant annet til uttrykk i beskrivelsene av forventningene som knytter seg til relasjonen mellom mor og barn i måltidssituasjonen: Barnet bør komme til bordet når maten serveres, hvis barnet ved synet av middagsrettene utbryter: ”Æsj!” eller ”dette liker jeg ikke”, blir dette gjerne oppfattet som ”utakknemlighet”. Alle familiene har mer eller mindre faste takkeritualer ved avslutningen av måltidet. Den viktigste begrunnelsen for å lære barnet å takke for maten er først og fremst knyttet til aktelse, samt det som blir omtalt som ”vanlig høflighet” eller ”vanlig norsk folkeskikk”.

Et barn er altså ikke fri til å forlate middagsbordet etter eget velbefinnende. Det finnes flere ritualiserte praksiser for hvordan et barn kan avslutte middagsmåltidet. Det er ikke forventet at barn skal sitte ved bordet til de voksne er ferdige med å spise. Det typiske er at ”barn må i hvert fall sitte litt”. Hva mødrene legger i dette ”litt” er imidlertid uklart. Noen har innført en praksis som de gjerne omtaler som ”barn venter på barn”. Det vil si at barna samlet forlot bordet. For å markere avslutning, er det dessuten vanlig at barna tar med seg sin tallerkenen og plasserer den enten på kjøkkenbenken eller i oppvaskmaskinen. Materialet viser at det også er svært vanlig at barn takker sine foreldre for maten når de forlater middagsbordet. Den brede enigheten omkring betydningen av det å takke for maten viser at dette er noe som er ansett som en viktig del av den norske måltidsoppdragelsen.

---

<sup>50</sup> En gaveøkonomi skiller seg på vesentlige måter fra en markedsøkonomi. Hvordan dette kommer til uttrykk er drøftet inngående i flere norsk matsosiologiske arbeider (Lien 1987, Fürst 1995, Døving 2002).

**Tabell 7-5 Nigella Lawson's møte med "vanlig norsk folkeskikk"**

Da den britiske matskribenten TV-kokken Nigella Lawson i et intervju ble spurt om sin kjennskap til det norske språk og den norske kultur, svarte hun følgende: "Jeg hadde en skjønn norsk barnepike da jeg var liten, Sissel fra Kolbotn (...). Husker du noe norsk ennå? Bare én ting: "takkk for maten". (Intervju i Magasinet den 23. november 2002).

Hvorfor oppfatter mødrene det som så viktig at barnet takker for maten? Når Torill blir spurt om hvorfor hun synes det er så viktig at sønnen takker for maten, svarer hun: "Det har noe med folkeskikk å gjøre – akkurat som når man får en presang". Torill er den eneste som eksplisitt beskriver det å gi barn mat som en form for gave. Av de andre kvinnenes beskrivelser fremkommer det imidlertid at det å lage og gi sin familie mat har mange likhetstrekk med gaveøkonomiens logikk: En gave er ikke fri, men skaper en relasjon mellom giver og mottaker som binder og forplikter. Gaver innebærer en gjensidighetsrelasjon.

For det første er det å gi familien middag noe kvinnene beskriver som en forpliktelse. Anne sier det slik: "Når man først har fått barn og familie, så må man jo liksom gi dem ordentlig mat". Familien bør på sin side ta i mot mammas middagsmat med en viss takknemlighet. Det er upassende å utbryte "æsj!", "jeg liker ikke!" eller "grine på nesen". Det er forventet at mottakeren "smaker på maten", "spiser maten" eller gir muntlige tilbakemeldinger i form av "dette smakte godt", og aller helst bør måltidet avsluttes med et "takkk for maten!"

Av beskrivelsene fremkommer det at det finnes rette og gale måter å takke for maten på. Mange refererer i den sammenheng til sin egen oppvekst hvor de måtte utvise mye ærbødighet i form av "dype bukk og ta i hånden". Det er flere som uttrykker, "slik vil jeg ikke ha det". Det å takke for maten skal gjøres mer uformelt – som en slags gest. Det er en måte barnet på en sosialt akseptabel måte kan uttrykke at: "nå er jeg mett og klar til å gå fra bordet". En del begrunner praksisen slik som Torill: "vanlig folkeskikk", "normal høflighet", mens andre svarer: "ingen spesiell grunn, egentlig", "synes det er litt koselig", "liker at barna gjør det". Et fellesstrekk er imidlertid at kvinnene gjerne uttrykker at dette ritualen er noe de er vant til hjemmefra.

Elin forteller om hvor "glad hun blir" hver gang døtrene takker for maten uoppfordret. Som hun selv sier det: "Det er ikke bare en vane, men: "Åh! Dette var godt, mamma! Tusen takkk for maten!" Dette blir ikke sagt etter hvert middagsmåltid, men Elin forteller at, "de gangene det skjer så blir jeg veldig sånn varm om hjertet, altså. Da føler jeg meg som en god mor!" Intervjuer følger da opp med å spørre: "Så du føler på en måte at maten blir en del av det å være ...? Før intervjuer får avsluttet spørsmålet supplerer Elin og sier: "Ja, en god mor!". Elin viser gjennom denne beskrivelsen at det å takke for maten ikke bare knyttes til det "å lære å oppføre seg", men også til hennes følelsesmessige opplevelse av hvordan hun som mor lykkes i sin daglige middagsforvaltning. Det er i det hele

tatt nokså typisk at kvinnene begrunner denne praksisen med at det er noe som bidrar til å gjøre måltidene ”hyggelige” og ”koselige”.

Anne sier det slik: ”Som mor er det veldig hyggelig å få en takk for den maten man har stått og lagd. Alt kommer jo ikke på bordet som en selvfølge!” Liv sier i likhet med Elin: ”Jeg blir glad når hun takker for maten, og så hender det også at hun hvisker til meg ”mamma, dette smakte godt!” Anne forteller også om hvor glad hun blir av denne type tilbakemeldinger. Trude forteller at hun synes det generelt er hyggeligere når barna takker for maten enn når de ikke gjør det. Det hender at de ikke gjør det også. I den sammenheng utbryter hun: ”uten at det er så veldig farlig”. Det sistnevnte er svært betegnende for kvinnenes beskrivelser. Det er når barnet glemmer å takke for maten borte at det blir ”farlig” – det vil si fremstår som ”en uoppdragen og ufordragelig unge”. Stine forteller i likhet med Lene: ”Overfor oss er det ikke så veldig viktig, men når hun er hos andre”. Det å takke for maten blir i denne sammenheng beskrevet som ”en høflig gest”. Lene gir også uttrykk for at det å takke for maten er ”sånn høflighet”. Hun forteller at dette har særlig stor betydning når barna hennes spiser mat hos andre; ”jeg synes det er fint at de takker for det de får. Det er ikke så nødvendig her hjemme”. Disse reglene skal altså sikre at barna oppfører seg på en akseptabel måte når de spiser hos andre. Det finnes også eksempler på at dette er en vane som man har brakt med seg fra sin egen barndom: ”Det er greit fordi jeg er oppvokst med det”.

En annen måte å vise giveren takknemlighet på som bør nevnes i denne sammenheng, er i form av gjengjeldelse. Når det gjelder gaver er man ikke bare nødt til å ta i mot, men man bør også gi tilbake. Marianne mener et problem er at det ofte ”er så lite gjensidighet i det her med å invitere hverandres barn til middag”. Hun sier: ”Da blir jeg litt sånn derre .. altså, jeg har ikke noe ansvar for at den og den ungen får middag – og så tenker jeg at; nei, hun får ikke spise middag hos oss”. Intervjuer spør da om hvordan hun organiserer middagen når datteren har besøk av venninnen. Marianne forteller; ”da sier jeg gjerne noe sånt som; ”nå skal vi spise, men du kan vente på rommet”. Intervjuer følger opp og sier: ”Så du ber dem ikke gå hjem?” Hun svarer da at hun synes det er ”så påfallende” at barnet da ikke selv velger å gå hjem. På spørsmålet om hva hun mener er ”så påfallende” ved dette valget, uttrykker hun mistanke om at denne familien antakelig ikke spiser middag; ”hun spiser vel litt når de kommer fra skolen, og så spiser hun kanskje ikke før dem spiser kveldsmat”. Marianne forteller også at datteren kan få spørsmål av typen: ”Har dere middag?! Det svarer hun ”ja” på – for hu veit ikke om noe annet. Så jeg tror det er veldig mange som har veldig sånn enkel middag”. Marianne avslutter med å si at hun ikke ønsker å ha ”sånne snikspisere” ved familiens middagsbord.

Dette intervjuutdraget er nettopp et eksempel på de konsekvensene som manglende gjensidighet kan føre til i sosiale relasjoner. Det å ta i mot matgaven (”spise middagen”), samt det å gi tilbake – enten ved å takke for maten eller ved å invitere tilbake, er altså viktige atferdsregler knyttet til middagen. Som Torill sier det: ”Det er hyggelig når han takker for maten, for da viser han at han bryr

seg om det”. Torill avslutter beskrivelsen med å si: ”Jeg synes det er ganske naturlig å takke, egentlig”. Torill forteller at et forbudt uttrykk under måltidet er: ”Jeg vil ha!” Sønnen må i stedet si ”Kan jeg få?”

På bakgrunn av de ovennevnte beskrivelsene er det lett å forstå at ulik praksis kan føre til sosiale problemer. Det er typisk at kvinnene beskriver det som vanskelig å omgås folk som er forskjellige fra sine egne. Dette sitatet viser nettopp hvordan man avgrensner seg, både direkte og indirekte, fra ”andre folk”, fordi de har andre regler.

På spørsmålet om hvilke utfordringer hun møter i sin daglige middagsforvaltning, svarer nettopp Torill: ”Det er så mange ulike oppfatninger og måter å gjøre det på”. Hun sier videre: ”Vi er syv leiligheter. Det er fire barnefamilier i den husrekka (peker ut av vinduet) og så er det tre i den”. På spørsmålet om det kun er barnefamilier som bor i husene, svarer hun: ”Det er én som bor alene, men ellers er det barn over alt. Alt fra ett år til tretten ...”. Intervjuer spør hva det er hun opplever som særlig utfordrende ved denne boformen. Torill forteller følgende: ”Det er veldig vanskelig å være prinsippfast på det, altså”. Torills problem er at familien til sønnens lekekamerat har ”en annen måte å gjøre det på enn henne”: ”Jeg har inntrykk av at brus og snop sitter mye, mye løsere enn det gjør hos meg. Når sønnen min har vært der, kommer han gjerne med Colaboks og godteri. Jeg kan liksom ikke begynne å kjeft på naboen eller si til sønnen min at han ikke får Cola i uka. Det gidder jeg ikke, for når han står med Colaboksen der, så kan du ikke ta den fra han, for det skjønner ikke han noe av allikevel. Men man har forskjellige prinsipper, altså, det merker jeg”.

Kathrine forteller: ”Jeg tror det verste jeg får, egentlig, er et kresent barn på besøk, på en måte, som ikke liker noen ting. Hun synes dette vitner om at foreldre er litt ”slappe og sløve”, og at det ut fra hennes normer ikke ”føles så riktig”.

I sin helhet viser beskrivelsene av den oppdragende middagen at den ofte kommer på kollisjonskurs med et rolig og harmonisk middagsmåltid. Kvinnene gir uttrykk for at det i mange situasjoner er påkrevd med mye tålmodighet, takt og kløkt for å lykkes med familiemåltidet.

Den oppdragende middagen kan oppsummeres slik:

- *Deltakere*: Foreldre og barn
- *Innhold*: ”En ordentlig middag” (dette samsvarer ofte ikke med ”barnas favoritter”)
- *Form*: Et måltid preget av ”ordentlig oppførsel” og ”vanlig norsk folkeskikk”.
- *Atmosfære*: Ofte konfliktfylt
- *Orientering*: Lære barn sosial og matkulturell kompetanse.

### 7.2.4 Barns deltakelse i den daglige middagsforvaltningen

Intervjumaterialet viser at det er lite utbredt at yngre barn har faste oppgaver knyttet til det daglige middagsmåltidet. Det er kun én av familiene som har utarbeidet et system for barn deltakelse. På kjøleskapet henger det et oppslag med tittelen: "Barnearbeid". Her er det oppført ulike arbeidsoppgaver som barna må gjøre i løpet av uken for å gjøre seg fortjent til sjokoladen som henger under oppslaget.

Tabell 7-6 Kjøkkenoppslaget "Barnearbeid"

Barnearbeid			
	Oda	Einar	Hedda
<b>Oppgave:</b>			
Rydde mat inn/ut av kjøleskap	X		
Sette pålegg på frokostbordet			X
Vaske poteter			
Dekke middagsbordet			X
Ta av egen tallerken, glass, bestikk			

Når de yngre barna i liten grad deltar i arbeidet med middagsmåltidet, må dette sees i lys av oppfatningen om at kjøkkenet blir sett på som et "farlig og skummelt" sted for barn. Det kvinnene nevner i den sammenheng er komfyr, varme gryter og skarpe gjenstander. Hanne begrunner det slik: "Jeg er så redd for at de skal brenne seg eller skade seg eller skjære seg .. men de får lov til å hjelpe til med å dekke bord og sånn". Kathrine har to barn. Det er kun det eldste barnet på 6 år som får lov til å delta i middagstilberedningen. Hun har imidlertid flere betenkeligheter med å la 6-åringen slippe til: "Han liker å røre rundt i gryta, men jeg er litt engstelig, men når vi lager sånn med miksmasteren får han lov til å putte ting oppi bollen. Men den komfyren har jeg vel egentlig litt angst for". Hun forteller at barna får lov til å dekke bordet, og de pleier også å ta tallerkenen av bordet og sette den på benken etter måltidet. På spørsmål om dette er en fastlagt rutine, svarer hun følgende: "Ikke noe fast mønster". Det er viktig at det å delta ikke skal være preget av tvang. Lene sier: "Jeg prøver å ta med eldstemann noen ganger, men bare hvis hun har lyst .. hun liker det, egentlig". Åse svarer at barna kan delta, men det er ikke "noe fast mønster på det". En vanlig beskrivelse

av barn når det gjelder deltaking er ”ingen interesse av det” eller ”svært interessert”, samt ”hun/han er flink til å hjelpe til”.

Flere forteller om barn som liker å delta. Dette blir i utgangspunktet oppfattet som positivt – noen ganger får barna lov til å delta og andre ganger får de ikke lov. Torill er nok den som er mest entusiastisk i forhold til det å la barnet delta. Hun forteller at hennes sønn ”elsker å hjelpe til”. Han er ofte med på å lage middag: ”kutter og skjærer og ordner, liksom”. Anne har også en datter som liker ”å være med”. Anne synes imidlertid hun er for liten til å røre i gryter og delta i den konkrete tillagingen. Datteren blir derfor ofte plassert på hjørnet på benken; ”der sitter hun og følger med. Hun er veldig opptatt av hva jeg putter oppi maten, og vil gjerne være med å hjelpe til. Noen ganger får hun lov til å kutte opp grønnsaker”. I tillegg til de mange ”farlige tingene på kjøkkenet” synes også Anne at de er ”for små” til at hun kan forvente at de skal ha faste oppgaver.

Trudes eldste datter på 9 år pleier ofte å sette ”tallerkener og sånt noe i oppvaskmaskinen”, samt at hun også hjelper til med ”å røre og steke”. På spørsmålet om dette er en bevisst strategi fra Trudes side, svarer hun: ”Det er jo fordi jeg synes det er koselig å stå og holde på sammen, og så synes jeg det er allright at hun lærer å lage mat fra grunnen av”. På det samme spørsmålet svarer Anne: ”Jeg er ikke så bevisst på det ennå – de er så små. Når de har lyst får de lov – hvis det passer, men det er ikke alltid det passer”, men dette knyttes både til hva som skal lages og tiden Anne har til rådighet. Som det har kommet frem tidligere er det viktig å få hverdagsmiddagen relativt raskt på bordet. Flere av kvinnene gir uttrykk for at dette legger begrensninger på hvorvidt barnet kan delta eller ikke. Ingrid sier i den sammenheng: ”Men det er jo viktig at de ikke skyfler vekk fra kjøkkenet. Jeg bruker selvfølgelig litt lenger tid når de vil være med, men det er verdt det”. Det vanligste er at guttene ser på mens hun lager middag, men noen ganger får de ”lov til å røre i grytene”. Når barn ikke får lov til å delta, knytter dette seg til at hverdagsmiddagen bør komme relativt raskt på bordet: ”Det er mye enklere at jeg lager denne hverdagsmiddagen alene”.

I sin helhet viser materialet at barns deltakelse i arbeidet som knytter seg til middagsmåltidet har et nokså frivillig preg. Det kan imidlertid synes som om dette endrer seg når barn blir tenåringer. Hanne som er den eneste kvinnen i materialet med hjemmeboende tenåringsbarn, kan fortelle at hun har gjort en avtale med datteren (17 år) om at hun skal ”begynne på middagen”. Dette er en av oppgavene hun har, og knytter seg til ukelønn. Elin forteller at hennes tenårings-sønner bidrar når de er på besøk hos henne: ”Johan ordner noen ganger pizza – det blir sånn ferdigkjøpt da, eller pølse og lompe. Pål er mer interessert i å eksperimentere litt”.

### 7.2.5 Makt og konflikter

Den populære fremstillingen av mødre og mat er gjerne slik: ”Når mamma gir barna sine mat gir hun det beste av seg selv. Hun gir barna tid, hun gir dem oppmerksomhet, hun gir dem omsorg”. Beskrivelsene av detaljene omkring



gjennomføringen av det daglige middagsmåltidet viser imidlertid at denne relasjonen også er preget av maktutøvelse og kontroll. Dette skjer blant annet når mødrene definerer og kategoriserer hva som er rett og gal mat for barnet, eller hva som er rett og gal oppførsel under middagsmåltidet. Det samme kan sies om det å pålegge sine barn en bestemt oppførsel, slik at det passer inn i det bildet mødrene har av rette spise- og måltidsvaner. Slike definisjoner, kategoriseringer og pålegg bringer altså med seg makt og ulikhet i relasjonen mellom mor og barn.

Makt er ett av de mest anvendte begrepene innenfor sosiologien, men også et av de vanskeligst definerbare og omdiskuterte (Sosiologisk leksikon 1997). For det første gir morens definisjoner og kategoriseringer henne en form for *symbolsk* makt: "Hvis datteren min fikk velge fritt ville hun ha spist pølser hver dag, men..". Videre gir morens regulering av atferd henne en form for *disiplinær* makt: "Grising med maten tolererer jeg ikke – da sender jeg henne på rommet". Selv om relasjonen mellom mor og barn under måltidene på ingen måte er preget av symmetri, er det problematisk å skulle utøve makt i form av å presse, tvinge eller straffe sine barn. Kvinnene beskriver det rett og slett som "ubehagelig" og "uønsket" at de daglige middagsmåltidene ofte blir fylt av "mas", "kjefting" og "det å sende barnet på rommet". Det er tydelig at kvinnene strever med å oppnå den rette maktbalansen i mathverdagen. Et eksempel på hvordan mødrenes makt kan "tippe over" og bli til en form for *suveren* makt – fremkommer i det følgende utdraget av Trude Marsteins roman *Plutselig høre noen åpne en dør* (2000). Hovedpersonen i denne romanen er en ung, ambisiøs hovedfagsstudent. Hun er alenemor og har som mål å gi sin fire år gamle datter en perfekt oppdragelse. Det er ubehagelig lesning, men også bevisstgjørende om hvor mye makt som ligger i små og hverdagslige hendelser.

- **Scene 1: Mor og datter på Rimi**

"Pepperonipizza! Sier hun, strekker armene over kanten på fryseboksen. Jeg har lovt henne det, plukker opp en pizza og legger den i kurven. Jeg tenker at jeg burde lage fisk en dag, god fersk fisk, ikke firkanta frysefisk. Brødutvalget er elendig. Sara har ennå aldri fått kneippbrød hjemme og skal heller aldri få det".

"Kan jeg få sjokolade, sier Sara med smiskestemme. Jeg skyver vogna nedover mellom hermetikkk og suppeposer, vogna skrangler når hjulene dirrer mot gulvet. Sara løper etter. Hun faller ned på magen ved sjokoladehylla, slår armer og bein i gulvet og hylar. Jeg stiller meg i kø, skammer meg så jeg ikke kan se noen steder. Jeg legger varene på rullebåndet, går ned og begynner å putte dem i poser. Sara lager "scener", tenker jeg, selv om hun vel slett ikke spiller. Jeg ser ikke mot henne mens jeg betaler, men ser i sidesynet at hun snublende reiser seg når jeg tar en pose i hver hånd og går mot døra. Jeg tenker at det er perfekt, at jeg har ignorert uønsket atferd på mønstergyldig vis. Jeg går med raske skritt, Sara løper etter meg og gråter. Jeg sier kort at jeg ikke vil ha henne med hjem, slik hun oppfører seg. Hun uler. Jeg synes ikke det er galt, hun vet jeg ikke mener alvor, og at jeg er sint på henne kan hun godt forstå. Jeg har lovt henne pepperonipizza til middag i dag, men har tenkt å ombestemme meg, det er ikke riktig pedagogisk å belønne en sånn oppførsel. På den annen side vil det å

frata henne et gode jeg tidligere har lovt henne, fungere som en straff. Sammenhengen mellom oppførselen i butikken og livretten til middag er heller uklar. Jeg kjenner på intuisjonen, hører Saras skriking, jeg kjenner at jeg ikke vil greie å gi henne pizza til middag, jeg må ta hensyn til egne følelser og, ikke bare hva som er riktig for henne, skal jeg holde ut i morsrollen, må jeg det”.

- **Scene 2:** *Mor og datters kamp om dagens middagsrett*

”Hun kommer skrikende etter meg opp trappa. Jeg er så sint at jeg har lyst til å stenge henne ute noen sekunder, men besinner meg. Mens hun ser på tar jeg pizzaen ut av posen, hun hiver etter pusten og slutter å gråte, jeg legger pizzaen i fryseren, smeller hardt med døra. Vi skulle ha pizza til middag i dag! Hyler hun. Sånn som du har oppført deg? Sier jeg liksom lamslått tilbake. Hun tvinger ned munnvikene, utstøter hissige grynt, tramper såkalt aggressivt i gulvet, stopper opp for å se om det har noen innvirkning, det er patetisk. Jeg burdet sagt at det ikke er stemning for pizzaspising, eller noe lignende: at det skal være hyggelig når vi spiser pizza, men jeg gidder ikke. Jeg vil lage noe hun virkelig avskyr.

- **Scene 3:** *Mors beslutning om ”dagens middag”*

”Vi skal ha fisk til middag i dag, sier jeg. Nei, nei, ne-e-ei, remjer Sara, hun reiser seg og springer inn på rommet sitt. Jeg vil ikke koke gulrøtter til, for det liker hun, bare fisk og poteter skal hun spise i dag. Jeg skrur på komfyren og setter kjelen på plata, blodet prikker i hodet mitt. Sara er på rommet sitt, jeg vet ikke om hun gråter. Jeg legger fire poteter i kjelen. (...). Jeg tenker at jeg burde la Sara furte ferdig, at jeg burde oppmuntre raseriutbruddene hennes; på en eller annen måte indirekte belønne henne fordi det er slik hun utvikler uavhengighet og selvstendighet, blir et menneske med utfoldelses- og opprørstrang, men Sara må sosialiseres, hun må bli ”kultur” og ikke ”natur”. (...). Jeg tar ut frysefisken, ser pepperonipizzaen og får dårlig samvittighet, jeg skjærer over den firkantede torsken og putter den ene halvdelen over potetene i kjelen, legger den andre tilbake i fryseren. Sara er tynn, nesten for tynn, jeg bør gi Sara mat hun liker. Jeg roper på henne. Hun kommer inn og ser nesten lystig ut, som om hun har glemt hva hun skal gjennom, små barn glemmer så fort. Jeg tenker på en av Nietzsches aforismer, noe med at det er ikke følelsens styrke, men deres varighet, som gir mennesket dets storhet. Jeg legger et stort fiskestykke på tallerkenen hennes, altfor stort ser jeg, men jeg vil ikke gi etter det minste nå, og det å legge tilbake litt av det jeg har forsynt henne med, vil oppfattes av henne som om jeg gir etter”.

- **Scene 4:** *Gjennomføringen av middagen*

”Jeg sier, hvis du ikke spiser opp denne porsjonen skal du ikke få is til dessert. Det er altfor mye, syter hun. Jeg tror ikke Saras grimaser er tilgjorte. Det er umulig å oppdra et barn perfekt, tenker jeg, det er så uendelig mye å ha oversikt over. Jeg tror jeg er langt mer bevisst enn gjennomsnittet, jeg evaluerer etter enhver opprivende hendelse. Sara lider seg gjennom fisken fordi jeg av en eller annen grunn har suveren autoritet nå. Det er så mange mekanismer og koder jeg ennå ikke helt kjenner; treffer jeg på en riktig, lystre hun uansett. Jeg kan ikke spise lenger; dette har gått altfor langt og det er ingen vei tilbake. Sara liker ikke

fisk. Dette er det mest brutale jeg har gjort mot barnet mitt. Nå er det ikke mye igjen, sier jeg, du greier resten nå. Nei! Sier hun med oppriktig lidelse i stemmen. Hvis jeg bestemmer meg for hvordan jeg kan oppdra barnet mitt på beste måte, og det viser seg å være feil, kan jeg forandre framgangsmåte, tenker jeg, bare ikke for mange ganger. Jeg lurte på hvordan Sara ville vært hvis jeg ikke oppdro henne, om hun ville vært mer harmonisk, om oppdragelse av barn bare er for å behage de voksne. Men mennesket er et flokkdyr, det er naturlig for mennesket å adlyde autoriteter; et barn med ettergivende foreldre blir forvirret og utrygt og kan få angst; jeg kan huske at Sara en gang ble helt fortvilet i det jeg ga etter og lot henne få is etter å ha nektet henne det i en time. Et fast holdepunkt forsvant. Jeg hører at jeg sier; skal du ha is må du spise opp fisken. Hun er virkelig blek. Hun stikker en bit til av den gråhvite fisken i munnen. Så kaster hun opp utover bordet, det skjer så fort at jeg ikke forstår hva som foregår”.

Disse utdragene viser på en forbilledlig måte middagspraksisens mange symbolske og disiplinære maktaspekter. De ulike situasjonene som beskrives i det ovennevnte er velkjente; nekte et barn godteri, avvise uønsket oppførsel, overse uønsket oppførsel, avlede et barn når situasjonen synes fastlåst, sanksjonere oppførsel osv. Hvorfor fremstår da likevel moren som så usympatisk i sin samhandling med sitt barn? Hva er det hun gjør som er så galt? Det er antakelig ikke handlingene i seg selv som fremstår som så gale for leseren, men at hovedpersonens handlinger hele tiden synes å være så kalkulerte og bevisste. Det er sjelden at de mange ritualiserte måtene å drive ut uønsket oppførsel på i hverdagslivet blir uttalt på den måten som i dette tekstutsnittet. Det er rett og slett ubehagelig å snakke om hvordan man håndterer de mange uoverenskomstene som kan oppstå i matbutikken eller ved matbordet. Dette fremkommer også i løpet av intervjuene med kvinnene. Når kvinnene snakker om hvordan de håndterer uønsket atferd, blir det hele tiden avvæpnet (for eksempel latter), unnskyldt og legitimert. Mette forteller at datteren ”pirker mye i maten” og at de må ”lirke for å få henne til å spise”. Etter å ha fortalt dette, sier hun umiddelbart: ”Men jeg er ikke så streng altså!”. Hanne forteller noe lignende, og avslutter med følgende utsagn: ”Jeg stresser det ikke, altså!” eller som Oda sier det: ”Generelt synes jeg det blir for mye haking og masing fra oss voksne”.

I likhet med Mette gir også Mona uttrykk for at det er viktig ikke å være for streng. Mona sier: ”Jeg vil ikke ha sånne koreanske tilstander hvor sønnen min står i giv akt, men sånn god gammeldags folkeskikk”. Det er typisk at kvinnene beskriver seg selv som mindre strenge enn den forrige generasjonens oppdragere. Egne foreldre blir gjerne beskrevet som betydelig mer autoritære, samt at de også hadde hatt mindre innlevelse og tatt mindre hensyn til barns ønsker og preferanser enn det de selv gjorde. Elin mener at hennes egne foreldre hadde hatt en tendens til å ha regler nærmest for reglenes egen skyld, og at uheldig hendelser under måltidet ble straffet, likt enten det var en viljestyrt handling eller et uhell: ”Jeg husker at hvis jeg var så uheldig å velte et glass, så var hele måltidet ødelagt fordi mamma ble så sint og måtte vaske og ordne en masse midt i maten, liksom”. Lise har en beskrivelse av en oppdragelse som bærer mer preg av empati og likeverdighet. Hun mener også at dagens foreldre har mer kunnskaper og

er mer opptatt av at barn skal spise "ordentlig". Dette begrunner hun med at dagens foreldre generelt vet mer om gode spisevaner. Hun mener også at barna er mye mer i fokus når det gjelder valg av middagens form og innhold: "Vi voksne tenker mindre på oss selv".

Til tross for mange beskrivelser av at barneoppdragelsen har blitt mindre streng, er det altså lite som tyder på at gjennomføringen av det daglige middagsmåltidet er preget av "fri oppdragelse". Når man ser nærmere på alle detaljene omkring gjennomføringen av et middagsmåltid, fremkommer det at et barns handlingsrom er relativt begrenset. Det er foreldrene som legger premissene for middagens form og innhold. De mange situasjonene som oppstår i gjennomføringen av det daglige middagsmåltidet, oppfattes umiddelbart som ubetydelige ("Det er middag!", "Kom og spis!", "Ikke pirk i maten!", "Du kan ikke gå fra bordet ennå!", "Hva sier du før du går fra bordet?"). Disse tilsynelatende små avgjørelsene er imidlertid en viktig del av den mikromakten som utøves i mathverdagen.

Barnet kan innvirke ved å motarbeide foreldrene på ulike måter: Ikke komme til bords når foreldrene roper, ikke smake på maten foreldrene har servert, spise lite, skape uro og bråk ved bordet, grise med maten. Det er også denne type handlinger som gjør middagsmåltidet til en særlig utfordrende situasjon. Middagen bør som nevnt fremstå som en idealisert del av familielivet, men slik er det sjelden i det praktiske liv.

#### 7.2.6 Måltidsoppdragelse i spenningsfeltet mellom den familiære og institusjonelle kontekst

Intervjumaterialet viser at den parallelle sosialiseringen av barn som foregår på de to feltene privat (familie) og det offentlige (barnehage, skole og skolefritidsordning) er et sentralt tema i samtalen omkring barnas matvaner. I det følgende vil det bli sett nærmere på hvilken måte dette spiller sammen eller blir en motsetning.

Barnehage og skole byr på en ganske annen måltidssituasjon enn den som barna opplever hjemme. Mange av de verdiene og normene som passer i det hjemlige måltidet passer dårlig når det gjelder det institusjonelle måltidet, og omvendt. Hvordan tilpasser barnet seg de ulike måltidsformene, og hvordan går overføringen mellom hjemmemåltidene og de institusjonelle måltidene?

- *Institusjonsmåltider – en avlastning*

Flere av kvinnene beskriver hvordan de institusjonelle måltidene bidrar til å senke belastningen på den hjemlige middagsforvaltningen. Dette er særlig tydelig i familier med én voksenperson. Alenemoren Elin forteller at hun kun lager middag de dagene døtrene hennes ikke får middag i barnehagen. De andre dagene erstatter hun gjerne middagen med havregrøt eller brødmat.

Av beskrivelsene fremkommer det at også kvinnene som lever i familier med to voksenpersoner gir uttrykk for at de institusjonelle måltidene fungerer som en

avlastning. Det er flere eksempler på at familier med både én og to voksenpersoner bevisst har såkalte "lettvint dager" (det vil si en enklere middagsrett) de dagene barnet får et varmt måltid i barnehagen. Tove forteller at de på intervjudagen hadde spist pannekaker. Begrunnelsen for dette valget er nettopp at barnet hadde spist et varmt måltid i barnehagen denne dagen. Det er også typisk at kvinnene beskriver barnehagens måltider som noe som bidrar til "å lette deres samvittighet". Dette knytter seg blant annet til oppfatninger omkring det å spise nok mat, samt det å spise sunn mat. Kvinnene bekymrer seg mye for om hvorvidt barna faktisk får i seg nok mat. Flere beskriver det som bekymringsfullt at barnet deres spiser lite mat under hjemmemåltidene, men at de får "tilbakemeldinger om at barnet spiser bra i barnehagen". Som kvinnene selv sier det: "da blir jeg liksom ikke så bekymret". Hanne er blant dem som mener at datteren spiser lite mat. Det som beroliger henne er at hun får høre at barnet hennes spiser bra ved barnehagens måltider; "da blir det ikke noe jeg må stresse med hjemme, men hun er liten og tynn".

Maren forteller at hun synes det er vanskelig å få barnet til å spise sunt hjemme. Hun mener at dette stiller seg helt annerledes ved barnehagens måltider. Hun sier det slik: "Det er lettere, på en måte, å spise sunt i barnehagen. Der spiser han det han får, mens her hjemme trasser han mer, på en måte". Dette viser hvordan samspillet mellom barn/foreldre og barn/barnehagepersonale, lærere, sfo-ansatte vil kunne arte seg nokså forskjellig. Videre kommer det frem mange beskrivelser av hvordan det oppstår ulike forventninger og normer fra de ulike voksenpersonene og situasjonene som barnet møter i sin mathverdag: "Førskolelæreren vil at de skal ..., slik gjør vi det ikke her hjemme"

Det blir beskrevet flere situasjoner hvor barnet vil oppleve at institusjonens og hjemmets forventninger krysses. Et eksempel som kommer frem i materialet er at man ved institusjonsmåltider forventer en betydelig høyere grad av selvstendighet enn det foreldrene gjerne gjør ved hjemmemåltidet, det vil si "gjøre selv" i motsetning til "det å bli gjort for".

- *Institusjonsmåltidet – en effektiv oppdrager*

Materialet viser at kvinnene er betydelig mer positive til institusjonsmåltidenes form enn innhold. Ingrid sier det slik: "De lærer utrolig mye ved matbordet i barnehagen; sitte sammen, sende til hverandre, ikke gå fra før minst fem er ferdige. Jeg synes de lærer veldig mange fine bordskikker som vi liksom ikke har anledning til å gjøre hjemme. Så det er veldig positivt". Et barnehage- eller skolemåltid innebærer en helt annen situasjon enn et familiemåltid. Av kvinnenes beskrivelser fremkommer det at det vil være "litt søkt" å overføre alle måltidsreglene som gjelder ved institusjonsmåltidet over på hjemmemåltidet. Som Ingrid sier det: "Vi kan jo ikke si at ungene ikke får lov til å gå fra før fem stykker er ferdige". Det er imidlertid viktig å følge noenlunde de samme rutinene for ikke å "forvirre barna". Ingrid har derfor innført en regel om at det ene barnet ikke kan forlate bordet før det andre er ferdig med å spise.

Det finnes imidlertid også eksempler på hvordan barnehagens regler omkring bordskikk kommer på kollisjonskurs med det som praktiseres hjemme. Lene forteller at hun er veldig opptatt av at datteren skal sitte til bords til alle er ferdig med å spise. Hun mener at dette vanskeliggjøres av at det er en annen praksis vedrørende dette i barnehagen: ”De får gå fra når de er ferdige, og det synes jeg er veldig dumt – for da lærer de aldri å sitte”. Når kvinnene beskriver slike ”irritasjonsmomenter” følger intervjuer gjerne opp med å spørre om dette er noe de tar opp med personalet, eller om de velger å tie. Lenes svar er ganske typisk: ”Det er nok helst det siste”. Hun forteller at når hun har forsøkt å ta opp saker som hun synes er problematiske, så ”skjer det ingen ting likevel”.

- *Institusjonsmåltidet – et problem når barnet har særskilte behov*

Av beskrivelsene fremkommer det at det legges et betydelig press på å få barnet til å tilpasse seg institusjonsmåltidens struktur og innhold. Som det kommer frem av det ovennevnte har dette mange positive konsekvenser. Det betydelig konformitetspresset kan imidlertid gjøre det vanskelig å ta hensyn til barn som har andre preferanser, andre vaner eller særegne behov.

Elin barn er muslimer. På de dagene barnehagen skal ha varme måltider basert på svinekjøtt, for eksempel pølse, må Elin alltid sende med sine barn annen type mat (kalkunpølser og lignende). Av materialet fremkommer det at også i de tilfellene hvor barn har matvareallergi eller –intoleranse, må mødrene bidra med mat til flere av barnehagens måltider. Det typiske eksemplet er å bringe med seg pannekakerøre, kaker, grøt uten kumelk eller egg. Annes datter har melkeallergi. Hun mener at barnehagens praksis generelt har gjort det vanskelig å ta hensyn til individuelle behov på en måte som ivaretar datterens følelse av å bli inkludert: ”I barnehagen blir hun på en måte forskjellsbehandlet, og derfor synes jeg det er viktig at hun ikke skal føle seg så spesiell her hjemme – hun skal få føle at hun er som hos andre”. Datterens opplevelse av å være ”annerledes” knyttes til det å ikke ha mulighet til å spise den samme maten som de andre. Anne forteller at datteren ofte er ”lei seg” når barnehagen har servert måltider som hun ikke kan delta i.

Anne mener hun generelt har møtt liten forståelse fra barnehagen. Hun forteller at da hun tilbød seg å levere pannekakerøre til barnehagen bare hadde fått tilbakemelding om at dette ville bli for mye arbeid for personalet. En konsekvens av dette er at datteren ”blir innmari lei seg”: ”Når de andre barna spiser vafler og pannekaker får datteren min gjerne noen tørre kaker og kjeks”. Anne avslutter imidlertid beskrivelsen med å fortelle at ”etter lange diskusjoner har personalet blitt flinkere, så nå har de større forståelse for min datters situasjon”. I tillegg til barnehagens måltider er også bursdagsselskaper og andre begivenheter en utfordring. Anne har laget sjokoladekake og muffins og lagt i fryseren, slik at hun kan sende det med datteren.

Torill forteller i likhet med Anne at barnets intoleranse overfor ulike matvarer har ført til at forholdet til barnehagepersonalet til tider har vært anstrengt. Torill forteller at hun har hatt en langvarig konflikt fordi barnehagen i liten grad har

vist forståelse for hennes sønns behov. Som en følge av at sønnen har reagert på mange matvarer, har Torill endret matvanene hjemme (unngår egg, melk og nøtter). Da hun ønsket at barnehagen skulle følge opp endringene ble hun møtt med følgende reaksjon: ”Det var sånn ”uff og isj”, og det var så innmari vanskelig for dem å ta hensyn til det. Jeg svarte da: ”Det er ikke verre enn at jeg baker og lager rører og så kan dere ha det i fryseren i barnehagen!”, men det var altså fryktelig vanskelig. Det var helt krise i begynnelsen”.

- *Institusjonsmiddagen – en dårlig middag*

Den mest typiske konflikten mødrene beskriver med tanke på barnehagens mat- og måltidspraksis, er mat som kommer på kollisjonskurs med hva mødrene selv mener er god og riktig mat. De typiske eksemplene er bruk av halvfabrikata til barnehagens varme måltider. Ingrid sier det slik: ”Med den forrige kjøkkenassistenten synes jeg det var mye dårlig mat. Det var veldig mye sånn tomatsupper og potetmos på pose – sånn som jeg ikke vil kalle et godt kosthold”.

I tillegg til bruken av halv- og helfabrikata er også den hyppige bruken av kaker, vafler og søtsaker (is) (bursdagsfeiring, foreldrekaffe, markeringer av ulike dager gjennom året) eksempler på mat som er en kilde til konflikt. Elin sier det slik: ”En stund synes jeg det var så mye kaker og vafler og sånn. Da pleide det å ligge igjen så mye mat i matboksen. Det er greit hvis det er av og til, men det blir jo ganske mange bursdager med en sånn gruppe, og når de i tillegg skal ha ”gul fest” og ”blå fest” og feire ditt og feire datt – da synes jeg det blir litt vel mye”.

Av materialet kommer det frem at serveringen av kaker og vafler i barnehagen også kan komme i konflikt med hjemmemiddagen. Når Kathrine i intervjuet redegjør for barnas ”matlyst” sier hun blant annet: ”Stort sett spiser barna én tallerken med middagsmat, men når de har fått servert kaker i barnehagen må jeg gjøre et unntak”. Dette synes Kathrine er uheldig.

Av kvinnes beskrivelser fremkommer det at de medbragte matboksene og matpakkene har stor symbolsk verdi. Dette kan på mange måter betegnes som ”mammans kjærlighetsgave”, og det er selvfølgelig problematisk for mor når hennes gave ikke blir spist. Hanne forteller: ”Jeg blir så frustrert når jeg finner matpakker i papirkurven på rommet hennes”. Fremfor å spise den medbragte matpakken kjøper heller datteren kaker, vafler og pizza som selges på skolen eller i butikkene omkring.

I sin helhet viser materialet at kvinnene er mer positive til institusjonsmåltidenes form enn innhold. Det vil si at institusjonen oppfattes som en effektiv formidler av god måltidsoppførsel, men innholdet i måltidene kommer ofte på kollisjonskurs med det kvinnene selv oppfatter som god og riktig mat.

### 7.3 Middag som arena for kjønnsidentitet og kjønnsroller

Som det kommer frem av de historiske kapitlene ser det ut til at styrkeforholdet mellom kvinne og mann i mathverdagen er et felt som har vært særlig motstandsdyktig mot forandring. Hva er det så som gjør at mat er et område som ser ut til å være så lite påvirket av de mange endringene som har skjedd mellom kjønnene de siste tiårene?

**Tabell 7-7 Den moderne kvinne**

”Min datter på 14 har små krav. Av meg som mor ønsker hun seg bare et varmt og ryddig hus, samt middag hver dag. Hun støttes av alle familiemedlemmene. Meg også. Et hus som er varmt og ryddig og daglig middag. Uenigheten gjelder hvordan det skal bli slik. Hun er selvfølgelig tydelig. Dette er naturligvis en mors ansvar, en primær oppgave faktisk, å sørge for mat og varme til barna sine. Du mener husmor, sier jeg. – En husmors ansvar. Husmor, hva er det? Undres hun, det er kanskje ikke lenger en del av et moderne vokabular. – En som holder huset i orden, vasker, lager mat ... ( jeg kommer på en del andre ting i tillegg: smører matpakker, lager kaffe om morgenen, lufter hunden, kjører på spilling og ballett, vasker klær og stryker dem etterpå – særlig trusene mine vil jeg gjerne ha strøket, og iallfall sengetøyet. Og handler (...). – Mor eller husmor, kall det hva du vil for meg. Bare det blir gjort!” (Aftenposten, 28.01.04).

Temaet under dette punktet er nettopp hvordan kjønnsidentitet og kjønnsroller utspiller seg i dagens norske mathverdager. For kvinnene i studien er likestilling mellom kjønn en selvfølgelighet. Til forskjell fra den rollespesialiseringen som har preget arbeidsdelingen mellom egen mor og far: ”Mamma var husmor og pappa jobbet”, er dagens par preget av en mer lik rollefordeling mellom kvinnene, ”Mamma var hjemmeværende, men det er jo ikke jeg”. Som det vil komme frem av dette punktet har denne endringen i yrkesdeltakelse likevel ikke ført til radikale endringer av arbeidsdelingen som knytter seg til det daglige middagsmåltidet. Av kvinnenes beskrivelser fremkommer det at dagens unge familier har et nokså tradisjonelt kjønnsrollemønster.

Materialet viser at kvinnene i mange tilfeller synes det er nokså ubehagelig å innrømme misforholdet mellom de politiske likestillingsidealene og den faktiske virkeligheten i sitt eget hverdagsliv. På intervju spørsmålet: ”Hvem har ansvar for og hvem lager middag i familien?”, vil det politisk korrekte svaret være: ”Vi deler på det”. Slik er det altså sjelden i praksis. På bakgrunn av diskrepansen mellom ideal og praksis, blir det ved kartleggingen av kjønn og mat nettopp viktig å snakke om konkrete situasjoner: Hvem laget middag i går? Hvem har laget denne ukens middager? Hvem bestemte hva dere skulle spise i går? Når laget mannen din middag sist? Hva laget han? De få gangene intervju spørsmålene har en generalisert form: Hvem pleier å lage middag? Hvordan deler du og mannen din på arbeidet som knytter seg til maten? – er det imidlertid typisk at kvinnene innleder med en rekke konvensjonelle eller ”rette” fortellinger om kjønn: ”Vi deler på det” eller ”han gjør litt og jeg gjør litt”. Som det vil komme frem av be-



skrivelsene er denne delingen langt fra så forutsetningsløs og tilfeldig som den umiddelbart blir fremstilt som.

### 7.3.1 Kjønn og arbeidsdeling

Det er ingen av kvinnene som forteller at de har menn som ”aldri lager middag” eller ”ikke kan lage mat”. Det er imidlertid nærmest uten unntak kvinnene som fungerer som familiens middagsforvalter. Det typiske svaret på spørsmålet ”Hvem laget middag i går?” er enten ”Det var meg” eller ”Vi delte på det”. Det viser seg at oppfølgingsspørsmålene som knytter seg til svaret: ”Vi deler på det” er særlig fruktbare i forståelsen av styrkeforholdet som eksisterer mellom kvinne og mann i mathverdagen. Det er også interessant hvordan flere av kvinnene har behov for å unnskyldes og legitimere at de har et tradisjonelt kjønnsrollemønster knyttet til middagen.

Det er kun én av kvinnene som forteller at det er mannen som er hjemmets middagsforvalter; ”anti-kokken” Mette.

- *Han er hjemmets middagsforvalter*

Mette og hennes samboer er begge tilstede under intervjuet. Innledningsvis kommer han med følgende opplysning: ”Det er jeg som er kokken her”. Mette supplerer ved å fortelle at når hun lager middag så blir det som oftest forskjellige former for ferdigretter. Morten forteller i den sammenheng at han er opptatt av å lage mat fra bunnen av. Som det kommer frem i det forrige kapitlet har Mette et svært negativt syn på matlaging. Hun mener selv at hun verken kan lage mat eller har noen som helst interesse av det. Hun avslutter med å si: ”Men Morten liker det”. Dette paret skiller seg imidlertid fra alle de andre parene i materialet.

- *Kvinnen er hjemmets middagsforvalter*

På spørsmålet om hvem som har størst innflytelse på familiens middagsvaner, er det typisk at kvinnene gir uttrykk for at det er dem selv. Hannes uttalelse er representativ: ”Det er jeg som lager middagslistene, så det blir jo til at det er jeg som bestemmer hva vi skal spise”. Av Åses beskrivelser fremkommer det at hennes mann heller ikke har noen særlig beslutningsmyndighet hva angår ukens middagsretter. Det er hun som foretar en systematisk planlegging av middagsrettene i sin ”dagbok” hver søndag ettermiddag. I denne planleggingen tar hun imidlertid hensyn til de ulike familiemedlemmenes preferanser.

Åses mann deltar imidlertid noe i det praktiske arbeidet som knytter seg til middagsmåltidet. Hun kan blant annet fortelle: ”Jeg forsøker å få mannen min til å lage middag hver fredag”. Det er interessant at hun bruker verbet ”forsøke”. Dette viser nettopp at dette er en litt tentativ arbeidsfordeling. Som det tidligere er kommet frem, er nettopp fredagens og lørdagens middagsmåltider tiden for eksperimenter. Dette knytter seg altså ikke bare til det å velge mer utradisjonelle matretter, men også en mer utradisjonell arbeidsdeling. Åses forsøk er imidlertid ikke særlig vellykket. Hun forteller videre: ”Som regel er det noe som går greit hver gang han lager middag!” På fredagen før intervjuet ble foretatt har

mannen fått beskjed om å lage den italienske matretten "Spaghetti alla carbonara". Åse kan fortelle at dette hadde blitt en mislykket middag. Mannen hadde laget en carbonarasaus hvor skinke var erstattet med kjøttdeig. Når Åse forteller om dette ler hun og sier: "Det blir jo helt gærent med denne hvite sausen og kjøttdeigen". Det finnes mange slike beskrivelser av menns matlagingskunnskaper i materialet. Tove kan for eksempel fortelle at mannen ikke har like gode kunnskaper som henne når det gjelder "varm mat". I tillegg må hun også gjerne "skure kjelen etter ham".

Det er tydelig at de mange inngående intervju spørsmålene omkring arbeidsdeling blir litt ubehagelige å besvare når kvinnene gjennom samtalen blir mer og mer klar over at egen praksis ikke er i samsvar med de rådende likestillingsidealene. Dette fører ikke bare til avvæpnende latter, men også til at intervjueren får en rekke unnskyldende kommentarer som bidrar til å forklare hvordan de mange feilene har oppstått.

Lene er en av kvinnene som svarer: "Det var jeg som lagde middagen" på spørsmålet om gårdsdagens middagstilberedning. På spørsmålet om dette er typisk, svarer hun med en avvæpnende latter: "Det er veldig typisk!" Lene bruker altså latter for å kommunisere at hun er inneforstått med at egen praksis er et brudd i forhold til idealene omkring arbeidsdeling hos unge par. Kathrine ler ikke, men beskriver derimot sin egen praksis som "helt latterlig". På spørsmålet om hvem som laget gårdsdagens middag, sier Kathrine: "Det var meg!" Hennes trykk på "meg" får intervjueren til å følge opp svaret slik: "Alltid?" Kathrine svarer da: "Alltid!"

**Heidi**

Dette er en 31 år gammel kvinne. Hun har en datter på 4 år. Hun er fysioterapeut og arbeider i 80% stilling. Mannen er sivilingeniør. Familien bor i et rekkehus.

Heidis beskrivelse av mannens deltakelse i den daglige middagstilberedningen starter med uttrykket: "Huffa meg!" På spørsmålet om når mannen laget middag sist, kan hun fortelle følgende: "Skal vi se .. han har ikke laget middag etter at han begynte i den nye jobben. Kanskje det var i september han laget middag sist – det er lenge siden!" Intervjuet med Heidi ble foretatt i begynnelsen av desember. Lene, Kathrine og Heidis utsagn er helt typiske for de mange beskrivelsene som gis av ulikheten mellom kvinnen og mannens deltakelse i den daglige middagstilberedningen.

- *Kvinnen og mannen deler på arbeidet*

Umiddelbart skulle man tro at man ville finne et annet styrkeforhold mellom kjønnene blant de kvinnene som svarer: "Vi deler på middagslagingen". Dette synes imidlertid ikke å være tilfelle. Som nevnt viser det seg at oppfølgings spørsmålene knyttet til delingen av arbeidsoppgaver er særlig fruktbare for å få en forståelse av den systematiske ulikheten som eksisterer mellom menns og kvinners deltakelse i den daglige middagsforvaltningen. De typiske oppfølgings spørsmålene som blir stilt til kvinnene er: Når laget mannen din middag sist?

Hva var det han laget? Hvilke middagsretter laget du siste uke/måned og hvilke laget han? Hvilke dager lager du middag og hvilke lager han?

Trude mener at den typiske arbeidsdelingen er at hun lager middagen, men enkelte dager ”deler de på det”. Dette har blant annet skjedd tre dager før intervjuet blir foretatt. Trude kan fortelle følgende om hvordan hun og mannen hadde samarbeidet om mandagens middag:

Trude: På mandag begynte han (ler litt) på middagen, for da var jeg på et møte, men jeg gjorde resten da jeg kom hjem.

Intervjuer: Hva var det han gjorde, da?

Trude: Han satte på potetene.

Intervjuer: Og du gjorde det andre?

Trude: Og så satte han på vann til det andre vi skulle ha.

Intervjuer: Hva var det dere skulle ha?

Trude: Da var det pølser og sånt noe, da, med potetstappe. Og da var det sånn pose – jeg tror ikke han helt vet trikset med å lage det – sånn hjemmelaget – det lager jeg.

Intervjuer: Det å lage potetstappe?

Trude: Det er ikke så vanskelig, men det er jeg som gjør det (ler litt).

Intervjuer: Men er dette typisk hvis han skal lage middag; at han begynner og du overtar?

Trude: Ja, det hender vel det, men nå er jo jeg stort sett hjemme fordi jeg jobber mindre – så jeg lager de fleste middagene.

Hanne forteller at arbeidsdelingen hjemme hos dem følger prinsippet om at ”den som kommer først hjem lager middag”. Den dagen intervjuet blir foretatt har mannen kommet først hjem, og følgelig var det også han som skulle lage middagen. Mannens innsats hadde imidlertid vært å ”ta lakseskivene ut av fryseren og sette over potetene”. Hanne hadde deretter tilberedt resten av middagen.

- *Kvinnen lager hverdagsmiddagen og mannen lager festmiddagen*

Mennene er også betydelig mer delaktige når det gjelder tilberedningen av helegens middagsmåltider. Det kommer til uttrykk på flere måter i materialet.

**Liv**

Dette er en 38 år gammel tobarnsmor. Hennes to sønner er henholdsvis 7 og 5 år gamle. Liv er selvstendig næringsdrivende. Har et firma som ”driver med reklame”. Mannen hennes er lærer.

På spørsmål til Liv om hun har noen ”spesialiteter”, svarer hun, ”nei, det er Halvor som er kokken til fest. Jeg lager stort sett hverdagsmaten, men han lager alltid festmaten”. Denne type beskrivelse blir gitt over ulike variasjoner. Hanne sier for eksempel: ”Jeg lager de fornuftige middagene, og så tar han seg av kosen”. Dette kommer også tydelig frem i Livs beskrivelse av mannens tilberedning av festmaten: ”Han bruker jo hundre år og har masse sopp og snadder og ting og sånn oppi maten. Det tar fryktelig lang tid og blir innmari godt. Det der har jeg

liksom ikke noen erfaring med”. Livs oppgave knytter seg til det å lage god og riktig hverdagsmat til familien, mens Halvors tilberedning av festmat sees på som en mer kreativ og skapende prosess. Dette oppfatter altså Liv som to vidt forskjellige måter å forholde seg til matlaging på. Hverdagsmaten bør være rask å tilberede, mens det sees på som riktig å bruke mye tid på å tilberede festmat (“han bruker jo hundre år”). Hverdagsmaten bør være enkel, mens festmaten kan være mer komplisert og arbeidskrevende (“masse sopp og snadder oppi”).

Når Hanne beskriver mannen som ”flink til å lage mat” er det heller ikke for hennes vedkommende hverdagsmat hun sikter til: ”Det blir mest selskapsmat og sånn finmat, mens jeg og datteren min (17 år gammel) tar oss av hverdagsmaten”.

Lise gir en lignende beskrivelse: ”Vi har fått til en sånn fin arbeidsdeling. Han lager fiskemiddagene og jeg lager kjøttmiddagene. Ja, han lager ikke fiskeboller og sånne ting, da .. mer sånn finere fisk, laks og sånn”. Maren sier det slik: ”Mannen min er vel mer på kjøkkenet i helgene enn i hverdagen”. Det at menn er blitt mer delaktig i helgens og festens middagsmåltider blir ofte sett i sammenheng med de mange matunderholdningsprogrammene som etter hvert har kommet på TV. Den mannlige festmaten innehar en rekke av underholdningsdiskursens elementer; kos, eksperimentering og selvrepresentasjon. I dagens åpne kjøkkenløsninger får mennene mulighet til å kokkelere og imponere gjester. Som Tove sier det: ”Hverdagsmaten tar ikke mennene så mye ansvar for. Det er mer festmiddager, grilling og de greiene der. Da er de sjef! Og så får de skryt av andre, ikke sant!”. I tillegg til festmat er altså grillmat et typisk mannfolkarbeid. Maren forteller følgende: ”Hvis vi skal grille fisk så ordner han det, men sånn som å steke den her torsken ordner som oftest jeg”.

Som vist i forrige kapittel har også grilling som tilberedningsmetode og grillmaten flere maskuline trekk.

- *Kvinnen lager middagen, mens mannen ”gjør andre ting”*

I flere tilfeller viser det seg at det ”å dele på arbeidet” innebærer at det er kvinnen som fysisk lager maten, mens mannens bidrag er mindre knyttet til selve matlagingen. Mona sier følgende om sin ekssamboer: ”Ingar var ikke flink til å lage mat. Han gadd ikke. Jeg synes det var koselig å holde på der inne på kjøkkenet – så da ble det naturlig meg – så gjorde han noe annet i stedet”. Dette ”gjøre noe annet” er nettopp noe som bidrar til å gjøre den skjeve arbeidsdelingen mer spiselig. Dette kommer frem på mange måter i materialet: ”Han tar seg av barna mens jeg lager middag”, ”han dekker bordet”, ”han rydder etter middag”.

- *Kvinnen ”bestemmer og ordner”, mens mannen ”utfører”*

Intervjumaterialet viser at kvinnene har posisjonen som forvaltere, mens mennene har en mer utførende posisjon. Dette kommer blant annet til uttrykk gjennom Annes beskrivelser: ”Det er jeg som bestemmer hva som skal spises”, ”jeg tar frem mat av fryseren”, ”jeg skriver ned hvordan maten skal lages”. Hun avslutter

beskrivelsen med å fortelle at hun synes det er viktig ”å hjelpe ham litt på vei”. En fare ved denne praksisen er, som hun selv sier det: ”Jeg skjemmer han jo bort”. Annes beskrivelse av mannens hjelpeløshet er ikke enestående. Det finnes en rekke variasjoner over temaet menn og ukyndighet på kjøkkenet i materialet. Dette kommer også frem av svarene på spørsmålet om hvilke middagsretter som lages av henholdsvis kvinnen og mannen.

Når Lene skal svare på når mannen laget middag sist, gir hun uttrykk for å være litt usikker på om det han laget faktisk kunne gå under betegnelsen middag: ”Laget middag (litt latter)?! Vel han varma vel opp noe kylling på mandag (litt latter). Det var restemat fra søndag, men det var ikke så veldig mye mer enn kylling heller (ler litt)”. Først og fremst avvæpner hun feilene ved mannens praksis ved å le. Videre får hun frem at det han ”laget” kun var en oppvarming av en søndagsmiddag som hun hadde tilberedt. Ved å si at ”det ikke var veldig mye mer enn kylling” får hun også frem at middagen manglet tilbehør. I sin helhet viser materialet at mannens middagspraksis ofte kommer på kollisjonskurs med det kvinnene oppfatter som ordentlig middag. Som Lene sier det: ”Når han lager middag, så lager han stort sett sånt som jeg kaller nødmat – sånn ferdigmat. Det er det han kan, men det er jo bedre enn ingenting”.

Stine forteller at den vanlige arbeidsdelingen er at mannen lager middag én til to ganger i uken, mens hun lager de resterende middagene. Etter å ha diskutert den praktiske arbeidsdelingen mellom Stine og mannen, følger intervjuer opp med å spørre hvem det er som treffer avgjørelsen om ukens middagsretter. Stine svarer da: ”Nei, det er meg. Det er jeg som handler og bestemmer hva vi skal kjøpe inn”. Intervjuer følger opp svaret med å spørre: ”Hvorfor er det slik at det er du som handler?” Stine mener dette skyldes et ”gammelt mønster”. Resten av beskrivelsen viser imidlertid med all tydelighet hvem som har mest innflytelse på familiens mathverdag:

Stine: Nå skal han gå hjemme en måned (pappapermisjon), så da må han jo få lov til å bestemme. Men jeg har liksom på følelsen at hvis han skal bestemme, så blir det stort sett pølser.

Intervjuer: Og det synes ikke du er greit?

Stine: Ikke hver dag. Jeg prøver å begrense det til bare én gang i uka eller noe sånt.

Intervjuer: Så du synes det er greit at han lager middag, men ikke at han bestemmer eller ...?

Stine: Jo, han kan godt bestemme, men da må han ha litt mer fantasi når det gjelder mat.

På spørsmålet om hvem som lager middag, svarer altså Kathrine: ”Det er alltid meg”. Når hun senere i intervjuet blir spurt om når mannen hennes hadde laget middag, kommer det imidlertid frem at han har laget ”fiskefingre forrige torsdag”. Kathrine har tidligere i intervjuet fortalt at hun betrakter denne type middagsmat som ”dårlig middag”. Når hun oppfatter at det ”alltid er hun som lager middag”, kan dette altså tolkes dit hen at det mannen lager ofte er noe hun be-

trakter som ”dårlig middag” eller ”sånn mat kaller ikke jeg middag – det er nødmat”.

Det lite som tyder på at Kathrines ektemann har noen særlig beslutningsmyndighet over utformingen av familiens middagsvaner. Hun forteller for eksempel at ”han lager middag hvis han får beskjed om hva og når han skal lage det”. Hun forteller videre at det er stort sett hun som ”finner på hva de skal ha og spise”, og de gangene de ”finner på ting sammen” ender det opp med at det er hun som faktisk lager middagen. Foruten fiskefingre er det, i følge Kathrine, ”gjerne pølseser, pannekaker og sånne ting” mannen lager av middager. Den typiske arbeidsdelingen i hverdagen er at han tar seg av barna og dekker bordet, mens hun lager maten. Et helt gjennomgående trekk i materialet er at de typiske middagsrettene mennene tilbereder er plassert på den dårlige siden av skalaen: ”Han lager gjerne de lettvinde middagene, mens jeg lager de ordentlige”.

Ingrid kan fortelle følgende: ”Mannen min kan i grunnen lage det meste. I alle fall hvis det er sånn halvfabrikata – så kan han lage det meste, men hvis det er sånt som skal lages fra bunnen av, så er det meg som gjør det. Hvis det skal lages lapskaus eller et eller annet sånt noe – da må mor trå til!”

Lene forteller følgende: Når han lager middag, så lager han stort sett sånn ferdigmat.

Intervjuer: Er det noe annet han gjør i forbindelse med middagen?

Lene: Han rydder opp – rydder fra bordet og setter i oppvaskmaskinen og vasker opp.

Intervjuer: Er det vanligvis han som gjør det?

Lene: Nei, ikke vanligvis, men han er med på det. Han handler noen ganger også ut fra hva jeg sier at vi trenger, og andre ganger på egne hånd.

Intervjuer: Hvem er det du oppfatter er sjefen for mat her i huset da?

Lene: Nei, det er meg! (latter).

Intervjuer: Hvordan kommer det til uttrykk?

Lene: Det er jeg som planlegger maten ut fra hva vi har i skuffer, skap og frysebokser. Det er viktig for meg å variere.

Som det kommer frem av beskrivelsene er det lite som tyder på at mange av mennene innvirker avgjørende på familiens mathverdag. Kathrines valg av verbform ”må få lov til å bestemme” eller ”kan godt bestemme” markerer at det ikke er noe han faktisk gjør, men noe han eventuelt ”kunne gjøre”. Av beskrivelsen fremkommer det at ”det å bestemme dagens middag” er noe man bare kan gjøre under visse forutsetninger. Hvis ektemannen skal bestemme familiens middagsretter forutsetter Stine at han må oppfylle hennes krav til ”at familien skal spise riktig mat” (ansvarsfølelse) og at ”han må utvise fantasi” (kunnskap og interesse). Beskrivelsen viser med all tydelighet at så ikke er tilfelle.

Mannens posisjon i mathverdagen kan best beskrives som den kvinnelige middagsforvalterens avlaster. Det vil si at hans innsats i mathverdagen fungerer som en avlastning for den yrkesaktive og travle småbarnsmoren. Ved å hjelpe kvin-

nen med de praktiske oppgavene, letter det altså hennes hverdag. Hvordan dette faktisk foregår kommer forbilledlig frem i Annes beskrivelser av ”mannens dag”: ”På tirsdager jobber jeg sent om kvelden, så da er det mannen min som tar seg av middagslaging. Sist tirsdag ble en veldig sånn enkel dag for han, da. Og på mange måter så skjønner jeg at det ikke er så lett. Han er ikke så innarbeidet i en del av de rutinene, så jeg har liksom prøvd å hjelpe han litt på vei, da – da lager jeg ferdig en fiskegrateng for eksempel før jeg går på jobben, så han bare kan putte den inn i ovnen. Jeg har kanskje skjemt han bort litt, da med at jeg tar frem mat og legger det frem og skriver hvordan han skal lage det, fordi jeg ikke vil at ungene skal spise for mye hamburgere og pølser og sånn. Jeg synes det blir litt for enkelt”.

I likhet med Stine mener Anne at mannen ikke oppfyller de forutsetningene hun stiller til gode middagsvaner. Som hun selv sier det: ”Jeg vil ikke at ungene skal spise ...”. Her ligger det implisitt at mannen ikke tar sitt omsorgsansvar like tungt som henne. Anne har tidligere i intervjuet beskrevet hamburger, pølser, posesuppe og ferdigmat som en form for ”kriseløsning”. Denne type middagsretter bør snarere representere unntaket enn regelen. Dette oppgir hun også som en viktig grunn til at hun har valgt å gjøre det meste av forarbeidet, slik at hans oppgave i all hovedsak blir å ”putte” den rette middagsmaten, det vil si hennes ”hjemmelagde fiskegrateng”, inn i ovnen.

På spørsmålet om arbeidsdelingen som knytter seg til middagen, er det altså mange som svarer ”vi deler på det”. På mer inngående spørsmål viser det seg imidlertid at kvinnene hele tiden blir utfordret på det som umiddelbart fremstår som en likestilt mathverdag. Den typiske arbeidsdelingen kan oppsummeres slik: Det er kvinnene som lager den sunne og fornuftige hverdagsmaten, mens mannen i større grad tar seg av helgens og festens middagsmåltider. Det er imidlertid ikke bare de elaborerte middagsmåltidene, men også det som går under betegnelsen ”nødmat” og ”krisemat”, som ofte kjennetegner mennenes deltakelse. Som det kommer frem i beskrivelsen er det også slik at mannen gjerne kan starte på middagen, mens kvinnen fullfører. Videre kan mannens bidrag være ”å gjøre andre ting”, mens kvinnen lager middagen. Det er altså mye som gjenstår før man kan snakke om en reell likestilling i de norske kjøkkener. Det er kvinnene som forvalter og utfører de fleste gjøremålene som knytter seg til middagsmåltidet.

### 7.3.2 Hvordan begrunnes og reproduseres ulikheten på kjøkkenet?

Under dette punktet vil det bli sett nærmere på de ulike repertoarene som brukes til å forklare den systematiske forskjellen som har oppstått mellom kvinne og mann i mathverdagen. Som nevnt, ser det ut til at kvinnene synes det er litt ubehagelig å innrømme at de har en tradisjonell arbeidsdelingen på kjøkkenet. Hvilke tilgjengelige forklaringsrepertoarer er det kvinnene trekker på?

- *Den praktiske forklaringen*

Den typiske forklaringen kvinnene gir på forskjellen mellom hennes og hans deltakelse i mathverdagen er variasjoner over utsagn som: "Det er meg som lager middag, fordi jeg kommer først hjem", "jeg gjør det raskest" eller "det er greiest at det er jeg som lager middag, fordi jeg har mest rutine på det". I likhet med tall som fremkommer om norske kvinners yrkesdeltakelse, er det også slik i dette intervjumaterialet at kvinnene arbeider utenfor hjemmet noe mindre enn sine menn. For Lene blir det derfor selvsagt at hun "ikke sitter og venter på mannen, slik at han kan lage middag når hun likevel er først hjemme!" En tolkning av at de praktiske forklaringene er så gode, er at disse tilsynelatende er nærmest umulig å endre på. Ulikheten blir på denne måten også mindre truende for kvinnens forståelse av seg selv som en moderne og likestilt kvinne.

- *Den vanemessige forklaringen*

Her blir den systematiske arbeidsfordelingen på kjøkkenet forklart med: "det er et gammelt inngrodd mønster" eller "det har bare blitt sånn, egentlig". Slike vaner vil imidlertid alltid være et resultat av ytre omstendigheter og føringer som kvinnene har internalisert som "rett og riktig" praksis. Et fremtredende trekk ved etterkrigstidens husarbeid var at kvinnen skulle stå klar med varm middag når mann og barn kom hjem. I den feministiske diskursen ble dette gjerne oppfattet som en effektiv måte å ekskludere kvinnene fra livet utenfor hjemmet på. Et viktig tema på 60- og 70-tallet var å utfordre denne forståelsen av kvinner. Det å forandre "gamle inngrodd mønstre" handler nettopp om å utfordre og endre de dominerende diskursene. Det er altså lite som tyder på at den alternative kvinnekursen har lyktes. Dette kommer blant annet frem i kvinnenes beskrivelse av "de andre kvinnene", det vil si slike som ikke lager mat.

- *Den interessemessige forklaringen*

Det er også vanlig at kvinnene forklarer den systematiske forskjellen med utsagn av typen: "Jeg liker bedre å lage mat", "jeg synes det er koselig å lage mat", "han har ingen interesse av å lage mat", "han gidder ikke å lage mat". Dette kan i likhet med den ovennevnte forklaringen knyttes til de dominerende diskurser omkring kvinnelighet og moderlighet. Det vil si en kvinne som retter sin oppmerksomhet, innlevelse og engasjement mot barn og familie. Det å smøre matpakker, lage ordentlig middag eller bake bursdagskake blir på denne måten materielle uttrykk for hva man konvensjonelt knytter til kvinnelighet og moderlighet. Det å "like" å lage mat er en betydelig mindre sosialt anstrengende posisjon å innta enn den for eksempel Mette har inntatt: "Jeg har ingen interesse av å lage mat". Dette er en posisjon som generelt blir sett ned på.

- *Den kunnskapsmessige forklaringen*

Det er også vanlig å begrunne mennenes lave deltakelse med at de har dårlig kunnskap om mat og matlaging. En vanlig uttalelse er: "Hvis han skal lage mat blir det bare ...". En typiske beskrivelse av menn og deres beslutningsmakt omkring middagsmåltidene er at det ville hatt uheldige konsekvenser om "mannen fikk bestemme for ofte". Både Kathrine og Anne gir uttrykk for at det ville resul-



tert i mange ”dårlige middagsløsninger”. Med ”dårlig” sikter de i denne sammenheng til for eksempel ”pølser” og ”posegreier”.

Selv om mennenes middagspraksis ofte kommer på kollisjonskurs med det kvinnene oppfatter som gode middagsvaner, er det også mange utsagn som vitner om at kvinnen egentlig ikke har lyst til å gi fra seg ansvaret for familiens mat. Det viktigste er egentlig at mannen ”hjalp til”.

Som det kommer frem av denne redegjørelsen er det kvinnen som har makten på kjøkkenet gjennom sin virkelighetsfortolkning, sine kategoriseringer og forståelsesrammer på sine premisser. Når mannen tilpasser seg kvinnens virkelighetsforståelse av en god mathverdag, vil dette også gi kvinnen mer makt i relasjonen. Den typiske kvinnelige subjektposisjonen, slik den er identifisert i dette materialet er blitt karakterisert som en middagsforvalter. Med begrepet forvalter siktes det nettopp til en person som fungerer inngripende eller styrende på en annens liv, samt at vedkommende griper tingene an på en innfølende måte med respekt for individet.

### 7.3.3 Den moderne komplementariteten

Umiddelbart skulle man tro at menns lave deltakelse i familiens mathverdag kunne skape mange konflikter. Innledningsvis blir det reist spørsmål om hvorvidt kvinnene er fornøyd eller misfornøyd med sin posisjon som familiens middagsforvalter. På bakgrunn av de empiriske resultatene er det lite som tyder på at kvinnene ønsker å gi fra seg sin posisjon som forvalter. Beskrivelsene bidrar nettopp til å tydeliggjøre at matlaging ikke bare er en form for underordnet arbeid som kvinner egentlig ønsker å bli frigjort fra, men også innebærer en form for maktutøvelse. Dette må sees i lys av at matlaging er en kompleks kunnskap som omfatter alt fra konkrete matlagingsteknikker, kunnskaper om ærnæring, forbrukerkulturens appellering til mat som opplevelse og identitetskonstruksjon, matlaging som en del av familieøkonomien, overføring av tradisjoner og vaner fra mor til datter, samt mat som en sentral del av det skape en familie.

- *Krysspress; ”den moderne yrkeskvinne” og ”den tradisjonelle matmor”*  
Det er imidlertid liten tvil om at kvinnene opplever at de er utsatt for motstridende forventninger. På den ene side er kvinnens hverdagsliv formet av tradisjonelle mønstre – forventninger som både kommuniseres av samfunnet og av kvinnen selv. De forventningene som knyttes til moderskap, familien og hjemmet kommer i konflikt med de forventningene hun har til seg selv som en yrkeskvinne som forsvarer sin egen karriere, samt det å være en moderne, likestilt kvinne. Svært mye av den kritikken som fremkommer av dagens middagsforvaltere, kan sees på som en indirekte kritikk av kvinners økte yrkesaktivitet: ”Dagens mødre sender barna sine uten matpakker til skolen” eller ”familien har fått så dårlig tid at ingen spiser ordentlig middag lenger” (Bugge 2003).

- *Mannens posisjon endret fra å være gjest til å blir kjøkkenhjelper*

Kvinnene gir umiddelbart uttrykk for at det har skjedd mange endringer i menns deltakelse, fra foreldregenerasjonen og til sin egen generasjon. På bakgrunn av de mange beskrivelsene som gis av fedrenes og egne menns deltakelse er det mye som tyder på at mannen har endret status fra å være gjest til å bli en kjøkkenhjelper. Kathrine sier det slik: "Det som er viktig for meg er at han faktisk ser at noe skal gjøres, og at han da hjelper til". Videre gir kvinnene uttrykk for at i motsetning til egne mødre – som gjerne vartet opp sin ektemann – er det barna som er i fokus for kvinnenens bestrebelser på kjøkkenet. Av måltidsstudien (Bugge og Døving 2000) fremkommer det også at en klar endring fra 1950- og 60-tallet nettopp er at fedrene ikke lenger er familiens viktigste person i mathverdagen. I dag er det barna som står i sentrum for matlagingen og måltidene. Både mor og far tar hensyn til barna ved at barna gjerne serveres først og deres preferanser tas på alvor.

Det er ingen av kvinnene som gir uttrykk for at dette er et konfliktområde i familien. Det er imidlertid viktig at de unge mennene ikke har den samme innstilling som var typisk i fedregenerasjonen. Et vanlig utsagn er: "Mannen min er ikke som faren min – det hadde jeg ikke tolerert". Som Anne sier det: "Pappa satt pal – han rørte ikke på en finger!" Tove og mannen har en svært tradisjonell arbeidsdeling. Hun gir nettopp uttrykk for at dette ikke er et problem for henne så lenge mannen viser "vilje til å delta". Mona forteller noe lignende om sin ekssamboer: "Han var ikke flink å lage mat – det var vel kanskje heller det at han ikke gadd. Jeg synes det er koselig å holde på der inne, jeg, så det blei naturlig meg, og så gjorde han noe annet i stedet". Det er altså helt greit for kvinnene å ha ansvaret for middagen så lenge deres menn og samboere "gjør noe annet". Dette er typisk for den komplementaritet som kjennetegner yngre pars mathverdag.

Den typiske middagsforvaltningen, slik den er beskrevet av kvinnene, er snarere at paret utfyller hverandre enn at de deler arbeidsoppgavene likt. Det er kvinnen som fysisk lager middagsmaten, mens mannens bidrag er mindre knyttet til selve maten. Når kvinnene rekonstruerer sine egne foreldres arbeidsfordeling fremkommer det at rolledelingen har en noe annen karakter i dag enn i deres egen barndom. Den gang var kvinnen "husmor" og mannen "forsørger". Denne arbeidsdelingen blir beskrevet i negative ordelag av kvinnene. Det ville ikke vært legitimt om egne menn hadde bidratt så lite i familiens liv og virke som det mange beskriver at egne fedre hadde gjort. Kvinnenens fedre blir gjerne fremstilt som helt hjelpeløse. Anne forteller om en far som nærmest kunne sulte foran brødboksen eller kjøleskapet. I den sammenheng sier hun også: "Slik er ikke min mann altså!" Faren hennes hadde verken deltatt i den daglige middagstilberedningen eller i de daglige middagsmåltidene. Når han deltok under middagen, slik som i helger og ferier, forteller Anne at "da satt han pal", "han rørte ikke en finger".

### 7.3.4 Mammas posisjon i barnets mathverdag

På bakgrunn av materialet er det mye som tyder på at mor har en mer sentral posisjon i barnets mathverdag enn far. Dette kommer særlig tydelig frem i de familiene hvor barn har særegne behov, for eksempel ved ulike former for matvareintoleranse eller -allergi. Beskrivelsene viser at det er kvinnene som gjerne har ”oppdaget barnets problem”, og tatt initiativ til medisinske undersøkelser. Det er mødrene som har informert barnehagens personale, samt ”tatt de ulike konfliktene” som kan oppstå i kjølvannet av slike problematikker. Videre er det mødrene som lager barnets ”spesialmat”. Et typisk eksempel er de frosne porsjonspakningene med vaffel- og pannekakerøre, egne sjokoladekaker som barnet får med seg til barnehagen, barnebursdager og lignende. Hvorfor er det slik at mor har en så sentral posisjon i barnets mathverdag?

Dette kan umiddelbart knyttes til de tette kroppslige bånd som skapes gjennom graviditet og amming. Det å gi barn mat fremstår på denne måten som en erfaring som vokser ”naturlig” frem i kvinnens liv. Studier om kjønns sosialisering viser imidlertid at forberedelsene til moderskapet i stor grad er en lært, kumulativ erfaring. I følge Liljeström (1973) begynner den allerede i barndommen, og blir mer og mer forsterket frem til den dagen kvinnen blir mor. Jentene sluses inn i en helt annen psykologisk og sosial beredskap enn det som er tilfellet for guttene.

Av sosialiseringstudier (Jerlang og Jerlang 1996) fremkommer det at primærsosialisering antas å ha særlig stor betydning for utformingen av kjønnsidentitet og kjønnsroller. Den samfunnsmessige måten å oppfatte riktige gutter og jenter på slår igjennom i sosialiseringen, idet familien - foreldre, søsken, besteforeldre, tanter, onkler, og barnehagen, alle mer eller mindre bevisst, påvirker med forskjellige former for oppmuntring og misbilligelse av rett og gal jente- og gutteatferd. Barnet vil gjerne aksepteres i det sosiale fellesskapet, og vil derfor etter beste evne prøve å oppfylle rolleforventningene, hvorved de generaliserte forventninger omsettes til et mer sammenfattende handlingsmønster, og til internaliserte normer og holdninger. Jerlang og Jerlang (1996) påpeker imidlertid at dette ikke betyr at kjønnsidentitetsutvikling bare er en ren tilpasning av roller, men at den også har et mer komplisert og dypere lag.

Materialet viser at det er noe ulik praksis i familiene når det gjelder mannens deltakelse i mathverdagen. Et generelt trekk er imidlertid at kvinnene i større grad tar seg av omsorgsoppgavene (”lage og spise mat sammen med barna”), mens mennene er mer involvert i lek og aktivt samvær.

I en tidligere intervjustudie omkring matvaner (Wandel, Bugge og Ramm 1995) forteller en småbarnsfar følgende om familiens middagsvaner: ”Det er for så vidt to avdelinger, det: Én for dem og én for meg. (...). Jeg er nesten aldri hjemme når de spiser middag. Noen ganger spiser jeg den middagen de har spist, og andre ganger gjør jeg det ikke. Da tar jeg meg en brødiskive i stedet”. Grunnen til at mannen velger å prioritere bort middagen når han kommer hjem etter en lang

arbeidsdag begrunnes slik: ”Da stresser jeg litt fordi jeg skal ut og leke med gutta eller et eller annet sånn”. Intervjuer: ”Du stresser middagen?” Mannen: ”Ja, jeg er gjerne ute og leker med gutta når jeg kommer hjem sånn seks, halvsju, og da rekker jeg én time med dem hvis jeg er rask”. Kona forteller i den sammenheng: ”Ja, det er ofte du står og spiser”. Dette intervjuutdraget forteller mye om forskjellene mellom mødres og fedres posisjon i barnas mathverdag.

På bakgrunn av at dette intervjumaterialet omhandler familier med relativt små barn, er det ikke grunnlag for å si noe særlig om hvilke forventninger og krav som blir stilt til henholdsvis sønner og døtre. Det er ingen av kvinnene som eksplisitt gir uttrykk for å være kjønnsbevisste oppdragere. Den ene familien som har en tenåringsdatter, forteller imidlertid at det å lage middag, eller deler av den er én av de arbeidsoppgavene hun har som kvalifiserer til lommepenger<sup>51</sup>. Det finnes imidlertid sosialiseringstudier som viser at det generelt stilles strengere krav til jenter enn til gutter om å delta i omsorgs- og husholdningsaktiviteter (Jerlang og Jerlang 1996).

**Tabell 7-8 Jentesosialisering**

Den britiske matskribenten og TV-kokken Nigella Lawson uttaler følgende om forventninger til det å lage mat: ”Som eldste datter så var det en selvfølge at jeg skulle lære å lage mat” (Magasinet, 23/11/02).

Til tross for at det har skjedd relativt store endringer i kjønnsrollemønsteret i det moderne norske hverdagsliv, er det mye som tyder på at endringene ikke skjer like raskt når det gjelder oppdragelse av barn. Jerlang og Jerlang (1996) mener dette må sees i sammenheng med at oppdragerens habitus (”det er noe jeg har med meg hjemmefra”) slår igjennom i påvirkningene på det førbevisste plan, og at det fører til en forsinkelse i forandringsprosessene. Jenter og gutter vokser opp med en kjønnsidentitet og en kjønnsutførelse som innebygger en habitus som har røtter i fortiden.

Det er mye som tyder på at sosialiseringen av fremtidens mødre ikke er fundamentalt forskjellig fra det som var tilfellet på 60-, 70- og 80-tallet. Et besøk i en hvilken som helst leketøysbutikk eller en titt i en leketøyskatalog viser hvordan jenter og gutter sosialiseres nokså forskjellig. Jenter blir oppfordret til å leke med dukker, koppestell, lekekomfyrer, handlekurver og lignende – gjerne omtalt som ”jenteleker”, mens guttene blir oppfordret til å leke med actionpregede figurer og konstruksjoner - ”gutteleker”. På denne måten bidrar nettopp leketøy til å legge deler av grunnlaget for kjønnsidentitet og kjønnsrollemønstre. Jentene for-

<sup>51</sup> I en studie (Brusdal 1998) fremkommer det at tenåringsgutter og -jenter har forskjellige arbeidsoppgaver i hjemmet. Det å holde orden på rommet sitt eller å gå i butikken er eksempler på ikke kjønns spesifikke arbeidsoppgaver. Det er imidlertid en større andel av jentene som må gjøre husarbeid og stelle kjæledyr, mens guttene må ta en større andel av snømåking, hagearbeid, bilvask og andre ”uteoppgaver”. I denne studien er arbeidsoppgaver knyttet til mat ikke nevnt som en kategori. I SSBs tidsbruksundersøkelser (1992) kommer det imidlertid frem at det også er store kjønnsforskjeller mellom jenter og gutters bruk av tid til matlaging.

beredes på omsorgsoppgavene, mens guttene ledes mot de mer handlingspregede oppgavene.

#### 7.4 Middagen som arena for identitetsarbeid og produksjon av sosial ulikhet

I sosiologisk teori har sosial identitet gjerne blitt sett på som et eksistensialistisk og konstruktivistisk begrep knyttet til sosialiseringen og dialektikken mellom individ og samfunn. To viktige bidragsytere til utviklingen av et sosiologisk begrep om identitet var Charles Cooley med sin teori om *The looking-glass Self*, og G.H. Meads (1934) introduksjon av begrepene jeget, meget og selvet (*Mind, self and society*). Begge legger vekt på hvordan individer erfarer seg selv fra standpunktet til den sosiale gruppen. I Sosiologisk leksikon (1997) nevnes også Goffman, Berger og Luckmann, samt Giddens som viktige bidragsytere i den sosiologiske definisjonen av identitet. I den tradisjonelle sosiologiske forståelsen av identitet forutsettes det at det er en viss konsistens eller sammenheng i individers eller grupperes atferd, meninger og ønsker over tid. Diskursanalytiske teoretikere setter imidlertid et spørsmålstegn ved denne identitetsforståelsen. De mener den i for stor grad innebærer en fastlåst og deterministisk forståelse av personer og grupper.

Et sentralt moment i den diskursanalytiske tilnærmingen er at identitet er noe som oppstår i interaksjon med andre mennesker, og som også er basert på språk. Det betyr at et individs identitet er konstruert ut fra diskurser som er kulturelt tilgjengelige for oss, og som vi kan trekke på i vår kommunikasjon med andre. Folks identitet er oppnådd gjennom en subtil vev av mange sosiale tråder (Burr 1995) – man kan være ung kvinne eller mor, man kan være en gift kvinne eller en fraskilt kvinne, man kan ha lav eller høy utdanning, man kan tilhøre ”folk flest” eller den ”urbane middelklassen”. Alle slike tråder blir altså vevet sammen til det stoffet som kan kalles en persons identitet. Hver av disse sosiale trådene (identitetskomponentene) vil altså være konstruert gjennom diskurser som er tilstede i det norske samfunn:

- *Diskurser om alder*: Hvordan er man ung?
- *Diskurser om kjønn*: Hvordan er man kvinne?
- *Diskurser om livsfase*: Hvordan lever man som en familie?

Vi er sluttproduktet – en bestemt versjon av disse tingene som er tilgjengelig for oss. Et viktig poeng i den diskursanalytiske tilnærmingen til forståelse av identiteten er at vi ikke står fritt til å velge hvem vi vil være og hvordan vi skal se oss. For hver av de sosiale trådene som utgjør vår identitet er det et begrenset antall diskurser som er tilgjengelig for oss i vår konstruksjon av oss selv. Under dette punktet vil det bli sett nærmere på de typiske subjektposisjonene kvinnene inntar i mathverdagen. Hvordan blir middagsforvalteren produsert ved hjelp av sosiale og kulturelle diskurser?

### 7.4.1 Middagen som et symbolsk uttrykk for kvinnelighet og moderlighet

”Mamma stresser med å lage mat. Vi har gitt opp å be henne lage mindre mat. Stresse ned. Vi har sagt det i mange år. Det ser ut som mamma er redd for å sette seg ned”. (Innsendt av ”Tvilling” til Aftenpostens barnespalte *På skråss*, den 07.02.04).

- *Matlaging – et omsorgsarbeid*

Denne studien har på flere måter vist hvordan middagen er en sentral del av kvinners forståelse av seg selv som kvinne og mor, og en sentral del av det å skape en familie. Ingen av kvinnene sier at ”jeg er en god mor”. I den hverdagslige retorikken blir dette omsatt til utsagn av typen: ”Jeg synes det å spise sammen er utrolig viktig”, ”vi prøver alltid å få til et ordentlig måltid” eller ”jeg synes synd på sånne barn som bare får makaroni og ketchup”. Devault (1991) beskriver hvordan matlaging blir konstruert som et kvinnelig omsorgsarbeid. Rent metodisk er poenget at slike sosiale konstruksjoner eller diskurser også produserer bestemte subjektposisjoner. I sin helhet viser denne studien at det å kunne lage mat er konstitutivt for den kvinnelige identitet. Kvinnene vil gjerne bli sett på som en som ”lager ordentlig middag til sin familie”. Når de anerkjenner seg selv som kvinne og mor forholder de seg også til sin middagspraksis. Når kvinnene sier ”jeg er opptatt av at vi skal spise ordentlig mat”, er dette nettopp en måte å uttrykke viktige sider av kvinnenes sosiale identitet. Det finnes en rekke eksempler på dette i intervjumaterialet.

**Tabell 7-9 Den idealtypiske kvinne**

... ”there’s no such thing, like a female with good looks, who cooks and cleans ..”  
(Eminem, amerikansk rapartist, *Business* 2002).

- *Egen matlagingspraksis vurderes i forhold til ”noe” og ”noen”*

Anerkjennelsesproblematikken kommer blant annet til syne gjennom hvordan kvinnene beskriver og posisjonerer seg selv i forhold til andre. Det finnes altså ”sånne som ikke lærer barna sine å spise med kniv og gaffel” eller ”sånne som bare smører noen brødsiver til middag”. Slike beskrivelser kan tolkes på flere måter. På den ene side bruker kvinnene slike beskrivelser for å skille mellom rett og gal middagspraksis (”noe”). Blant de tegnene det er lett å ty til når man skal trekke opp grensen mellom ”det rette” og ”det gale”, er ”mors hjemmelagde”, ”god og gammeldags”, ”mat fra bunnen av”, ”gatekjøkkenmat”, ”ferdigmat”, ”ta noe mat på vei”. Slike tegn bidrar altså til å danne middagens meningsmønstre.

På den annen side fremkommer det at kvinnene også trenger disse beskrivelsene for å definere og relatere seg i forhold til andre (”noen”). Når kvinnene skal trekke opp grensen mellom ”jeg” og ”noen” er det typisk at de trekker frem slike som de tar avstand fra ”sånne som bare lager noe enkelt” eller ”sånne som ikke samler familien omkring et felles middagsmåltid”. I den hverdagslige retorikken

omkring middagsvaner er dette typiske eksempler på hvordan såkalte vi-/inn-grupper og andre-/ut-grupper blir kategorisert og beskrevet.

- *Sosial posisjonering – en form for sosial kontroll*

De ovennevnte ”noen-beskrivelsene” fungerer ikke bare som en form for sosial posisjonering, men også som en form for sosial kontroll. Av kvinnenes beskrivelser fremkommer det at det er et betydelig press mot konformitet. Som vist i kapitlet om de praktiske repertoarene gis det egentlig ikke så mange valgmuligheter i hvordan man kan utforme et middagsmønster. De kvinnene som hadde en middagspraksis som bryter med de dominerende oppfatningene omkring rett og galt, blir beskrevet i nokså negative termer. Anne forteller for eksempel: ”Det plager jo ikke meg at folk ikke spiser middag sammen, men jeg synes litt synd på ungene som har det sånn”. Marit sier det slik: ”Jeg synes det er litt provoserende at folk tar så lett på det her med middag, men folk må jo få gjøre hva de vil, så lenge jeg slipper å ha det sånn”.

Det bør i denne sammenheng nevnes at subjektposisjonene kvinnene kan innta ikke bare er relasjonelle, men også situasjonelle. Det finnes situasjoner hvor det er legitimt å velge ”det gale”. Dette blir drøftet inngående i kapitlet om middagens praktiske repertoarer.

- *Den rette subjektposisjonen – ”hjemmets og familiens matmor”*

Den yngre kvinnegenerasjonen posisjonerer seg ikke som husmødre. Når kvinnene skal beskrive og begrunne sin daglige middagsforvaltning er det typisk at de uttrykker noe sånt som; ”jeg er jo ikke husmor, men yrkesaktiv ...”. Kvinners økte yrkesaktivitet har, som vist, ikke medført store endringer i det kjønnsrollemønsteret som kjennetegner mathverdagen. På bakgrunn av kvinnenes beskrivelser vil det være nærliggende å betegne den moderne kvinnelige subjektposisjonen som hjemmets og familiens ”matmor”. Mona sier det slik: ”Jeg har vært matmor i begge samboerskapene mine”. Ordet matmor blir i *Bokmålsordboka* (1997) brukt synonymt med husmor.

Som det kommer frem tidligere i kapitlet, synes kvinnene det er litt ubehagelig å innrømme det tradisjonelle kjønnsrollemønsteret som preger deres mathverdag. Når kvinnene skal beskrive sin subjektposisjon er det typisk at de oppfatter sin posisjon som mer tradisjonell og gammeldags enn ”mange andre” eller ”det som er vanlig nå for tiden”. Malin sier det slik: ”Jeg tror vi prøver å holde en kanskje litt mer gammeldags linje enn mange andre”. Intervjuer følger opp med å spørre hva hun legger i ”gammeldags”. Da svarer Malin: ”Nei, at man prøver å samles rundt et middagsbord og prøver å spise en ordentlig middag. At man ikke stikker inn på McDonalds og henter middag eller ringer en eller annen middag hjem med pizza eller kinesisk eller hva pokker’n det skal være”. Som det kommer frem av denne studien er imidlertid ”den gammeldagse linjen” det vanlige, mens ”den moderne linjen” (”spise middag på gatekjøkken og lignende) er det uvanlige.

#### 7.4.2 Middagen som symbolsk uttrykk for sosial status og identitet

Det bærende prinsippet i utvelgelsen av intervjupersoner til denne studien er en form for normalitetsideal. Det vil si at forskeren har til hensikt å få tak i familier som kan sies å tilhøre det mer eller mindre diffuse middelsjiktet i det norske samfunnet – de med gjennomsnittlig utdannelsesnivå, inntekts-, familie-, arbeids- og familieforhold – populært omtalt som ”folk flest”. Døving (2002) viser hvordan betegnelsen ”folk flest” brukes som et positivt identifikasjonskriterium. Termen er ikke definert som klasseidentitet på samme måte som arbeiderklasse, men brukt som en kollektiv representasjon. De som definerer seg som folk flest ser på seg selv som moderate, gjennomsnittlige og vanlige mennesker. Døving (2002) trekker i den sammenheng en parallell til Gullestads (1984) forstadskvinner i Bergen. Hun finner at det blant disse kvinnene er svært viktig å være anti-ekstrem og ikke skille seg ut.

- *Smak - en viktig klassemarkør*

Blant kvinnene i intervju materialet er det ingen som beskriver seg selv som henholdsvis arbeider- eller middelklasse. Vi liker ikke å snakke om klasseforskjeller i Norge. Kvinnenes plassering av seg selv i ulike sosiale klasser blir i stedet kommunisert gjennom hva slags mat de liker og ikke liker. Dette er en mer subtil og legitim måte å uttrykke forskjellene på. Hva folk foretrekker å spise blir dermed et mer eller mindre bevisst uttrykk for deres klassemessige tilhørighet og sosiale plassering. De kvinnene som definerer seg som ”folk flest”, beskriver gjerne sine middagsvaner som ”tradisjonelle” eller ”vanlige”. Et typisk utsagn i denne kategorien er: ”Jeg liker ikke all den nye maten med rare krydderier”. Dette står i sterk kontrast til de kvinnene som definerer seg som ”annerledes”. Her ble det nettopp poengtert at ”tradisjonell norsk mat er kjedelig” og ”jeg liker å gjøre det litt annerledes”. For de urbane middelklassekvinnene synes det å være viktig at man gjennom sine matvaner hele tiden understreker sin ulikhet med ”folk flest”.

- *Den norske smakshierarkiet*

Innenfor den norske matkulturen eksisterer det et smakshierarki – alle preferanser er ikke like ”riktige”. På toppen av smakhierarkiet troner den urbane middelklassens preferanser. Det er de som dominerer når det gjelder å definere den rette maten og spisemåten i offentligheten. Det kreves et hardt diskursivt arbeid for å opprettholde det matkulturelle hegemoniet. Den matkulturelle eliten må hele tiden gjenta spesifikke representasjoner av ting, handlinger og identiteter. Gjennom dette blir den rådende smak og stil presentert. Disse beskrivelsene er mettet med hoveringer over maten til folk flest – en form for matsnobberi eller matjåbri. De typiske eksemplene på feil mat i den matkulturelle eliten er ketchup, fri-tyrpanetter, kjøttpølser, svinekoteletter. I den urbane middelklassen sverger man til ferske råvarer, samt spennende og ”sjokkerende” smakssammensetninger. For en urban middelklassekokk vil det være lite legitimt å uttrykke: ”Jeg liker ikke all den nye maten med rare krydderier”. Hennes prosjekt er å være nyskapende, annerledes og skille seg på vesentlige måter fra folk flest. Hvitløk, basilikum og olivenolje er antakelig noen av de mest fremtredende identitetsmarkørene. Dette



er noe man ”bør like” hvis man vil være en del av den urbane middelklassens matkulturelle system.

Det er middelklassens matvaner og spisemåter som gis validitet og legitimitet. De optimale middelklasserettene er slike som kun en liten gruppe har hørt om eller kan lage. Dette bidrar også til en kontinuerlig endring av statusmarkører. Når meksikanske matprodukter fyller mange hyllemeter på Rimi, smaker det ikke lenger godt, men vondt. Materialet viser også at det er typisk at man legitimerer sin egen smak ved å snakke om hva man ikke liker. Når middelklassekvinner forteller at de ikke spiser taco fordi det ”smaker vondt”, er det ikke den sensoriske smaken det siktes til, men at denne type mat er feil og umoderne. Det å severe tacos var antakelig både eksklusivt og distingverende i slike miljøer på 80-tallet, men i dag ville det nærmest være en utenkelighet. Smak er kanskje først og fremst avsmak, avsky eller intoleranse for andres smak; ”du er hva du ikke spiser”.

- *Marit – den urbane middelklassekokken*

Marits praksis skiller seg på vesentlige måter fra mange av de andre kvinnes praksiser, og dette synes også å være svært viktig for henne.

Marit: Vi spiser ikke sånn kjøttkaker og brun saus og sånn.

Intervjuer: Hva kommer det av?

Marit: Nei, hva kommer det av? Jeg synes ikke det er noe spesielt godt. Hvis vi skal ha kjøttkaker så må vi liksom lage noe som er litt annerledes. Da blir det veldig viktig å ha andre ting oppi så det ikke blir tradisjonelle norske kjøttkaker, liksom.

For Marit blir det altså ”veldig viktig” at middagsrettene hun tilbereder ikke blir en tradisjonell norsk middagsrett. Dette er bare ett av utallige eksempler i hennes beskrivelse på betydningen av det å skille seg ut fra hopen eller ”folk flest”. Dette gjør Marit blant annet ved å velge nye og ekskluderende (fremmedartede) ingredienser, tilberedningsmåter og matretter.

Av Marits beskrivelse kommer det tydelig frem at krydderier er en viktig identitetsmarkør. For Marit er krydderier som ingefær og muskat altså ”feil”, mens hvitløk, chilipepper, kokosmasse, knuste italienske plommetomater, cayenne, tabasco, parmesan, basilikum og rosmarin er ”rett”, og dermed også noe som ”smaker godt”. På spørsmålet om hva slags tilbehør hun pleier å servere til en kjøttkakemiddag svarer Marit: ”Kokte poteter”. Det er imidlertid ikke folkepotten ”Beate” hun velger, men kun de dyrere potetsortene, slik som ”Pimpernell eller mandelpotet”.

Et generelt trekk ved den urbane middelklassens middagspraksis synes altså å være det å eksperimentere med fremmede og eksotiske smaksregler. Marit sier det slik: ”Vi liker å eksperimentere med alt – oppskrifter fra diverse land. Vi lager mat fra Thailand, India, Japan og ..”. Den dagen intervjuet blir foretatt har Marit laget en toretters middag bestående av ”sushi og skjellsuppe”. Dette må

sies å være en hverdagsmiddag som for de andre kvinnene vil fremstå som både fremmedartet og ekskluderende.

Det å bruke kokebøker i tilberedningen av hverdagsmiddager synes å være lite utbredt. Dette er noe kvinnene gjerne oppgir å bruke når de skal ha gjester eller tilberede måltider til spesielle anledninger. Studier (Caraher 1999) viser at det å bruke kokebøker er noe som er særlig utbredt blant de med høyere utdanning og inntekt. I dette materialet er det betegnende nok bare den universitetsutdannede Marit som oppgir å bruke kokebøker til hverdags. En tolkning av det at det er i gruppen med høy utdanning det er mest utbredt å bruke kokebøker, kan være at denne gruppen vil være mest fortrolige med bruk av skriftlige kilder, samt at det også er mange forventninger om at denne gruppen skal eksperimentere med tilberedning og nye matretter i hjemmet.

Til tross for Marits svært negative syn på den folkelige maten finnes det også situasjoner hvor hun velger å servere slik mat. Hennes argument knytter seg til det å få til et måltidsfellesskap, samt at hun ikke ønsker at datteren skal fremstå som rar eller annerledes i sitt jevnaldersmiljø. Marit har fortalt at familien aldri spiser mat av typen pølser, hamburger og ferdigpizza. Når intervjuet dreier seg om datterens siste bursdagsselskap fremkommer det imidlertid at pølser har vært på menyen.

På spørsmålet om hva hun har servert i selskapet svarer Marit betegnende nok: ”Vi hadde pølser for første gang”.

Intervjuer: Hvorfor det?

Marit: Da måtte vi ha pølser.

Intervjuer: Hva var det som gjorde at du følte at ”du måtte”?

Marit: Nei, vi fant ut at vi ikke kunne la være fordi det var det første barneselskapet hennes, og det var veldig viktig at alle barna – de er såpass små – at de følte seg hjemme og at det ikke var så veldig rart og annerledes hos oss. I de tidligere bursdagene hennes har vi hatt mer sånn blandet selskap med noen voksne og noen barn. Vi har blandet venner og slekt og sånn. Da har det vært en helt annet type arrangement og helt annen mat. Men denne gangen måtte det bare bli sånn”.

Det finnes altså situasjoner hvor også Marit velger å servere den folkelige maten. Marits generelle middagspraksis står imidlertid i sterk kontrast til de kvinnene som beskriver seg selv og sine middagsvaner som ”vanlig norsk mat” eller ”tradisjonell norsk mat”.

- *”Folk flest-kokkene”*

Det er tydelig at kvinnene som posisjonerer seg som ”vanlige” eller ”tradisjonelle”, har et noe ambivalent forhold til sin egen praksis. Deres beskrivelser viser på flere måter hvordan de er inneforstått med at deres praksis ikke er i samsvar med det som i offentligheten presenteres som tidsriktig og moteriktig mat.

Maren: Vi er glad i vanlig norsk mat, hadde jeg nær sagt. Vi er ikke så flinke til å bruke den fremmede, utenlandske maten som er kommet etter hvert.

Intervjuer: Hva tenker du på da?

Maren: Da tenker jeg på sånn veldig krydra mat og veldig sterk mat og med de fremmede grønnsakene som er kommet. Jeg hører andre bruker mye mer av det enn det vi gjør sjøl. Hvis vi skal lage søndagsmiddag så går det i – ikke akkurat bare kjøttkaker, men fersk suppe og kjøttaker og mer de gammeldagse kjøttbollene. Jeg vil påstå at vi har et sånt litt gammeldags kosthold. Vi er selvfølgelig blitt mer opptatt av at vi ikke skal ha for mye fett og sånne tingen, da”.

Mette gir en lignende beskrivelse som Maren.

Mette: Sånn ny mat - taco og den type ting - lager vi veldig sjelden.

Intervjuer: Hva kommer det av?

Mette: Jeg liker ikke smaken på det. Jeg har liksom aldri falt for det.

Intervjuer: Hva med pizza og pasta?

Mette: Det hender, men det er ikke så veldig ofte. Vi er egentlig svært tradisjonelle.

Intervjumaterialet viser at det å beskrive sine matvaner som ”tradisjonelle” er en typisk måte å fortelle om sin ”vanlighet” på. Preferansene for den tradisjonelle norske maten bidrar til å plassere dem i det matkulturelle klassehierarkiet. Når disse kvinnene skal velge noe de oppfatter som ”eksotisk” og ”utenlandsk” er det dessuten typisk at de velger matretter som ikke lenger fungerer som forskjellsproduserende i et klassehierarki. Ingrid er et typisk eksempel på dette.

Ingrid: Nei, jeg trur vi er veldig tradisjonelle – med vanlig norsk kost – trur jeg. Kjøttkaker og fiskekaker og fiskegrateng, og så har vi spaghetti hver fredag, da, og pizza på lørdag. Vi er veldig tradisjonelle.

Intervjuer: Hva slags tilbehør er typisk til middagen?

Ingrid: Vi har stort sett poteter.

Intervjuer: Hva er årsaken til det?

Ingrid: Nei, det trur jeg har mye med oppveksten min å gjøre, liksom. Potet skal man liksom ha – det er viktig!

De utenlandske matrettene Ingrid velger – pizza og spaghetti - er typiske eksempler på noe som har blitt så selvsagt på norske middagsbord at det nærmest er blitt å betrakte som norsk mat. De er dessuten typiske eksempler på middagsretter som ”alle spiser”. Slike retter fungerer derfor ikke som forskjellsproduserende mat.

I sin helhet viser materialet at kvinnene som posisjonerer seg som tradisjonelle kokker kan få en følelse av å være litt i utakt med hvordan rett og gal mat ble presentert i offentligheten. I måltidsstudien (Bugge og Døving 2000) blir den moteriktige maten identifisert og kategorisert under betegnelsen *gourmetdiskursen*. Av intervjumaterialet fremkommer det at mange av kvinnene ikke kjenner seg igjen i denne forståelsen av mat. På samme tid som kvinnene oppfatter seg som litt fremmedgjorte i forhold til den dominante forståelsen av den gode smak,

gir de uttrykk for at de oppfatter mye av den nye maten som både ”rar” og ”merkelig”. Dette kommer for eksempel frem i Lises beskrivelse.

Lise: Nei, folk får spise som dem vil for meg, men jeg husker jeg var ute med et par fra jobben for noen år siden. De var sånn kjempeglad i disse utenlandske, fremmede, eksotiske, sterke rettene og ville på død og liv spise på et sånt sted. De visste jo ikke at jeg ikke var noe glad i det, og jeg sa jo selvfølgelig ingenting, og bestilte bare en salat. Vi kom jo da inn på dette med mat, og de syntes at jeg var veldig rar som ikke likte alt detta her.

Intervjuer: Hva er det du tenker på .. taco og sånt noe?

Lise: Nei, taco synes jeg er all right.

Intervjuer: Indisk, kinesisk ...?

Lise: Ja, det er den typen og hvis det mat som er veldig sterk.

Et generelt trekk ved den matkulturelle debatten er at den sjelden appellerer direkte til sosiale klasser, men omtaler nordmenn som et ”vi”: ”Her i Norge spiser vi ..”. Selv om likhetsidealene står sterkt i Norge, fremkommer det av kvinnenes beskrivelser at de er inneforstått med at det ”er da forskjell på folk”. Dette kommer blant annet tydelig frem i Lises beskrivelse av den middagen hun har spist sammen med noen kolleger. De ulike smakspreferansene (”fremmed og eksotisk mat” versus ”vanlig norsk mat”) bidrar til å skape et skille mellom Lise og kollegene. Lise er en typisk representant for ”folk flest”, mens kollegene etter all sannsynlighet tilhører den urbane middelklassen.

#### 7.4.3 Middagen som et symbolsk uttrykk for etnisitet

I rekrutteringen av intervjupersoner til denne studien er intensjonen å intervju etniske nordmenn. Bakgrunnen er ønsket om å kartlegge middagsmønsteret i de vanligste livsformene i dagens Norge. Blant kvinnene som blir rekruttert til studien er det imidlertid en svensk kvinne (Malin), og en indisk kvinne (Miriam). Begge disse kvinnene bidrar med kunnskap som er verdifull for forståelsen av den norske mathverdagen. På den ene side kommer dette frem av hvordan de tolker det norske matkulturelle mønsteret, og på den annen side av hvordan de har tilegnet seg kunnskaper om den norske matkulturen. Det kommer også frem at det å bli deltaker i en matkultur er en kompleks prosess. Begge kvinnenes beskrivelser forteller noe om migrasjonens uvegerlige tilnærming, blanding og identifikasjon.

##### **Miriam**

Dette er en indiskfødt kvinne på 35 år. Hun har tre barn; to gutter på henholdsvis 11 og 6 år, samt en jente på 3 år. Hun er sykepleier og arbeider i halv stilling. Mannen er også indiskfødt. Han er taxisjåfør. Familien hennes bor sammen med svigermor i en blokkleilighet.

Ingen av disse to kvinnene er født eller har levd sine barneår i Norge. Malin hadde flyttet til Norge da hun var i tjueårene, mens Miriam kom til Norge sammen med sine foreldre tidlig i tenårene. Malin er gift med en etnisk nordmann, mens Miriams ektemann har den samme livshistorien som henne selv. Miriam

og Malin er eksempler på det som under punktet om måltidssosialisering betegnes som tertiærsoialisering. Dette er en betegnelse på den sosialiseringen som skjer når et individ blir innlemmet og påvirket av det nye hjemlandets sosialisering i bred forstand.

Miriam's beskrivelse viser hvordan ankomsten til Norge og møtet med dets kulturelle krav medførte at både foreldrenes og barnas livs- og kulturhistorie ble forstyrret. Hennes beskrivelser viser også at mathabitus er noe som endres langsomt. Dette må selvfølgelig sees i lys av primærsoialiseringens grunnleggende betydning for et individs identitet. Av sosialiseringslitteratur fremkommer det at den primære sosialiseringen nærmest antas å være irreversibel. Den tertiære sosialiseringen vil gi innvandreren en forståelse av de sosiale og kulturelle krav de møter i sitt nye land. Dette forblir imidlertid ofte å betrakte som et slags "ytre ferniss", mens den primære sosialiseringen blir liggende dypt og fast forankret i individets "indre". Det kreves gjerne et par generasjoner for å forandre dette (Jerlang og Jerlang 1996). Denne prosessen kommer tydelig til uttrykk i Miriam's beskrivelse. Hun oppfatter seg som "mer norsk" enn sine foreldre og svigerforeldre, men "mindre norsk" enn sine barn. Det er også tydelig at dette er opphav til flere matkonflikter mellom generasjonene.

Intervjuer: Hva spiste dere til middag i går?

Miriam: Det pleier å gå i indisk, men ungene mine er ikke så veldig glad i indisk mat (ler litt). Så de spiser mest grønnsaker og sånt. I går spiste ungene mine brødkive med fiskepinner på. Det var sånn steketorsk.

Intervjuer: De vil helst ha norsk mat?

Miriam: Ja, de vil helst ha det. Innimellom så bare tvinger jeg i dem indisk mat. Det er noen indiske retter som de spiser, men det er ikke mange – 2 eller 3 stykker. Kylling laget på indisk måte går greit. Da spiser dem, men grønnsaksretter liker de ikke. De sier at det er det samme hver dag. Vi spiser lomper eller ris til alt mulig liksom, men det er akkurat det samme som norsk mat. Jeg sier til dem: "det er jo poteter hver dag til norsk mat!" Nei da, det er de ikke enig i. Norsk middag er liksom forskjellig hver dag.

Intervjuer: Hva synes du om dette, da?

Miriam: Nei, jeg synes det er greit nok, men jeg vil at de skal lære seg å spise indisk også. De har jo tross alt røtter i India.

Intervjuer: Når du tenker på dine egne matvaner etter at du kom til Norge – synes du de har forandret seg mye?

Miriam: Ja, det synes jeg. Det er lettvis å lage norsk mat. Så det blir mye norsk mat.

Intervjuer: Hva er det du tenker på når du sier norsk mat?

Miriam: Ja, altså jeg kjøper Findus fiskegrateng, norsk, setter den i ovnen og så har vi poteter og grønnsaker ved siden av. Så har vi fiskekaker og fiskeboller i hvit saus og kjøttkaker.

Dette er bare en av flere måter Miriam beskriver hvordan det kan oppstå spenninger og konflikter mellom foreldre og barn i en assimileringssprosess. På samme tid som Miriam bruker indisk mat som en markør for familiens etniske tilhør-

rihet ("vil jo gjerne at de skal lære å spise indisk"), forteller også hennes middagspraksis noe om angsten for å være en fremmed ("spiser fiskekaker og fiskeboller i hvit saus"). Som innvandrer er det imidlertid vanskelig å tilegne seg de mange subtile kodene som omkranser det norske middagsmønsteret ("i går spiste vi brødskive med fiskepinner på").

Malin forteller at hun synes norske måltidsvaner er bedre enn de svenske. Det hun er særlig kritisk til i det svenske måltidsmønsteret, er det varme institusjonsmåltidet – både dets form og innhold. Hun erindrer at det var nye "usunn og feil mat" som ble servert ved disse måltidene. Et annet negativt moment ved dette måltidet, er at det på mange måter erstattet et varmt ettermiddagsmåltid sammen med familien. Hun nevner også matpakken som noe hun liker ved den norske matkulturen. Hun sier til slutt at hun likevel ikke oppfatter forskjellene mellom middagsvanene i Sverige og Norge som svært forskjellige, men at det hun altså synes er særlig fint ved de norske middagsvanene, er prioriteringen av et familiemåltid om ettermiddagen.

Som det kommer frem av dette punktet om mat og identitet finnes det mange måter å konstruere forskjeller på. Når kvinnene konstruerer en identitet som middagsforvaltere knytter dette seg nettopp til å avgrense seg selv fra andre. Identiteten finnes ikke inni individet, men må sees på som et sosialt prosjekt som skapes i mellommenneskelig samkvem. Identitetsarbeid innebærer at personen lærer kategorier som inkluderer og ekskluderer. Det å delta i ulike diskursive praksiser:

- Hjemmets kokk eller anti-kokk.
- Urban middelklassekokk eller "folk-flest"-kokk.
- Majoritets-kokk (etnisk norsk) eller minoritets-kokk (innvandrer).

Det kvinnene gjør i sine beskrivelser er blant annet å posisjonere seg i henhold til slike kategorier. Dette innebærer å karakterisere en rekke trekk ved sin praksis som lokaliserer dem som medlem av de ulike symbolske gruppene. Slike grupper viser også at det innenfor den norske middagsdiskursen finnes muligheter for alternative konstruksjoner av selvet og familien. Slike symbolske grupper er også viktige for å kunne markere avstand og nærhet til "andre måter å gjøre det på".

## 7.5 Noen avsluttende kommentarer

I dette kapitlet er det blitt forsøkt å synliggjøre middagens sosiale spill. Et ankepunkt som kan rettes mot en del studier omkring matvaner, er nettopp at matvanene ofte blir behandlet atskilt fra de sosiale kontekster som de inngår i. Ut fra et sosiologisk ståsted vil en svakhet ved en slik tilnærming til mat være at at man i for stor grad ser på den enkelte som et privatisert eller autonomt individ, og overser mange av de sosiale strukturene som omkranser middagsvanene. Dette kommer kanskje særlig tydelig frem i beskrivelsene av fiskemiddagene.

Av kapitlet fremkommer det at mange av de spørsmålene som knytter seg til middagsmåltidets sosiale organisering viser at middagen ikke bare er en strukturert situasjon (se de praktiske repertoarene), men også en interaksjonsform. Familiemedlemmene vil ved å delta i måltidet formidle mening og informasjon, etablere og forandre sosiale relasjoner, sosialiseres, etablere identiteter, samt utøve sosial kontroll og makt. Dette viser at det å spise middag også er preget av affektive og ekspressive handlinger – en måte å uttrykke sosiale relasjoner på.





## 8 Middagens biografiske repertoarer

“The importance of shared meals in the social production of households is further emphasised by the role that food plays in people’s memories of home” (Bell & Valentine 1995:65).

“Our personal gastronomic traditions – what we eat, the foods and foodways we associate with the rituals of childhood, marriage, and parenthood, moments around the table, celebrations – are critical components of our identities” (Meyers 2001:10).

Emnet for dette kapitlet er minne- eller livsfortellinger som knytter seg til middagsmåltidet. Et sentralt tema i intervjuene er hvordan kvinnene husker mat og måltider fra sin egen barndom, ungdomstid, unge voksne liv og frem til etablering av egen familie. Et spørsmål som reiser seg tidlig i arbeidet med disse beskrivelsene er hvordan man skal tolke disse minnefortellingene. Et typisk trekk ved kvinnenes matminner er gjerne at de får et skjær av rosa over seg: ”mamma laget alltid så ordentlig mat”, men det er også eksempler på minner som nærmest kan sies å ha et skjær av sort: ”alt måtte være så fryktelig ordentlig og pertentlig, liksom” eller ”jeg orker ikke pannekaker – det minner meg om mammas dårlige dager”. I sin helhet viser materialet at alle kvinnene har noen spesielle retter eller type mat som har evnen til å bringe minner fra barndommen.

Hvordan folk husker og erindrer er et tema som flere diskursanalytikere har vært opptatt av (Billig 2001). I en diskursanalytisk tilnærming vil det være viktig å se på hvordan folk snakker om sine minner, persepsjoner og følelser fra fortiden. Dette synet kan knyttes til Wittgensteins forståelse av begrepet hukommelse: ”For å forstå hva huske er for noe, må vi se nærmere på hvordan ordet huske blir brukt, når folk sier at de husker” (s. 212). Hukommelse blir ut fra et slik ståsted ikke å anse som en form for en skjult indre prosess, men et resultat av sosiale og diskursive praksiser. I en observasjonsstudie (Edwards og Middleton 1986) av interaksjonen mellom mødre og barn mens de titter i barnets fotoalbum, fremkommer det at mødrene i denne situasjonen ikke bare gjenkaller barnas minner om tidligere hendelser ved å gi dem minnefortellinger. De kommuniserer også hva slags hendelser som skal bli husket eller som er å betrakte som minneverdi-

ge. Studien viser på flere måter at det å huske ikke kan sees på som en spontan og individuell prosess, men som en sosial aktivitet som må læres for å kunne utføres på den rette måten.

De minnene kvinnene fremkaller omkring oppvekstens middagsmønster viser på flere måter hvordan slike betraktninger er kollektive og dannet av diskurser. Når Ingrid forteller at: ”Mamma så på husmoryrket som et veldig viktig yrke – hu la hele sjela si i det – hu lagde retter som bare var helt utrolige” eller Anne forteller at: ”Pappa leet ikke på en finger under måltidet” er det altså viktig å ha i mente at det som umiddelbart kan fremstå som idiosynkratiske eller private minner blir kommunisert gjennom kulturelle og konvensjonelle koder. Ingrids og Annes minnefortellinger kan således sees på som en beskrivelse av en hel generasjon, samt at minnene også blir brukt for å manifestere diskursene omkring denne generasjonen.

Kvinnenes minnefortellinger kan også forstås som selvfortellinger. Slike fortellinger refererer i stor grad til en persons oppfatning av forholdet mellom ulike relevante hendelser i sitt eget liv over tid (Gergen 2001). I dette kapitlet vil det bli sett nærmere på hvilke hendelser som blir vurdert som relevante i beskrivelsene av middagsmåltidet gjennom barndom, ungdomstid, ung voksen tid og frem til etablering av egen familie. Hvordan beskrives livsfaseendringer? Hvordan beskrives generasjonsendringer og -likheter? Hvordan forvaltes og endres middagsvaner? Hvordan blir lære- og kunnskapsprosesser som knytter seg til middagsmåltidet beskrevet? Dette er altså noen av spørsmålene som vil bli forsøkt besvart i dette kapitlet.

## 8.1 Middagsmåltidet i ulike livsfaser

Middagsvaner er ikke statiske, men er noe som endrer seg hele tiden som en følge av faktorer både på det samfunnsmessige nivå og det individuelle nivå, for eksempel alder og livssituasjon. Gjennom mange av de pessimistiske beskrivelsene av utviklingen i det norske middagsmønsteret kan man lett få inntrykk av at middagsvaner kun er et resultat av generasjonsendringer. Det refereres gjerne til ”dårlige middagsvaner i den yngre generasjon”, og at disse ”dårlige vanene” vil følge dem gjennom livet. Som det vil fremkomme av dette punktet skjer det imidlertid store endringer i middagens form og innhold gjennom livet. Dette kommer blant annet frem av kvinnenes beskrivelse av sin egen middagspraksis umiddelbart etter at de hadde flyttet fra barndomshjemmet, overgangen fra å være ung aleneboer til å bli par, samt overgangen fra par til familie, eller overgangen fra å være en familie til å bli alenemor.

I vår kultur er alder et viktig klassifikasjonskriterium. Bourdieu (1977) beskriver dette som en form for symbolsk manipulering hvor man klassifiserer et alderskontinuum inn i diskontinuerlige segmenter, ikke på basis av biologi, men som en sosialt definert alder. Denne formen for klassifikasjonssystem reproducerer, i en bestemt logikk, objektive klasser – for eksempel tenåring eller middelaldren-

de. De ulike objektive klassene er et resultat av maktrelasjoner, og er i all hovedsak arbitrært basert. Klær og mat er eksempler på måter å markere de symbolske skillene mellom alderssegmentene.

### 8.1.1 De ungdommelige middagsvanene

Ungdom velger gjerne et matvanemønster som strider med de generelle oppfatningene omkring ordentlig mat. Det er mye som tyder på at dette er en del av de unges løsrivelsesprosess.

- *Mat som distanseringsstrategi*

Ved å spise skolebrød fremfor den medbrakte matpakken på skolen, ved å spise middag på gatekjøkken fremfor familiens middag, eller å bli vegetarianer, uttrykker de unge uavhengighet fra foreldrene. Mat blir en måte å distansere seg fra de voksne på. Mammans mat smaker trygghet, mens skolebrød, pizza, kebab og vegetarmat smaker frihet. I dette intervju materialet kommer dette frem både av kvinnenes egne livshistorier, samt i beskrivelsene av egne tenåringsbarn.

Når Miriam forteller om det matvanemønsteret hun hadde i sin egen ungdomstid, presiserer hun at det er et mønster hun "ikke vil" at hennes egne barn skal få: "Da jeg gikk på videregående var det mye potetgull og pommefrites. Det hendte ofte at jeg kastet matpakken og gikk på senteret og kjøpte boller og potetgull og kringle og ..., men jeg visste jo at det ikke var bra, da". Intervjuer følger opp med å spørre hva hennes foreldre hadde ment om dette. Miriam mener foreldrene hennes ikke hadde hatt noen kjennskap til det; "jeg glemte det unna". Hanne forteller en lignende historie om sin egen tenåringsdatter. Det bekymrer henne at hun stadig finner datterens matpakke i papirkurven på rommet. Hun er også kritisk til at elevene selger pizza og kaker i skolens "storefri".

I tillegg til å spise "feil mat" er det også flere av kvinnene som forteller om betydningen av det å spise mat som bryter med den hegemoniske voksne matkulturen. Mona forteller at hun hadde hatt en lang periode i ungdomstiden hvor "kjøtt" og "animalsk fett" var et viktig tema. Når mor hadde laget kjøttmiddag, hadde hun kun spist "grønnsakene" eller laget seg "en pasta- eller risrett". Miriam, som har indiske foreldre, hadde avvist sine foreldres "indiske mat" ved å uttrykke preferanse for de typisk norske middagsrettene. Dette viser nettopp hvordan ungdommene aktivt bruker de matkulturelle kodene for å distansere seg fra de voksne.

- *Hybelmiddagen – en smak av frihet*

På bakgrunn av kvinnenes beskrivelser er det mye som tyder på at denne formen for matopprør gjerne følger dem inn i den tidlige fasen av livet som ung aleneboer. Flere beskriver hvordan de nøt friheten fra mors matnormer umiddelbart etter å ha flyttet hjemmefra; "endelig kunne jeg spise det jeg hadde lyst på", "slippe den fisken" eller "jeg koste meg", er typiske eksempler på hvordan dette kommer til uttrykk i beskrivelsene. Anne forteller følgende fra sitt matvanemønster umiddelbart etter at hun flyttet hjemmefra og sammen med kjæresten

sin: ”Det var nok ganske usunt de første åra. Kjæresten min og jeg hadde det som plommen i egget, og vi este ut begge to, men det tror jeg er nokså gjengs for en del som flytter sammen for første gang”. Intervjuer følger opp med å kommentere: ”Det var nesten som en sånn lang hjemme-alene-fest, det du forteller”. Anne fortsetter: ”Ja, ikke sant! På den ene siden hadde jeg liksom ikke lært det, og så tenkte man liksom: Hah, nå kan jeg endelig spise det jeg har lyst til og så koser man seg gløgg i hjel!”

Den typiske beskrivelsen av det å flytte hjemmefra knytter seg nettopp til det å få full frihet til å ”styre og ordne”, samt ”eksperimentere” på eget kjøkken. Stine forteller at hun opplevde det som å bli ”kasta uti det da jeg flyttet til studentby”. Mona forteller følgende fra tiden umiddelbart etter at hun flyttet hjemmefra: ”Den første tiden da jeg bodde for meg selv var jeg veldig ung. Jeg gikk helt berserk i kokeboken, altså! Det var jo så spennende; kokkelerte, styra og ordna! Jeg kunne bruke en time, halvannen time på å lage middag til meg selv. Når jeg endelig skulle spise, så var jeg mett. Det var ikke fordi man hadde smakt så mye, men det var så mye lukter og sånn. Jeg hadde en venninne som bodde i nærheten som påsto at man kunne lukte hvor jeg bodde to kvartaler unna – det gikk masse i hvitløk og sånne spennende krydder. Det var ikke alltid jeg spiste så mye, men det var morsomt å prøve seg på kjøkkenet”. Mona forteller om en læringsprosess hvor hun kan ”styre og ordne”, mens Anne sier at middagsvanene bar preg av at hun ”ikke hadde lært det, liksom”. Som det vil komme frem senere i kapitlet, er det å lære å lage middag en komplisert prosess – hvorav ”prøving og feiling” på eget kjøkken er en viktig del av læreprosessen.

Et fellestrekk ved beskrivelsene av det handlemønsteret som knytter seg til mat i ungdomstiden og den tidlige fasen av voksenlivet, er behovet for løsrive seg fra ”mammans mat”. Som det kommer frem av de ovennevnte beskrivelsene er det flere måter å gjøre det på – man kan velge feil og usunt, eller alternativt og utradisjonelt. Det viktigste er imidlertid å velge noe som ikke ligner middagen mamma lager.

Middagen i tenåringsfasen kan oppsummeres slik:

- *Motiv*: Bli selvstendig.
- *Orientering*: Løsrivelse fra og opprør mot mammas mathegemoni.
- *Form*: Usunt og feil eller alternativt og utradisjonelt.
- *Innhold*: Hamburger, pizza, kebab, vegetarretter.

Etter en fase med opprør kommer det som kan kalles den praktiske fasen.

### 8.1.2 Den unge aleneboerens middagsvaner

Som ung aleneboer skal middagen først og fremst dekke kroppens behov for næring, mens de sosiale og kulturelle sidene ved middagsmåltidet blir oppfattet som relativt uvesentlige.

- *Middagen er mer å betrakte som et matinntak enn et måltid*

En typisk beskrivelse av middagsvanene i denne livsfasen er nettopp; ”det viktige var å få i seg noe” eller ”å bli mett”. Ingrid sier det slik: ”Jeg laget ikke middag”. For henne var middagsmåltidet i denne perioden erstattet av en form for matinntak som kun hadde hatt til hensikt ”å få kroppen til å fungere”. Marianne gir en lignende beskrivelse. På intervju spørsmålet om hvordan hun ville beskrive matvanene i den perioden hun bodde alene, utbryter hun spontant: ”Da var det ingen matvaner”. Slike beskrivelser viser hvordan de unge aleneboernes middagsmønster er lite rutiniserte, og at det å gjennomføre middagsmåltider skjer mer sporadisk i denne perioden. Mariannes sammenligning av middagspraksis i en familiekontekst og i en aleneboerkontekst er betegnende: ”Nå snakker vi hele tiden om hva vi skal ha, hva vi skal kjøpe, hva vi har lyst på, mens i tiden da jeg var alene var det bare å få kjøpt seg noe brød og melk og slenge sammen noe på fjøla”.

I likhet med Marianne beskriver Mona sin egen middagspraksis fra tiden som ung aleneboer som ”noe på fjøl”. Hun forteller i den sammenheng at hun ofte hadde erstattet varm middag med brødsiver, og at dette gjerne hadde blitt spist stående. Etter hvert hadde hun kjøpt seg mikrobølgeovn. Hun hadde gjort dette i den tro at hun da ville kunne lage noen ”raske, varme middager”. Det hadde imidlertid ikke skjedd.

Både Mona og Marianne snakker om ”middagsmat på fjøl”. Dette er synonymt for den spiseformen som i måltidsstudien (Bugge og Døving 2000) blir beskrevet som ”å spise på vei”. Det representerer ikke et middagsmåltid, men en mer ustrukturert spisesituasjon. Dette er altså en typisk beskrivelse av middagens form som ung aleneboer. Det er også mange som forteller at de hadde inntatt måltidene foran TV-apparatet, eller at de leste aviser og lignende under måltidet. Disse atferdsnormene er helt aksepterte når det gjelder måltidssituasjonen alene. Et individuelt måltid innbefatter andre regler enn et fellesmåltid. Det betyr nødvendigvis ikke at middagsmåltidene bare var betraktet som ”dårlige”. Karin forteller at hun hadde ”kost seg” med måltidene også mens hun var alene, men at hun ikke hadde vært særlig flink til å lage det hun betraktet som ”en skikkelig middag”.

- *Middagen består som oftest av forenklede matretter*

Det kvinnene laget gikk ikke under betegnelsen ”ordentlig middag”, men ble gjerne beskrevet som ”enklere matretter”. Som Trude sier det: ”Det viktigste var at det var noe som lignet på middag”. Det innebærer at man i denne livsfasen som oftest lager seg ”noe varmt” omkring middagstid. Karin sa det slik; ”det falt seg helt naturlig også da jeg bodde alene”. De typiske middagsrettene kvinnene nevner er speilegg, omelett, risretter, ferdigsteckt kylling og karbonadesmørbrød. Mona forteller at hun laget mye ”steckt mat” og ”sånn kjapp i pannen på ti minutter”. Slike panneretter bestod gjerne av hakkede ingredienser som ”ble frest”. I sin helhet viser materialet at de typiske middagsrettene i en aleneboerkontekst blir betegnet som ”alt sånn som gikk veldig fort”.

Det var også vanlig å erstatte det middagslignende måltidet med brødiskiver et par ganger i uken. Stine sier det slik: ”Det var ikke noe inspirerende å stå der og lage mat bare til seg sjøl”. Dette medførte for hennes vedkommende nettopp at hun ”ofte smurte seg noen brødiskiver i stedet”.

Som Elin sier det: ”Det var ikke så koselig – det var litt stusselig – det var nesten som du tar tallerkenen rett fra blikkboksen”. Elin sier videre: ”Det var litt ensomt å stå og lage mat og spise alene, men det gikk greit – for jeg visste jo at jeg hadde mennesker rundt meg”. Elin mener det å være ”ung og alene” er en annen situasjon enn det å være ”gammel og alene”: ”De går kanskje rundt og er veldig ensomme – da tar de kanskje bare en kjeks til middag .. men sånn er det vel også for mange unge mennesker som føler seg alene”. Hun sier i den sammenheng: ”Sånn er det jo litt for meg som lever uten en partner”.

- *Hjemmemiddag blir ofte erstattet med kafé- og restaurantmiddager*

Det å ha få forpliktelser overfor andre fører imidlertid ikke bare til at man forenkler middagsmåltidet. Det finnes også flere eksempler på at det er en periode hvor man har mulighet å kose seg med ekstravagante middagsvaner. Dette kommer blant annet frem av Odas beskrivelse av middagspraksis i de årene hun var student. Hun svarer umiddelbart at hun på den tiden hadde ”mystiske middagsvaner”. På oppfølgingsspørsmålet om hva hun legger i adjektivet ”mystisk”, svarer hun: ”Jeg spiste egentlig veldig bra i den perioden – det var et lykkelig liv ute på restaurant”. Hun forteller at hun gjerne hadde spist middag på kaféer og restauranter opptil 3-4 ganger i uken. I resten av beskrivelsen fremkommer det at middagen i denne livsfasen ofte hadde vært et resultat av spontane påfunn og innfall. Dette vil etter Odas syn være en utenkelighet i den familiekonteksten hun lever i i dag: ”Denne livsstilen kunne jeg ikke en gang ha drømt om å ha i dag”. I denne sammenheng beskriver hun middagen i en familiekontekst nærmest som ”en daglig tvangstrøye” - ”når alt kommer til alt styrer kanskje middagen for mye av livet vårt”.

- *Alenemiddagen erstattet med vennemiddag*

Et annet trekk som kommer frem i beskrivelsen av middagspraksis hos den unge aleneboeren er at det er en periode hvor man hyppigere deler middag med venner, samt at man også ofte reiser hjem ”til mamma” for å spise middag. Maren forteller: ”Da jeg var student pleide vi å møtes på hverandres hybler og lage middag sammen”. Mette forteller at hun alltid hadde bodd i nærheten av sin mor og sine venner. Det innebar at hun i liten grad hadde vært ”nødt til” å spise middag alene. Det finnes flere eksempler på at det går an ”å kose seg med middag alene”, men generelt blir middagen beskrevet som et måltid som bør deles med andre. Når kvinnene blir spurt om hva de assosierer med det å spise alene, får intervjueren gjerne svar av typen ”kjedelig”, ”pyton”, ”stusselig”. På spørsmål om hvordan hun synes det er å spise alene sier nettopp Marit: ”Nei, det er pyton!” Intervjuer spør da hva det er hun ikke liker ved det. Marit svarer: ”Nei, det er bare ikke noe koselig”. På spørsmål om hun har bodd alene noen gang, svarer Marit: ”Ja, og da laget jeg ikke noe mat”. Ingrid gir en lignende beskrivelse som

Marit: ”Det er stusselig, men det er klart at man må jo ha mat for å fungere, så jeg lagde meg jo litt middag da jeg bodde alene, men det ble veldig sporadisk”.

Middagen i ”singel-fasen” kan oppsummeres slik:

- *Motiv*: ”Få seg noe i magen” eller ”bli mett”.
- *Orientering*: Praktisk.
- *Form*: Forenklet og ensformig. Mer å betrakte som et matinntak enn et måltid.
- *Innhold*: Pasta- og risretter, ostesmørbrød, salater, pizza, tunfiskboks og pølser.

### 8.1.3 Middagsvaner i unge parforhold

En viktig endring i overgangen fra å være alene til å bli et par er at middagens sosiale og kulturelle sider blir tillagt betydelig mer vekt.

- *Etablere et matfellesskap*

Det å rutinisere middagsmåltidet blir en måte å uttrykke avskjed med singellivet på, samt at det å eksperimentere og lage mer komplekse middagsretter blir en måte å finne sin egen identitet og sin egen stil. Det er kanskje feil å bruke pronomenet ”egen” her. Som det vil komme frem av dette punktet er denne fasen en periode som må sies å være preget av tilpasning – det vil si etablering av et middagsfellesskap. Den bestemte middagspraksisen blir på mange måter et symbol for parets delte verdier, holdninger og atferd. De fleste beskriver denne tilpasningen som ”lite trøblete” eller ”helt uproblematisk”. Heidi sier for eksempel: ”Vi hadde nok litt forskjellige vinklinger med oss hjemmefra, men det har gått seg til”. Karin forteller at mannen i utgangspunktet hadde likt mer krydret mat enn det hun gjorde, ”men han har etter hvert moderert seg veldig med den sterke maten”.

Det finnes imidlertid også flere eksempler på at det ikke alltid er like enkelt å få til et matfellesskap. Lise har en lang beskrivelse av hvordan hun i sitt tidligere ekteskap ofte endte opp med å lage to middager fordi mannen ”ikke spiste noe som kom fra havet”. Hun gir følgende beskrivelse av mathverdagen fra dette ekteskapet: ”Det var så vanskelig når to voksne hadde så forskjellige matvaner eller matinteresser”. Mona har to brutte samboerforhold bak seg. Det var kun i det første forholdet at det hadde vært vanskeligheter med å etablere et matfellesskap. Hun mener dette måtte sees i lys av at han var svensk, og at hun synes det var vanskelig å lage ”svensk mat”. Mona sier selv at det var så mange ”ekle matretter hun måtte lære å lage”. Intervjuer spør hva hun legger i ”ekle retter”, og Mona forteller at det kunne være ”såanne stekte fleskebiter – helt forskrekkelig – med kålrabistappe og sånt noe til”. Hun avslutter beskrivelsen med å fortelle at hun til slutt ”ga opp”. Hun beskriver videre hvordan det å etablere et middagsfellesskap hadde vært mer uproblematisk i sitt neste samboerforhold: ”Det ble veldig annerledes fordi vi var så like på matfronten, så det gikk kjempebra”. Hun beskriver seg selv som ”en matmor” i begge samboerskapene. Den siste

samboeren hadde bodd alene i mange år og hadde det Mona betegner som et "litt sånn guttete" middagsmønster: "pizza-og-pølse-stil". Hun forteller videre at "han ble kjempelykkelig for å få litt poteter". Intervjuer repliserer med å si: "Veien til mannens hjerte ..?" Mona svarer: "JA!" og ler. I mange av beskrivelsene finner man nettopp en forestilling om mat som en form for kjærlighetsgave fra kvinne til mann (og særlig til barn).

- *Fra maskulin middagsmat ( pølse-pizza-stil) og feminin middagsmat (salater) til androgyne middagsretter*

Det finnes klare forestillinger om hva slags mat som passer best for menn og for kvinner (Bourdieu 1979, Fiddes 1991). På spørsmål om hvilke matvarer som "passer best for" henholdsvis kvinner og menn, kommer det frem at grønnsaker, fisk og hvitt kjøtt sees på som feminin mat, mens kjøtt er et typisk eksempel på maskulin mat. I intervjumaterialet fremkommer det at de typiske middagsrettene kvinnene valgte i perioden som unge aleneboere, var det som kan omtales som en feminin middag. Det vil si lette matretter med mye grønnsaker. Denne type matretter hadde kanskje mer karakter av å være det man ville betegne som en lunsjrett enn det man tradisjonelt oppfatter som en middagsrett. I måltidsstudien (Bugge og Døving 2000) blir det referert til en kvinne som har laget fransk oste-pai til middag. Mannen hadde da bemerket at "det smakte godt, men at han syntes pai passet bedre som lunsjrett enn som middagsrett".

Flere av kvinnene beskriver hvordan det å skape et middagsfellesskap med en mannlig partner for deres egen del innebærer en endring til tynge middagsretter – blant annet ved at det ble flere kjøttretter på middagsmenyen, og for mannens del en overgang til lettere middagsretter med mer fisk og grønnsaker, samt mindre av det Mona beskrives om "pølse-og-pizza-middager". Det er altså mye som tyder på at både mannen og kvinnen endrer middagsvaner for å oppnå et fellesskap. Overgangen fra å være aleneboer til å bli par kan altså sies å være en sammensmelting som resulterer i et mer androgynt middagsmønster.

- *Nye og eksotiske middagsretter*

Av materialet fremkommer det også at det finnes klare forestillinger om hva slags mat som passer for ulike aldersgrupper<sup>52</sup>. De middagsrettene som er særlig egnede i en familiekontekst, blir beskrevet som "litt for tradisjonelle" i den ungdommelige konteksten. Samtidig som den yngre generasjon blir kritisert for ikke å ta vare på norske mattradisjoner, er det også forventet at de skal være opptatt av ny og moderne mat. Åse forteller at hun har fått mange kommentarer fra venner og bekjente på sitt tradisjonelle middagsmønster i sine yngre dager. Det er forventet at de unge parene skal ha et moderne og eksperimentelt middagsformat. Et tradisjonelt middagsformat vil bestå av forventede ingredienser og sammensetninger, mens det i et moderne vil være viktig å sette sammen mer uventede kombinasjoner, som gjerne er plukket fra fjernere sosiale kontekster. En viktig differensieringsstrategi i hele den unge voksenperioden (tenåring, ung alene-

<sup>52</sup> Dette kommer blant annet til uttrykk i et fenomen som "barnemeny", samt begreper av typen babymat, barnemat, ungdomsmat, "voksenmiddag".



boer, ungt par) er nettopp å atskille seg fra ”mammans middag”. På spørsmålet om typiske middagsretter svarer Ingrid: ”På den tiden lagde vi litt mer sånne rare ting”. På spørsmålet om hva slags middagsretter dette kunne være, svarer hun ”ulike spaghettivarianter – gjerne med bare grønnsaker”.

- *Elaborering og rutinisering av middagsvanene*

Et annet generelt trekk i intervjumaterialet er at middagen får et mer ”ordentlig” preg etter at man ble to. Torill forteller at en viktig grunn til at middagen endret karakter etter at hun ble samboer nettopp var ”det sosiale”. Hun sier videre: ”Det er hyggelig å lage mat til noen, og ikke bare til seg selv”. På spørsmål om hvordan middagen endret seg svarer hun: ”Det ble mindre sånn posemiddag, og mer sånn mat fra grunnen av”. Det å spise sammen som par blir tillagt stor betydning. Det er derfor viktig for paret å finne frem til et spisetidspunkt hvor de begge kan delta. I denne livsfasen fører dette ofte til at middagsmåltidet blir forskjøvet i tid slik at det blir mer å betrakte som et kvelds- eller aftensmåltid enn et middagsmåltid. Malin forteller: ”Vi jobbet mye og spiste sent på kvelden. Etter at barna kom spiser vi alltid middag før barne-TV”. Elin erindrer at hun synes middagen ble ”så mye koseligere” da hun flyttet sammen med sin første mann; ”det å treffe mannen min og få et hjem sammen – vi byttet på å lage mat – så det var litt spennende: Hva har han funnet på i dag, liksom”.

- *Frie og impulsive middagsvaner*

Det er også en utbredt oppfatning at middagsmåltidene fremdeles er nokså ustrukturerte sammenlignet med hvordan de blir etter barnas ankomst i husholdet. Dette kommer blant annet til uttrykk ved betydningen av det å spise ute. Ingrid forteller at før de fikk barn spiste de mye ”ute”, og ”hvis vi lagde mat hjemme, var det mer lettvent enn det er nå (familiekontekst). Middagen var litt mer ustrukturert fordi vi jobbet mer overtid og sånn”.

Oda gir en lignende beskrivelse: ”Vi bodde sammen i 7 år før vi fikk det første barnet”. Hun og kjæresten hadde blant annet bodd i New York. Beskrivelsene forteller om et middagsmønster etter innfallsmetoden; ”vi spiste mye ute – og hadde vi penger så brukte vi dem – så kunne det komme en periode med lite penger hvor vi i en lang periode bare hadde råd til å spise pasta til morgen, middag og aftens, eller ris resten av uken, fordi budsjettene var så trange”. Hun forteller at de i liten grad hadde hatt faste tidspunkter for middagsmåltidet i denne tiden: ”det kunne være tidlig og sent”. Oda avslutter beskrivelsen med å si: ”det var egentlig veldig behagelig”. Videre sier hun: ”Nå som man er familie må man liksom ha den vanvittige mursteinen hver dag klokka fem”. Dette siste utsagnet er nettopp svært betegnende for hva som skjer i overgangen fra å være et par til å bli en familie.

Som det har kommet frem av de ovennevnte beskrivelsene synes det å skape et middagsfelleskap å være en obligatorisk del av det å inngå et samboerskap. Det er en ny sosial omstendighet. Kvinnene beskriver hvordan de hadde fått økt interesse for det å lage middag, og at middagen fikk en ny betydning i hverdagslivet. Det å etablere et middagsfelleskap betyr at man tilpasser seg og nedtoner

motstridende smakspreferanser. På den ene siden er dette det mest praktiske. På den annen side vil et felles grunnmønster for middagens form og innhold også antas å ha betydning for klimaet i parforholdet. Tilpasning av smakspreferanser er en del av det å vise at man bryr seg om den andre - en kjærlighetshandling, samt en kulturell norm for det å leve sammen.

Middagen i etableringsfasen kan oppsummeres slik:

- *Motiv:* Tilpasning.
- *Orientering:* Etablere et middagsfellesskap.
- *Form:* Fra matinntak til måltid - ”mer strukturert og ordentlig”.
- *Innhold:* ”Noe som begge kan enes om”; for kvinnen innebærer det flere kjøttretter og for mannen ”mindre sånn guttemat”, ny og eksotiske retter og smakssammenetninger.

#### 8.1.4 Middagsvaner i en familiekontekst

Som det kommer frem av det ovennevnte er det liten tvil om at det å etablere et middagsfellesskap anses som en viktig del av det å leve sammen, men dette tiltar ytterligere i styrke når man blir en familie.

Intervjumaterialet viser at overgangen til å bli en familie har mange konsekvenser for middagens form og innhold. På bakgrunn av kvinnenenes beskrivelser kan man nesten snakke om at det foregår en slags prosess hvor middagens ”ordentlighet” gjerne topper seg når man får det første barnet, og så ”slapper man litt mer av” etter hvert som familien blir større og man blir mer erfaren. Som Elin sier det: ”Jeg var liksom aldri fornøyd med meg selv – det ble aldri skikkelig nok. Med årene har jeg nok blitt mer avslappet, men fremdeles føler jeg ikke at en boks er bra nok”.

- *Ordentlig og hjemmelaget middag*

Et søk i intervjumaterialet viser at de typiske adjektivene som gjentar seg i beskrivelsene av hvordan middagen endrer seg når husholdet går fra å være par til å bli familie er ”mer ordentlig”, ”mer regelmessig”, ”mer tradisjonelt”, ”mer hjemmelaget”, ”mindre pose”, ”sunnere”. Karin forteller at den viktigste endringen ved overgangen fra å være par til å bli familie var ”mindre ferdigpizza”. Både Mona og Kathrine gir lignende beskrivelser av endringene; ”mindre hurtigmat” og ”mindre pølse og suppe og mer fisk”. Tove mener hun har blitt mer bevisst på hva de spiser til middag, og nevner i den sammenheng økt bruk av grønnsaker. Det er også en del av kvinnene som poengterer at antallet varme middager har økt. Hanne forteller: ”Før når det bare var oss to, så var det ikke noe problem å hoppe over middagen, men nå prøver vi alltid å få i oss et varmt ettermiddagsmåltid. På spørsmålet om hvorfor Lene har økt antallet varme middager, svarer hun at motivasjonen er å gi barna ”gode vaner”. Når intervjuer videre spør om hvorfor hun mener at den varme maten har en særlig betydning i så henseende, svarer hun: ”Det er det med varm mat – det blir litt mer variert enn

bare å spise brød”. På bakgrunn av beskrivelsene er det i det hele tatt liten tvil om at middagen blir svært viktig når man blir en familie.

- *Mammas middag får en renessanse*

Overgangen til en familiekontekst viser også at middagsformatet blir mer tradisjonelt. Et trekk ved denne endringen er at mange av de eksperimentelle middagsrettene erstattes av mer tradisjonelle retter; de spanske kjøttbollene erstattes av norske kjøttkaker og kjøttpudding, og de krydrede rettene erstattes av fiskeboller, -puddinger og -pinner. Det er en klar forestilling om at de norske tradisjonsmiddagene er mer barnevennlige enn den nye og utenlandske maten. Dette kommer gjerne til uttrykk ved at: ”før spiste vi aldri sånn fiskepudding og sånt noe, men nå ...”. Mange av de middagsrettene som hadde vært typiske i tiden før barnas ankomst, var nå forbeholdt egne ”voksenmiddager” fredag og lørdag kveld.

Når man så nærmere på hvilke middagsretter som blir nevnt, er det også tydelig at ”mammas middag” får en renessanse etter en lengre periode med opprør og nyskaping. Det betyr nødvendigvis ikke at man får en middagsmeny som er identisk med den man selv vokste opp med, men at mammas verdier, normer og handlemåter kommer til uttrykk i kvinnenes egen middagsforvaltning. Elin uttrykker det slik: ”Mange ganger så tenker jeg: Åh! Nå ligner jeg på mamma!”

- *Strengere tidsstrukturering*

Den typiske beskrivelsen av endringer i middagens form er at den blir mer strukturert og regelmessig. Malin sier det slik: ”Det er blitt mer strukturert og faste tider. Oda gir en lignende beskrivelse: ”Du må ha mer struktur på livet på alle måter. Den eldste har begynt på skolen og der er det jo på en måte full tvangstrøye når det gjelder tid – så det smitter over hjemme også”. Som vist tidligere, er middagsbordet vurdert som en viktig møteplass for familien. Måltidsfelleskap fordrer en tidsmessig regelmessighet slik at alle familiemedlemmene kan komme sammen til en forut bestemt tid. Familien er ”spredd for alle vinder i løpet av dagen”, men rundt middagstid samles de. ”Det er viktigere å spise middag nå – viktigere å samles – det synes jeg liksom ikke var så viktig før”, forteller Hanne. ”Da vi bare var par var det ikke noe problem å hoppe over middagen hvis vi skulle noe, men nå prøver vi alltid å få til noe”. Denne beskrivelsen av mer regelmessige og strukturerte middagsmåltider er helt typisk for det som fremkommer av intervjumaterialet i sin helhet.

- *Det spennende og eksotisk erstattes av barnevennlige middager*

Selv om kvinnene generelt beskriver middagen som mer ordentlig etter barnas ankomst, kommer det også frem motstridende følelser i forhold til en del endringene. Kvinnenes beskrivelser av det å forlate det ungdommelige middagsmønsteret er et typisk eksempel på noe som beskrives som negativt. Det å spise så mye barnevennlig mat blir oppfattet som en form for oppofrelse – hvor man i stor grad må sette mange av sine egne ønsker og preferanser til side; ”det blir så mye barnemat”. Kristin sier det slik: ”Det blir bare sånn spaghetti og pannekaker, liksom”.

**Tone**

Dette er en 32 år gammel tobarnsmor. Hun arbeider deltid som kontormedarbeider. Mannen hennes er elektriker. Familien bor i et rekkehus.

Tone uttrykker det slik: "Når barna kom var det greit for da fikk de babymat, men når de begynte å spise vanlig mat ble det bare verre og verre. Den eldste er så kresen og så smitter det over på de andre – det blir bare sånn pølse- og pasta-mat". Karin mener middagen bærer preg av at det er blitt "enklere mat". På spørsmålet om hva hun legger i begrepet "enkel mat" svarer hun at hun ikke lenger "legger hele sjelen sin i å prøve ut nye retter". Hun mener at dette er noe hun hadde "vært flinkere til før barna kom - det var mer variasjon da".

Det er kun én av kvinnene som mener hun ikke har måttet endre middagsmenyen som en følge av å få barn. Marit forteller at hun har vært svært bevisst på å innlemme datteren i det middagsmønsteret hun og samboeren hadde etablert. Marit mener resultatet av disse bestrebelsene er at datteren ikke har det Marit beskriver som "sanne veldig typiske barnevaner liksom". På spørsmålet om hva hun legger i dette svarer hun at barnet spiser den maten hun lager, og hun lager ikke noe spesielt hvis datteren ikke liker det som blir servert, sier hun følgende: "Da må hun plukke ut de elementene av middagen som hun liker".

- *Det sosiale samspillet – en utfordring*

Det er også flere som beskriver hvordan selve gjennomføringen av middagen har blitt mer utfordrende som en følge av barnas måltidsdeltakelse. Dette kommer gjerne til uttrykk ved utsagn av typen: "Før hadde vi lange og rolige måltider, men nå blir det ofte masete". Som par hadde man gjerne "sittet og kost seg foran TV" eller hatt "lange måltider med dype samtaler, levende lys, vin og servietter". En endring er at måltidene må gjennomføres raskere.

- *Middagen i hushold med en forelder*

I tillegg til de som lever i den tradisjonelle familiekonteksten med to voksne er det også flere av kvinnene som enten lever eller har levd i en familiekontekst med én voksenperson. Det viser seg at et samlivsbrudd kan føre til mange endringer i en families middagsvaner. Overgangsfaser er et typisk eksempel på hvordan vaner og rutiner blir satt på prøve. Mona er en av de kvinnene i materialet som beskriver endringer, ikke bare endringer som en følge av å få barn, men også som en følge av å bli alene med barn. Dette er altså et eksempel på enda en ny sosial omstendighet. Mona forteller følgende: "Noe som vi er glad i er vel kanskje kjøttkaker og stua kål og sånn. Det spiste vi mye da vi var familie, men det blir ikke sånn lenger. Når man lager til to, så blir det litt annerledes. Da blir det litt sånn... i og med at ikke William spiser kjøtt, så velger jeg ofte kyllingfilet... bare noe sånn kjapt jeg kan steke, liksom, til meg. Og så får han litt også". I sin helhet viser materialet at kvinnene som lever alene med barn etterstreber et middagsmønster som ligner mønsteret i familiekonteksten, men i praksis ender de ofte opp med et middagsmønster som snarere ligner den unge aleneboerens middagsmønster.

- *Middagen endres når barn flytter hjemmefra*

Det bør også nevnes at flere kvinner beskriver hvordan deres egne foreldre har endret middagspraksis som en følge av at barna flyttet hjemmefra. Anne forteller for eksempel, ”etter at de ble to, så gjør de ikke så mye ut av det lenger”. Anne har hatt en far som i liten grad har deltatt under det daglige middagsmåltidet, og slik er det fremdeles. En konsekvens av dette er at hennes mor ”liksom ikke gidder å stå og lage så mye”. Begrunnelsen for dette er at moren ”stort sett spiser middag alene”, og som Anne sier det: ”da er det klart at man ikke gidder å yte det der maksimale”. Åse forteller også at moren hennes ”slapper mer av” etter at barna har flyttet hjemmefra.

Som det kommer frem av dette punktet vil et visst antall middagsdeltakere bidra til større forpliktelser både når det gjelder måltidets form og innhold. Når kvinnene skal vurdere hva de selv mener har hatt størst innflytelse på middagsvanene deres, er det ulike oppfatninger om dette. Marianne mener at den største endringen i hennes mathverdag har vært å flytte hjemmefra, mens det å bli samboende opplever hun som mindre gjennomgripende. Dette begrunner hun slik: ”Nå fikk ikke jeg noen mann med veldig spesielle meninger. Ja, du kan jo få en mann som kanskje ikke liker det og det .. og så må du tilpasse deg veldig mye”. Men som Marianne sier det: ”Det var når barna kom at det ble det verre og verre”. I denne sammenheng er ”verre” ensbetydende med at middagsmønsteret etter hennes mening har blitt ensformig og enkelt. Som hun selv sier det: ”Det er bare når det er pannekaker at det er matro hos oss”. I materialet for øvrig oppfattes det ikke slik at barns ankomst fører til en forverring av middagsvanene, men mer som en kompliserende faktor. Som kvinnene selv sier det: ”Det er så mange hensyn å ta”.

Middagen i familiefasen kan oppsummeres slik:

- *Motiv:* Dannelse.
- *Orientering:* Skape en familie.
- *Form:* Tradisjonelt, ordentlig og barnevennlig.
- *Innhold:* Kjøtt- og fiskefarseretter samt pizza, pølser og pannekaker.

Beskrivelsene av hvordan middagen endres gjennom livsfaser, forteller mye om middagens kompleksitet. Det som er å betrakte som ”den rette ungdomsmaten” eller ”den rette aleneboermiddagen” blir som oftest helt feil i en par- eller familiekontekst. Hva som er rett og galt vil være avhengig av hvilke sosiale kontekster middagen spises i.

## 8.2 Matkulturelle læringsprosesser

Som det har kommet frem i de tidligere kapitlene, vil kvinnene ha et lager av sosial kunnskap i utformingen av et middagsmønster. Det finnes et nettverk av sosiale konvensjoner som tillater bestemte handlinger i ulike sosiale kontekster.

Under dette punktet vil det bli sett nærmere på hvordan kvinnene tilegner seg denne formen for kunnskap.

Ingen av kvinnene i materialet uttrykker at en systematisk opplæring i det å lage mat (for eksempel skolekjøkken, hustell- eller kokkefag) har vært avgjørende for deres egne ferdigheter på kjøkkenet. Det å kunne lage middag oppfattes ikke å være et resultat av formelle læringsprosesser, men noe som skjer ved å leve og være en del av et matkulturelt fellesskap. I sosiologisk litteratur blir denne type hverdagskunnskap gjerne betegnet som en form for typifisering. Bourdieu (1979) kaller denne kunnskapsformen for habitus. Med dette begrepet ønsker han å vise hvordan mennesket er gitt visse internaliserte skjemaer. Gjennom slike skjemaer vil man oppfatte, forstå, verdsette og vurdere den sosiale omverden. Denne handlingsevnen er ikke av passiv karakter. Den kan varieres etter hvilke situasjoner man befinner seg i. Gjennom habitus uttrykker aktøren sin totale kulturelle mestringsevne. Det vil si at den bærer i seg både aktørens mentale forståelse av sin kultur, og vedkommendes praktiske sans til å uttrykke den. Det er den menneskelige praksis som binder habitus og den sosiale omverdenen sammen.

Den primære sosialiseringen antas å ha stor betydning når det gjelder tilegnelse av denne formen for kunnskap. Det er først da man blir i stand til å uttrykke seg med sikkerhet og naturlighet. Denne "naturligheten" kom til uttrykk på mange måter i kvinnenes beskrivelser: "Det er bare noe jeg er vant til" eller "sånn har vi alltid pleid å gjøre det". Bourdieu (1984) viser nettopp med sitt habitusbegrep at vi gjennom vår oppvekst bygger opp "noe", som er resultat av våre mange forskjellige erfaringer, og som styrer våre handlinger, uten at vi er oss det særlig bevisst. Kunnskapen om det å lage mat blir på denne måten et resultat av alle de sosiale erfaringer kvinnene har tatt opp og lagret i kroppen – selvskapte og påførte, bevisste og ubevisste, språklige og kroppslige.

- *"Det er noe jeg har med meg hjemmefra" – den matkulturelle arven*

Bourdieu (1979) beskriver altså hvordan man gjennom oppveksten bygger opp "noe" – "noe som bare sitter i kroppen". Dette "noe" kommer blant annet til uttrykk i Åses redegjørelse av "dagens middag".

Åse forteller: I dag skal vi ha kjøttkaker.

Intervjuer: Hvordan skal du lage dem?

Åse: De lager jeg selv.

Intervjuer: Hva lager du dem av?

Åse: Kjøttdeig og egg og potetmel og mel, og så har vi brun saus til.

Intervjuer: Hva slags annet tilbehør er det dere har til?

Åse: Kålstuing, men det er det bare jeg som liker – så det blir bokserter til de andre.

Intervjuer: Hvorfor velger du å lage dem selv i stedet for å kjøpe?

Åse: Tja, det er vel noe jeg har vokst opp med, det – den type mat, og så har jeg bare gjort det samme

Når intervjuer spør Åse om hva hun oppfatter som en ordentlig middag, svarer hun umiddelbart: ”Da skal det være poteter - det har jeg fått innprenta fra gode, gamle dager”. Dette utsagnet er svært illustrerende for hvordan matvaneoverføring skjer. Ved hjelp av stadige formaninger lærer den oppvoksende generasjonen hva som er det rette. I sin helhet viser kvinnenens beskrivelser at det var vanskelig å endre på mange av de oppfatningene og vanene som man har fått med seg hjemmefra. Anne sier i den sammenheng: ”Jeg tror nok jeg overfører ganske mye fra min egen barndom på ungene”.

Elin beskriver det slik: ”Når jeg lager mat så merker jeg ofte at ... – nå slekter jeg på moren min, liksom. Hun var veldig sånn nøyaktig og grundig og renslig. Jeg merker at jeg har med meg den vanen fra hjemmet mitt, for eksempel at jeg alltid skyller salaten. Jeg kaster ikke rester. Jeg kaster bare når jeg er nødt til det. Hvis det er mat igjen, så tar jeg plastfolie over og setter det inn og bruker det neste dag. Det er helt likt moren min. Hun var veldig sånn perfektjonistisk, så av til blir jeg litt misfornøyd med meg selv – når jeg tenker på hvordan hun gjorde det. Jeg skulle ønske jeg hadde laget mer sånne skikkelige måltider basert på råvarer og ikke så mye ferdig. Jeg husker at når moren min laget fisk, så var det liksom å rense den og dyppe den i sånn melblanding og salt og pepper og alt sånn”.

Åse: ”Jeg er et veldig sånn tradisjonsbundet menneske. Jeg er veldig opptatt av tradisjoner. Det merker jeg i forhold til veldig mange ting, egentlig. Og jeg blir veldig skuffa når mamma bryter tradisjoner som jeg har vært vant til (forskerens utheving). Da blir jeg veldig såra. For eksempel så holdt a på det med dessert på søndager veldig lenge (...), og så plutselig var det ikke så nøye. Så det har jeg holdt på – så vi har alltid dessert på søndag”.

Den kunnskapen kvinnene har om det å lage mat synes å være et resultat av både verbale og ikke-verbale, så vel som bevisste og ubevisste, prosesser. På denne måten opparbeider kvinnene en form for matkulturell habitus. Som nevnt beskriver Bourdieu dette som et slags ”noe”. Dette ”noe” er nettopp typisk for kvinnes svar på spørsmål som knyttet seg til begrunnelser for middagspraksisen deres: ”Det er noe jeg har med meg hjemmefra”.

Materialet viser på mange måter at oppvekstfamilien er et viktig referansepunkt i beskrivelsene av egen middagspraksis. Som Marianne sier det: ”Jeg har nok arva veldig mye av matvanene hennes (morens). Det med at du skal lage en del sjøl, at du ikke skal kjøpe ferdig. Altså, hvis vi har kaker, så er det noe som jeg har laget”. Marianne bruker begrepet ”arve” når hun skal begrunne sin egen middagspraksis. Vi arver altså ikke bare familiens biologiske egenart, men også dens sosiale og kulturelle egenart. Det betyr at det innenfor den norske matkulturen vil eksistere ulike familiematkulturer. Det knytter seg til verdier og normer; ”slik pleide vi å gjøre det hjemme hos oss”, ”det er viktig for meg å ta med det videre”, ”det er viktig å for meg å holde på det”, ”det er en tradisjon jeg ønsker å overføre til mine barn”, ”det er noe jeg har fått med meg hjemmefra”, ”min mor sa alltid”.

- *Mamma – en matkulturell kilde*

I materialet er det også flere beskrivelser av hvordan kvinnene opparbeidet seg matkulturell kompetanse gjennom samtaler om mat med sin egen mor – også etter at de har etablert sin egen familie. Flere forteller at de ofte ringer hjem til sine mødre for å snakke om mat – dette gjelder særlig ved tilberedning av høytidsmiddager ("julemiddagen"), selskapsmiddag og tradisjonsmiddager ("fårikål" og "søndagsstek"). Ingrid forteller at hun gjennom alle år har brukt moren sin som "en slags guide i matlagingen". Når hun skulle lage "ordentlig middag – hang hun gjerne på tråden til moren sin". Ingrid's mor hadde dødd et års tid før intervjuet ble foretatt. Hun mener en konsekvens av morens død er at hun sjeldnere forsøker seg på denne type matretter. På spørsmålet om hva slags matretter dette er, svarer Ingrid: "steik og lapskaus".

Av materialet fremkommer det at døtre ofte tok kontakt med mødrene for å få tak i bestemte matoppskrifter, for å få instruksjon på tilberedningen av en bestemt matrett eller gode råd i utformingen av finere måltider. Dette er særlig tydelig når kvinnene beskriver julekveldsmiddagen. Som det kommer frem tidligere i dette arbeidet er julen på mange måter å betrakte som en "matminnefest". Da settes familiens særegenheter, vaner og tradisjoner i høyetet. Det knyttes store forventninger og mye ansvar til utformingen av dette måltidet.

- *Prøve og feile på eget kjøkken*

Når det gjelder de praktiske ferdighetene gir kvinnene gjerne uttrykk for at dette er et resultat av en "prøve- og feileprosess" på eget kjøkken. Det finnes en rekke "skrekkehistorier" om mislykkede middager i den tidlige fasen av voksenlivet. Anne forteller følgende historie om det å lage mat umiddelbart etter at hun flyttet hjemmefra: "Jeg husker at poteter syntes jeg var et ork å koke. Jeg synes jo det er helt latterlig å tenke på det nå – skrelle poteter og ... nei, det var ikke måte på hva jeg kunne finne på, altså, bare for å unngå det. Jeg husker jeg kjøpte disse fæle vakuumpakkene med ferdig skrelte poteter. De var jo helt grusomme. Jeg vet ikke om du får kjøpt dem ennå. Det var veldig mye sånne derre ferdig-type-ting. Jeg føler at jeg ikke deltok noe særlig i matlagingen hjemme, så jeg føler at jeg har måttet lære meg veldig mye sjøl. Og så har jeg måtte finne ut av ting selv, altså. Det gikk nok ganske mye i sånt usunt kosthold de første åra".

På spørsmålet om hvordan hun helt konkret har lært å lage mat, svarer Anne: "Det er sånne ting man finner ut etter hvert. At man ikke trenger et halvt kilo margarin for å steke fisk og... ikke sant. At det finnes andre typer ting man kan steke fisken i... altså en del sånne... ja, småting, egentlig... som utgjør en ganske stor del i helheten". Av materialet kommer det frem at det å få et håndlag med de konkrete teknikkene som "å lage hvit saus", "mengde fett i pannen", "rense fisk", er en form for praktisk kunnskap som kvinnene har tilegnet seg gjennom egen praksis, mens det som gjerne blir beskrevet som "de store vinklingene" og "rammene", er vaner som man har "fått med seg hjemmefra". Det helt konkrete må imidlertid læres med egne hender.



- *Det å lage middag – en tankefull praksis*

Materialet viser at det ikke var vanlig at kvinnene bruker kokebøker i den daglige middagstilberedningen. Når hverdagsmiddagen umiddelbart fremstår som en rent praktisk aktivitet, må dette sees i sammenheng med hvordan den daglige middagstilberedningen for en stor del er et resultat av en rutineringsprosess. Kvinnene har et fast middagsrepertoar av retter som de har ”lært seg”. Torill forteller om en periode hvor hun gikk ”berserk i kokebøker”. Hun lærte seg på denne måten et visst antall middagsretter som hun modifiserte og etter hvert ”bare hadde i hendene, liksom”.

De teoretiske aspektene ved middagstilberedningen kommer særlig frem når kvinne beskriver de finere middagsmåltidene. Et eksempel på dette er juleribbe – utfordringen er altså å få den saftig og med sprø svor. Som Marianne sier det: ”Jeg var så spent første gang jeg laget ribbe – om den ble sprø og alt sånn”. Prosessen frem til et vellykket resultat var lang. Hun hadde kjøpt ribben i en spesialforretning, hun hadde lest i kokebøker, og hun hadde ”ringt mamma”. Her ser man hvordan matlaging blir å betegne som en form for tankefull praksis<sup>53</sup>. Når man lager mat bruker man både hodet, hendene og hjertet.

Som nevnt, er det lite vanlig å bruke kokebøker i tilberedelsen av hverdagsmiddager. Dette er noe som først og fremst knytter seg til ”de fine middagene” og til ”fredagens og lørdagens eksperimenter”. Når det gjelder helgens eksperimenter synes det som om selve tilberedningsprosessen er viktigere enn selve sluttresultatet. Dette kommer blant annet frem av utsagn som ”i helgen liker jeg å prøve nye og spennende ting – det kan bli mye rart da”. Dette ville selvfølgelig ikke vært gangbart for julekveldsmiddagen eller konfirmasjonsmiddagen.

Noen av kvinnene forteller at de har brukt kokebøker i den daglige middagslagingen tidlig i voksenlivet. Torill er en de av kvinnene som eksplisitt gir uttrykk for at dette er noe hun hadde brukt flittig rett etter at hun flyttet hjemmefra. Beskrivelsene viser hvordan kunnskapen etter hvert siver inn og blir en kunnskap som ”ligger i hendene” eller ”går inn i ryggmargen”. Den prosessen forteller noe om hvordan kunnskap endrer karakter – første gang kvinnen skal lage hjemmelagde kjøttkaker er hun svært bevisst på alle ”operasjonene” som må til for å få til en ordentlig kjøttkakemiddag. Når hun har tilegnet seg ferdighetene blir det mer ”automatisk”. En typisk beskrivelse av familiens middagsrepertoar er nettopp: ”Det er sånne matretter som jeg kan lage”, ”det er en sånn runde”, ”det er sånn som gjentar seg”. I tilberedningen av slike middagsretter trenger man ikke kokebøker.

---

<sup>53</sup> Den fenomenologisk inspirerte filosofen John Dewey er i sin kunnskapsteori opptatt av å vise hvordan det ikke kan sies å eksistere et skarpt skille mellom teori og praksis. Det vil alltid være snakk om grader av forskjell. Han introduserer i den sammenheng begrepet *en tankefull praksis*. Med dette begrepet ønsker han å bryte med den tradisjonelle filosofiens dualisme mellom kunnskapen og verden (Lübcke 1988, Thuen og Vaage 1989).

- *Det var vanskelig å slippe til på mammas kjøkken*

Flere av kvinnene kritiserer sine mødre for ikke å ha sluppet dem til på kjøkkenet i oppveksten. Elin mener moren hadde vært så nøye at Elin hadde "mistet piffen" de gangene hun hadde prøvd å lage noe. Andre forteller at "det å handle og lage mat var liksom noe bare mamma gjorde". Det var nettopp slike forhold som hadde ført til at det å lage mat var noe kvinnene først hadde kunnet praktisere etter at de hadde flyttet hjemmefra. En hindring i overføring av kunnskaper er at matlaging oppfattes som en risikabel aktivitet; skarpe kniver, varm ovn, sprutning av varmt fett, kokende vann. Selv om flere av kvinnene kritiserer mødrene for manglende overføring av matlagingskunnskaper, er det, som vist tidligere, nettopp de samme begrunnelsene dagens småbarnsmødre gir for ikke å la egne barn delta aktivt i familiens matlaging.

I sin helhet viser materialet at det å kunne lage mat til seg selv og sin familie oppfattes som en grunnleggende del av livet. Den sosialiseringen som skjer i kjøkkenet er, som det kommer frem av det ovennevnte, mye mer kompleks enn det å åpne en kokebok. For å bli en god middagsforvalter må man observere en som er enda flinkere. Den "flinke" middagsforvalteren er i all hovedsak kvinnes egen mor. Det å kunne lage middag krever en blanding av teori og praksis. En blanding av verbal og ikke-verbal kommunikasjon. Kokeboken kan gi hint, men den kan ikke erstatte hendene og evnen til å tilpasse oppskriften etter lokale forhold og personlig stil.

### 8.3 Hvordan forvaltes og endres middagen fra en generasjon til en annen

Under dette punktet vil det bli sett nærmere på de bånd som knyttes mellom generasjonene gjennom middagsmåltidet. Som det har kommet frem av de tidligere kapitlene er middagstid oppfattet som en sosial tid som knytter familien sammen. Familiebåndene som oppstår gjennom maten reflekterer altså mye mer enn selve maten. Et eksempel på hvordan mat overskrider det rent kroppslige og går inn i bevisstheten, kommer blant annet frem av hvordan mat vekker minner.

Hvordan slike familieband skapes gjennom matminner kommer tydelig frem i en artikkel fra magasinet *Foreldre og Barn* (1/2002). I artikkelen får leseren et møte med den familien som ble intervjuet i magasinets første nummer (1/1977), tobarnsfamilien Winge fra Drammen. Inger og Sveins to barn, Øivind og Karianne, har nå blitt 29 og 28 år gamle. De har også fått et lite barnebarn. At mat og måltider var en sentral del av familiens dagligliv kommer tydelig frem av denne familiens minnefortellinger. Om lag halvparten av intervjuet under overskriften "For 25 år siden ..." handler om mat og måltider. Det begynner umiddelbart etter innledningen om familiens personalia:

Hvordan var arbeidsdelingen i hjemmet?

- Den var nok ganske tradisjonell, jeg tok meg av det meste med hus og barn siden jeg jo var hjemme. Men Svein laget en del mat, bakte litt og støvsuget i blant, det

var nok ikke alle fedre som gjorde det, smiler Inger. – Men som regel var middagen ferdig når han kom fra jobben. Og det var skikkelig greier, ikke noe hurtigmat. Det meste ble laget fra grunnen, mat som kålstuing og kjøttkaker var veldig vanlig.

- Og torskerogn! Og lever!

Karianne skjærer grimaser bare ved tanken.

Omtrent da kom pizzaen på markedet, tror jeg, sier Svein.

**Kruttrøyk og smørbrød** – Lørdag formiddag hadde vi som regel grøt, og så lagde jeg noen ”ekstra gode” smørbrød til kos for Svein og meg senere på kvelden. Gjerne mens vi så ”Kruttrøyk” eller ”Ironside” på TV.

- Og vi fikk Barnetimeposer, skyter Karianne inn. (snakker litt om Barne-TV).
- Og søndag var det søndagsmiddag her i stuen, og da var alltid barnas besteforeldre gjester til middag, forteller Svein.
- - Da var det gjerne oksesteik eller bankekjøtt, og hverdagsklærne fikk hvile.
- Jeg laget mye fiskekabaret og skjell fylt med stuing og fiskeboller når vi hadde gjester. Ellers gikk det i grillt kylling, og vi hadde iblant spaghetti med kjøttdeig og hjemmelaget tomatsaus. Vanlig spaghetti, annen pasta fantes ikke. Det var ikke så mange som spiste slik kjøttsaus, men jeg hadde vært i USA og blitt inspirert, sier Inger.

Svein humrer når han tenker tilbake til den tidene da torsdagene var den eneste dagen i uken det var langåpent, og at i familier der begge jobbet, måtte de ofte handle inn til en hel uke av gangen.

- Da det første supermarkedet kom her i Drammen, med utvidede åpningstider, var det ramaskrik. Mange syntes ikke det gikk an å holde åpent utover middags-tid, og likte heller ikke det upersonlige med slike supermarkeder. Jeg husker vi kjøpte stort når vi gikk dit. Særlig bleier!

**Nymotens suppeposer** – På supermarkedet kunne vi forresten få ferdige suppeposer, det husker jeg godt. Det var noe nytt.

- Men gryteretter fantes vel? I alle fall husker jeg at vi ofte ønsket oss Meksikansk gryte på lørdager, det var populært, i alle fall da vi ble litt eldre, smiler Karianne.

Jeg gikk på symøter i fritiden, det var veldig hyggelig, sier Inger.

- Det gledet vi oss alltid til, for da lagde pappa eggedosis til oss tre! Sier Karianne.
- Og det gjør jeg av og til fortsatt! Ler Svein.

Som det kommer frem av dette intervjuutdraget blir mat et sentralt tema når familien skal gjenoppfriske minner fra sitt dagligliv på 1970-tallet.

Gjennomsnittsalderen på kvinnene i dette intervjumaterialet er 35 år (fra 26 år til 46 år). Det som kommer frem i den ovennevnte beskrivelsen har mange likhetstrekk med hvordan kvinnene i denne studien husker dagliglivet i egen barndom (1960- og 70-tallet). I likhet med det ovennevnte intervjuet husker også kvinnene arbeidsdelingen som tradisjonell. Som det vil komme frem av neste punkt er nok pappa Svein relativt utradisjonell i sin samtid (”laget en del av maten”).

Når kvinnene skal nevne typiske middagsretter fra oppveksten er det gjennomgående svaret ”tradisjonell og hjemmelaget mat”, samt mye mer bruk av innmat og rogn enn det som er vanlig i dag. Pizza var noe nytt og eksotisk. Man spiste spaghetti eller makaroni. Pasta ”fantas ikke på den tiden”. Som det kommer frem i den ovennevnte artikkelen var ”meksikansk gryte” en typisk lørdagsrett. Dette var forløperen til mange av de meksikanske matrettene som ble introdusert som lørdagskos i løpet av 80-tallet (for eksempel tacos, tortillas, enchilladas, fajitas). Det er lite som har endret seg de siste 20-30 årene når det gjelder synet på lørdagskos og søndagsmiddag. Lørdagens ettermiddagsmåltider innledes gjerne med et grøtmåltid og avsluttes med noe spennende og eksotisk foran TV på kvelden. Søndagsmiddagen er tradisjonell og ordentlig. Som det kommer frem av Ingers beskrivelse var spaghettisausen bolognese fortsatt nokså ny (”det var mange som ikke spiste slik kjøttsaus”). Hun hadde imidlertid vært i USA og lært det der. Det er også interessant at hun beskriver suppeposene som motemat.

I det følgende vil det bli sett nærmere på hvordan kvinnene beskriver likheter og ulikheter i de to generasjonenes middagspraksis.

### 8.3.1 Fortidens *husmormiddag* sammenlignet med nåtidens *yrkeskvinnemiddag*

Kvinnene i dette materialet er i all hovedsak vokst opp med en familiepraksis hvor det var vanlig med en mannlig lønnsarbeider og en hjemmeværende mor. Som det har kommet frem av tidligere kapitler, er det lite som tyder på at den økte yrkesaktiviteten blant kvinner de siste 40 årene har ført til vesentlige endringer i kvinnenes posisjon i den daglige middagsforvaltningen. Av materialet fremkommer det imidlertid at de yngre kvinnene mener å ha en mer likestilt mathverdag, samt en noe annen orientering i sin middagspraksis enn det egne mødre hadde hatt.

- *Fra husmorens perfektjonisme til yrkeskvinnens pragmatisme*

En konsekvens av den svært rollespesialiserte mathverdagen på 1960-tallet er i følge kvinnene at egne mødre har knyttet en annen form for identitet til sin middagspraksis enn det de selv gjør. Dette kommer blant annet frem i Ingrids begrunnelse for hvorfor hennes middagspraksis er å betrakte som ”helt annerledes” enn morens; ”jeg vokste opp med en hjemmeværende mor som så på husmoryrket som et veldig viktig yrke, og som hun virkelig la sjela si i. Hun var så flink til å lage mat. Hun lagde noen retter som bare var helt utrolige. Så det er helt annerledes”. Intervjuer følger opp med å spørre: ”Hva tenker du om det?” Ingrid svarer da: ”Det er på en måte litt trist. Jeg ser jo det etter at jeg ble voksen, at måltidene er veldig viktig. Men det var hennes jobb, og min jobb er dessverre ikke å være hjemme. Eller jeg sier ”dessverre ikke” – jeg har jo valgt det sjøl. Jeg hadde sikkert fulgt i hennes fotspor hvis jeg hadde vært typen til å være husmor”. Ingrid sier altså at ”hennes jobb ikke er å være hjemme”. I likhet med de fleste kvinnene i materialet, er det Ingrid som har ansvaret for familiens middager.

Når man ser på materialet i sin helhet er det den populære betegnelsen ”dobbelarbeidende” som kanskje best beskriver de yngre kvinnenes hverdagsliv. Kvinnene har høye krav og forventninger både til sitt yrkesliv og familieliv. Selv om de offentlige kjønnsrolledebattene driver frem en vilje til likestilling mellom kjønnene – er det altså lite som tyder på at dette har rokket ved kvinnenes posisjon som familiens middagsforvalter. Dette medfører et betydelig krysspess av motstridende forventninger og krav.

Til tross for at likestilling mellom kjønn er blitt en selvfølge, opplever kvinnene i sin hverdagslige praksis hele tiden at det brister i det selvfølgelige. Deres daglige middagsforvaltning bærer preg av denne dobbeltheten. Idealet er på mange måter mammas hjemmelagde og tradisjonelle middag. Samtidig må dette underkommuniseres gjennom verbale handlinger og måten de omtaler sin egen virksomhet og organisering på.

Når Elin forteller om familiens fiskemiddager sammenligner hun sin egen praksis med sin mors praksis. Hun forteller om det helt konkrete; mammas hender som renser fisken og dypper den i en ”sønn melblanding med salt og pepper”. Dette blir et eksempel på en ”ideell middag”. Likevel fremstår denne praksisen som noe som ikke passer godt i Elins eget liv; ”alt det styret der har jeg rett og slett ikke lyst til”. De to subjektposisjonene som Elin inntar i beskrivelsen av rett middagspraksis er ikke koherente. På den ene side gir hun uttrykk for å være misfornøyd med seg selv. På den annen side har hun ”ikke lyst til alt det styret”. Når kvinnene skal fortelle om sine intensjoner ved å gjennomføre et daglig middagsmåltid plasserer de seg gjerne i en mellomposisjon mellom 60-tallets husmødre (”de som laget alt fra bunnen av”) og 70-tallets feminister (”de som ville rømme kjøkkenbenken”). Den rette middagspraksis vil si at kvinnen hele tiden må passe på at hun ikke ”gjør for mye ut av det” eller ”tar for lett på det”. Selv om de umiddelbart gir uttrykk for å ta avstand fra mødrenes praksis, er det typisk at de avslutter beskrivelsen slik som Elin: ”men jeg skulle ønske at jeg laget litt mer ordentlige middager – ikke så mye sånne halvfabrikater, liksom”.

Når Tone sammenligner sin egen middagspraksis med morens forteller hun at hun ofte må si til seg selv: ”Du må slå av litt på kravene – husk at hun var hjemmевærende, liksom”. Hun beskriver sin mors middagpraksis slik: ”Moren min laget alt fra bunnen av – det måtte være hjemmelaget mat – ikke noe sønn kjøpepizza og sønt, altså!” Tone forteller at dette er noe hun vil videreføre. Samtidig ser hun at hennes yrkesaktivitet gjør at hun har vært nødt til ”å slå av litt på kravene”. På spørsmål om hun synes det har vært vanskelig å slå av på kravene, svarer hun: ”Ja, jeg tenker liksom at det er sunnere å lage maten sjøl – da veit en hva det er for noe oppi, men det krever jo at man har tid, da”.

Trude forteller i likhet med Tone at det er mindre mat ”fra bunnen av” i hennes middagspraksis. Hun sier det slik: ”Det var nok mye av det samme, men det er klart at hun lagde veldig mye fra bunnen av, og det gjør ikke vi. Vi lager en god del – jeg tror ikke vi er så ille i så måte, men det er klart at sønn som ferdig fiskergrateng, det ville aldri moren min kjøpt, men det gjør jeg.

Kathrine forteller at den eneste forskjellen hun ser er at moren hadde laget "sausene fra grunnen av". Hun begrunner dette med at det var noe hun "ikke gidder". Dette ville nok vært en lite gyldig begrunnelse i mødre generasjonen. Dette kommer blant annet til uttrykk i Marens beskrivelse. Hun mener det ville vært en umulighet for moren å nedprioritere middagen eller å velge "like enkle middagsretter". Dette begrunner hun slik: "Det var jo hennes jobb å være hjemme, og da skulle middagen være ordentlig". Det å være yrkesaktiv åpner altså muligheten for "å gjøre det litt enklere" (Maren) eller "å ha mer kjøpemat" (Liv).

Som det kommer frem på flere måter av de empiriske kapitlene, vil dagliglivets beskrivelser sjelden være enkle og direkte. At de unge kvinnene på mange måter lever i en dobbelthet kom tydelig frem i sammenligningene de foretar mellom sin egen og mødrenes situasjon. På samme tid som deres tanke- og handlingssett er svært lik forrige generasjons husmødre, bærer de på en forståelse av seg selv som moderne, selvstendige og yrkesaktive kvinner. Dette har flere implikasjoner for kvinnenes middagspraksis – både strukturelle og mentale. Kvinnene har imidlertid noe ulik oppfatning om hvor store forskjellene egentlig er.

- *Fra småkoking og putring til fresing og wokking*

Et viktig skille mellom husmormiddagen og yrkeskvinnemiddagen knytter seg til bruken av tid. Dette kommer blant annet frem av Ingrid's begrunnelse for å velge bort mange av de tradisjonelle norske middagsrettene moren hennes hadde laget; "det har litt med det at det tar tid, og det har ikke jeg. Jeg kan liksom ikke lage noe som tar kjempelang tid når jeg har vært på jobben – så det er nok forskjellen. Hun var hjemme, og om det da stod og putra i ovnen så gjorde ikke det noe, men det har jeg ikke anledning til – bare i helgene".

Stine har en lignende beskrivelse: "Jeg tror nok det er en del forskjeller. Jeg står nok ikke riktig så mye over matgrytene som det hun gjorde, nei!" Intervjuer: "Hvorfor gjør du ikke det, da?" Stine sier da: "Fordi jeg velger å lage mat som tar kortere tid. Det å stå og lage steik og sånn - det gjør jeg ikke".

Hva er det så som kjennetegner henholdsvis "husmormiddagen" og "yrkeskvinnemiddagen"? I det følgende vil dette bli forsøkt vist ved hjelp av to former for gryteretter (Oppskriftene er hentet fra *Den rutete kokeboken*, 1999). Disse to gryterettene er svært illustrerende for de svarene intervjueren får på spørsmål av typen: "Hvis du skal sammenligne de typiske middagsrettene fra din egen oppvekst med de du selv lager – hva er likt og hva er ulikt?" eller "Kan du nevne noen typiske middagsretter som du husker fra din egen oppvekst?"

**Mammas og bestemors gryterett:**

- *Gryte*: Jerngryte
- *Tilberedningsmåte*: Småkoke og putre
- *Tilberedningsform*: Lang tid
- *Råvarer*: Norske
- *Middagsrett*: ”Lys lapskaus”
- *Kokebokens beskrivelse*: En praktisk rett med alt i ett. Koketid er ganske lang, men det meste av tiden passer retten seg selv. Den kan godt kokes god tid i forveien og varmes ved servering.  
Beregnet tid: Ca. 2 timer.  
Ingredienser: Storfe, gulrot, kålrot, persillerot, poteter, persille.  
Saus: Vann og salt.  
Tilbehør: Flatbrød.

**Datterens gryterett:**

- *Gryte*: Wokpanne
- *Tilberedningsmåte*: Frese i panne eller ”wokke”
- *Tilberedningsform*: Kort tid
- *Råvarer*: Multikulturelle
- *Middagsrett*: ”Rett i wok”
- *Kokebokens beskrivelse*: En rask og festlig rett som kan lages i wok eller stor stekepanne.  
Beregnet tid: 30 minutter.  
Ingredienser: Svinefilet, kyllingbryst eller flatbiff, purre, gulrot, paprika, minimais, dypfrost grønnsaksblanding, hermetiske bambusskudd, hvitløk, olje.  
Saus: Sukker, hvitvinseddik, soyasaus, sherry, ketchup, maisenna, ananasjuice, ingefær.  
Tilbehør: Kokt ris, gjerne jasminris.

I disse to fremstillingene er det altså forsøkt å oppsummere de typiske endringene som kvinnene beskriver mellom 1960-tallets og 2000-tallets tilberedningsmåter.

**Tabell 8-1 Verdens beste wok (Skaar 2000)**

Wok er ideell mat for travle mennesker. På en-to-tre kan du varte opp med sunn og lettlaget mat som ser delikat ut og smaker deilig. (...) I denne boken finner du ikke bare eksotiske retter med kokosmelk og palmehjerter, men også mer ”hjemlige” retter basert på alt fra kjøttdeig til reinskav (Forord).

Som det kommer frem av de ovennevnte beskrivelsene knytter de strukturelle endringene mellom husmorens og yrkeskvinnens middagspraksis seg i all hovedsak til tid. Som en følge av yrkesaktivitet har de yngre kvinnene ikke mulighet til å lage matretter som skal ”putre” eller ”småkoke” på komfyren hele dagen, slik som mødrene altså har gjort. Når de kommer hjem er de også avhengig

av å lage en middag som kan serveres relativt raskt. I den sammenheng blir ofte husmorens praksis beskrevet som både ineffektiv og uhensiktsmessig.

Når Anne generelt bruker mindre tid på å tilberede det daglige middagsmåltidet enn det hennes mor hadde gjort, begrunner hun dette med at hun er flinkere til å planlegge hverdagen enn det moren hadde vært. Dette er i følge Anne en "dyd av nødvendighet" for en yrkesaktiv kvinne: "Jeg tror det går på at jeg planlegger matlaginga. Jeg koker gjerne ting kvelden i forveien – for eksempel sper kjøttdeigen kvelden før". I følge Anne fører hennes grundige planlegging nettopp til at middagen ikke blir særlig annerledes enn morens.

Selv om Tove mener hennes egen middagspraksis bærer preg av at hun bruker mindre tid og lager mindre fra grunnen av enn det moren hadde gjort, er ikke resultatet noe dårligere. Som hun selv sier det: "Jeg opplevde vel egentlig ikke at hennes middager var noe mer avanserte enn de jeg lager". Hun mener mye av den maten som er å få kjøpt i dag har preg av å være "mer lettvin" og da kan man også "gjøre det mer lettvin". Hun forteller at mens moren hennes gjerne hadde brukt halvannen til to timer hver dag på å lage middag, estimerer hun sin tidsbruk til et sted mellom 35-40 minutter. På spørsmål om hun mener det blir "bedre middager av å bruke mer tid", svarer Tove slik: "Jeg vet ikke helt. Middagen bestod alltid av 3-4 komponenter – alltid potet, alltid saus og alltid en hovedrett og alltid noe annet ved siden av. Det var gjerne en dessert etter og en suppe først – det spiser vi jo sjelden i dag. Men egentlig, når jeg tenker etter så var det mye enkel mat – mye svinekjøtt og kokte grønnsaker". Tove gir også uttrykk for at hennes egen praksis, med mye kokt og ovnsstekt mat, er å betrakte som sunnere enn "de mange stekte middagene som mamma serverte".

Det er i det hele tatt nokså typisk at kvinnene mener den moderne middagen er mer sunn enn den tradisjonelle. Dette knyttes både til at den er mer variert, mindre fet, mindre stekt, og at det brukes mer grønnsaker. Anne beskriver endringen slik: "Jeg synes kanskje det var litt usunn mat hjemme. Det er sånn at når de skulle og skal kose seg på søndag, så er det stekte koteletter. Det husker jeg at det var alltid koteletter på søndager". På spørsmålet om hun vil beskrive moren sin som "flink til å lage mat", svarer Anne: "Ja, hun var jo det. Altså, hun lager jo kjøttkaker, og jeg synes at den beste torsken, det er den jeg får hjemme hos henne. Det er en del sånne type ting". Selv om mamma har servert noen "fantastiske middagsretter", er det ikke uvanlig at kvinnene beskriver seg selv som flinkere til å lage mat enn mødrene. Et eksempel på dette er Marits beskrivelse.

- *Den moderne mathverdagen har bidratt til økt kunnskapsnivå*

Marit mener selv hun har "mer greie på mat" enn sin mor. Hun sier videre: "Moren min var mer tradisjonell". På spørsmålet om hvilke middagsretter som var typiske i hennes egen oppvekst, svarer Marit: "Det var enklere mat. Jeg føler at jeg har bedre kunnskaper. Nå skal ikke jeg være veldig kritisk, altså – vi hadde et helt fint kosthold hjemme, men det var ikke så variert som mitt eget". Lene sier følgende om sin mors matkunnskaper: "Moren min var egentlig aldri noe sånn superfantom til å lage mat". Intervjuer kommenterer: "Så du synes ikke det



er vanskelig å leve opp til Mors kjøttkaker ?” Lene begynner da å le og svarer, nei det er motsatt her, altså!”

Det er liten tvil om at handlingsrommet for dagens middagsforvaltere er betydelig større enn det var under deres egen oppvekst på 50-, 60- og 70-tallet. I dagens supermarkeder finner man et betydelig bredere sortiment. Som Oda sier det: ”I dag kan man jo få kjøpt nesten alt hva hjertet begjærer”. Når kvinnene beskriver seg selv som tradisjonelle i sin middagsforvaltning, er dette i større grad et personlig valg enn det var for mødrene.

Intervjumaterialet viser at innslaget av såkalte ”utenlandske matretter” oppfattes å være betydelig høyere i dagens middagsmønster enn 60- og 70-tallets mønster. Det er typisk at kvinnene beskriver dagens middagsmønster som ”mer spennende” og ”mer variert”. På spørsmål om forskjeller og likheter når det gjelder mors og egen middagspraksis svarer, Mona umiddelbart: ”Det må være norsk kontra italiensk mat”. Den økte bruken av utenlandske matretter har etter kvinnenes oppfatning ført til et mer variert middagsmønster enn det som hadde preget deres egen oppvekst. Marianne sier det slik: ”Det er liksom ikke bare kokte poteter og kokte grønnsaker, liksom”, eller som Anne sier det: ”Det var jo aldri noe sånn pizza, spaghetti med kjøttdeig, taco eller hamburgere og sånn som det er mye mer av i dag”.

Av beskrivelsene fremkommer det også at kvinnene mener de har en mer åpen innstilling til ny mat og nye matretter enn det deres mødre hadde hatt. Anne sier det slik: ”Jeg synes det er gøy å lage en spennende gryterett, for eksempel en fiskegryte, eller eksperimentere litt, men for moren min var det et helt ukjent begrep, altså. De lever i den gamle tralten liksom, men de er veldig glad i å komme og få servert mat her hos meg – noe annet enn det de lager hjemme, liksom, men det å tørre og våge sjøl – det gjør de ikke”.

Åse beskriver seg selv som ”tradisjonell”, og generelt er hun ikke ”så glad i sånn altfor fremmedartet mat”. På spørsmålene som knytter seg til sammenligning med egen mor, fremkommer det imidlertid at hun oppfatter at hun har en betydelig mer eksperimentell holdning til mat enn det moren hennes hadde hatt; ”det som er forskjellen er vel at hun ikke ville prøve noe nytt i det hele tatt. Hun liker ikke noe sånt som er nytt. Hun var veldig sånn – sjampinjong likte hun ikke og da sa hun gjerne: ”Uff, skal dere spise det der!”<sup>54</sup>

I motsetning til Åses mor, hadde Livs mor vært svært åpen for ”det nye”. Hennes eksperimenteringer hadde imidlertid ikke alltid vært like vellykket. Liv kan fortelle følgende: ”Moren min var sånn som gjerne ville eksperimentere med nye

---

<sup>54</sup> Grøns (1942) studie viser at sopp ikke nevnes i kokeboken ”Norsk mat” (1932). Sjampinjong hadde blitt innført til Bergen på midten av 1700-tallet. Dette fikk imidlertid liten utbredelse. På midten av 1800-tallet var det fransk sjampinjong som man så smått hadde begynt å bruke ved sosiale anledninger i ”bergenske rikmannsfamilier”. Det å sanke og spise sopp var for eksempel ikke noe bønder gjorde på denne tiden. Sjampinjong var fremdeles et fremmedartet element i det norske matvanemønsteret på 50- og 60-tallet.

ting – når pizzaen kom for eksempel. Det var omtrent ingen som hadde pizza, men det hadde hun klart å finne ut av .. det var på 70-tallet en gang. Det var veldig spennende – så hun lagde pizzaer med alt mulig rart på. Jeg husker at hun lagde pizza med medisterpølse på (latter) – det var mye rart. Det var ikke en gang ketchup på – det eneste som er felles med sånn pizza vi lager i dag var vel deigen”.

- *Fra formalitet til intimitet*

Flere av kvinnene gir uttrykk for at reglene som omkranser middagen har endret seg mye. Elin mener egne foreldre hadde vært altfor fokusert på ”manerer og høflighet”. Moren hadde for eksempel vært svært opptatt av at ”det ikke måtte komme flekker på duken og alt sånn”. Hun forteller videre: ”Når det var søndag eller selskap hadde vi alltid sølvtøy – det skulle være veldig fint, liksom. Det fikk jeg litt sånn reaksjon mot. Når jeg ble tenåring tenkte jeg at ”sånn vil ikke jeg leve, for det er ikke noe barnevennlig”. Hun mener hun hadde en oppvekst preget av lite frihet for barn – ”for mennesker i det hele tatt – man blir bare opptatt av at alt skal være flott og fint”.

Ingrid forteller en lignende historie: ”Jeg er nok mer avslappet eller hva skal jeg si ..”. Intervjuer: ”Mindre streng?” Ingrid sier da: ”Ja, jeg er nok mindre streng. Det er jeg nok absolutt. En ting som jeg kan huske fra min barndom var at hvis du var uheldig å velte glasset, så ble pappaen min alltid sint. Det kan jeg huske. Uansett hvor uheldig man var eller hvor lei seg man var, så ble han sint. Og det er noe som sitter i meg, så det er jeg veldig bevisst på. Når de er så uheldige at de søler, så får de aldri kjeft for det. Jeg bare tørker opp. Jeg følte selv at det var forferdelig urettferdig å få kjeft når du var uheldig”.

En regel som synes å bli mindre vektlagt i den yngre generasjonen knytter seg til det å spise opp maten man har på tallerkenen. Stine mener det kanskje kommer av at ”det var en generasjon som hadde opplevd krig og at det ikke var nok mat – da synes man nok det er ekstra fælt å kaste mat”. Trude forteller noe lignende: ”Da jeg var liten var det krig i Biafra. Det er jo krig rundt omkring i dag også, men jeg fikk hele tiden høre at hvis jeg ikke spiste opp maten min måtte jeg sende den til barn i Biafra. Så en gang tok jeg faktisk frem matpapir og pakket inn middagen. Det der å true med at: Hvis du ikke spiser opp maten din... det synes jeg ikke er noe alright!”

Tove mener middagspraksisen var preget av rigiditet: ”Mamma var hjemme og pappa jobbet, og det var middag klokken fire-fem hver dag. Da var alle fire til bords og ferdig med det. Det var ikke snakk om å ikke møte opp da, altså”. Oda forteller en lignende historie: ”Det var litt strengere hjemme hos oss da vi var små. Så utvikla de seg også – slik som samfunnet – vi måtte sitte pent og pyntelig ved bordet – ikke spise i stua, men holde oss på kjøkkenet, holde oss til klokka – det nyttet ikke å si at man ikke var sulten klokken tre. Det var mat klokka fire – den stilen der. Man kunne ikke komme klokken fem og si at man var sulten igjen hvis man hadde spist klokken fire. Jeg er nok litt mer lydhør, altså – synes det sjøl i hvert fall.

Som det kommer frem av denne redegjørelsen, er det ingenting i kvinnenes beskrivelser som peker i en entydig negativ retning. Hvorfor er det likevel slik at fortidens middagsvaner ofte blir fremstilt i et slikt rosenrødt skjær – både i mediene, blant eksperter og vanlige folk? En tolkning av slike minnefortellinger er at de må sees på som symbolske fremstillinger. I mange tilfeller vil det ikke være de faktiske middagsvanene som fremstilles, men de mytiske. Slike mytiske middagsvaner forteller mer om idealer enn om den faktiske praksis.

#### 8.4 Fra rollespesialisering til rolledeleging?

En utbredt oppfatning om endringene mellom kjønnene i de siste generasjonene er at man har gått fra komplementaritet (rollespesialisering) til egalitet (rolledeleging). Som det kommer frem av forrige kapittel, er det mye som tyder på at man snarere kan snakke om en ny form for komplementaritet. I det følgende vil det bli sagt litt om hvordan kvinnene beskriver likheter og ulikheter mellom sine fedre og ektemenns deltakelse i mathverdagen.

- *Fra "gjest" til "kjøkkenhjelper"*

En typisk beskrivelse i materialet er at fedrene nærmest hadde vært fritatt for å delta i arbeidsoppgavene som knyttet seg til familiens daglige middagsmåltider. Fedrenes liv var i hovedsak knyttet til deres lønnsarbeide, og når de var hjemme var det viktig at de skulle gjenvinne krefter til en ny arbeidsdag. Fedrenes posisjon var å være familiens forsørger, mens morens var familiens husholderske. Stine forteller følgende: "I en normal situasjon så var det moren min som laga maten. Jeg opplevde egentlig aldri at faren min laga mat hvis moren min var der". Intervjuer følger opp svaret med å spørre: "Hva var det han gjorde, da?" Stine svarer umiddelbart: "Han spiste den!" Intervjuer: "Hva med innkjøp og rydding, da? Stine gjentar da: "Nei, bare spiste".

Det er tydelig at det ikke er selve arbeidsdelingen i seg selv som kvinnene stiller seg kritiske til, men snarere de krav og forventninger som ble stilt til menn på denne tiden. Lise sier det slik: "Pappa bare venta på at han skulle bli servert lik-som. Det er et generasjonsskifte der, altså – det er helt klart!" Annes far hadde aldri bidratt i verken tilberedningen eller oppryddingen av middagsmåltidet. Hun beskriver en far som "satt på", som "ikke rikket på seg" eller "leet på en finger". Hun avslutter denne beskrivelsen med følgende kommentar: "og slik er ikke mannen min, altså!"

- *Mens min far var en analfabet, kan min mann i hvert fall "kjøkkenets ABC"*

Selv om Annes mann fremstilles som nokså hjelpeløs på kjøkkenet, har hennes egen far vært enda mer hjelpeløs. Anne beskriver faren som en type som kan "sulte foran brødboksen". Når han en sjelden gang må lage middag til seg selv, løses det på følgende måte: "Da har han en åpnet fiskebolleboks i kjøleskapet, og så går han og henter seg et par boller som han putter rett på brødiskiven". Det-

te vil i følge Anne være en helt utenkelig måte å ”spise middag” på for Annes ektemann.

Flere av kvinnene begrunnet fedrenes hjelpeløshet ved å referere til deres alder. Marianne sier for eksempel: ”Forskjellen er at mannen min kan lage mat. Pappa han er jo 70 år da .. han har aldri laget mat i hele sitt liv”. Mens Oda sier det slik: ”Far var jo født i 1926 og mor i 1924 – moren min var jo hjemme med barna hele tiden. Det var skikkelig tradisjonelt”.

I materialet finnes det imidlertid også beskrivelser som viser at det å delta ikke bare knytter seg til vilje, men også om ”han fikk lov”. På spørsmålet om Kathrines far laget mat, svarer hun: ”Nei, det tror jeg ikke. Jeg tror nesten aldri at han slapp til”. Når Torill skal beskrive oppvekstens mathverdag sier hun umiddelbart: ”Det var mer kvinnedominert hjemme”. Trude forteller følgende om farens deltakelse: ”Faren min handlet ofte maten uten at mamma var med – det gjør mannen min og. Jeg er jo heller ikke med når han handler”. Intervjuer: ”Sender du med innkjøpsliste da?” Trude: ”Ja”. Denne type beskrivelser forteller nettopp mye om den asymmetrien som eksisterer på kjøkkenet.

På det praktiske nivået er mye likt mellom generasjonene – det er fremdeles kvinnen som lager middag, men i motsetning til sin mor *serverer* hun ikke ektemannen middag. Ordet kommer fra det latinske *servire* som betyr å trelle eller tjene. Det å servere ektemannen middag tilhører husmorlogikken. For å unngå en slik komplementaritet er det forventet at mannen aktivt skal bidra ved å ta hånd om barna, dekke bordet, ryddet av bordet. Det er ikke akseptabelt ”å melde seg ut” eller kun å bidra økonomisk, slik fedrene hadde gjort. Det er som Kathrine sier det: ”Det er viktig at han liksom ser at ting må gjøres”. Selv om Annes ektemann i svært liten grad deltar i det praktiske arbeidet i matlagingen, beskriver hun forskjellen mellom egen far og ektemann som ”enorm!” Denne ”enorme forskjellen” knytter seg i liten grad til den faktiske deltakelsen, men må snarere sies å knyttes til ”viljen til å delta”.

- *Faren min var familiens festkokk*

I materialet fremkommer det også noen eksempler på fedre som hadde laget mat. Det finnes imidlertid ingen eksempler på hverdagskokker. På spørsmålet om hvem som laget middagen under oppveksten, svarer Maren: ”Det var både mor og far”. Det kommer frem i Marens videre beskrivelse at arbeidsdelingen var nærmest identisk med det som fremkommer i dagens småbarnsfamilier: ”Ja, pappa lagde ofte – hvis det skulle være noe sånn ekstra godt, så lagde pappa det. Mamma syntes egentlig ikke det var så gøy å lage mat. Hun lagde mer hverdagsmiddagene, liksom, og pappa lagde festmiddagene og helgemiddagene. Når mamma var i syklubb laget pappa eggedosis”. Intervjuer: ”Du sier at hun ikke likte å lage mat ..?” Maren: ”Nei, hun synes ikke det er noe gøy. Jeg synes det er mer gøy enn henne”. Intervjuer: ”Men likevel var det altså hun som laget maten hjemme hos dere?” Maren: ”Ja, stort sett. Hun laget i hvert fall hverdagsmiddagene”. Maren avslutter beskrivelsen med å si at hun oppfattet sin egen far som ”atypisk i sin tid”.

Lise har i likhet med Maren, vokst opp med en far som laget mat, men dette mener hun må sees i sammenheng med at han hadde arbeidet som stuert til sjøs. Han laget imidlertid heller ikke hverdagsmiddager; ”det var mamma som ordna mest med middagen”. Hanne forteller også om en far som hadde likt å eksperimentere med mat i helgene. Toves far hadde laget familiens grøtmiddager. Årsaken var at moren hennes ikke hadde likt grøt.

- *Far måtte lære å lage mat da mor ble yrkesaktiv eller da mor døde*

Det finnes også eksempler på hvordan fedrenes deltakelse på kjøkkenet har endret seg med tiden. Dette knytter seg til husmødres overgang til yrkesarbeid, samt det å bli enkemann. Mona forteller at faren hennes etter hvert ble ”tvunget til å lage mat”. Intervjuer: ”Tvunget?” Mona svarer da: ”Ikke helt sånn, da, men mamma begynte å jobbe, og pappa sluttet før henne på jobben – så da måtte han liksom lære seg å lage mat. Det var ikke så bra resultater; fiskeboller uten salt og pepper, men han lærte det etter hvert – så han ble sånn noenlunde”. Oda forteller om en tradisjonell arbeidsdeling gjennom hele oppveksten. Det var mor som ”laget all maten hjemme”. Hun forteller at etter morens død viste det seg at faren ikke hadde vært ”hjelpeløs i matveien” – ”nå styrer og steller han”. Stine forteller også om en far som har måttet delta etter at moren fikk slag. Før var det mor som gjorde alt i huset.

- *Fra patriarkat til barnekultus*

En annen endring som fremkommer i materialet kan beskrives som en endring fra patriarkat til barnekultus. For husmoren var det mannen som var hovedperson for middagsmåltidet. Åse er en av kvinnene som beskriver dette: ”Det er så stor forskjell! Mamma var på besøk her, og da hadde vi sånn betasuppe i full fart fordi at dem skulle komme etter middag. Da sier mamma: ”Nei, Gud! Tenk hvis faren din hadde finni seg i å bare få noe sånt!” Han skal ha poteter hver dag fremdeles han, altså”.

Intervjuer: Så moren din ønsker at faren din hadde akseptert litt enklere løsninger?

Åse: Ja, hun synes det hadde vært greit, men han skal liksom ha det ordentlig – fisk og potet. Det at vi kan skjære opp fiskepudding og servere med brødiskive – det er bare ikke bra nok.

Intervjuer: Føler du at moren din tok mer hensyn til faren din enn du gjør til din mann?

Åse: Ja, helt klart. Sånn som nå som jeg dro bort i helga på hyttetur – da planla ikke jeg hva dem skulle spise på fredag og lørdag. Da var det mannen min som gikk og handla og ordna det. Så sånn sett så er det helt annerledes. I motsetning til min mor så står ikke jeg og lager i stand sånn at han bare kan varme opp noe mandag, tirsdag og ....

Det er i det hele tatt mye som tyder på at barna har overtatt posisjonen som mathverdagens hovedpersoner. Dette kommer gjerne til uttrykk ved hjelp av utsagn av typen: ”Vi tar mer hensyn til barnas ønsker og behov”.

- *Far var relativt fraværende*

Den offentlige versjonen av 50- og 60-tallets middager er at hele familien var samlet til et daglig middagsmåltid. I materialet finnes det imidlertid flere eksempler på at dette ikke var tilfelle. Stine forteller om en far som var "ukependler". Ingrid forteller om en far som var fisker – "han var ofte ute i ukesvis". Trude forteller om fedre som "jobbet mye", og Annes far "var aldri tilstede under måltidene". Hun mener at en konsekvens av hans manglende deltakelse er at hun "egentlig ikke kjenner sin far særlig godt".

I materialet fremkommer det også at gårdsdagens fedre ikke bare var mindre delaktig når det gjaldt det praktiske, men også når det gjaldt det emosjonelle. Flere beskriver hvordan moren ofte hadde vært et bindeledd mellom barna og faren. Det er imidlertid liten tvil om at mødre fremdeles er mer tilstede i barnas hverdag enn fedrene. Trude beskriver det slik: "Pappa jobbet mye, men det gjør mannen min også – så det er nok litt det samme". Selv om relasjonen mellom foreldre synes mer symmetrisk i dag, er det tydelig at fedrene i utvalget jobber mer enn mødrene, fedrene tjener mer enn mødrene, og de bruker mer tid på jobben. Det er fremdeles lettere for en mann "å tjene penger" enn "å være far" og "hjemmets kokk".

## 8.5 Noen avsluttende kommentarer

I dette kapitlet er det altså kvinnenes egne livshistorier eller biografier som brukes som empirisk grunnlag. Forskeren var opptatt av å kartlegge hvordan kvinnene fortolket sine middagsvaner i et livsforløp. Fortellingene viser at middagsvaner ikke bare har tette forbindelseslinjer til samfunnsmessige prosesser (se de historiske repertoarene), men også til individuelle prosesser. Dette gjelder for eksempel situasjoner som å flytte på hybel, bli samboer, få barn og skille seg. Av beskrivelsene fremkommer det tydelig at alle slike nye situasjoner og sosiale omstendigheter har konsekvenser for utformingen av middagsmønsteret.

Av kapitlet fremkommer det også at kvinnene oppfatter at måten å tenke og handle på i sin utforming av middagsvaner har visse generasjonskarakteristiske former. Dette kommer særlig tydelig frem i kvinnenes beskrivelser av barndommens typiske middagsretter. Et vanlig utsagn i den sammenheng er: "Mamma laget alltid sånn ..., mens jeg gjør det heller sånn ...". Det kvinnene sikter til er at mor gjerne hadde latt middagen småkoke og putre i jerngryten i flere timer, mens de selv gjerne freser eller wokker middagsingrediensene i en panne på noen minutter. Det er sjelden de yngre kvinnene bruker mer enn 30 minutter på å tilberede en hverdagsmiddag.

## 9 Konklusjoner fra en reise i det norske matkulturelle landskapet

”Det er betryggende at reisen har en arkitektur, og at den enkelte kan bidra med byggesteiner. Den reisende virker sant nok ikke som den som bygger landskaper – det kan overlates til den som holder seg i ro på samme sted – men snarere som den som bryter dem ned og stykker dem opp, som den baron von R. som Hoffmann forteller om. Denne baronen drog omkring i verden og samlet på utsikter” (Claudio Magris, *Donau* 1986:14).

Denne studien kan sees på som *en reise* i det norske matkulturelle landskapet – eksemplifisert ved hjelp av middagsmåltidet. Reisen kan best karakteriseres som en form for tanke- eller undringsreise. I bunnen av reisen lå hele tiden spørsmålet: *Hvordan blir et middagsmønster til?* Billettene på reisen har vært mange – alt fra skjønnlitteratur, reklame-/opplysningsmateriell, internettreff, kokebøker og matprogrammer på TV til historiske materialer, surveyundersøkelser og kvalitative intervjuer. Gjennom de mange utfluktene tok etter hvert det matkulturelle landskapet form – et landskap som må sies å være mye mer spennende og kompleks enn det ser ut til ved første øyekast. De kvalitative intervjuene var særlig viktige for å få en forståelse av den norske middagskulturen. I analysen av intervjuene ble det sett mye på hvordan kvinnene snakket om middagen, samt hvilke muligheter kvinner har. Nøkkelbegrepene var fortolkende repertoarer, ideologiske dilemmaer og subjektposisjoner. Som intervjuer ble man gradvis i stand til å gjenkjenne mønstre i kvinnenes snakk – det var hele tiden spesielle bilder, fortellinger og metaforer kvinnene brukte. I disse avsluttende kommentarene vil det bli sagt litt om de empiriske og teoretiske implikasjonene som har fremkommet av denne studien.

### 9.1 Den norske middagspraksis – en reiseskildring

”Vedlagte prosjekt (...) – vil omforme reisens uforutsigelighet til den vitenskapelige avhandlings ubønnhørlige orden, og regulere stienes virvar og forgreninger, de tilfeldige oppholdene, kveldens uvisshet, de tilbakelagte strekningers asymmetri” (Claudio Magris, *Donau*, 1986:13).

Hensikten med denne reisen var ikke å avdekke én sannhet om det norske middagsmønsteret, men å øke vår kunnskap om dette måltidet og dets betydning i

folks hverdagsliv. Temaet var å undersøke hvordan middagen er organisert, de ulike sosiale formene og interaksjonene som knytter seg til middagsmåltidet, samt hvilke verdier man søker realisert gjennom måltidet. Det ble også sett på hvordan middagen influeres av sosiologiske nøkkelvariabler som kjønn, alder og klasse.

Studien avdekker at det finnes helt bestemte måter å snakke om middag på og helt bestemte måter å praktisere middagen på. Disse måtene å tenke og handle på fremstår som ”helt naturlige” og ”helt selvfølgelige” for kvinnene. Et viktig anliggende ved å legge an en fenomenologisk tilnærming til den norske middagskulturen, er nettopp å bli bevisst de mange naturlighetene i den norske middagskulturen.

### 9.1.1 Middag – et hverdagslig familierituale

Det å spise middag er en selvfølgelighet i den norske matkulturen. Dette er noe de aller fleste nordmenn gjør daglig. De som lever i parforhold - med eller uten barn - spiser middag hyppigst. Denne studien viser at middagsbordet er et betydningsfullt sosialt sted i folks hverdagsliv. På den ene side er det et *fysisk* identifiserbart sted hvor familiemedlemmene samles, men det er også et *symbolsk* sted hvor familien kan oppfylle sine håp og drømmer om familielivet.

Det å fysisk samle familien om et daglig middagsmåltid beskrives ofte som en *vane* og en *rutine*. Ordet rutine har flere betydninger. Det kan sees på som en ferdighet man har oppnådd gjennom øvelse, men også som en helt mekanisk ferdighet. Vane blir gjerne definert som en tilvant atferd eller handlemåte. Når kvinnene i studien bruker ordet vane knytter de ofte til adjektiver som ”inngrodd” eller ”gammel”. Vanemessige handlinger blir ofte beskrevet som motstykket til rasjonelle og intensjonale handlinger, idet man ikke reflekterer over motivene til vanehandling. Målene for vanehandling blir tatt for gitt, og man reflekterer heller ikke over om midlene som blir benyttet for å realisere disse, er dem som er de best egnede; ”det er noe jeg vant til” eller ”slik pleier vi å gjøre det” er typiske utsagn som kvinnene bruker når de skal begrunne sin middagspraksis. Det vil si at man i utformingen av et middagsmønster for en stor del tar i bruk rutinepregede og standardiserte praksiser.

Middagens regelmessighet bidrar til å organisere dagligheten i hverdagslivet: ”Når vi kommer hjem setter vi alltid over potetene og så ..” eller ”på tirsdager er det pannekakedag”. Som beskrevet innledningsvis er det dagligdage gjerne synonymt med noe som er kjedelig, alminnelig og ordinært. Den dagligheten som fremkommer om middagsmåltidet, viser at vaner og rutiner også er noe positivt, ved at et daglig middagsmåltid bidrar til å forme en stabil og sammenhengende opplevelse av en selv og sitt liv; ”jeg er et sånt middagsmenneske” eller ”jeg må ha et varmt måltid i løpet av dagen”. Dette gir det som i fenomenologien gjerne omtales som en naturlig innstilling til livet. Denne naturlige innstillingen har



også mange likhetstrekk med det Giddens (1991) betegner som en ontologisk sikkerhet<sup>55</sup>.

Av materialet fremkommer det at mange små og hverdagslige hendelser kan utfordre den naturlige innstillingen. Dette er gjerne småkriser og uventede hendelser; det kan være en forstuet ankel som hindrer innkjøp av ferske middagsingredienser, et bursdagsselskap, eller at mor må jobbe overtid. Slike hendelser og situasjoner forstyrrer den hverdagslige rytmen, og fører til endringer i middagsmåltidet; ”fordi jeg ikke får handlet må vi ta det vi har i fryseren” eller ”begge sønnene mine skulle bort i dag så da tok jeg meg et speilegg”. Den type endringer viser hvordan rutineaktiviteter aldri vil være helt automatisert. Det vil hele tiden kreve en betydelig årvåkenhet for å lykkes som middagsforvalter.

Det å spise middag er imidlertid noe mer enn en praktisk handling. Den har også et symbolsk innhold som er preget av affektive og ekspressive handlinger - en måte å uttrykke sosiale relasjoner på. Middagen blir på denne måten mer å betrakte som et *rituale* enn en rutine. Det finnes ingen entydig definisjon av dette begrepet. Et fellestrekk ved mange av definisjonene er at ritualer snarere er knyttet til symbolsk verdi enn til praktisk nytte (Seymour-Smith 1986). I denne studien har det på flere måter fremkommet at det som umiddelbart fremstår som en praktisk eller teknisk handling (”få denne maten på bordet til klokka fem”), vil bli utført på en måte som også uttrykker en bestemt kulturell identitet, eller aktørens verdier, slik at disse vil ha en symbolsk eller rituell dimensjon; ”være sammen som en familie” eller ”jeg synes det er viktig at barna lærer gode vaner – at det å spise blir en positiv opplevelse for dem”.

Leach (1954) er blant dem som mener at ritualer ikke kan sees på som en egen atferdskategori, men som et aspekt ved atferd. Han foreslår et kontinuum mellom handlinger hvor de tekniske og praktiske aspektene dominerer, og der hvor rituelle og symbolske aspekter dominerer. Dette må gjøres på en måte som ikke ekskluderer muligheten for å analysere de tekniske aspektene ved det som er å betrakte som rituelle handlinger eller de rituelle aspektene ved det som er å betrakte som tekniske handlinger. De ulike repertoarene som har blitt identifisert i denne studien, viser på flere måter hvordan de ulike handlingene som knytter seg til utformingen av et middagsmønster både har praktiske og symbolske aspekter.

#### **Det historiske repertoar**

- *Praktisk handling*: Finne en oppskrift i en kokebok.
- *Symbolsk handling*: Lage ”mammams kjøttkaker”

#### **Det praktiske repertoar**

- *Praktisk handling*: Skrelle poteter og steke kjøttkakene.
- *Symbolsk handling*: Lage en ordentlig hverdagsmiddag.

---

<sup>55</sup> ”All individuals develop a framework of ontological security of some sort, based on routines of various forms (Giddens 1991:44).

**Det sosiale repertoar**

- *Praktisk handling*: Samle familien omkring matbordet.
- *Symbolsk handling*: Være sammen som en familie.

**Det biografiske repertoar**

- *Praktisk handling*: Erstatte mammas kjøttkaker med italienske kjøttboller.
- *Symbolsk handling*: Løsrive seg fra mammas middagshegemoni, identitetsarbeid, sosial mobilitet.

Som det kommer frem av de ovennevnte punktene har de ulike repertoarene som er identifisert, både et rutinelte aspekt og et rituelte aspekt. På bakgrunn av de resultatene som fremkommer i studien, er det imidlertid mye som tyder på at det å spise middag er en handling hvor det rituelle og symbolske dominerer over det praktiske. Årsaken er de mange ritualiserte kodene som er innlemmet i middagsmåltidet – både hva angår form og innhold. Slik måltidet fremtrer er det nærliggende å karakterisere det som et *hverdagslig familierituale*.

### 9.1.2 Middag – et resultat av sosiale og kulturelle prosesser

Studien viser at begrepet middag ikke er noen objektiv kategori, men et *sosialt produkt* som vi produserer gjennom de repertoarene eller diskursene som er tilgjengelige for oss i historisk tid og i den sosiale konteksten som vi lever i. Det vil si at de ulike tilberedningsteknikkene, matrettene og spisemønstrene former et diskursivt rom. Dette resulterer i bestemte måter å snakke om middag på og bestemte måter å praktisere middag på. Det å navigere i dette diskursive rommet krever at kvinnene tar i bruk et komplekst sett av strukturerte og kulturelle begreper angående rett og gal mat og rette og gale måter å spise middag på.

De ulike ingrediensene som inngår i en middagsrett kan umiddelbart sees på som en naturlig materialitet, men som det vil komme frem av de følgende punktene, vil ulike ingredienser forstås og formes kulturelt. Dette kan beskrives som en *kulturelt kodet oppskrift*. Et sentralt tema i studien er å se nærmere på i hvilke sammenhenger de ulike formene for middag blir betraktet som spiselige (gyldige) og når de blir å betraktet som uspiselige (ugyldige). Dette følger en helt bestemt tidsmessig og rommelig orden. Bruken av den sentrale middagsingrediensen kjøttdeig er et eksempel på hvordan dette kommer til uttrykk i materialet.

Hvordan kommer de betydningsbærende forskjellene i bruken av kjøttdeig frem i det norske middagsmønsteret?

**Hverdagens kjøttdeigretter**

- *Tid*: Mandag til torsdag omkring klokken 17.00
- *Sted*: Kjøkkenbordet
- *Matrett*: Karbonader, kjøttkaker, kjøttsaus bolognese, kjøttgryter

- *Tilbehør*: Kokte poteter, spaghetti, makaroni, ris
- *Betegnelse*: ”Hverdagsmiddag”

#### **Fredagens og lørdagens kjøttdeigretter**

- *Tid*: Fredag og lørdag kveld
- *Sted*: Stue-/spisestuebord
- *Matrett*: Tacos, enchilladas, hamburger, pizza, risotto, lasagne, mousakka
- *Tilbehør*: Ris, pasta, pita, tacoskjell, lomper
- *Betegnelse*: ”Kveldskos”

#### **Søndagens kjøttdeigretter**

- *Tid*: Søndag omkring klokken 17.00
- *Sted*: Spisestuebordet
- *Matrett*: Hjemmelagde kjøttkaker
- *Tilbehør*: Kokte poteter og kokte rotgrønnsaker
- *Betegnelse*: ”Søndagsmiddag”

#### **De problematiske kjøttdeigrettene:**

- *Tid*: Hverdager og søndager
- *Sted*: Gatekjøkken
- *Matrett*: Kebab, hamburger
- *Tilbehør*: Ketchup, Thousand Islands, pommes frites
- *Betegnelse*: ”Junk food”

I disse punktene er det altså forsøkt å vise hvordan de sosiale og kulturelle kode-  
ne kommer til uttrykk når det gjelder middagsretter som er basert på kjøttdeig.  
De ulike kjøttdeigrettene har nokså ulike betydninger. Mens kjøttkaker i brun  
saus konnoterer tradisjonell norsk mat, vil italienske kjøttboller konnotere noe  
moderne og spennende. Videre vil hva som anses som en passende og upassende  
kjøttdeigrett variere i ulike kontekster. En kjøttdeigrett som passer å servere til  
middag på en mandag, er som oftest ikke noe alternativ på lørdagskvelden. Det  
som passer å spise ved kjøkkenbordet er heller ikke et optimalt alternativ ved  
stuebordet. Et typisk eksempel på dette ville være å servere kjøttkaker i brun  
saus som ”lørdagskos”. Som kvinnene gjerne uttrykker det: ”Nei, det ville bli  
helt feil!”. Punktene viser også hvordan visse former for kjøttdeigretter er mō-  
ralsk problematiske middagsalternativer. Det gjelder kanskje først og fremst  
hamburger- og kebabretter, men også det kvinnene omtaler som hel-  
/halvfabrikata (for eksempel frosne karbonader). Det finnes i det hele tatt en rek-  
ke moralske vurderinger og prinsipper som ligger til grunn for utformingen av et  
middagsmønster.

Når kvinnene velger mellom ulike middagsretter gjør de det gjennom betydning-  
er og konvensjoner som er tilgjengelig i den norske middagskulturen. Middagen  
er altså ikke bare et repertoar av ulike praksiser, men også et *system av mening*.  
Middagen representerer således en lang historie av meningsfullt arbeid og tē-

tydninger som vi har arvet i vår matkulturelle praksis. Det vil si at de ulike matrettene som til sammen utgjør et middagsmønster, kan sees på som et resultat av muligheter og begrensninger som utfoldes innenfor middagskulturen. Det er imidlertid mye som tyder på at valget av middagsretter har mer å gjøre med begrensninger enn muligheter.

### 9.1.3 Middag – gode og dårlige tallerkenmodeller

Det er mange kamper i det sosiale livet om hvordan ting bør forstås. Forskere som studerer diskurser er interessert i hvordan folk mobiliserer mening, samt hvordan noen tolkninger blir dominerende. For Foucault (1972) er ikke makt en form for eiendom folk har, men en effekt av diskurser. Når vi definerer noe på bestemte måter, for eksempel god og dårlig middag, produserer vi en særegen kunnskap som bringer med seg maktforskjeller mellom grupper. Et sentralt poeng i den diskursanalytiske tilnærmingen er at hendelser, mennesker og sosiale fenomener er subjekter for en mengde, mulige konstruksjoner og representasjoner. Gitt at det alltid vil finnes flere diskurser som omgir et sosialt fenomen, for eksempel middag, som tilbyr alternative syn og ulike muligheter for handling, følger det også noen konstruksjoner eller diskurser som vil være mer dominerende og ”riktige”/”naturlige” enn andre (Burr 1995). Hva er så de dominerende forståelsene av henholdsvis en god og en dårlig middag? I den sammenheng blir det foretatt en systematisk samling av de kontekstene som begrepene inngår i. Analysen består i å vurdere begrepens kontekster og konnotasjonsfelt. Det blir identifisert tre fremtredende tallerkenmodeller for god eller ordentlig middag:

- Den *tradisjonelle* tallerkenmodellen
- Den *trendy* tallerkenmodellen
- Den *terapeutiske* tallerkenmodellen

Begrepet modell egner seg særlig godt i denne sammenheng. På den ene side kan modell sees på som et mønster eller form noe skal lages etter, men det kan også sees på som et mål eller et forbilde. Dette kan sees på som et verdiendepunkt – forstått som noe som er ønskelig eller uønskelig. De tre tallerkenmodellene har nokså ulike verdiendepunkter. Den *tradisjonelle* har til hensikt å realisere verdier som nasjonal og familiær tilhørighet, den *trendy* har til hensikt å demonstrere matkulturell kompetanse og klasses tilhørighet, mens den *terapeutiske* har til hensikt å unngå sykdomstilstander og oppnå god helse. Disse tre tallerkenmodellene konstruerer således nokså ulike versjoner av hva som er å betrakte som en god middag.

### Den tradisjonelle tallerkenmodellen

For eksempel:  
”Mammas kjøttkaker”



”Ordentlig middag – da tenker jeg sånn som gamlemor; bestemor eller mor. Litt gammeldags middag – god, gammel – hvor råvarene liksom er plukket ut. Hjemmelagde kjøttkaker, stek og sånn - ikke noe halvfabrikata. At det er hjemmelagd saus og suppe og sånn. Det er virkelig ordentlig middag. Og det lager jeg svært sjelden. Jeg tror jeg har lagd stek én gang i mitt liv” (Elin).

### Den trendy tallerkenmodellen

For eksempel:  
”Greske kjøttboller”



”En ordentlig middag må inneholde både forrett og en hovedrett av type lammekjøtt, laks eller sånn god fisk. Kanskje to salater også. Vi bruker veldig mye poteter også, men ikke sånne vanlige da, mer sånn pimpernell eller mandelpoteter. Og gjerne litt vin til maten. I dag spiste vi rå fisk; sushi - og så hadde vi skjellsuppe etterpå. Vi spiser ikke sånn kjøttkaker i brun saus. Hvis vi skal ha kjøttkaker

blir det veldig viktig å ha andre ting oppi – så det ikke blir tradisjonelle norske kjøttkaker” (Marit).

### Den terapeutiske tallerkenmodellen

For eksempel:  
”Grillet laks med agurksalat”



”Når jeg tenker på ordentlig middag så tenker jeg på fisk. Hvis vi har hatt fersk fisk med poteter og ordentlig med grønnsaker, så er det en ordentlig middag for meg. Det er det sunneste. Kjøttkaker er jo på en måte også en ordentlig middag, men det er jo ikke så kjempesunt. Det er jo så mye saus og sånn styr ved siden av, men det er veldig godt! (Anne).

Som det fremkommer av disse beskrivelsene vil middagen være gjenstand for konkurrerende representasjoner – en god middag kan være slik mamma laget den (den tradisjonell tallerkenmodellen), den kan bestå av ny og moteriktig mat (den trendy tallerkenmodellen) eller den kan bestå av sunne næringsmidler (den terapeutiske tallerkenmodellen). Dette viser nettopp hvordan en middag ikke kan sies å være god eller ordentlig i seg selv, men i forhold til hvilke verdier den skal realisere. De ulike beskrivelsene kan også sees på som argumenter – satt frem for å styrke egen posisjon og praksis som middagsforvalter. Det neste steget i analysen blir derfor å se nærmere på hvordan kvinnene kontekstualiserer disse versjonene, samt hvilke konsekvenser de ulike versjonene har. To nøkkelbegreper i denne sammenheng er ideologiske dilemmaer og subjektposisjonering.

Før dette blir drøftet bør det også nevnes at en ordentlig middag ikke bare må sees i forhold til hvilke verdier som ønskes realisert, men også i relasjon til noe annet. Det vil si at hva vi legger i begrepet ”ordentlig middag” alltid vil være relasjonelt. En ordentlig middag har en betydning fordi det også eksisterer ord og begreper for hva som er å betrakte som en dårlig eller ”feil” middag. Det typiske eksemplet kvinnene gir på spørsmålet om hva de mener er dårlig middag er ”ferdigpizza” eller ”frossenpizza”.

### Den tabubelagte tallerkenmodellen

For eksempel:  
”Frossenpizza”



”Pizza Grandiosa er dårlig middag. Det er veldig sånn fortlagd. Det metter, men det smaker ikke så voldsomt. Det hender vi har det likevel, altså!” (Hanne).

Denne matretten oppfyller ikke kravene til en middag – verken hva angår form eller innhold. Dette kommer blant annet frem av bildene og fortellingene kvinnene bruker for å beskrive denne type middagsmat. Dette er å betrakte som ”slurvemat”, ”pytonmat” ”vomfyll”, ”pappsmak”, ”sliten-og-sulten-greie” eller ”nødløsning”. I de tilfellene kvinnene har valgt å servere denne type mat til middag, blir dette hele tiden forklart og rettferdiggjort; ”datteren min skulle på håndballkamp”, ”mannen min var bortreist” eller ”jeg var så forkjølet at jeg ikke ørket å lage middag”. Det er altså ikke et ønskelig alternativ, men det har skjedd. Denne type fortellinger sier mye om hjemmekokkens individuelle handlingsrom – hvilke muligheter de faktisk har i utformingen av et middagsmønster. Det er også tydelig at noen konstruksjoner eller formuleringer er mer tilgjengelige eller mulige enn andre. Kvinnenes beskrivelser viser at det er mye lettere for dem å si ”i dag spiste vi fiskeboller” enn å si ”i dag spiste vi Pizza Grandiosa”. Dette kommer blant annet frem av at det ikke er nødvendig å synliggjøre valget av middagsretter som fiskeboller. Dette blir derimot nærmest oversynlig i de tilfellene hvor matretter av typen *Pizza Grandiosa* har stått på menyen.

Det er viktig å poengtere at man innenfor den diskursanalytiske tilnærmingen ikke er opptatt av hvorvidt pizza faktisk er å betrakte som en dårligere middag enn fiskeboller. Det man er opptatt av, er hvordan noe blir bra eller dårlig, galt eller riktig. Dette kan også sees på som dannelsesidealer. Det vil si de verdier og idealer som kvinnene strever etter og som er målestokk for deres hverdagslige handlinger. På bakgrunn av slike mål er det at middagsretter skapes om og formes inn i kategorier som ”spiselige” og ”uspiselige” i ulike kontekster. Kvinnene kan eksperimentere med nye versjoner, men det er ingen garanti for at det blir akseptert. Det å spise pizza eller sushi på julaften vil være et typisk eksempel på

uakseptabel praksis. Julekveldsmiddagen har ikke som verdiendepunkt å være noe nytt og spennende, men å være en ivaretagelse av norske og familiære tradisjoner.

Det bør også nevnes at det finnes situasjoner hvor det vil være helt akseptert å lage en dårlig middag. Et typisk utsagn i materialet er: ”De dagene jeg er alene, lager jeg ikke en ordentlig middag og setter meg ned liksom”. Middagen er et sosialt måltid, og de sosiale omstendighetene har mange konsekvenser for middagsmønsteret. Middagen blir særlig viktig når man lever sammen med flere. Videre blir det stilt mye strengere krav til middagens form og innhold når alle familiemedlemmene er samlet under måltidet enn når én eller flere av familiemedlemmene er fraværende under måltidet.

Som det kommer frem av de to sistnevnte punktene er middagen mer å betrakte som en diskursiv utførelse enn et naturlig faktum. Man er ikke fri til å utforme et middagsmønster slik man ønsker. Det er et resultat av en sosial og kulturell historie som er strengt moralsk definert.

#### 9.1.4 Middag – en moralsk forpliktelse

Når kvinnene skal begrunne sin middagspraksis, får man umiddelbart inntrykk av at dette er styrt av praktiske repertoarer; ”jeg lager sånn mat som er rask og enkel”, ”det går stort sett i sånn mat som er relativt rask å lage fordi vi er sultne når vi kommer hjem og må få maten raskt på bordet” eller ”jeg er yrkesaktiv og har ikke all verdens tid til å kokkelere når jeg kommer hjem på ettermiddagen”. På bakgrunn av slike utsagn vil det være lett å konkludere med at kvinnene i sin middagspraksis tar mer hensyn til praktiske forhold enn de tar hensyn til forhold som knytter seg til moral, verdier og normer. Slik er det altså ikke. Hvis det praktiske hadde dominert, hadde nok kvinnene i mye større grad valgt å droppe middagen, erstatte middagen med brødmat og lignende, samt at de også ville brukt mer ferdigmat, eller rett og slett spist noe i kiosken på vei hjem.

Denne type beskrivelser ser snarere ut til å være en form for hverdagsretorikk som hjelper kvinnene ut av et moralsk problem – hvordan de skal hanske med de ideologiske dilemmaene de støter på i sin daglige middagspraksis. Dette kommer blant annet frem av de mange forklaringene, unnskyldningene, rettfærdiggjøringene og sammenligningene kvinnene benytter seg av når de skal forhandle om en gyldig posisjon for seg selv; ”jeg skulle ønske vi hadde spist mindre sånn halvfabrikata, men ...”, ”Vi burde ha spist mer fisk, men ...” eller ”Når jeg tenker på ordentlig middag så er det liksom sånn mat som mamma laget, men hun var jo hjemmeværende – og det er dessverre ikke jeg ..” osv. Denne type beskrivelser viser hvordan kvinnene har mange idealer de streber etter å realisere i sin daglige middagspraksis.

De middagsidealene kvinnene beskriver, forteller også noe om de mange utopiene som fremkalles i mathverdagen. En av utopiene kan sies å være drømmen om det perfekte middagsmåltidet – det vil si et måltid som i form og innhold er pre-



get av den totale orden. Materialet viser tydelig at denne drømmen aldri kan realiseres. Det vil alltid oppstå noe som skaper uorden; en posesaus, et barn som ikke liker maten, en voksen som må jobbe overtid, et vannglass som veltes, en fotballtrening som må nås osv.

Når man ser nærmere på beskrivelsene, fremkommer det altså at kvinnene først og fremst opererer innenfor en moralsk diskurs. Denne er relativt strengt definert. Det fremkommer mange normative former for rett og gal atferd knyttet til utformingen av et middagsmønster. Når kvinnene skal beskrive og begrunne sin praksis, foregår det hele tiden en aktiv seleksjon av passende repertoarer. Slike ytringer får gjerne status som fakta; ”slik er det bare” eller ”det er helt naturlig” – enten det er at kjøttkaker er upassende som lørdagskos eller at frossenpizza er å betrakte som en dårlig middag. Det foregår en kontinuerlig reproduksjon av de konvensjonelle formene for middagspraksis – i hverdagsnakk, i kokebøker, i ukeblader, i kantiner, på TV, blant eksperter osv. Det er i dette diskursive rommet man finner den totale summen av praksiser som vi konvensjonelt forstår som ”gode middagsvaner”. Dette er den kulturelt dominante eller hegemoniske måten å forstå rett matpraksis på.

Selv om det egentlig ikke gis så mange mulige måter å praktisere middag på, har kvinnene også muligheter til å eksperimentere med nye versjoner, men det er ingen garanti for at dette blir akseptert. Som nevnt, vil det å spise sushi på julaften være et typisk eksempel på noe som vil blitt sett på som ”rart”. Enda verre vil det selvfølgelig være å spise Pizza Grandiosa. Det å spise sushi på julaften vil nok først og fremst bli forstått som et resultat av en form for avstandstaken eller opprør mot norske mattradisjoner, mens det å spise Pizza Grandiosa snarere vil bli tolket som en form for moralsk fordervelse eller ren ignoranse. Det sistnevnte kommer blant annet frem i lærerens beskrivelse av sine ungdomsskoleelevers middagsvaner. Hennes påstand er at flere av hennes elever sjelden spiser med kniv og gaffel, middagen spiser de ”på fjøla” og julekveldsmåltidet består av ”frossenpizza”. Dette er altså en følge av at foreldrene ikke bryr seg.

En av de store fortellingene om moderne norske middagsvaner er at det foregår et forfall. Denne fortellingen har også sivet inn og blitt en del av kvinnes hverdagsforståelse. Som det kommer frem i denne studien er gruppen med dårlige middagsvaner svært liten – det vil si ”såne som erstatter middagen med et gatekjøkken-/bensinstasjonsmåltid flere ganger i uken (under én prosent)<sup>56</sup> eller ”såne som nesten aldri spiser middag” (under én prosent). På bakgrunn av diskrepansen mellom empiriske forskningsresultater og de mest fremtredende forestillingene om moderne middagsvaner, er det nærliggende å stille spørsmål ved hva det er som gjør at slike forestillinger får en slik gjennomslagskraft?

I måltidsstudien (Bugge og Døving 2000) er temaet i stor grad knyttet til det kvantitative normalitetsbegrepet. Forskningsspørsmålene som man ønsket å besvare knyttet seg i hovedsak til hvor mange og hvem som hadde et avvikende

---

<sup>56</sup> Tallene er hentet fra måltidsstudien (Bugge og Døving 2000).

måltidsmønster. I denne studien er man mer opptatt av det kvalitative normalitetsbegrepet, det vil si å kartlegge hva som betraktes som rett ("normalt") og galt ("avvikende"), og hvordan dette beskrives.

I likhet med de mange praktiske begrunnelsene kvinnene gir, er det mye som tyder på at det å snakke om "de andre" – slike som har en middagspraksis som avviker fra de sosiale normene - også er en måte kvinnene kan håndtere de ideologiske dilemmaene de støter på i sin egen middagspraksis. Det blir gitt mange eksempler på praksiser de ønsker å ta avstand fra; "de som spiser pizza på julaften" eller "de som bare spiser makaroni med ketchup på" eller "sånne som ikke spiser middag samlet". Gjennom å reagere på slike praksiser styrker kvinnene sine egne middagsvaner. Selv om eget middagsmønster er fullt av mangler og avvikelser fra idealene, er det tross alt ikke "så ille".

#### 9.1.5 Middag – en sentral del av kvinnes posisjonering og selvforståelse

Gjennom studien fremkommer det at middagen på mange måter spiller en viktigere rolle i kvinners liv enn i menns. Det å lage middag til sin familie er et typisk kvinnelig anliggende. Av beskrivelsene fremkommer det at kvinnene generelt synes det er litt ubehagelig å innrømme at de har en tradisjonell arbeidsdeling på kjøkkenet. Ideelt sett bør mann og kvinne "dele likt", men dette blir sjelden gjennomført i praksis. Dette blir forklart og rettfærdiggjort på flere måter.

At det er kvinner som forvalter og utfører de fleste av de gjøremålene som knytter seg til middagen kommer særlig tydelig frem på oppfølgingsspørsmålene til kvinnene som har svart "vi deler på å lage mat". En av kvinnene svarer følgende på hva denne delingen innebærer: "Jeg bestemmer hva vi skal spise og tar det frem fra fryseren .. så lager han middag de dagene jeg har senvakt". En annen kvinne svarer slik på spørsmålet om når mannen laget middag sist: "Laget middag?! Han varmet vel opp noe kylling på mandag". Materialet viser tydelig at kvinnens og mannens styrkeforhold på kjøkkenet er nokså ulik. Mens kvinnene har en forvalterposisjon, har mennene en mer utførende posisjon. I mange tilfeller er heller ikke mannens deltakelse direkte knyttet til maten eller måltidet; "han tar seg av barna mens jeg lager maten".

Den umiddelbare begrunnelsen kvinnene gir for den systematiske kjønnsforskjellen er at det er "mest praktisk" at hun lager maten. Kvinnes yrkesdeltakelse er som oftest noe mindre enn mennenes. Mange mener at de har mye bedre kunnskaper om mat og matlagning enn sine menn. Som en del uttrykker det: "Jeg har bedre rutine på dette her med middagslagningen", "Jeg gjør det raskere" eller "Jeg er mer innarbeidet". Når man ser nærmere på de praktiske begrunnelsene, er det imidlertid mye som tyder på at det er mer enn pragmatisme som ligger til grunn for disse betraktningene. Det er også sterke kulturelle forestillinger om at det er kvinnelig å lage mat. Det å lage ordentlig middag til sin familie er en viktig del av kvinnes identitetsforståelse, og var tydelig implisert i realiseringen av den ideelle familie og det ideelle hjem.



Studien viser at middagsmåltidet er svært sentralt som sosial og kulturell ressurs når kvinnene skal fortelle om seg selv og sitt liv. Gjennom middagsbeskrivelsene fremkommer det ikke bare hvordan de posisjonerer seg og hvordan de forstår seg selv, men også hvordan de øver kritikk mot seg selv og andre, samt hvordan de rettferdiggjør egen praksis. Det er også tydelig at kvinnene søker bekreftelse på sin middagspraksis ved å se hvilken verdi den har for andre – dette kan være *betydningsfulle andre* som egne mødre, venninner, barn eller ektemenn, men også *generaliserte andre* som for eksempel norske matdiskurser formidler gjennom mediene og opinionsdannere (Bugge 2003).

Kvinner som ikke lager mat blir generelt sett ned på. Slike som ”bare smører noen brødskeer” eller ”stort sett serverer makaroni med ketchup på til middag” er typiske eksempler på *de andre* – slike som kvinnene ikke ønsket å identifisere seg med. Det er i det hele tatt lite åpent for kvinner å si noe sånt som ”vi pleier å bestille mat som vi får levert på døren” eller ”barna mine er ikke noe glad i middag – derfor lager jeg sjelden middag” eller ”det går stort sett i ferdigpizza og den type produkter”. Som det kommer frem av studien er det fortsatt, selv etter feminist diskursens inntreden på kjøkkenet, slik at kvinners evner og innsats på kjøkkenet er en viktig måte å vurdere en kvinnes kvinnelighet og moderlighet på. En konsekvens av dette er at det å lage middag ikke bare kan knyttes til den fysiske frembringelsen av en matrett, men det å lage middag er også å betrakte som omsorg som omhandler familiens følelsesmessige og sosiale betingelser.

Det finnes altså et nettverk av sosiale og kulturelle konvensjoner som tillater visse handlinger. Slike kontekster er ikke objektive, men fungerer som intersubjektivt fortolkende og konstruerte rammer. Det er sosialt trygt å bli speilet som ”verdifulle” – for eksempel det å være en god mor og kone. I den hverdagslige retorikken ville det imidlertid være upassende å si; ”jeg er en ordentlig kvinne”. Dette blir pakket inn i uttrykk som ”jeg synes det å samles om en ordentlig middag er veldig viktig – og det prøver vi å få til så godt som daglig”. Dette viser at det å lage middag er noe man gjør i forhold til andre. De relasjonelle premissene vedlikeholdes gjennom aktørers gjensidige bekreftelse.

Studien viser at det både er tvang og valg involvert i det å lage et daglig middagsmåltid. På den ene side er det noe kvinnene vil gjøre og på den annen side er det noe de er tvunget til å gjøre. Selv om det finnes en større variasjonsbredde i måter å være kvinne på i den yngre kvinnegenerasjonen, viser materialet at det også for yngre kvinner er nokså fastlagte mulighetsstrukturer – alle muligheter er ikke like mulig. Det er noen valg som er lettere å ta og å gjøre til en del av seg selv – disse blir ofte så selvsagte at det er vanskelig å se om det er et valg eller tvang – det er ”helt naturlig” for kvinner å lage middag til sin familie.



Gjennom sin middagspraksis forsøker de å imøtekomme både de mange forventningene de stiller til seg selv og de forventningene som de møter fra omverdenen. På denne måten får middagen en egenverdi som muliggjør meningsfull innsats og personlig tilfredsstillelse.

Den populære fremstillingen av kvinner som lager mat til sine familier er at de gir det beste av seg selv - tid, omsorg, sjenerøsitet og kjærlighet. Studien viser at posisjonen som familiens middagsforvalter også gir muligheter til maktutøvelse og kontroll. Dette kommer kanskje særlig til uttrykk i relasjonen mellom mødre og barn. For det første gir det mor symbolsk makt når hun definerer og kategoriserer rett og gal middagsmat (”hvis datteren min fikk velge fritt, ville hun ha spist pølser hver dag, men ...”). Videre gir mødrenes regulering av atferd dem en form for disiplinær makt (”søling med mat tolererer jeg ikke” eller ”vi har en sånn krok ute i gangen hvor de må stå hvis ..”). Av kvinnenes beskrivelser fremkommer det at de opplever det som problematisk å utøve makt i form av å presse, tvinge eller straffe sine barn. Til tross for de mange beskrivelsene av hvordan barneoppdragelsen har blitt mindre streng, er det lite som tyder på at det daglige middagsmåltidet er preget av ”fri oppdragelse”. Når man ser nærmere på alle detaljene omkring gjennomføringen av middagsmåltidet kommer det frem at barnas handlingsrom er relativt lite. Det kan nærmest se ut som om middagsbordet er det arketypiske stedet for oppdragelse og sosialisering: ”Kom og spis!”, ”sitt pent!”, ”ikke pirk i maten!”, ”du må smake!”, ”vent til de andre er ferdig!”). Slike tilsynelatende små avgjørelser er en viktig del av den mikromakten som

skjer i hverdagslivet. En konsekvens av middagens betydning for kvinners selvforståelse og identitet er nettopp at det er vanskelig å gi fra seg kontrollen.

Når det gjelder middagslagingens betydning i kvinners liv kan man oppsummere det som en form for praksis som sitter i hodet, i hånden og ikke minst i hjertet. Dette viser hvordan tillaging av middag overskrider det tradisjonelle skillet mellom teori og praksis. Det har også betydelige sosiale, kulturelle og emosjonelle potensialer.

#### 9.1.6 Middag – smak og behag kan diskuteres

Vi liker å fremstille Norge som et land preget av økonomisk og sosial likhet. En konsekvens av dette er at det tradisjonelt har vært en kultur som har vært relativt lukket for å diskutere forskjeller – ”smak og behag kan ikke diskuteres”. Denne studien viser på flere måter hvordan nettopp smak fungerer som viktig for hvordan man klassifiserer seg selv og andre, samt hvordan man legitimerer egen smak. Avhengig av hvor man plasserer seg i det sosiale hierarkiet er det noen smaker som er å betrakte som ”gode” og andre som ”dårlige” eller ”vonde”.

Kvinnene som ble rekruttert til denne studien er i all hovedsak representanter for lavere middelklasse og arbeiderklasse – gjerne omtalt som ”folk flest” eller ”vanlige folk”. Det ble også rekruttert noen typiske representanter for den urbane middelklassen. Når kvinnene skal plassere seg i det sosiale hierarkiet bruker de imidlertid ikke begreper som arbeider- eller middelklasse. I den hverdagslige retorikken blir dette omskrevet til utsagn som ”vi er som folk flest” eller ”jeg er annerledes”. De kvinnene som beskriver seg selv som ”folk flest” er typiske representanter for det man tradisjonelt kategoriserer som arbeider- eller lavere middelklasse, mens de som beskriver seg selv som ”annerledes” er typiske representanter for den urbane middelklassen.

En typisk beskrivelse av middagsvaner blant kvinnene som definerer seg som folk flest er: ”Jeg har ikke sans for all den nye og fremmede maten med sterke krydder”. Dette står i sterk kontrast til middelklassekvinnens beskrivelser: ”Hvis vi skal ha kjøttkaker, så må vi liksom lage noe som er litt annerledes. Da blir det veldig viktig å ha andre ting oppi så det ikke blir tradisjonelle norske kjøttkaker liksom”. Middelklassekvinnens prosjekt er nettopp å være nyskapende og annerledes og å skille seg fra folk flest på vesentlige måter. Det er viktig å være åpen for nye smaker. Det viser at man er i takt med tiden og har den rette matkulturelle kompetansen. Denne type utsagn viser hvordan valget av middagsretter også er et mer eller mindre bevisst uttrykk for kvinnenens sosiale tilhørighet og aspirasjoner i det sosiale livet. Kvinnen vil gjennom bruk av bestemte ingredienser, matretter og spiseformer forsøke å indikere eller forsterke sin egen prestisje i andres øyne. Dette handler noe om kjøpekraft, men kanskje enda mer om behovet for å differensiere seg. Det å lage mat er altså ikke noe bare de urbane middelklassekvinnene gjør for å behage mann og barn, men også for å uttrykke seg selv.

En av de urbane middelklassekvinnene i materialet kan fortelle at sushi har stått på menyen den dagen intervjuet blir foretatt. Mange av de middagsrettene som de urbane middelklassekvinnene beskriver som sentrale i sitt eget middagsmønster, er imidlertid nesten fraværende i tall som fremkommer i surveyundersøkelser om den norske befolkningens spisevaner. Når det hevdes at for eksempel sushi og chicken tikka er blitt ”populært i Norge”, er dette altså ikke i betydningen vanlig eller utbredt blant folk flest, men snarere noe trendsettende og moderne. Det finnes mange kilder som kommuniserer hva som er moteriktig mat, for eksempel TV-kokker, filmer, magasiner, reklame, kokebøker og matvareprodusenter.

Av studien fremkommer det at det å kjenne til den moteriktige maten altså synes å være særlig viktig for den urbane middelklassekokken. Det å følge moten blir gjerne sett på som en differensierings- eller distanseringsstrategi. En differensieringsstrategi ved tilberedning av en motemiddag vil nettopp være å sette sammen uventede kombinasjoner. En annen vil være å bruke fremmede og eksotiske smaksregler. I *Bokmålsordboka* (1997) kan vi lese følgende om betydningen av ordet mote: ”rådende smak og stil”, noe som er ”moderne” og ”tidsmessig riktig”. Med begrepet rådende smak kommer det nettopp frem at det eksisterer et smakshierarki. Et karakteristisk trekk ved de siste tiårenes middagsmønster er en tiltrekking til matvarer og -retter som kommer fra fjerne strøk – for eksempel Kina, Japan, Burma, India. Det er imidlertid middelhavslandenes mat som synes å være særlig trendsettende. Det kontinentale matvanemønsteret blir mote i Norge på 80-tallet – det er etter dette nordmenn for alvor blir kjent med basilikum-pottene, olivenoljen, pestosausen, serranoskinken, fersk parmesan, balsamico og crème fraîche.



Av studien fremkommer det at *hvitløk*, *basilikum* og *olivenolje* antakelig er de mest fremtredende identitetsmarkørene i den urbane, hegemoniske middelklassens middagsmønster. Dette er noe man ”bør like” hvis man vil være en del av den urbane middelklassens matkulturelle system. Av materialet fremkommer det at det også finnes en rekke eksempler på mat og -retter man ”ikke bør like”. Når middelklassekvinner forteller at de ikke spiser taco og frossenpizza fordi det ”smaker vondt”, er det ikke den sensoriske smaken det siktes til, men at denne type mat er feil og umoderne. Når man legitimerer sin egen smak, er det typisk

at man snakker om hva man ikke liker eller som den ovennevnte middelklassekvinnen sier det: "tradisjonelle kjøttkaker smaker vondt". Smak er kanskje først og fremst avsmak, avsky eller intoleranse for andres smak – med andre ord – "du er hva du ikke spiser!" Et sentralt poeng ved disse differensierings- eller distanseringsstrategiene er å uttrykke konformitet med egen gruppe kombinert med distansering fra andre. I sosiologisk litteratur blir moteforandringer gjerne beskrevet som en prosess hvor de underordnede grupper vil forsøke å imitere for eksempel maten og klærne til overordnede grupper, og at de overordnede gruppene forlater gamle - og finner nye - statusmarkører som igjen understreker deres ulikhet fra de underordnede gruppene. Dette bidrar også til en kontinuerlig endring av statusmarkører. Når meksikanske matprodukter fyller mange hyllemeter på Rimi, smaker de ikke lenger "godt", men "vondt" for den matkulturelle eliten. I sin helhet viser kvinnenens beskrivelser av egen middagspraksis at disse også fungerer som sosiale historier som forteller noe om klasses tilhørighet og sosial mobilitet.

### 9.1.7 Middag - både stabil og i endring

Denne studien viser at de norske middagsvanene er i kontinuerlig endring – enten det gjelder bruk av råvarer, tilberedningsmetoder eller kulturelle forståelser av mat. Slike endringer skjer imidlertid ikke raskt og dramatisk, men kan snarere beskrives som langsomme prosesser. Matvaner er generelt preget mer av konservatisme enn av radikalisme. Det at matvaner endres sakte må blant annet sees i sammenheng med vanehandlingers stabile karakter.

Studien viser også at det skarpe motsetningsforholdet som gjerne skapes mellom norsk og utenlandsk mat i offentligheten, på mange måter er forfeilet. Det norske kjøkken har gjennom uminnelige tider mottatt impulser utenfra. Gjennom hele det 20. århundre er det nærliggende å snakke om en felles europeisk matkultur, preget av fransk dominans. Samtidig har de enkelte europeiske landene beholdt sine nasjonale særpreg. De fleste endringene i det norske kjøkkenet gjennom de siste hundreårene har kommet fra Danmark, men også Tyskland, Nederland, Storbritannia og middelhavslandene har bidratt med mange kulinariske impulser. I den seneste tid er det mye som tyder på at det særlig er middelhavslandene – i sær det italienske kjøkken - som har hatt stor innvirkning på norske middagsvaner. Dette oppfattes ikke bare som moteriktig mat (ruccula, olivenolje, parmaskinke, basilikum), men også som sunn mat - "middelhavsdietten" - i den norske middagsdiskursen.

Gjennom de historiske kontekstene fremkommer det også at det eksisterer en rekke sosiologiske kontinuiteter. Det har alltid vært den kulturelle og økonomiske eliten som har ledet an når det gjelder endringer. Dette gjelder helt fra de rike og fornemme vikingehøvdingene og frem til dagens urbane middelklasse. En annen sosiologisk kontinuitet er den generelle skepsis ny mat gjerne blir møtt med. Et eksempel på dette er risengrynsgrøt. I dag oppfattes denne retten som et typisk eksempel på norsk tradisjonsmat – slik var det imidlertid ikke da denne fremmedartede danske matretten ble introdusert i den norske matkulturen. Av

det historiske materialet fremkommer det at denne retten nettopp var gjenstand for mye av den samme skepsis og kritikk som pizza blir møtt med i dag. Den eldre generasjonen var blant annet redd for at den nye grøten ville fortrenge den tradisjonsrike norske rømmegrøten.

Av de historiske materialene kommer det også frem at det tar lang tid før en ny matrett får et autentisk preg. Et eksempel på dette er innlemmelsen av den italienske spaghettsausen bolognese i den norske middagskulturen. Det å steke mat i olivenolje, bruke flådde tomater, hvitløk og vin var fremmedartet for 60-tallets hjemmekokker. En konsekvens av dette var at sausen ble fornorsket – man stekte kjøttet i margarin og tilsatte en teskje med tomatpuré. Det var heller ikke uvanlig å servere kokte poteter sammen med matretten. Samtidig som bolognessausen gjennom de siste 40 årene har fått et mer autentisk preg, har den også blitt et helt naturlig innslag på norske middagsbord. Dette kommer blant annet frem av et lite hjertesukk fra en 8-år gammel gutt i Aftenpostens barnespalte. Han synes det var ugreit at moren hans lager så mange rare og utenlandske matretter til middag. Han foretrekker norsk mat – pizza og spaghetti er det som står øverst på ønskelisten.

Den viktigste endringen mellom fortidens og nåtidens middagsmønster er at hjemmekokken har fått et rikere, multikulturelt vokabular og større tilgang på ingredienser. De yngre kvinnene velger også ofte andre tilberedningsteknikker enn det 60- og 70-tallets hjemmekokker gjorde. Mens mor og bestemor lot middagen småkoke og putre i jerngryten, vil datteren frese eller wokke middagsingrediensene i en wokpanne. Mens mor og bestemor tilberedte lapskaus, tilbereder datteren retter som "Rett i wok'en". Mor og bestemor krydret med salt og pepper, og serverte flatbrød til lapskausen. I woken krydres det med både chili, hvitløk og soyasaus. Det serveres ris til middagen.



En annen viktig endring man kan spore i de norske middagsvanene gjennom de siste tiårene, er den økte bruken av kald mat. Dette har ikke bare åpnet muligheten for å erstatte kokte grønnsaker med råkost og salater. Man ser også at de tra-



disjonelle varme sausene (brun og hvit) i mange tilfeller erstattes med kalde sauser av typen vinaigrette, pesto, salsa, guacamole, tzatziki, aioli, majones, creme fraîche, og rømme – for å nevne noen. Det er også tydelig at kalde matretter har fått større aksept som middagsmat (for eksempel pasta-, kylling-, tunfisk- og skalldyrssalater, cous-cous og sushi). I tillegg finnes det også en del middagsretter som verken kan sies å være varme eller kalde (for eksempel taco, pita og pai).



Selv om innslaget av utenlandske matretter har økt, er det lite som tyder på at det som oppfattes som norske middagsretter har blitt marginalisert. Det er den tradisjonelle tallerkenmodellen som dominerer på norske middagsbord. Det vil si kjøtt eller fisk, med poteter og grønnsaker. Når kvinner blir spurt om hva som kjennetegner deres middagsvaner, er det typiske svaret: ”Vi spiser vanlig norsk mat”. Dette uttrykket viser seg å være et resultat av både tradisjon og integrasjon. En typisk norsk middagsuke består av det kvinnene beskriver som ”tradisjonelle retter”, ”utenlandske retter” og ”hjemmelagde retter” og ”lettvinde retter”.

bare lave priser

 <p>9,- Fiskefingere, Topprom, 375 g 24,00 pr. kg</p>	 <p>10,- Bergsmo Pølsegrøt, Søme, 450 g 22,00 pr. kg</p>	 <p>15,- Pølseboller, Høy Mat, 500 g 33,00 pr. kg</p>	 <p>20,- Fiskekaker, Høy Mat, 100 g 20,00 pr. kg</p>
 <p>25,- Kjøttboller, Søme, Høy Mat 400 g, 25,00 pr. kg</p>	 <p>35,- Hakkede Kylling, Tynn, 2000 g 84 x 3 kg, 25,00 pr. kg</p>	 <p>35,- Kjøttboller, Søme, Høy Mat 400 g, 28,00 pr. kg</p>	 <p>98,- Saus, Søme, Høy Mat, Høy Mat 1000 g, 98,00 pr. kg</p>
 <p>20,- Kjøttboller, Søme, Høy Mat, Høy Mat 300 g, 20,00 pr. kg</p>	 <p>29,- Kylling, Søme, Høy Mat, Høy Mat 700 g, 40,27 pr. kg</p>	 <p>30,- Pizza Grandiosa, Høy Mat, Høy Mat, Høy Mat 321 g, 30,00 pr. kg</p>	 <p>48,- Kjøttboller, Søme, Høy Mat, Høy Mat 1 kg, 48,00 pr. kg</p>

**TJUEFEM ÅR**  
med bare lave priser

Denne reklamen er betegnende for svarene man får på spørsmålet om typiske middagsretter som kvinnene bruker: "Vi spiser alt fra fiskeboller og karbonader til kylling, taco og pizza". Det typiske er at kvinnene lager en referanselinje fra det tradisjonelle og ordentlige til det mer moderne, og til slutt det problematiske. Middagens credo er "variasjon", men det er relativt sett et begrenset antall former for variasjoner som er mulig. Den idelle variasjonen kvinnene beskriver, omtales som "fisk og kjøtt"-variasjon. Det vil si en ukemeny som består av fiske- og kjøttmiddager annenhver dag. Flere av kvinnene mener at det har en tendens til å bli for mange "farsemiddager" (enten kjøtt- eller fiskefarser). Ideelt sett bør en del av middagsrettene bestå av rene produkter. En kvinne sier for eksempel: "Det har lett for å bli litt for mange kjøttdeigmiddager". Hun rettferdiggjør imidlertid dette valget ved å si "men det er jo egentlig veldig mye forskjellig man kan lage ut av kjøttdeig, da".

### 9.1.8 Middag – et resultat av ulike integrerings- og distanseringsprosesser

Studien viser at endringer i matvaner er nært knyttet til historiske, sosiale og individuelle hendelser – det kan være alt fra feminismens og miljøbevegelsens inntreden på kjøkkenet til det å flytte hjemmefra og etablere familie, samt det å skille seg. Når middagsvaner endres er det altså både som en følge av faktorer på det samfunnsmessige nivå (historiske repertoarer) og på det individuelle nivå (biografiske repertoarer). Endringene på det individuelle nivået viser også hvordan dette er knyttet til maktreasjoner og forskjeller i sosiologiske nøkkelvariable som kjønn, alder og klasse. I de følgende punktene vil det bli forsøkt å oppsummere det som kan kalles for middagens stabiliserings- og endringsprosesser. De prosessene som blir betegnet som *atskillelse* og *solidarisering* knytter seg i all hovedsak til endring og stabilitet mellom generasjonene, mens prosessene *differensiering* og *inkorporering* i større grad knytter seg til sosial klasse og sosial mobilitet, men også til kjønn og alder .

Middagens integrerings- og distanseringsprosesser kan fremstilles slik:

#### **Integreringsprosesser:**

- *Solidarisering*: Kokte poteter og tradisjonelle norske matretter.
- *Inkorporering*: Spaghetti, pizza, taco og wok.

#### **Distanseringsprosesser:**

- *Atskillelse*: Innmat, hvalskjøtt og “sausemat”.
- *Differensiering*: Sushi, ruculla, olivenolje, basilikum og hvitløk.

Studien viser at egen mor er et viktig referansepunkt i utformingen av et middagsmønster. Et typisk svar når kvinnene skal begrunne sin egen middagspraksis er variasjoner av typen: ”Det er noe jeg har med meg hjemmefra”. Det er i det hele tatt svært tydelig at middagspraksis er noe som går i arv i familier – særlig fra mødre til døtre; ”mamma laget alltid sånn ordentlig hjemmelaget middag med poteter og sånn .. det er noe jeg også prøver å få til ..” (*solidiseringsprosesser*).

På spørsmålet om hva som skiller den yngre og eldre kvinnegenerasjonens middagspraksis, er det typiske eksempelet kvinnene nevner, bruken av brun saus; ”mamma hadde så mye sånn sausemat”. De yngre kvinnene beskriver sausemat som både umoderne og usunt. Som det kommer frem av det ovennevnte er det imidlertid ikke slik at sauser har forsvunnet fra den norske middagstallerkenen. Det er snarere slik at den brune grunnsausen er byttet ut med andre typer sauser – gjerne kalde. Noe som ser ut til å ha forsvunnet fra den yngre generasjonens middagstallerkener er hvalkjøtt og innmat (*atskillelseporsesser*).

Som nevnt, er overgangen fra å leve alene til å etablere parforhold og familie et typisk eksempel på *solidiseringsprosesser*. Studien viser at både kvinner og menn endrer sine middagsvaner når de etablerer seg i et parforhold. Det å rutin-

sere middagsmåltidet er en måte å uttrykke avskjed med singellivet på, samt at det også blir viktig å tilpasse middagsmønsteret etter hverandre – etablere et middagsfellesskap. Det finnes klare forestillinger om hva slags middag som er ”guttete” (”pølse-pizza-stil”) og ”jentete” (”salater”). Overgangen fra å være aleneboer til å bli par fører til et mer androgynt middagsmønster.

Av materialet fremkommer det også at det finnes mange forestillinger om hva slags middag som passer i ulike aldersgrupper. Ungdommelige middagsvaner er gjerne litt eksperimentelle og ”opprørske”, mens man som voksen bør ha et mer ”ordentlig og tradisjonelt” middagsmønster. Dette gjelder særlig overgangen fra å være ung voksen til å bli mor. Det er tydelig at ”mammans middag” får en renessanse (*solidariseringsprosesser*) etter perioden med opprør og nyskapning (”før vi fikk barn hadde vi masse sånn sterkt krydret mat”) (*atskillelses- og inkorporeringsprosesser*).



Som en følge av sosial mobilitet kan det også oppstå endringer (*differensieringsprosesser*). Materialet viser hvordan flere matretter blir valgt bort av middelklassekvinnene. Dette kan være fordi matrettene har gått fra å være distingverende middelklasseretter til å bli noe ”alle spiser” (for eksempel lasagne og taco) eller fordi maten manglet autentisitet. De fremste eksemplene på matvarer og retter som gjerne blir oppfattet som surrogat eller erstatningsvarer i den norske middagskulturen, er makaroni, ketchup og kinakål – som en av kvinnene uttrykker det: ”De er liksom verken det ene eller det andre”. Dette var altså typiske eksempler på noe man ikke bør like hvis man vil tilhøre middelklassens middagskultur. Som en følge av sosial mobilitet finnes det også flere eksempler på hvordan middelklassekvinner tar avstand fra egne mødres middagsmønster. Dette blir gjerne beskrevet som ”tradisjonelt, kjedelig og smakløst”. I sin helhet

viser studien at middagsendringer skjer i en relasjon mellom individet, samfunnet og diskurser.

## 9.2 Mat og hverdagsliv i en samfunnsteoretisk kontekst – mulighet for nye utsikter?

”Den lille utflukten til kilden må ha vært en avledningsmanøver for å døyve følelsen av å være fastlåst, et påskudd for å legge ut på en vandring i det grønne, slippe bort fra mudderet vi har så lett for å sette oss fast i. Om man føler trang til å avlede blikket fra sjelens avgrunnsdype brønn, finne det ikke noe bedre enn å analysere andres særegenheter (...)” (Claudio Magris, *Donau* 1986:21).

Etter å ha vært på reise vil virkeligheten alltid se litt annerledes ut enn før man dro. De mange utfluktene i det matkulturelle landskapet bidro til en økende bevissthet og refleksivitet om de mange tilvante oppfatningene omkring det moderne norske middagsmønsteret. Ved hjelp av fenomenologiske reisebriller tok det form en nokså annen virkelighet foran forskerens øyne enn det som gjerne forfektes i ”de store fortellingene”. For å få en forståelse av den gjennomslagskraften de mange store fortellingene har – ikke bare hos vanlige folk, men også blant ekspertene - er det nødvendig å sette studiens resultater inn i en større samfunnsteoretisk kontekst. Blant studiens mulige teoretiske implikasjoner er det særlig fire store fortellinger som trenger å nyanseres i sin fremstilling og forståelse mat og matvaner.

- Den *individualistiske* fortellingen.
- Den *diskontinuerlige* utviklingsfortellingen.
- Den *feministiske* fortellingen
- Den *medisinske* fortellingen.

I det følgende vil det bli vist hvordan de resultatene som fremkommer om den moderne middagspraksis, kan leses som en nyansering av disse store fortellingene.

### 9.2.1 Den moderne middagen = et resultat av individuelle valg og livsstiler



Innenfor sosiologisk teori, samt i samfunnsdebatter, har man gjennom mange år kunnet lese at samfunnet er preget av økende *individualisering*. Endringer i matvanemønsteret blir i dette perspektivet gjerne sett på som en form for deinstitusjonalisering og en generell oppløsning av verdier; ”100 000 nordmenn med pizzajul”<sup>57</sup> eller ”mor har sluttet i jobben som husmor – vi haster av sted – av og til sluker vi i oss en hamburger på et gatekjøkken eller i en kiosk”<sup>58</sup>. Denne type pessimistiske beskrivelser er også utbredt innenfor samfunnsvitenskapen. Fischler (1980) introduserer begreper som gastronomi og gastro-anomi. Falk (1994) mener et trekk ved det moderne forbrukssamfunnet er at matvanene oppløses (”nedgang i rituelle middagsmåltider”). Mintz (1985) knytter denne type tendenser til den økende utbredelsen av fast food. Slike utsagn bygger på ulike *gesellschaftsteorier*<sup>59</sup>.

Mye tyder på at denne type fortellinger er myter som folk trenger for å skape en kollektiv forståelse av de sosiale konvensjonene de arver, samt de sosiale endringene de erfarer. Det kan også være at slike beskrivelser forteller mer om kulturell erindring enn de faktiske data om hvilke endringer som har funnet sted. Empiriske studier (Bugge og Døving 2000) sammenfaller i liten grad med disse forestillingene. Disse forteller snarere om en kompleks og mangfoldig mathverdag, hvor de forskjellige måltidene vil ha mange ulike betydninger og meninger – sosialt, kulturelt og moralsk.

<sup>57</sup> VG, 19.12.03

<sup>58</sup> Fylket, 11.11.96

<sup>59</sup> *Gemeinschaft/Gesellschaft* er tysk for fellesskap/samfunn. Disse to begrepene betegner den tyske sosiologen Ferdinand Tönnies’ berømte skjellen mellom to forskjellige typer av menneskelig samvær. Han mener at samfunnet utvikler seg i retning av *Gesellschaft*, mot *individualisering* og løse assosiasjoner, fremfor kollektivt fellesskap og sterke bånd (*Gemeinschaft*) (Sosiologisk leksikon 1997).

På bakgrunn av de resultatene som fremkommer i denne studien, er det ganske slående hvor unyanserte de mange forfallsfortellingene som dominerer i den matkulturelle debatten er. Antakelig er sannheten den at de norske middagsvannene aldri har vært bedre. Dette kan på den ene side knyttes til faktorer som økt velstand og økt kunnskap, men også til mangfoldet av ingredienser og smaker som den norske befolkning har tilgang til. Det økte smaksmangfoldet er nettopp tema i en av de andre store individualiseringsfortellingene. Som en konsekvens av den moderne mathverdagens mangfoldighet hevdes det gjerne at den enkelte i stadig større grad skaper sitt eget selv bilde og sine sosiale livsstiler, for eksempel gjennom valg av bestemte matvarer og spisemønstre.

Et fellestrekk ved de mange individualiseringsfortellingene er at de i stor grad baserer seg på idéen om menneskets frie valg. Problemet er at denne form for individualitet fungerer dårlig i folks hverdagsliv. Dette kommer særlig frem når man eksplorerer den praktiske dimensjonen ved et fenomen – i dette tilfellet middagen. I sin helhet viser de empiriske resultatene at kvinnes middagsmønstre i liten grad er noe de personlig velger, men snarere et resultat av konformitet og konvensjonalitet. Det vil si at den middagspraksis som en kvinne ”velger” i det store og hele er et resultat av en strengt sosialt og kulturelt organisert logikk. Hva passer å servere en mandag? Hvordan spiser man foran TV? Hva serverer man når kvinnes besteforeldre skal komme til middag? osv. Svarene på slike spørsmål viser nettopp at det egentlig er relativt få alternativer som gis når det gjelder utformingen av et middagsmønster – det å spise svinestek med brun saus og kokte poteter foran TV på lørdagskvelden er like utenkelig som å servere besteforeldre taco. Når kvinnene skal begrunne sine valg av middagsretter, er de typiske svarene av typen ”fiskepinner er noe jeg velger av hensyn til barna”, ”Mannen min liker ikke fersk fisk – derfor blir det sjelden at vi spiser det”, ”At det skal være hjemmelaget mat er noe jeg har fått innprenta av moren min”. Slike utsagn gjør det nærliggende å spørre om hva man faktisk legger i begrepet individualitet innenfor den hverdagslige konteksten. Det vil hele tiden være mange sosiale og kulturelle føringer som legges på kvinnes middagspraksis.

Det bør i denne sammenheng også nevnes at sosiologiske nøkkelvariabler som kjønn, alder og klasse også synes å være relativt bestemmende for folks middagspraksis. At det finnes en statistisk signifikant relasjon mellom matvaner og kjønn, alder og sosial klasse er blitt vel dokumentert i offentlige statistikker, markedsundersøkelser og en rekke samfunnsvitenskapelige studier (Bugge og Døving 2000). Når det gjelder studier av matvaner og sosial klasser ser det ikke ut til at forskjellene først og fremst er knyttet til inntekt, men at matvanene snarere må knyttes til en form for klassekultur. Hva slags mat folk lager og spiser blir dermed et mer eller mindre bevisst uttrykk for deres klassemessige tilhørighet og sosiale plassering. Det er viktig å merke seg at det her sies ”mer eller mindre”. Når kvinnene ”velger” en middagspraksis, trenger de ikke å være klar over implikasjonene av sine valg. De er altså nødvendigvis ikke handlende på en machiavellisk måte, men gjør bare det som ser passende ut eller kommer ”naturlig” i situasjonen. Det er nettopp denne ”naturligheten” som bidrar til at det er så

vanskelig å tilegne seg en ny smak – enten det gjelder ”utenlandske og eksotiske middagsretter” eller ”midde lklasseretter”.

Når det gjelder folks middagsmønster, finnes det altså klare grenser for individualiteten. På bakgrunn av de empiriske resultatene som har fremkommet i denne studien er det nærliggende å si at en kvinnes middagspraksis mer er et resultat av ”tvungne valg” enn av ”frie valg”, slik mange av de individualistiske tilnærmingene forfekter.

### 9.2.2 Den moderne middag = en mutasjon

En annen stor fortelling om de moderne norske middagsvanene er at alt er annerledes, det skjer raske og revolusjonære endringer. Disse endringene har i all hovedsak et negativt preg; ”middagsvanene er ikke hva de en gang var”. Begrepet sosial endring er nært knyttet til forestillinger om kontinuitet og diskontinuitet i tid og rom. De empiriske resultatene som fremkommer i denne studien viser at det norske middagsmønsteret snarere er gjenstand for kontinuerlige enn diskontinuerlige endringer. Dette kommer særlig til uttrykk når man eksplorerer hvordan middagsvanene forvaltes og endres gjennom generasjoner.

I sosiologiske teorier er det vanlig å se på en generasjon som en samling av individer i samme aldersgruppe med en felles aldersmessig posisjon i forhold til de sosiale og historiske prosesser som finner sted i et samfunn. I det empiriske materialet kommer dette til uttrykk ved hjelp av beskrivelser som ”mamma var husmor” eller ”hun var hjemmeværende og det er ikke jeg”. Beskrivelsene viser også hvordan dette har ført til ulike middagspraksiser. Mens husmoren kunne la middagsmaten småkoke i mange timer, må den yngre utarbeidende kvinnen velge middagsretter som er ”raske og enkle å lage”. I denne studien blir generasjonsforskjellene eksemplifisert ved hjelp av den typiske husmormiddagen (Lys lapsskaus) og den typiske yrkeskvinnemiddagen (”Rett i wok’en”). De ulike middagsrettene forteller mye om forskjellene mellom husmorens og den yngre kvinnens handlings- og fortolkningsmønstre. Et vanlig utsagn er for eksempel ”mamma skulle ha alt så fint og flott”, ”alt måtte være hjemmelaget” eller ”hun la liksom hele sjela si i dette her med middagen”. Det er vanlig at kvinnene følger opp med å si ”slik er ikke jeg”, ”det gjør ikke jeg” osv. Dette blir begrunnet med at ”jeg er jo ikke husmor heller”.

Til tross for denne avstandstaken til husmorens tenke- og handlingsmåte, er det altså tydelig at de yngre kvinnene på mange måter speiler seg i sine mødres middagspraksis: ”Jeg skulle jo egentlig ønske at jeg laget mer slik mat som moren min gjorde”. Oppvekstens middagspraksis bidrar på vesentlige måter til kvinnenes egen identitetsforståelse. En kvinne sier også: ”Oppdragelsen har egentlig satt ganske mange spor i samvittigheten min”. Kvinnene føler altså sterke bånd til egne mødres praksis – og det er mye som tyder på at mor blir en særlig viktig figur i kvinnens liv når hun selv blir mor. Det betyr imidlertid ikke at de velger å ”gjøre det likt som mamma”. Dette skyldes blant annet at de yngre kvinnene erfarer at det er nye måter å være kvinne på (økt yrkesaktivitet), og nye kjønnsrol-



ler (mannen mer delaktig i barnas og familiens praktiske og sosiale liv) og nye familierelasjoner (samboerskap, gjengifte). Slike situasjoner bidrar til å skape forskjeller mellom den eldre og yngre kvinnegenerasjonens middagspraksis.

Overføringen av middagsvaner fra en generasjon til en annen er preget av det som har blitt kalt solidariserings- og atskillellesprosesser. Relasjonen mellom mor og datter er både preget av et ønske om å gjøre som mor, og et ønske om å skille seg fra mor. På en ene side vil datteren gjenfremstille familiens vaner og tradisjoner, og på den annen side vil hun ha et middagsmønster som passer inn i den moderne norske kvinnens liv, samt forståelse av seg selv som en kvinne av sin tid. Det er nettopp slike dobbeltsidige forhold som bidrar til middagens kompleksitet.

I de store endringsfortellingene kan man lese utsagn som ”i Norge er gamle mennesker vandrende poteter og saus, mens ungdommen består av tunfisk og pasta”. Selv om det eksisterer visse generasjonsforskjeller i det norske middagsmønsteret, finnes det også mange generasjonsstereotyper. Matvaner endrer seg gjennom hele livet. På den ene side skyldes det samfunnsmessige endringer, men også endringer i eget liv. Flere nevner at deres egen mor har endret middagspraksis etter at barn har flyttet hjemmefra. Det er også flere som nevner at egen mor har tatt i bruk flere av de nye matrettene og tilberedningsteknikkene som har kommet inn i den norske matkulturen de siste tiårene. Som en kvinne sier det: ”Jeg holdt på å svime av sist gang jeg kom hjem til middag. Da hadde mora mi laget wok!”. Det samme gjelder også de yngre kvinnenes beskrivelser av overgangen fra å være ung voksen til å bli medlem av en familie. Denne overgangen medfører gjerne en nedgang i bruken av pasta, wok og sterkt krydret mat og en økning i bruken av det som blir beskrevet som ”skikkelig middagsmat med poteter”.

Livsfase synes i det hele tatt å spille en svært viktig rolle i utformingen av et middagsmønster. Av de empiriske resultatene fremkommer det nettopp at middagen fungerer som et symbolsk system som bidrar til å uttrykke seremonielle overgangsriter. I kvinnenes beskrivelser blir det gitt en rekke eksempler på hvordan endringer i middagsvaner også bidrar til å regulere kvinnene egen livssyklus. Det fremste eksemplet på dette er overgangen fra det individuelle og forenklete middagsmønsteret kvinnene har hatt som unge aleneboere til et mer sosialt og ordentlig middagsmønster etter familieetablering. I perioden som ung aleneboer er det også mer vanlig å eksperimentere med nye smaker og matretter, mens man etter familieetablering gjerne velger mer tradisjonelle middagsretter. Av beskrivelsene kommer det også frem hvordan kvinnene har brukt middagen som en mulighet til å løsrive seg fra mamma, og som en mulighet til opprør mot den dominerende middagskulturens regler og koder i tenåringsperioden. Et typiske eksempel kvinnene refererer til er å avvise mammas ”kjøttmiddager” og erstatte dem med middagsretter som har et mer vegetarisk preg. Når de selv ble mor, får imidlertid mammas middagsmat en renessanse.

### 9.2.3 Den daglige middagen = en kvinnelig tvangstrøye

I mange feministiske tilnærminger er det blitt lagt betydelig vekt på de rutine lle sidene ved kvinners hjemmearbeid, det å lage middag er noe kjedelig, ensidig og mekanisk. De empiriske resultatene viser at feministenes fortellinger om matlagning som en form for kvinnelig tvangstrøye bare er en del av historien. Det å se nærmere på de mange rituelle aspektene ved middagsmåltidet bidrar på flere måter til å komplisere vår forståelse av maten og dens betydning i kvinners liv.

Ved første øyekast innebærer matlagning alt som det knyttes lite prestisje til – det er både praktisk og repeterende. Det er en arbeidsprosess hvor de samme arbeidsoppgavene gjentas hver dag; kjøpe maten, rydde den på plass, tilberede maten, spise maten, rydde, vaske opp. Det er imidlertid da man overser alle de sosiale og kulturelle verdiene kvinnene ønsker å realisere gjennom det daglige middagsmåltidet. Det å lage middag er en sosial og kulturell aktivitet som krever et stort lager av sosiale og kulturelle kunnskaper. I sin helhet viser studien at det å lage middag er noe langt mer enn et mekanisk rutinearbeid. Det er noe som krever årvåkenhet og kompetanse, det er noe folk synes er viktig, og det er ladet med mening.

Blant yngre kvinneforskere er det imidlertid mange som etterhvert har tatt et oppgjør med 70-tallets mer kamporienterte og essensialistiske feminisme. Gjennom de siste tiårene har den feministiske forskningen blant annet blitt influert av den sosialkonstruktivistiske tilnærmingen. Dette blir gjerne omtalt som en postfeministisk tendens. I den postfeministiske tilnærmingen er man mer opptatt av kjønn som et historisk formbart og sosialt konstruert fenomen. Hvilke måter kan man være kvinne, mor og kone på? Hva er gyldig og hva er ugyldige handlemåter? Hva er tenkbart og gjørbart i ulike kontekster? Som det kommer frem av denne studien er ikke alt mulig i alle sammenhenger. Det vil for eksempel være lite akseptert for en ung mor å si: ”Jeg har det så travelt at jeg kun lager middag i helgen” eller ”Vi bestiller stort sett noe sånn kinesisk eller lignende som vi får levert på døren”. Det er altså lite som tyder på at feministenes oppfordring til kvinner om å rømme kjøkkenbenken har lyktes.

Av det empiriske materialet kommer det frem at det er nærliggende å se på matlagning mer som omsorgsarbeid enn som husarbeid. Konstruksjonen kvinner og omsorg er mektig – de som ikke lager ordentlig middag til sine familier er som nevnt typiske eksempler på slike som man ikke ønsker å identifisere seg med. De mange verdiene som kvinnene søker å realisere gjennom det daglige middagsmåltidet bidrar også til at det å lage ordentlig middag blir tillagt stor verdi.

### 9.2.4 Den gode middagen = riktig sammensetning av proteiner, fett, karbohydrater, vitaminer, mineralstoffer...

De medisinske fortellingene om gode og riktige middagsvaner handler i stor grad om hvordan man kan unngå sykelige symptomer som for eksempel, jernmangel, fordøyelsesproblemer, vektproblemer, diabetes, hjerte- og karsykdom-

mer. Mat er noe man først og fremst spiser for å holde seg frisk og for å unngå sykdom. Et måltid omtales ofte som inntak av mat. De kostrådene som gis, knytter seg i hovedsak til hvilke matvarer man bør øke og minske inntaket av; ”minske inntaket av fett, særlig mettet fett, samt sukker og salt” og ”øke inntaket av matvarer rike på stivelse, kostfiber og antioksidanter”. Mens man i de symbolmettede gourmetfortellingene vil oppfordre kvinnene til å bruke ”olivenolje, extra virgin”, vil man i de medisinske fortellingene oppfordre kvinnene til å erstatte ”mettet fett med enumettet eller flerumettet fett”. I de medisinske diskursene beskrives maten i et instrumentelt og bğisk språk (Bugge og Døving 2000, Bugge 2003).

Materialet viser på flere måter hvordan den skarpe grensen som trekkes mellom en god og en dårlig middag, hele tiden vil utfordres i folks hverdagsliv. Ut fra et medisinsk ståsted er en fiskemiddag å betrakte som en god middag. I kvinnenes praktiske liv fremstår imidlertid fiskemiddager ofte som en betydelig utfordring; ”det blir så mye stress med å rense og plukke bein og sånn – jeg får ikke satt meg ned før ungene er ferdig med å spise”, ”barna blir sure og grinete når det er fisk på bordet”, ”mannen min synes ikke fisk er noe særlig godt” eller ”det blir så mye bråk og uro når vi har fisk til middag – det er bare matro når vi har pannekaker og pizza og sånne ting”. Disse intervjuutdragene viser nettopp hvordan noe som medisinsk sett er en god middag, kan bli en dårlig middag i folks hverdagsliv. Til tross for de mange utfordringene som knytter seg til fiskemiddagen, er det ingen som mener det er greit å utelate fisk fra sitt middagsmønster. Som en av kvinnene sier det: ”Enkelte dager orker jeg å ta alle disse konfliktene som følger med fiskemiddagen, men andre dager så velger jeg den lette veien med pølser og pizza og sånn – det blir liksom så mye hyggeligere rundt matbordet da”.

Ut fra et sosiologisk perspektiv vil et ankepunkt ved den medisinske forståelsen av matvaner være at man i for stor grad ser på den enkelte som et privatisert eller autonomt individ, og at man dermed overser de sosio-kulturelle aspektene ved middagsmåltidet, det man i sosiologien gjerne betegner som det sosiale spillet eller det sosiale limet.

For å få en god forståelse av hvorfor matvaner blir, som de blir vil det være viktig å se på middagens sosio-kulturelle dialektikk – hvordan er middagsforvaltens valgmuligheter i de mest praktiske situasjoner, enten det er mellom butikkreolene på Rimi eller hjemme på eget kjøkken? Hvilke begrensninger møter hun i sin daglige praksis? Hvordan er maktforholdet som knytter seg til maten og måltidene? Hvordan forhandles det om måltidenes form og innhold? Hva skaper spenninger og konflikter? Det å få bedre kunnskap om måltidenes sosiale og kulturelle spill vil være nokså avgjørende for å kunne ta stilling til hvilke muligheter man ønsker å fremme og hvilke man ønsker å hemme i den norske matkulturen.



De empiriske resultatene som fremkommer i denne studien, viser med all tydelighet hvor kompleks vår mathverdag er - god helse bare én av flere verdier hjemmekokkene søker å realisere gjennom tilberedningen av et daglig middagsmåltid. Gjennom den maten kvinnen lager til familien forsøker hun ikke bare å minske angsten for et helsemessig forfall, men også moralske og kulturelle forfall. Dessuten ønsker hun å bidra til et godt sosialt klima omkring middagsbordet. De mange aspektene et middagsmåltid rommer, viser at det på mange måter er en situasjon som kvinnene, i kraft av å være familiens middagsforvalter, er tvunget til å bære. Det er også en tendens til at middagsmåltidet reproducerer en overbelastning i kvinners liv – det blir aldri bra nok.

### 9.3 Hva kan reisen brukes til – mulighet til endringer i det matkulturelle terrenget?

”Når han (baronen) mente at det for å nyte eller skape et vakkert syn var påkrevet å felle trær, kappe grener, jevne ut terrenget, hugge hele skoger eller rive gårder som skygget for utsikten benektet han seg ikke. Men ødeleggelse er også en form for arkitektur, en dekonstruksjon som følger egne regler og beregninger, kunsten å plukke tingene fra hverandre og sette dem sammen igjen, altså skape en ny orden: når løvverket plutselig ble revet bort, og det åpnet seg en utsikt over ruinen av et fjernt slott i solnedgangen, stod baron von R. stille i noen minutter og beskuet den forestillingen han selv hadde iscenesatt” (Claudio Magris, *Donau*, 1986:15)

Gjennom reisen er det tatt mange fotografier – slik ser den norske middagspraksisen ut. Hensikten med denne studien var imidlertid ikke bare å bidra med fakta og tilstandsbilder, men også til å fremskaffe kunnskaper som skal kunne brukes i forebyggende helsearbeid<sup>60</sup>. Det innebærer at det på bakgrunn av resultatene bør kunne lages noen kart – hvordan skal man navigere i dette matkulturelle landskapet? Det store spørsmålet blir hvordan man kommer fra her til der – altså ”fra

<sup>60</sup> Bevilgende institusjon for dette prosjektet er NFR, Medisin og helse, Program for forebyggende helsearbeid (HEMIL/HELSEFUNN). Dette programmets overordnede mål er å fremme god forskning om virkemidler i forebyggende helsearbeid.

dårlig eller mindre bra middagsvaner til gode ...". Et annet viktig spørsmål blir: Hvem ønsker man å nå?

I NFR-programmet for forebyggende helsearbeid er målgruppene "risikogrupper som barn og unge, grupper med lavere sosio-økonomisk status, samt unge menn". Det er imidlertid ikke de såkalte *risikantene* som er subjektet i denne studien. Denne studiens subjekt er snarere folkets store masse – gjerne beskrevet som "folk flest" eller "alminnelige folk". Det er etter forskerens syn en tendens til at alminnelige mennesker og alminnelige levemåter blir marginalisert. Dette gjelder ikke bare innenfor forskning om mat og helse, men også i den matkulturelle debatten. Et viktig anliggende ble derfor å gjøre det mindre synlige mer synlig – hvordan tenker og handler vanlige folk i sin mathverdag? Det er hele tiden den hegemoniske matkulturelle eliten som produserer språket og de rette praksisene – enten det gjelder hva som er sunt og usunt eller hva som er moderne og umoderne. De som har vært subjektet i denne studien er ikke de som produserer helse- og motebudskapene, men mottakerne av disse.

Som nevnt, ville det være feil å betrakte folk flest som *risikanter*. Det vil ikke være i denne gruppen man finner de mest risikable eller uheldige matvanene. Deres matvaner er snarere å betrakte som gjennomsnittlige, moderate og vanlige – som de selv beskriver det: "Vi spiser helt vanlig norsk mat". Det betyr imidlertid ikke at den vanlige norske maten vil være irrelevant i forebyggende helsearbeid. Som den kjente matkunstneren Jean Anthelme Brillat-Savarin påpekte allerede i 1825, vil et folks skjebne nettopp avhenge av hva slags næringsmidler deres daglige kost består av. For de aller fleste nordmenn vil mengden og tilfanget av næringsmidler best kunne beskrives som et overflødigthorn. Denne overfloden har både positive og negative virkninger på folks helse.



I denne studien har det blitt sett mindre på det som kan betegnes som sosiologiske problemer; "nordmenn har dårlige middagsvaner", og mer på det som kan betegnes som sosiale problemer; hvilke muligheter og begrensninger er det kvinnene møter i utformingen av et middagsmønster? På den ene side har hensikten vært å få en større forståelse av de utfordringene folk flest møter i sin mathverdag. På den annen side har hensikten vært å fremskaffe kunnskaper som skal kunne brukes som et grunnlag for utarbeiding av normative og pedagogiske virkemidler. Til syvende og sist er formålet med denne studien å nå vanlige folk

– de som er subjektet i studien. Et kjennetegn ved moderne samfunn er at de bygger på et høyt nivå av selvforståelse. Kunnskap som kan gi alminnelige mennesker en økt forståelse av seg selv og sin organisering av livet, vil nettopp være viktig for å kunne bidra til endringer. Gjennom denne studien har ønsket vært å gi alminnelige mennesker mer kunnskaper om mathverdagens mange spenninger, konflikter, modifiseringer og tilpasninger. Dette vil forhåpentligvis også kunne hjelpe dem med å finne noen nye ”matoppskrifter”. Det må i denne sammenheng nevnes at disse matoppskriftene også vil kunne bidra med nyttig kunnskap for produsentene av matbudskapene. Det vil i denne sammenheng si den medisinske mateliten.

### 9.3.1 Den matkulturelle reisens mulige avsporinger - studiens svakheter

Når det gjelder drøftingen av studiens svakheter er det fristende å gjenta Gro Harlem Brundtlands svar på spørsmålet om hun hadde noen svake sider: ”Nei, det får andre ta seg av!” (Dokumentarfilmen *Dr. Gro*, NRK1 27/01/04). Som forsker bør man imidlertid ikke bare ha et kritisk blikk på andres praksiser, men også på sin egen forskningspraksis. En innvending som antakelig kan reises mot dette arbeidet er at fristelsene for å se og oppdage nye ting i den norske middagskulturen gjorde avgrensning av emnet litt problematisk. Dette kan ha ført til at avhandlingen kanskje er blitt vel omfangsrik. En konsekvens av dette er at forskeren nok i flere tilfeller også burde ha oppholdt seg lenger på de ulike oppholdsstedene eller stasjonene – enten det var mødre/bestemødres middagspraksis, søndagens middagsbord eller ungdomstidens middagsvaner. De mange utflyktene og de mange oppdagelsene gjorde det til tider også litt vanskelig å navigere i det store materialet som etter hvert ble samlet inn. Dette kan ha bidratt til enkelte svakheter i ordningen og fremstillingen stoffet. Sett i bakspeilet føles det imidlertid som om de fleste veivalgene som er blitt foretatt, snarere har ledet inn på de rette sporene enn på feilsporene.

### 9.3.2 Noen nye forskningsveier?

Av studien fremkommer det at relasjonen mellom mødre og barn er en særlig stor utfordring i mathverdagen. Kvinnenes beskrivelser viser at de i utføringen av et middagsmønster er utsatt for en rekke dilemmaer; ”datteren min vil jo helst ha pølser, pizza og pannekaker hver dag, men ...” eller ”Det bekymrer meg at jeg finner matpakka til 16-åringen min i papirkurven på rommet hennes nesten hver dag. Hun spiser så lite .. jeg vil liksom ikke lage noe nummer av det, heller” osv.



Den matkulturelle debatten viser på flere måter hvordan barn og unges matvaner nettopp er et felt preget av mange moralske og kulturelle dilemmaer. På den ene side kan vi lese utsagn som, ”norske barn blir bare fetere og fetere .. mens barn for noen år tilbake måtte ”nøye” seg med lørdagssnop, er cola og andre søtsaker nærmest dagligdags nå for tiden. Samfunnet og foreldrene må ta en stor del av ansvaret for at våre barn blir fetere og fetere”. På den annen side kan vi lese utsagn som; ”slankeeksperter er bekymret over slankehysteriet blant småjenter ... barn leker med Barbie og ser på tegnefilmer med Disneys urealistiske drømmejenter. Samtidig smittes de av at mor slanker seg. Det syke kroppsidealet begynner tidlig. En tredel av alle 13 år gamle jenter og nesten halvparten av landets 15 år gamle jenter slanker seg eller ønsker å bli tynnere”.



Dette temaet er altså problematisk både moralsk og kulturelt. En konsekvens av dette, er at det er gjort relativt lite forskning på barn og ungdoms mathverdag. Som en fortsettelse av denne studien bør det foretas en kartlegging av hvordan barn og unge tenker i sin mathverdag – hvordan spiser de og hvorfor spiser de som de gjør? Hensikten er å gi en større forståelse av de muligheter og begrensninger som barn og unge, samt deres foreldre møter i sin mathverdag – både sosialt og kulturelt.





## 10 Summary

### **Dinner – A sociological analysis of Norwegian dinner practice**

PhD-thesis 2005

Faculty of Social Sciences and Technology Management

Department of Sociology and Political Science.

Norwegian University of Science and Technology, NTNU

Trondheim, Norway



### 10.1 The study

“It is only Tuesday, we had fish pudding for dinner, nothing special happened. Everything is like usually. Still everything is new. This day has not been here before. It is like it whispers, when it passes into a quiet, bright summer evening: Notice me! I will never come back” (Elisabeth Bang Wikborg 1963).

In everyday life in Norway having dinner is a common, natural and expected practice. Surveys on the population’s eating habits show that around 96% say they have had dinner last weekday. Those who live with a partner – with or without children – have dinner most often (Bugge and Døving 2000). The widespread nature of the dinner indicates that this is a central part of people’s everyday lives. However, we do not know that much about how people think and act in their everyday dinner practice. In many of the sociological studies of people’s

everyday life the practical sides to everyday life are not explored. One consequence of this fact is that there has been very little research conducted on how eating habits are formed in practice.

### 10.1.1 Aim and research topics

The main aim of this thesis is to describe and analyse the processes that lead to the establishment of a certain dinner pattern. The aim has not been to reveal a single truth, but to increase our knowledge about how people think and act in their everyday dinner practice. This is done by looking at the terms, descriptions and speech patterns – social and discursive practices – that are used to describe dinner. The researcher's intention is precisely to identify or construct the phenomenon dinner.

#### Research topic 1: *Historical repertoires of dinner*

- What is a Norwegian dinner, and what is its social and cultural heritage?
- How have political, social and economic events and processes influenced people's dinner habits?
- How is dinner portrayed in older and newer cookbook literature?

#### Research topic 2: *Practical repertoires of dinner*

- What intentions does the home cook have in shaping a dinner practice?
- What strategies does she have to achieve her intentions?
- Which limitations does she meet in everyday meal practices?
- How are dinner habits formed and explained?

#### Research topic 3: *Social repertoires of dinner*

- What social values and relations is dinner meant to achieve?
- How is the distribution of power associated with the dinner pattern?
- How are form and content of the dinner negotiated?
- What ceremonial rules exist, and how are they practiced?
- How is the social form and atmosphere of the dinner?

#### Research topic 4: *Biographical repertoires of dinner*

- How is dinner habits managed and changed between generations?
- How do dinner habits change in different phases of life?
- How is food-cultural competence transferred?

### 10.1.2 Selection

Ordinary people – mothers with small children from one of the newer suburbs of Oslo – are the subjects of this study. The guiding principle for the selection of interview subjects for this study has been a form of an ideal of commonness. This means that the researcher has intended to find families that can be said to

belong to the more or less diffuse middle layer in Norwegian society – those who have an average level of education, income, family situation and working conditions – popularly referred to as “most people” (Norw. *‘folk flest’*). Expressions like ordinary people or most people are often used synonymously with terms like everyday people, everyman or the average person. The antihero of the everyday person is “nobody”. An important aspiration of sociological research is precisely to give voice to the silent majority. The central facet of this study is to investigate the receivers of food messages and not the ones who produce them – for instance the medical elite’s constructions of healthy and beneficial food or the urban elite’s constructions of the good taste (trendy food). The use of the term construction is motivated by the assumption that dinner has to be seen as a social product that we produce with the repertoires that are accessible to us.

### 10.1.3 Theoretical approach

The study is in several ways influenced by phenomenological theories and methods. Phenomenology has often been described as an ontological and epistemological point of departure for qualitative studies. In this study the researcher has been concerned with how the managers of food habits think and act in their social world. Furthermore the researcher has been concerned with description, interpretation and analysis. The researcher has not searched for a single truth about the Norwegian dinner practice, but has rather intended to show the complexity and multifaceted nature of dinner practices, focusing on the mealtime manager’s ideologies, conceptions, values, rituals, symbols and behaviour patterns. The big question is how ordinary people perceive the phenomenon dinner.

### 10.1.4 Methodology and research design

This study can be seen as *a journey* through the Norwegian food-cultural landscape exemplified by the dinner. Throughout this journey one question was present constantly: *How is a dinner pattern created?* The tickets for this journey have been many – everything from prose literature, advertisements or information material, Internet hits, cookbooks and food shows on TV to historical material, surveys and qualitative interviews. Through all of these expeditions the food-cultural landscape was eventually shaped, a landscape that is much more exciting and complex than it seems at first sight. The qualitative interviews were particularly important to gain an understanding of the Norwegian dinner culture. In the analysis of the interviews much attention was given to the way in which women talked about dinner, and what possibilities women have. The key terms were interpretative repertoires, ideological dilemmas and subject positions. As interviewer one was gradually able to recognise patterns in women’s speech – the women persistently used special images, stories and metaphors.

Through the journey metaphor the researcher alludes to the choice of a more postmodern or constructivist research strategy. The researcher is seen as a traveler wandering through the geographical, social or cultural landscape and participating (inter-)actively in conversations with the surroundings. The purpose is to

bring the researcher's stories home. These are not pure descriptions of objective facts or essential meaning, but stories created between the points of views of the two people in a conversation (inter-view). What the researcher does is in other words to construct a particular understanding of a social phenomenon, and this has to fit scientific forms.

## 10.2 Empirical implications of the study

### 10.2.1 Dinner – an everyday family ritual

This study shows that the dinner table is a socially meaningful place in people's everyday lives. On the one side it is a *physically* identifiable place where family members gather, but it is also a *symbolic* place where the family can fulfil its hopes and dreams about family life.

To physically gather the family around a daily dinner is often described as a *habit* or a *routine*. The word routine has several meanings. It can be seen as a skill achieved through practice, but also as a totally mechanical skill. A habit is normally defined as behaviour or acts one has become used to performing. When the women in the study use the word habit they often attach adjectives like "ingrained" or "old". Habitual acts are often described as the opposite to rational and intentional acts, since one does not reflect on the motives for habitual acts. The purposes of habits are taken for granted, and one does not reflect on whether the means used to achieve them are the ones most suited – "It's something I'm used to" or "this is how we usually do it" are typical expressions that the women use when they want to explain their dinner practice. This means that in the shaping of a dinner pattern one largely uses routine or standard practices.

The regularity of the dinner contributes to organising the everydayness of everyday life. "When we come home we start boiling the potatoes and then..." or "Tuesdays are pancake days". Everyday practices are often synonymous with something boring, common and ordinary. The everydayness that is evident in connection with the dinner shows that habits and routines can also be something positive in that the daily dinner contributes to forming a stable and coherent experience of oneself and one's life. "I'm a dinner person" or "I need a warm meal during the day". This results in what in phenomenology often is referred to as a natural attitude to life. This natural attitude has many similarities with what Giddens (1991) describes as an ontological security.<sup>61</sup>

From the material we see that many small, everyday incidents can challenge the natural attitude. Such incidents can be small crises and unexpected events, it can be a sprained ankle that prevents shopping for fresh dinner ingredients, a birthday party, or the event that mom has to work late. Such incidents and situations

---

<sup>61</sup> "All individuals develop a framework of ontological security of some sort, based on routines of various forms" (Giddens 1991:44).

disturbed the everyday rhythm and lead to changes in the dinner. “Because I can’t go shopping we have to make do with what’s in the freezer” or “both my sons were going away today so I just had a fried egg.” This type of changes shows how routine activities never can be fully automated. A constant and considerable alertness is required to be successful as dinner manager.

However, having dinner is something much more than a practical activity. It also has a symbolic content marked by affective and expressive acts – a way of expressing social relations. This aspect of dinner must be seen as a *ritual* rather than a routine. There is no unambiguous definition of the term ritual. A common trait with many of the definitions is that rituals are connected to symbolic value rather than practical use (Seymour-Smith 1986). This study shows in more ways than one that what at first sight seems a practical or mechanical act (“get dinner on the table before 5 o’clock”), will be carried out in a way that expresses a certain cultural identity, or the person’s values, so that they will have a symbolic or ritual dimension; “be together as a family” or “I think it is important that the children learn good habits – that eating becomes a positive experience for them”.

Leach (1954) is among those who think that rituals cannot be seen as a separate category of behaviour, but sees it as an aspect of behaviour. He suggests a continuum between acts where the mechanical and practical aspects dominate, and where ritual and symbolic aspects dominate. This has to be done in a way that does not exclude the possibility of analysing the mechanical aspects of what must be seen as ritual acts or the ritual aspects of what must be seen as mechanical acts. The different repertoires that have been identified in this study show how the different acts associated with forming a dinner pattern have both practical and symbolic aspects.

#### **The historical repertoire**

- *Practical act*: Finding a recipe in a cookbook.
- *Symbolic act*: Making “mom’s meatballs”.

#### **The practical repertoire**

- *Practical act*: Peeling potatoes and frying meatballs.
- *Symbolic act*: Making a proper everyday dinner.

#### **The social repertoire**

- *Practical act*: Gather the family around the dinner table.
- *Symbolic act*: Be together as a family.

#### **The biographical repertoire**

- *Practical act*: Replacing mom’s meatballs with Italian meatballs.
- *Symbolic act*: Detaching oneself from mom’s dinner hegemony, identity work, and social mobility.

The points mentioned above show that the different repertoires identified have both a routine aspect and a ritual aspect. On the basis of the results in the study it is however much evidence indicating that having dinner is an act where the ritual

and symbolic aspect dominate the practical. The reason is all the ritualised codes that are incorporated into the dinner, both in terms of form and content. The way the meal emerges, it seems natural to characterise it as an *everyday family ritual*.

### 10.2.2 Dinner – a result of social and cultural processes

This study shows that the term dinner is not an objective category, but a *social product* that we produce through the repertoires or discourses that are available to us in historical time and in the social context in which we live. This means that the different preparation techniques, dishes and eating patterns form a discursive space. This results in particular ways of talking about dinner and particular ways of practicing dinner. To navigate in this discursive space demanded that the women make use of a complex set of structured and cultural terms regarding right and wrong food and right and wrong ways of having dinner.

The different ingredients that make up a dinner dish can instinctively be seen as a natural materiality, but as will be apparent from the following points, the different ingredients are perceived and formed culturally. It can be described as a *culturally coded recipe*. A central theme in this study is to look closer at the circumstances in which the different forms of dinner are perceived as edible (valid) and when they are perceived as inedible (invalid). This distinction follows a clear temporal and spatial order. The use of the central dinner ingredient *minced meat* is an example of how this is reflected in the material.

How are the symbolic differences in the use of minced meat expressed in the Norwegian dinner pattern?

#### *Everyday minced-meat dishes*

- *Time*: Monday through Thursday around 17.00
- *Place*: Kitchen
- *Dish*: Minced steak, meatballs, sauce Bolognese, meat casserole
- *Served with*: Boiled potatoes, spaghetti, macaroni, rice
- *Description*: “Everyday dinner”

#### *Friday and Saturday minced-meat dishes*

- *Time*: Friday and Saturday around 20.00
- *Place*: Living room’s “cosy corner”
- *Dish*: Tacos, enchiladas, hamburger, pizza, risotto, lasagne, mousakka
- *Served with*: Rice, pasta, pita, taco shells, potato pancakes (Norw. “lompe”)
- *Description*: “Weekend evening meal” (Norw. “lørdagskos”, lit. “Saturday enjoyment”)<sup>62</sup>

---

<sup>62</sup> The Norwegian word “kos” (coziness, cozy time), which appear in qualitative data about food habits, is often related to good tasting food with wine or beer. It also includes other components

*Sunday minced-meat dishes*

- *Time*: Sunday around 17.00
- *Place*: Dining room
- *Dish*: Homemade meatballs
- *Served with*: Boiled potatoes and boiled root vegetables
- *Description*: “Sunday dinner”

*The problematic minced-meat dishes*

- *Time*: Weekdays and Sundays
- *Place*: Fast-food, takeaway
- *Dish*: Kebab, hamburger
- *Served with*: Ketchup, Thousand Islands dressing, French-fries
- *Description*: “Junk food”

With this list the researcher attempts to show how the social and cultural codes are expressed when it comes to dinner dishes based on minced meat. The different minced-meat dishes carry different meanings. While meatballs in gravy (“brown sauce”) connote traditional Norwegian food, Italian meatballs connote something modern and exciting. Furthermore what is seen as an appropriate and an inappropriate minced-meat dish will vary from context to context. A dish that can be served on Mondays is often not an alternative on Saturday nights. What can be eaten at the kitchen dinner table is not a good alternative at the living room table. A typical example of this would be to serve meatballs in gravy for a Saturday evening meal (cf. above). The interviewed women will say: “No, that would be completely wrong – that’s for Sunday!” The list also shows how certain types of minced-meat dishes are morally problematic dinner alternatives. Particularly hamburger or kebab dishes will fall in this category, but also what the women refer to as semi-fabricated or frozen dinners (for instance frozen minced steaks). There is in sum a whole range of moral considerations and principles that form the basis for the shaping of a dinner pattern.

When the women choose between different dinner dishes they do that on the basis of significations and conventions available in the Norwegian dinner culture. Dinner is not only a repertoire of different practices, but also a *system of meaning*. Dinner in that respect represents a long history of meaningful work and significations that we have inherited in our food-cultural practice. That is to say that the different dishes that constitute a dinner pattern can be seen as a result of the possibilities and limitations that unfold within the dinner culture. However, there is evidence indicating that the choice of dinner dishes has more to do with limitations than possibilities.

---

like candlelight, TV, family, friends and dating (Roos and Wandel 2004, *Eating voiced by carpenters, drivers and engineers*, unpublished, Bugge and Døving 2000, Bugge 2003).

### 10.2.3 Dinner – good and bad dish models

There are many battles in social life about how things should be understood. Researchers studying discourses are interested in how people mobilise meaning, and how some interpretations become dominant. For Foucault (1984) power is not a form of property that people own, but an effect of discourses. When we define something in certain ways, for example good or bad dinners, we produce a particular knowledge that bring with it different power balances between groups. A central point in the discourse-analytical approach is that events, people and social phenomena are subject to a range of possible constructions and representations. Assuming that there will always be several discourses surrounding a social phenomenon, for example dinner, offering alternative views and different possibilities for actions, there will also be some constructions or discourses that will be more dominant and “right”/“natural” than others (Burr 1995). What, then, are the dominant understandings of a good or a bad dinner respectively? In this context there has been performed a systematic collection of the contexts in which the terms appeared. The analysis consisted in assessing the contexts of and connotation fields of the terms. In this connection three distinct dish models for good or proper dinner are identified.

- The *traditional* dish model
- The *trendy* dish model
- The *therapeutic* dish model

The term model is very appropriate in this connection. On the one side a model can be seen as a pattern or a form that something will be made after, but it can also be seen as a standard or an ideal. It can be seen as a value standard – understood as something desirable or something undesirable. The three dish models have rather different value standards. The *traditional* model is intended to realise values such as national or family belonging, the *trendy* aims to demonstrate food-cultural competence and class association, while the *therapeutic* is intended to avoid sickness and achieve good health. In this way these three dish models construct rather different versions of what ought to be seen as a good dinner.



### The traditional dish model

For example:  
“Mom’s meatballs”



“Proper dinner, well then I think like old grand; grandmother or mother. Rather good, old old-fashioned dinner where the ingredients have been sort of selected. Homemade meatballs, steak or something – no semifabricated things. I mean homemade gravy or soup and things like that. That is proper dinner. And I make that very rarely. I think I have made a steak once in my life” (Elin). The trendy dish model

For example:  
“Greek meatballs”



“A proper dinner must have both a first course and a main course of lamb, salmon or a good fish like that. Maybe two salads as well. We use a lot of potatoes too, but not ordinary ones, more like scarlet pimpernel or almond potato. And some wine. Today we had raw fish; sushi – and then we had clam soup afterwards. We don’t eat meatballs and gravy. If we have meatballs it’s important to put other things in, so it doesn’t become traditional Norwegian meatballs” (Marit).

### The therapeutic dish model

For example:  
 “Grilled salmon with cucumber salad”



“When I think proper dinner, I think of fish. If we’ve had fresh fish with potatoes and a good portion of real vegetables, then that is proper dinner to me. It’s the healthiest. Meatballs is in a way proper dinner too, but it’s not very healthy. There’s too much gravy and stuff with it, but it’s very good!” (Anne).

As is evident from these descriptions dinner will be the subject of competing representations – a good dinner can be like mom used to make it (the traditional dish model), it can consist of new and fashionable food (the trendy dish model), or it can be made from healthy ingredients (the therapeutic dish model). This shows exactly how dinner cannot be said to be good or bad in itself, but only in relation to what values it is meant to realise. The different descriptions can also be seen as arguments, put forward to strengthen one’s own position and practice as dinner manager. The next step in the analysis is therefore to look more closely at how these women contextualise these versions, as well as what consequences the different versions have. Two key terms in this connection are ideological dilemmas and subject positioning.

Before this is discussed it should be mentioned that a proper dinner must not only be seen in relation to the values that it is intended to realise, but also in relation to something else. What we mean with the term “proper dinner” will always be relational. A proper dinner has a meaning because there are also words and terms for what is to be considered a poor or “wrong” type of dinner. The typical example that the women give of what they think is a poor dinner, is frozen pizza.

### The taboo dish model

For example:  
“Frozen pizza”



“Pizza Grandiosa is a poor dinner. It’s so quickly made. It fills you up, but it doesn’t taste too much. We sometimes have that too, though!” (Hanne).

This dish does not meet the requirements for a dinner – neither in terms of form or content. This is evident for instance from the images and stories the women use to describe this type of dinner. It is seen as “careless cooking”, “foul food”, “something to fill your stomach”, “cardboard taste”, “tired-and-hungry thing” or an “emergency solution”. When the women have chosen to serve this type of food, it is always explained and justified: “My daughter was going to a handball match”, “my husband was away” or “I had such a terrible cold that I couldn’t bring myself to cook”. It is, in other words, not a desired alternative, but it has happened. Such stories say a lot about the home cook’s individual acting space, what possibilities they in reality have in shaping a dinner pattern. It is also evident that some constructions or expressions are more accessible or possible than others. The women’s descriptions show that it is a lot easier for them to say: “today we had meat balls” than to say “today we had Pizza Grandiosa”. This is evident from the fact that it is not necessary to emphasise the choice of dishes like meat balls. The point is however almost overemphasised in the cases where dishes like Pizza Grandiosa have been served.

It is important to stress that in the discourse-analytical approach one is not concerned with whether pizza actually is to be considered an inferior dinner to meat balls or not. What one is concerned with is how something becomes good or bad, right or wrong. It can also be seen as educational ideals. That means values and ideals that the women strive for and that are standards for their everyday actions. Dinner dishes are recreated and formed on the basis of such standards in categories such as “edible” and “inedible” in different contexts. The women may experiment with new versions, but there is no guarantee that it will be accepted. To eat pizza or sushi on Christmas Eve would be a typical example of an unac-

ceptable practice. Christmas Eve dinner does not have a value standard to be new and exciting, but to be an upholder of Norwegian and family traditions.

It should be mentioned that there are situations where it would be quite acceptable to make a poor dinner. A typical quote from the material is: "The days when I'm alone I don't make a proper dinner". Dinner is a social meal, and the social circumstances have many consequences for the dinner pattern. Dinner is particularly important when one lives together with other people. Furthermore, there are a lot more strict requirements to the form and content of the dinner when all family members are gathered around the table than when one or more of the family members are absent during the meal.

As will be evident from the above-mentioned points, dinner should be seen as a discursive act rather than a natural fact. One is not free to form a dinner pattern as one wishes. It is the result of a social and cultural history, which is strictly morally defined.

#### 10.2.4 Dinner – a moral obligation

When the women in the study give reasons for their dinner practice, one immediately get the impression that this is governed by the practical repertoire. "I make the kind of food that is quick and easy", "generally we have the kind of food that is relatively easy to make because we are hungry when we come home and have to get food on the table quickly" or "I work, so I don't have time for advanced cooking when I get home in the afternoon". On the basis of statements such as these it would be tempting to conclude that the women have more practical considerations in their dinner practice than considerations in relation to morals, values and norms. That is not the case. If practical considerations had dominated, the women would to a much larger extent skip dinner, replace dinner with bread or other things and they would use more ready-made meals, or just eat something on the way home.

This type of descriptions seems rather like everyday rhetoric that helps the women in a moral dilemma – how are they to solve the ideological dilemmas they encounter in their daily dinner practice. This emerges from the many explanations, excuses, justifications and comparisons the women make when they negotiate a valid position for themselves. "I wish we didn't have so much semi-fabricated food, but...", "we should eat more fish, but..." or "when I think about proper dinner, then that is the kind of food mother made, but she was a housewife, and unfortunately I'm not ..." etc. These statements show how the women have many ideals they strive to achieve in their daily dinner practice.

The dinner ideals the women describe also say something about the many utopian goals that are alive in the everyday food practice. One utopian goal is the dream of the perfect dinner, a meal which in form and content is of the perfect order. The material clearly shows that this dream can never come true. There will always be something in the way creating disorder, a ready-made sauce, a

child that does not like the food, an adult that has to work overtime, a glass of water that is spilled, a football practice to rush to etc.

When looking more closely at the descriptions, it becomes clear that the women operate within a moral discourse. This is relatively strictly defined. A lot of normative forms of right and wrong behaviour connected with the shaping of a dinner practice appear. When the women describe and explain their practice, they do an active selection of appropriate repertoires. Such statements acquire the status of facts: “That’s just the way it is” or “it’s quite natural” – whether they refer to meatballs being unfit for family night or frozen pizza being regarded as poor dinner. There is a process of continuous reproduction of the conventional forms of dinner practice in everyday talk, in cookbooks, in weeklies, in canteens, on television, among experts etc. In this discursive room the total sum of practices that we conventionally understand as “good dinner habits” can be found. This is the culturally dominant and hegemonic way of understanding right dinner practice.

Even if there are not too many ways of practicing dinner, the women also have the opportunity to experiment with new versions, but there is no guarantee that this will be accepted. As mentioned, sushi on Christmas Eve will be a typical example of something that will be seen as a bit “weird”. Even worse, of course, is to have Pizza Grandiosa. To have sushi on Christmas Eve will primarily be understood as a way of distancing oneself or rebelling against Norwegian food traditions, but to have Pizza Grandiosa, on the other hand, will be interpreted as a form of moral corruption or pure ignorance. This last point come across for instance in the teacher’s description of the dinner habits of her secondary school pupils. Her contention is that several of her pupils seldom eat with knife and fork, dinner is eaten straight from the pan and Christmas Eve dinner consists of frozen pizza. This is, she allege, a result of negligent parents.

One of the great narratives about modern Norwegian dinner habits is that there has been degeneration. This narrative has also been taken up and become a part of the women’s everyday understanding. This study has shown that the group with poor dinner habits is very small, meaning “people who replace dinner with fast-food takeaway or gas-station food several times a week” (less than one percent)<sup>63</sup> or “people who almost never eat dinner” (less than one percent). From the discrepancy between empirical research material and the most prominent perceptions about modern dinner habits, it is natural to pose the question about what gives these perceptions such an impact.

In the meal study (Bugge and Døving 2000) the theme is to a great extent connected with quantitative normality. The questions one wished to answer were concerned with how many and who had a non-standard meal pattern. In the current study one has been more concerned with qualitative normality, i.e. to map

---

<sup>63</sup> Numbers are from Bugge and Døving (2000).

what is considered right (“normal”) and wrong (“non-standard”), and how it is described.

Similar to the many practical reasons the women give, there are many indications that to talk about “the others”- people who have a dinner practice that deviate from the social norms – is a way in which the women can manage the ideological dilemmas they meet in their own dinner practice. There are given many examples of practices they want to distance themselves from: “people who eat pizza on Christmas Eve” or “people who just eat macaroni with ketchup” or “people who don’t eat dinner together”. By reacting to such practices the women strengthen their own dinner habits. Even if their own dinner pattern is full of shortcomings and deviations from the ideal, at least they are not “that bad”.

#### 10.2.5 Dinner - a central part of how the women see themselves and their position.

This study shows that dinner in many ways plays a more important role in women’s lives than in men’s. To cook dinner for one’s family is a typically female task. The descriptions demonstrate that the women generally feel a little uncomfortable to admit that they have traditional roles in the kitchen. Ideally men and women should “share alike”, but this is rarely done in practice. This fact is explained and justified in several ways.

The fact that women manage and do most of the chores associated with dinner is particularly evident from the follow-up questions asked when the women have answered “we both cook dinner”. One of the women says the following to what that means: “I decide what we are going to eat and take it out of the freezer ... then he cooks dinner when I work late shifts”. Another woman, when asked when her husband last cooked dinner, says: “Cooked dinner?! I guess he reheated some chicken on Monday”. The material shows that the level of authority in the kitchen was rather unequally distributed. While the women have a manager position, men have a more assisting role. In many cases the husband’s participation is not directly concerned with the food or the meal: “He takes care of the children while I cook”.

The immediate explanation the women give for the systematic gender difference is that it is “more practical” that she cooks. The women’s work outside the home is usually less than the men’s work. A lot of them feel that they have more knowledge about food and cooking than their men. They express it like this: “I have more routine doing this cooking bit”, “I do it faster” or “I’m more experienced at it”. When looking closer at the pragmatic explanations, however, there are many indications that there is more than pragmatism behind such observations. There are strong cultural views that women should cook. To cook a proper dinner for her family is an important part of a woman’s understanding of her own identity and is an implicit part of realising the ideal family and the ideal home.



The study shows that the dinner is very central as a social and cultural resource when the women want to talk about themselves and their life. Through the descriptions of dinner it become clear, not only how they position themselves and see themselves, but also how they criticise themselves and others, as well as how they justify their own practices. It is also evident that the women seek verification of the dinner practice by looking at the value it has for other, be it *significant others* like mothers, friends, children or husbands, or *generalised others* like for example Norwegian food discourses conveyed through the media or opinion leaders (Bugge 2003).

Women who do not cook are generally looked down on. Women who “only make a few sandwiches” or “mainly serve macaroni with ketchup for dinner” are typical examples of *the others* - people the women do not want to associate themselves with. It is generally somewhat unsuitable for women to say things like “we usually order food delivered to our door” or “my children don’t like dinner much, so I rarely cook dinner” or “we mainly eat frozen pizza and products like that”. The study shows that even after the advent of feminism in the kitchen, women’s efforts in the kitchen are still an important way of assessing a woman’s womanliness and motherliness. A consequence of this is that cooking dinner is not just connected with the physical production of a dish, but cooking dinner must also be seen as caring for the family’s emotional and social conditions.

There is a network of social and cultural conventions that allow certain acts. Such contexts are not objective, but function as an inter-subjectively interpretative and constructive framework. It is socially safe to be portrayed as “valuable” - for example to be a good mother and wife. In everyday rhetoric it would however be unacceptable to say “I am a proper woman”. This will be clouded in expressions like “I think it is very important to come together around a proper dinner - and we try to do that nearly every day”. This shows that cooking dinner is something one does in relation to others. The relational bases are maintained through the actors’ mutual confirmations.

The study shows that both obligation and choice are involved in constructing a daily dinner. On the one side it is something the women want to do, and on the

other side it is something they have to do. Even if there is broader variation in how to be a woman in the younger generation of women, the material shows that even for younger women the possibility structures are to a large extent predefined - all possibilities are not equally possible. Some choices are easier to make and to make a part of oneself. These choices are often evident to the extent that it is difficult to see if it is a choice or an obligation. It is “quite natural” for a woman to cook dinner for her family.



Through their dinner practices they try to meet some of the many expectations they have set for themselves and the expectations they meet from the world around them. In this way dinner achieves value in itself that makes meaningful efforts and personal satisfaction possible.

The popular representation of women who cook food for their families is that they give the best they have - time, care, generosity and love. The study shows that the position as the family's dinner manager also gives the opportunity for exerting power and control. This is perhaps particularly evident in the relation between mothers and children. First, defining and categorising right and wrong dinner food gives the mother symbolic power (“if my daughter could choose, she would have hot dogs every day, but...”). Second, the mothers' regulation of behaviour gives them a form of disciplinary power (“I will not tolerate my children messing with food” or “we have a corner in the hallway where they have to stand if...”). The descriptions reveal that to exert power in the form of pressure, force or punishment towards their children is perceived as problematic. Despite the many descriptions of how child rearing has become less strict, there is little evidence that the daily dinner is characterised by “laissez-faire”. When looking closer at the details surrounding the implementation of the dinner, we see that the children's acting space is relatively small. It almost seems as if the dinner table is the archetypal place for child rearing and socialisation: “Come and eat!”, “sit quietly!”, “don't play with your food!”, “you have to at least taste it!”, “wait till we're all finished!” Such seemingly small decisions are an important part of the micro-power that exists in everyday life. A consequence of the importance of dinner for women's understanding of themselves and their identity is precisely that it is difficult to give up control.



When it comes to the importance of cooking dinner in women's lives one can sum up by calling it a form of practice in the head, the hand and not least the heart. It shows how cooking dinner transgresses the traditional divide between theory and practice. It also has a considerable social, cultural and emotional potential.

#### 10.2.6 Dinner – taste can be argued

We like to portray Norway as a country characterised by economic and social equality. As a consequence of this, the culture has traditionally been quite reluctant to discuss differences – "there is no arguing about taste". This study shows in a number of ways how taste indeed has an important function in how people classify themselves and others, as well as in how they legitimise their own tastes. Depending on where you place yourself in the social hierarchy, there are some tastes that should be regarded as "good" and others as "bad" or "foul".

The women that are recruited for this study are mainly representatives of the lower middle class or working class – generally referred to as "most people" or "ordinary people". It is also recruited some typical representatives of the urban middle class. However, when the women are asked to place themselves in the social hierarchy, they do not use concepts such as working or middle class. In everyday rhetoric this is re-written into statements such as "we are like most people" or "I'm different". The women who describe themselves as "most people" are typical representatives of what is traditionally categorised as working or lower middle class, while those who describe themselves as "different" are typical representatives of the urban middle class.

A typical description of dinner habits among the women who define themselves as ordinary people is: "I don't really like all this new and strange spicy food". This contrasts sharply with the middle class women's description: "If we have meat balls we have to make something that is a little different. It's important to put other things in so that it isn't traditional Norwegian meat balls, you know." The middle class women's project is precisely to be creative and different and to distinguish themselves from most people in important ways. It is crucial to be open to new tastes. It shows that you are in step with the times and have the right food-cultural competence. Statements like this also show how the choice of dinner dishes is a more or less conscious expression of the women's social status and aspirations in social life. Through the use of particular ingredients, dishes and forms of eating the women try to indicate or reinforce their own prestige in the eyes of others. This is partly connected with purchasing power, but perhaps even more with the need to differentiate oneself. In other words, cooking is not something the urban middle class women do only to please their husband and children, but also express themselves.

One of the urban middle class women in the study tells us that sushi has been on the menu the day the interview is conducted. However, many of the dinner

dishes that the urban women describe as central in their own dinner patterns, are almost non-existing in data from survey studies about the eating habits of the Norwegian population (Bugge and Døving 2000). When for instance it is claimed that sushi and chicken tikka have become "popular in Norway", it is not in the sense that they are common or widespread among people, but rather that they are fashionable and modern. There are many sources that communicate what is fashionable food, for instance TV-cooks, movies, magazines, commercials, cooking books and food producers.

In the study it appears that knowledge about fashionable food seems to be particularly important to the urban middle class cook. Following fashion is often regarded as a differentiation or distancing strategy. One differentiation strategy in the preparation of a fashionable dinner is precisely mixing unexpected combinations. Another strategy is the use of strange and exotic taste rules. In the Norwegian dictionary *Bokmålsordboka* (1997) we can read the following on the meaning of the word fashion: "dominant taste and style", something that is "modern" and "in step with the times". The concept of dominant taste reveals that there is a hierarchy of taste. One characteristic of dinner patterns over the last decades is the attraction of foods and dishes from distant areas of the world – for instance China, Japan, Burma, India. However, Mediterranean food seems to be particularly trend setting. The pattern of continental food habits become fashionable in Norway in the 80s – it is after this that Norwegians truly become familiar with potted basil, olive oil, pesto sauce, serrano ham, fresh parmesan, balsamico and crème fraîche.



In the study it appears that *garlic*, *basil* and *olive oil* are probably the most prominent taste markers in the dinner patterns of the urban hegemonic middle class. These are things you "should like" if you aspire to be a part of the food-cultural system of the urban middle class. From the data it also emerge that there are several examples of foods and dishes you "should not like". When middle class women say that they do not eat tacos and frozen pizzas because they "taste bad", they do not refer to the sensory taste, but to the fact that this type of food is wrong and unfashionable. When people legitimise their own taste, they typically talk about what they do not like, or as the middle class woman above puts it: "traditional meat balls taste bad". Taste is perhaps first and foremost distaste,

disgust or intolerance of other people's taste – in other words – "you are what you do not eat!" A crucial element in these differentiation or distancing strategies is expressing conformity with one's own group combined with distancing from others. In sociological literature, fashion shifts are often described as a process where subordinate groups will try to imitate for instance the food and clothes of superior groups, and where the superior group will leave old – and find new – status markers. When Mexican food fills the shelves at Rimi<sup>64</sup>, they no longer taste "good", but "bad" to the food cultural elite. Taken as a whole, the women's description of their own dinner practice shows that these too function as social narratives that reveal something about class affinity and social mobility.

### 10.2.7 Dinner – both stable and changing

This study shows that Norwegian dinner habits are changing constantly – both with regard to the use of ingredients, preparation methods and the cultural understanding of food. However, such changes are not rapid and dramatic, rather they can be described as slow processes. Food habits are generally characterised more by conservatism than by radicalism. The fact that food habits change slowly must in part be seen in light of the stable character of habits.

The study also shows that the sharp distinction that is often drawn between Norwegian and foreign food in the public debate, in many ways is misguided. Through times immemorial, the Norwegian cuisine has received impulses from abroad. Throughout the entire 20th century we can talk about a common European food culture characterised by French dominance. At the same time the various European countries have retained their distinctive national flavours. Most of the changes in the Norwegian cuisine through the last couple of centuries have come from Denmark, but Germany, Holland, Great Britain and the Mediterranean countries have also contributed with a number of culinary impulses. In recent years, there is every indication that the Mediterranean countries – and in particular the Italian cuisine – have had considerable influence on Norwegian dinner habits. It is not only regarded as fashionable food (rucula salad, olive oil, parma ham, basil), but also as healthy food – "the Mediterranean diet" – in the Norwegian dinner discourse.

Through the historic contexts also emerge the existence of a number of sociological continuities. The cultural and economic elites have always led the way when it comes to changes. This is true all the way from the wealthy, powerful viking chiefs up until today's urban middle class. Another sociological continuity is the widespread scepticism that new food often is faced with. One example of this is rice porridge. Today this dish is regarded as a typical example of traditional Norwegian food – however, that was not the case when this strange Danish dish was introduced into Norwegian food culture. From the historical material it appears that rice porridge was the object of much of the same scepticism

---

<sup>64</sup> Rimi is one of Norway's leading retail chains.

and criticism that pizza is faced with today. Among other things, the older generation was afraid that the new rice porridge would replace the traditional Norwegian sour-cream porridge.

From the historical material it also appears that there is a long period of time before a new dish regains its authentic character. One example of this is the incorporation of the Italian spaghetti sauce bolognese into Norwegian dinner culture. Cooking food in olive oil, using skinned tomatoes, garlic and wine seemed strange to home cooks of the 60s. As a result of this the sauce was Norwegianized – people cooked the meat in margarine and added a teaspoon of tomato purée. Nor was it uncommon to serve the dish with boiled potatoes. Over the last 40 years, while the sauce bolognese has regained a more authentic character, it has also become a quite regular feature on Norwegian dinner tables. This is evident in a heartfelt sigh from an eight-year old boy in *Aftenposten*'s<sup>65</sup> children's column. He is frustrated because his mother make so many strange and foreign dishes for dinner. He prefers Norwegian food – pizza and spaghetti are at the top of his wish list.

The most important difference between the dinner patterns of earlier times and today is the fact that the home cook has gained a richer, more multicultural vocabulary and greater access to ingredients. Younger women also more often choose different techniques for preparing food than the home cooks of the 60s and 70s. While mother and grandmother often let the dinner simmer and boil in an iron pan, the daughter prefers to stir fry the dinner ingredients in a wok pan. While mother and grandmother prepared a stew, the daughter makes dishes such as "Straight in the wok" (Norw: "Rett i Wok'en"). Mother and grandmother seasoned the stew with salt and pepper and served flat bread on the side. Chili, garlic and soy sauce are used to give flavour to the wok, and the dinner is served with rice.



---












<sup>65</sup> *Aftenposten* is the major Norwegian newspaper.

Another important change that can be traced in Norwegian dinner habits over the last decades is the increase in the use of cold food. This has not only opened up the possibility of replacing boiled vegetables with raw vegetables and salads. We also see that the traditional warm sauces (brown and white) in many cases are replaced with cold sauces such as vinaigrette, pesto, salsa, guacamole, tzatziki, aioli, mayonnaise, crème fraîche and sour cream – just to mention a few. It is also clear that cold dishes have gained greater acceptance as dinner (for instance pasta-, chicken-, tuna- and shell fish salads, cous-cous and sushi). Furthermore, there are a number of dinner dishes that cannot be said to be neither hot nor cold (for instance tacos, pita and quiche)



Even though the presence of foreign dishes has increased, there is no indication that dinner dishes that are perceived to be Norwegian have become marginalized. The traditional plate model dominates on Norwegian dinner tables. This consists of meat or fish with potatoes and vegetables. When women are asked what characterises their dinner habits, the typical answer is: "We eat regular Norwegian food." This expression turns out to be a result of both tradition and integration. A typical Norwegian dinner week consists of what the women describe as "traditional dishes", "foreign dishes", "home cooked dishes" and "easy dishes".

## bare lave priser

 <p><b>9,-</b> Fiskefinger, Capeton, 370 g 24,00 pr. kg</p>	 <p><b>10,-</b> Bespøst fiskegratin, 1410 g 28,29 pr. kg</p>	 <p><b>15,-</b> Fiskeboller, Mat Mat, 300 g 28,54 pr. kg</p>	 <p><b>20,-</b> Fiskepudding, Mat Mat, 1190 g 28,57 pr. kg</p>
 <p><b>25,-</b> Kylling, skævet, frosset 850 g, 31,25 pr. kg</p>	 <p><b>35,-</b> Kødboller, frosne, Gåde pr. a 2 kg, 35,00 pr. kg</p>	 <p><b>35,-</b> Kylling, frosk, frosset 650 g, 38,31 pr. kg</p>	 <p><b>98,-</b> Svine andelstak, hot, frosk, frosset 48,00 pr. kg</p>
 <p><b>20,-</b> Wings, Cold 750g, 300 g 33,33 pr. kg</p>	 <p><b>29,-</b> Grillet kylling, hot, frosk, frosset 725 g, 40,27 pr. kg</p>	 <p><b>30,-</b> Pizza Grandiosa Pepperoni, 330 g 36,36 pr. kg</p>	 <p><b>48,-</b> Kødboller, frosne, frosset, 1 kg 48,00 pr. kg</p>

**TJUEFEM ÅR**  
med bare lave priser

This advertisement<sup>66</sup> is characteristic of the answers we get when we ask about typical dinner dishes that the women use: "We eat everything from fish balls and meat balls to chicken, tacos and pizza". Characteristically, the women create a reference line from the traditional and proper to the more modern, and eventually to the problematic. The credo of dinner is "variation", but in reality, the range of possible variation is relatively limited. The ideal variation described by the women is the "meat and fish" variation. That is a weekly menu consisting of fish and meat dinners on alternating days. Several of the women feel that there is a tendency towards too many "minced dinners" (either minced meat or fish). Ideally, some of the dinner dishes should consist of pure products. For instance, one woman says: "There tends to be a little too many minced meat dinners".

<sup>66</sup> Fish fingers, fish gratin à la Bergen, fish cakes, fish pudding, sausages, pork chops, minced meat, pork filet, hot dogs, grilled chicken, frozen pizza, meat balls.

However, she justifies this choice by saying "but you know there are actually a lot of different things you can make with minced meat."

#### 10.2.8 Dinner – a result of different integration and distancing processes

The study shows that changes in food habits are closely tied to historic, social and individual events – ranging all the way from the entry of feminism and the environmental movement into the kitchen to the process of leaving home and establishing a family, as well as getting divorced. In other words, when dinner habits change, it is both a result of factors on the social level (historic repertoires) and on the individual level (biographical repertoires). Changes on the individual level also show how this is tied to power relations and differences in sociological key variables such as gender, age and class. In the list below, we try to sum up what has been called the stabilising and changing processes of dinner. The processes that have been described as *separation* and *solidarisation* are mainly tied to changes and stability between generations, while the processes of *differentiation* and *incorporation* to a greater degree are tied to social class and social mobility, but also to gender and age.

The integration and distancing processes of dinner can be described in the following manner:

##### **Integration processes:**

*Solidarisation*: Boiled potatoes and traditional Norwegian dinner dishes.

*Incorporation*: Spaghetti, pizza, taco and wok.

##### **Distancing processes:**

*Separation*: Innards, whale meat and "gravy-food".

*Differentiation*: Sushi, rucula salad, olive oil, basil and garlic.

The study shows that mothers are an important point of reference in the process of establishing a dinner pattern. When the women are asked to explain their own dinner practice, a typical answer is a variation of the theme: "It is something I have with me from home". Generally, it is evident that dinner practice is something that runs in the family – especially from mothers to daughters; "my mother always made a real home cooked dinner with potatoes and stuff ... that is something that I try to do as well..." (*solidarisation processes*).

When asked what is the difference between the dinner practice of the younger and the older generation, the typical example mentioned by the women is the use of gravy; "my mother had all kinds of gravy-food". The younger women describe gravy-food as both unfashionable and unhealthy. However, as was shown above, this does not mean that sauces have disappeared from Norwegian dinner plates. Rather, the basic brown sauce has been replaced by other types of sauces – often cold sauces. Two things that seem to have disappeared from the dinner plates of the younger generation are whale meat and innards (e.g. hashed lung, liver, kidney) (*separation processes*).

As mentioned, the transitions from living alone to establishing a relationship and a family are typical examples of *solidarisation processes*. The study shows that both women and men change their dinner habits when they establish a relationship. Routinising the dinner is a way of saying goodbye to single life, and it also becomes important to adjust to each other's dinner patterns – to establish a dinner community. There is a clear perception of what kinds of dinners are "boyish" ("hot dog-pizza style") and "girly" ("salads"). The transition from living alone to becoming a couple leads to a more androgynous dinner pattern.

The material shows that there also exist many ideas of what kinds of dinners are suitable for different age groups. Young people's dinner habits are often somewhat experimental and "rebellious", while as an adult you are expected to have a more "proper and traditional" dinner pattern. This is particularly evident for the transition from being a young adult to becoming a mother. It is clear that "mother's dinner" has a renaissance (*solidarisation processes*) after a period of rebellion and innovation ("before we had children we used to have all kinds of really spicy food") (*separation and incorporation processes*).



Changes can also appear as a consequence of social mobility (*differentiation processes*). The material shows how a number of dishes are rejected by the middle class women. This can be because these dishes have gone from distinguishing middle class dishes to something "everybody eats" (for instance lasagna or tacos) or because the food lacks authenticity. The primary examples of foods and dishes that are perceived as substitutes or replacements in Norwegian dinner culture, are macaroni, ketchup and Chinese cabbage – as one of the women expressed it: "They are kind of neither nor". These are typical examples of things you should not like if you want to be part of middle class dinner culture. As a



consequence of social mobility, there are also numerous examples of how middle class women distance themselves from their mothers' dinner pattern. This pattern is often described as "traditional, boring and tasteless". On the whole, the study shows that dinner changes occur in an interplay between the individual, society and discourses.

### 10.3 The theoretical implications of the study

After a journey, reality will always look a little different than before you left. Our many excursions into the food cultural landscape contributed to increasing awareness of and reflexivity towards many habitual ideas about the modern Norwegian dinner pattern. With the help of phenomenological travelling glasses, there emerged before the eyes of the researcher a reality that is quite different from the one that is often put forward in the "great narratives". To gain an understanding of the compelling power of the many great narratives – not only among ordinary people, but also among experts – it is necessary to put the results of the study into a greater socio-theoretical context. Among the possible theoretical implications of the study, there are in particular four great narratives that need to be modified in their description and understanding of food and food habits.

- The *individualistic* narrative
- The *discontinuous* development narrative
- The *feminist* narrative
- The *medical* narrative

In the following, we will show how the results that emerge about modern dinner practice can be read as a modification of these great narratives.

### 10.3.1 Modern dinner = A result of individual choice and life styles



Within sociological theory, as well as in social debates over the years, we have read that society is characterised by increasing individualisation. In this perspective, changes in food patterns are often regarded as a type of de-institutionalisation and general disintegration of values; "100.000 Norwegians with pizza Christmas"<sup>67</sup> or "mom has quit her job as a housewife – we hurry along – some times we wolf down a hamburger at a fast food place or a kiosk"<sup>68</sup>. Such pessimistic descriptions are also widespread within the social sciences. Fischler (1979) introduces concepts like gastronomy and gastro-anomy. Falk (1994) argues that one characteristic of modern consumer society is that food habits disintegrate ("reduction in ritual dinners"). Mintz (1985) ties these tendencies to the rapid spread of fast food. Statements like this are inspired by different Gesellschaft theories<sup>69</sup>.

There are many indications that these narratives are myths that people need to create a collective understanding of the social conventions they inherit, and the social changes they experience. Such descriptions may also say more about cultural change than the actual data on what changes have taken place. There is little correspondence between these perceptions and empirical studies (Bugge and Døving 2000). These studies rather show a complex and diverse food practice, where the different meals may have a number of different meanings and implications – socially, culturally and morally.

---

<sup>67</sup> VG, 19.12.03

<sup>68</sup> Fylket, 11.11.96

<sup>69</sup> Gemeinschaft/Gesellschaft are German terms for community/society. These two concepts are used to denote the German sociologist Ferdinand Tönnies' famous distinction between two different types of human communities. He believes that society develop in the direction of Gesellschaft, towards individualisation and loose associations, rather than collective communities and strong ties (Gemeinschaft) (Sosiologisk leksikon 1997)

On the background of the findings in this study, the oversimplification that characterises the many narratives of decay that dominate the food cultural debate, is quite striking. The truth is probably that Norwegian dinner habits never have been better. On the one hand this can be explained by factors such as increasing affluence and increasing knowledge, but also by the diversity of ingredients and tastes that the Norwegian population has gained access to. The increasing variety of tastes is indeed crucial to one of the other great individualisation narratives. As a consequence of the variety of modern food practice, it is often argued that the individual to an increasing extent creates his or her own self image and social life styles, for instance through the choice of particular foods and eating patterns.

One common feature of the many individualisation narratives is that they are based largely on the idea of the individual's free choice. The problem is that this kind of individuality does not work very well in people's everyday life. This is particularly evident when we explore the practical dimension of a phenomenon – in this case dinner. Taken as a whole, the empirical results show that the women's dinner pattern to a limited degree is something they choose for themselves, but rather a result of conformity and conventions. In other words, the dinner practice that a woman "chooses" is by and large the result of a strictly organised cultural and social logic. What is suitable to serve on a Monday? How do you eat in front of the TV? What do you serve when your grandparents come to dinner? etc. The answers to these questions demonstrate that there are actually relatively few alternatives when it comes to shaping a dinner pattern – eating meat balls with gravy and boiled potatoes in front of the TV on Saturday night is as unthinkable as serving tacos to your grandparents. When the women are asked to state the reasons for their choice of dinner dishes, the typical answers are: "fish sticks is something I choose because of the children", "my husband doesn't like fresh fish – so we don't have it so often", "the idea that food should be home cooked is something my mother instilled in me". Indeed, statements like these raise the question of what we really mean by the concept of individuality within an everyday context. There will always be a number of social and cultural limitations on the women's dinner practice.

In this context it should also be mentioned that sociological key variables like gender, age and class also seem to be quite decisive for people's dinner practice. The fact that there is a statistically significant relationship between food habits and gender, age and social class is well documented in public statistics, consumer surveys and a number of social studies (Bugge and Døving 2000). When it comes to studies of food habits and social class, differences do not seem to be primarily connected with income, instead food habits seem to be tied to a form of class culture. The kind of food people cook and eat is thus more or less a conscious expression of their class affinity and social status. It is important to note the modification "more or less". When the women "choose" a dinner practice, they do not have to be aware of the implications of their choices. In other words, they are not necessarily acting in a Machiavellian way, but only do what seems appropriate or comes "naturally" in the situation. Indeed, this "naturalness" is an

important reason why is so difficult to acquire new tastes – whether for “foreign and exotic dinner dishes” or “middle class dishes”.

In other words, when it comes to people’s dinner patterns, there are clear limitations on individuality. On the basis of the empirical findings in this study, it is tempting to say that a woman’s dinner practice is more a result of “forced choices” than of the “free choices” that many of the individualistic approaches advocate.

### 10.3.2 Modern dinner = A mutation

Another great narrative about modern Norwegian dinner habits is that everything is different, that quick and revolutionary changes are occurring. On the whole, these changes have a negative character; “dinner habits are not what they used to be”. The concept of social change is closely linked to notions of continuity and discontinuity in time and space. However, the empirical data in this study show that the Norwegian dinner pattern is subject to continuous rather than discontinuous changes. This is particularly evident when we explore how dinner habits are managed and changed through generations.

In sociological theories, a generation is often defined as a collection of individuals in the same age group with a common age position in relation to the social and historic processes that occur in a society. In the empirical material, this is evident in comments such as “my mother was a housewife” or “she stayed at home and I don’t”. The descriptions also show that this has led to a number of different dinner practices. While the housewife could let the dinner simmer for hours, the younger working woman has to choose dinner dishes that are “quick and easy to make”. In this study generational differences are often exemplified by the typical housewife’s dinner (Light stew – Norwegian: “lys lapskaus”) and the typical working woman’s dinner (“Straight in the wok”). The different dinner dishes tell us a lot about the differences between the action patterns and interpretive schemes of the housewife and the younger woman. A frequent statement is for instance “my mother always had to make everything just right”, “everything had to be home cooked” or “she put her heart and soul into this dinner thing”. It is common for the women to follow up by saying “I’m not that way”, “I don’t” etc. Their explanation for this was: “but then again I’m not a housewife either”.

Despite this distancing from the housewife’s way of thinking and acting, it is clear that the younger women in many ways mirror themselves in their mothers’ dinner practice: “You know, I wish I could make more of the kind of food my mother did”. The dinner practices of childhood contribute in important respects to the women’s understanding of their own identity. One woman says: “My upbringing has actually left quite a lot of traces in my conscience”. The women feel a strong bond to their own mothers’ practice – and there is ample evidence to show that the mother becomes a particularly important figure in the women’s lives when they become mothers themselves. However, this does not mean that

they choose to "do the same as their mother did". Part of the reason is that the younger women experience that there are new ways to be a woman (increased activity in working life), new gender roles (the man is more active in the practical and social life of the children and family) and new family relations (cohabitation, re-marriage). Such situations contribute to the differences between the dinner practices of the older and the younger generation of women.

The transfer of dinner habits from one generation to another is characterised by what is called solidarisation and separation processes. The relationship between mother and daughter is characterised both by the daughter's wish to do as mother did and her desire to set herself apart from her mother. On the one hand, the daughter wants to reproduce the family's habits and traditions, and on the other hand she wants a dinner pattern that fits with the life of modern Norwegian women, as well as with her understanding of herself as a woman of her time. Indeed, it is such dual relationships that contribute to the complexity of dinner.

In the great narratives of change we can read statements such as: "In Norway, old people are walking potatoes and gravy, while young people are composed of tuna fish and pasta". Even though there are some generational differences in the Norwegian dinner pattern, there are also many generational stereotypes. Food habits change throughout life. In part, this is due to social changes, but it is also a result of changes in the life of the individual. Many of the women mentioned that their own mother has changed dinner practice after the children moved out. A number of them also comment that their mother has started using several of the new dishes and cooking techniques that have entered Norwegian food culture over the last decades. As one woman puts it: "I almost fainted last time I came home to dinner. My mother had made wok!". The same is true for the young women's description of the transition from being a young adult to becoming a member of a family. This transition often involves a reduction in the use of pasta, wok and spicy food, and an increase in the use of what is described as "proper dinner with potatoes".

Generally, life phases seem to play an important role in the shaping of a dinner pattern. Indeed, the empirical results indicate that dinner functions as a symbolic system that contributes to expressing ceremonial transition rites. In the women's descriptions there are numerous examples of how changes in dinner habits also contribute to regulating the women's own life cycle. The primary example of this is the transition from the individual and simplified dinner pattern the women had when they were young and single, to a more sociable and proper dinner pattern after establishing a family. In the period when they were young and lived alone, it was also more common to experiment with new flavours and dishes, whereas after establishing a family, they often chose more traditional dinner dishes. From the descriptions it is also evident that the women have used dinner as an opportunity to tear themselves loose from their mothers, and as an opportunity to rebel against the codes and rules of the dominant dinner culture during adolescence. A typical example that the women mention is the rejection of

mother's "meat dinners" in favour of dishes of a more vegetarian kind. However, when they have children themselves, mother's dinner has a renaissance.

### 10.3.3 The daily dinner = A female straightjacket

In many feminist approaches there is considerable emphasis on the routine aspects of women's housework, making dinner is regarded as boring, one sided and mechanical. However, the empirical results show that the feminist narrative of cooking as a kind of female straightjacket is only part of the story. A closer look at the many ritual aspects of the dinner contributes in a number of ways to complicating our understanding of food and its meaning in women's lives.

At first glance cooking and all it entails carries little prestige – it is both practical and repetitive. It is a work process where the same tasks are repeated every day; buying the food, putting it in its place, preparing the food, eating the food, cleaning and washing up. However, in this case we overlook all the social and cultural values that women seek to realise through the daily dinner. Cooking dinner is a social and cultural activity that requires a vast store of social and cultural knowledge. Taken as a whole, the study shows that cooking dinner is something much more than mechanical routine work. It requires alertness and competence, people regard it as important, and it is charged with meaning.

In recent years a number of younger feminist researchers have taken issue with the more activist and essentialist feminism of the 70s. Over the last decades, feminist research has been influenced among other things by the social constructivist approach. This is often regarded as a post-feminist tendency. In the post-feminist approach, researchers are more concerned with gender as a historically mouldable and socially constructed phenomenon. What are the possible ways to be a woman, mother and wife? What are valid and what are invalid ways to act? What is thinkable and doable in different contexts? As this study shows, everything is not equally possible in every context. For instance it will not be very acceptable for a young mother to say: "I'm so busy that I only cook dinner on the weekends" or "We usually order Chinese food or something like that and get it delivered at the door". In other words, there is little to suggest that the feminists' call to women to flee the kitchen has succeeded.

The empirical material shows that it is possible to see cooking more as care work than as housework. The construction women and caring is a powerful one – as mentioned earlier, people who do not cook a proper dinner for their families are typical examples of people one does not want to identify with. The many values that women seek to realise through the daily dinner also contribute to the great importance that is attached to making a proper dinner.

#### 10.3.4 A good dinner = The right combination of proteins, fat, carbohydrates, vitamins, minerals...

The medical narratives of good and beneficial dinner habits mainly deal with how you can avoid symptoms of sickness, such as iron deficiency, indigestion, weight problems, diabetes, cardiovascular disease. Food is first and foremost something you eat to stay healthy and avoid sickness. A meal is often referred to as intake of food. The nutritional advice that is given primarily deals with the food groups that you should increase or decrease the intake of: "reduce the intake of fat, particularly saturated fat, as well as sugar and salt" and "increase the intake of foods that are rich in starch, fibre and antioxidants". While the symbol rich gourmet narratives will encourage women to use "olive oil, extra virgin", the medical narratives encourage the women to replace "saturated fat with unsaturated or polyunsaturated fat". In the medical discourses, food is described in an instrumental and logical language (Bugge and Døving 2000, Bugge 2003).

In a number of ways the material shows how the sharp distinction between a good and a bad dinner is continually challenged in people's everyday life. From a medical point of view, a fish dinner is regarded as a good dinner. However, in the women's practical life, a fish dinner appears to be a considerable challenge: "it's such a hassle to clean the fish and pick out bones and all – I don't get to sit down until the kids are done eating", "the children are angry and grumpy when there's fish on the table", "my husband doesn't like fish much" or "there's so much noise and trouble when we have fish for dinner – the only time we get peace during the meal is when we have pancakes and pizza and things like that". These interview excerpts show precisely why a dish that from a medical perspective is a good dinner, can be a bad dinner in people's everyday life. Despite the many challenges connected with fish dinners, none of the women feel that it is all right to leave fish out of their dinner pattern. As one of the women puts it: "Some days I can handle all these conflicts that come with the fish dinner, but other days I choose the easy way with hot dogs and pizza and such – it's so much more pleasant around the dinner table then".

From a sociological perspective one objection to the medical interpretation of food habits is that it focuses too much on the individual as a privatised or autonomous subject and therefore overlooks the sociological aspects of the dinner, what sociologists often characterise as the social game or the social glue.

To get a better grasp of why food habits are the way they are, it is important to look at the socio-cultural dialectics of dinner – what are the dinner manager's possible options in the most practical situations, whether between the store shelves at Rimi or at home in the kitchen? What limitations does she meet in her everyday practice? What power relations exist in connection with food and meals? How are the form and contents of the meals negotiated? What creates tension and conflicts? Gaining a better understanding of the social and cultural games connected with meals will be quite crucial to identifying the potentials we wish to promote in Norwegian food culture and those we wish to reduce.

The empirical results in this study clearly show the complexity of our food practices – good health is only one of several values home cooks seek to realise through the preparation of the daily dinner. Through the food that the woman cooks for her family she tries not only to relieve anxiety about health decay, but also about moral and social decay. Furthermore, she seeks to contribute to a good social climate around the dinner table. The different aspects of the dinner show that in many ways it is a situation that women, by virtue of being the family's dinner managers, are forced to handle. The dinner also tends to reproduce an overload in women's lives – it is never good enough.

#### 10.4 Possible consequences of the study

Throughout this journey, we have taken a lot of photographs – this is what the Norwegian dinner practice looks like. However, the purpose of this study is not only to contribute with facts and snapshots, but also to provide information that can be used in preventive health work<sup>70</sup>. This means that on the background of these results some maps should be made – how should we navigate in this food-cultural landscape? The question is how do we get from here to there – i.e. "from bad or not so good dinner habits to good ...". Another important question is: Whom do we wish to reach?



In the NFR programme for preventive health work the target groups are: "risk groups such as children and young people, groups with lower socio-economic status, as well as young men". However, these risk groups have not been the subjects of this study. The subjects of the study have rather been the great majority of the population – often described as "most people" or "ordinary people". In this researcher's view, there is a tendency that ordinary people and ordinary ways of life are marginalized. This is true not only in research on food and health, but also in the food-cultural debate. An important objective is therefore to make the less visible more visible – how do regular people think and act in their everyday food practice? The hegemonic food-cultural elite will always produce the language and the right practices – whether in terms of what is

---

<sup>70</sup> The grant institution for this project is the Norwegian Research Council (NFR), Medicine and health, Programme for preventive health work (HEMIL/HELSEFUNN). The primary purpose of this grant is to promote quality research on measures in preventive health work.



healthy or unhealthy, or what is modern or unfashionable. The people who are the subject of this study are not the ones who produce the health and fashion messages, but the people who receive them.

As mentioned earlier, it will be misleading to regard ordinary people as a risk group. It is not in this group we find the most risky or harmful food habits. Their food habits should rather be regarded as average, moderate and common – as they describe it themselves: "We eat quite regular Norwegian food". However, this does not mean that regular Norwegian food is irrelevant in preventive health work. As the famous food artist Jean Anthelme Brillat-Savarin<sup>71</sup> pointed out as early as 1825, a people's destiny will depend on what kind of nutrients their everyday diet consists of. For the vast majority of Norwegians, the amount and variety of nutrients can best be described as a cornucopia. This abundance has both positive and negative effects on people's health.



In this study we have looked less at what can be described as sociological problems, for instance: "Norwegians have bad food habits", and more at what we can call social problems. What possibilities and limitations do women meet in the shaping of a food pattern? On the one hand, the purpose is to gain a better understanding of the challenges that most people meet in their everyday food practice. On the other hand, the purpose is to provide insights that can be used as a foundation for the development of normative and pedagogical instruments. In the end the purpose of the study is to reach ordinary people – the ones who have been the subject of this study. One characteristic of modern societies is that they are based on a high level of self-reflection. Knowledge that can give ordinary people a better understanding of themselves and their own organisation of life is important precisely because it can contribute to changes. Throughout this study the objective has been to give ordinary people more insight into the many tensions, conflicts, modifications and adjustments of everyday food practices. Hopefully, this will also help them find some new "recipes". However, in this context it should also be pointed out that these recipes may provide useful insights for the people who produce the food messages - in this case the medical food elite.

---

<sup>71</sup> Physiologie du goût (1825).



## Litteratur

- Aasen, Ivar 1873. *Norsk Ordbog : med dansk Forklaring*. Christiania: Mallings Boghandel.
- Almenningen, Olaf 2004. Norsk ordbog (1873). *Prosa* 3(13).
- Alvesson, Mats & Kaj Sköldbog 1994. *Tolkning och reflektion : vetenskapsfilosofi och kvalitativ metod*. Lund: Studentlitteratur.
- Aschehoug og Gyldendals store norske leksikon (online)*. Oslo: Kunnskapsforlaget.
- Austin, J. L. 1962. *How to do things with words : the William James lectures delivered at Harvard University in 1955*. Cambridge, Mass.: Harvard University Press.
- Bäck-Wiklund, Margaretha 1986. *From ethnomethodology to cognitive sociology*. Göteborg: Sociologiska Institutionen, Göteborgs Universitet.
- Bang, Elisabeth Wikborg 1963. *Bare en tirsdag*. Oslo: Fabritius forlag.
- Beck, Ulrich 1992. *Risk society : towards a new modernity*. London: Sage.
- Belasco Warren J. 1993. *Appetite for change: How the counterculture took on the food industry*. New York: Cornell University Press.
- Bell, David & Gill Valentine (red.) 1997. *Consuming geographies : we are where we eat*. London: Routledge.
- Berger, Peter & Thomas Luckmann 1967. *The social construction of reality : a treatise in the sociology of knowledge*. London: Penguin.
- Berger, Peter & Thomas Luckmann 1987. *The social construction of reality : a treatise in the sociology of knowledge*. London: Penguin.
- Berger, Peter & Thomas Luckmann 1995. *Modernity, pluralism and the crisis of meaning. The orientation of modern man*. Gütersloh: Bertelsmann Foundation Publishers.
- Berggren, Arne 1993. *Vanessa : eller hvordan overleve på Hankø*. Oslo: Aschehoug.

- Billig, Michael (red.) 1988. *Ideological dilemmas: a social psychology of everyday thinking*. London.: Sage.
- Billig, Michael 2001. Discursive, rhetorical and ideological messages. Wetherell, Margaret, Stephanie Taylor & Simeone J. Yates (eds.). *Discourse theory and practice. A reader*. London.: Sage.
- Bjørkum, Ellen & Marianne Lien 2001. *Kjøtt, holdninger og endring - en oppfølgingsstudie*. Lysaker: Statens institutt for forbruksforskning (SIFO).
- Blom, Maie 1888. *Husholdningsbog for by og land*. Kristiania: Cappelen.
- Bokmålsordboka. Definisjons- og rettskrivningsordbok* 1997. Oslo: Universitetsforlaget.
- Bomann-Larsen, Tor 1996. *Den evige sne : en skihistorie om Norge*. Oslo: Cappelen.
- Bourdieu, Pierre 1977. *Outline of a theory of practice*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Bourdieu, Pierre 1979. *La distinction : critique sociale du jugement*. Paris: Editions de Minuit.
- Bourdieu, Pierre 1984. *Distinction : a social critique of the judgement of taste*. London: Routledge & Kegan Paul.
- Bourdieu, Pierre & Loïc J. D Wacquant 1992. *An invitation to reflexive sociology*. Cambridge: Polity Press.
- Brillat-Savarin, Anthelme 1924. *Smakens fysiologi*. Stockholm.
- Brinch, Sara 2002. *Fjernsynskokken som mediefenomen*. Trondheim: Institutt for tverrfaglige kulturstudier, NTNU (Norges teknisk-naturvitenskapelige universitet).
- Brusdal, Ragnhild 1998. *Lommepenger, ekstrapenger og lærepenger : om foreldre som forsørgere og oppdragere*. Lysaker: Statens institutt for forbruksforskning.
- Bugge, Annechen 1993. *Fra kundeveileder til ekspederingsmaskin .. : en analyse av relasjonen mellom butikkansatt og kunde*. Lysaker: Statens institutt for forbruksforskning.
- Bugge, Annechen 1995. *Mat til begjær og besvær: forbrukernes vurderinger og kunnskaper om helse, miljø og etiske aspekter ved mat*. Lysaker: Statens institutt for forbruksforskning.
- Bugge, Annechen & Runar Døving 2000. *Det norske måltidsmønsteret: ideal og praksis*. Lysaker: Statens institutt for forbruksforskning.
- Bugge, Annechen 2003. *Cooking - as identity work*. Oslo: Statens institutt for forbruksforskning.
- Burr, Vivien 1995. *An introduction to social constructionism*. London: Routledge.

- Caplow, Theodore 1982. *Middletown families : fifty years of change and continuity*. Minneapolis: University of Minnesota Press.
- Caraher, Martin, P. Dixon & T. Lang 1999. The state of cooking in England : The Relationship of Cooking Skills to Food Choice. *British Food Journal* 101(580-590).
- Certeau, Michel de 1984. *The practice of everyday life*. Berkeley, California: University of California Press.
- Charles, Nickie & Marion Kerr 1988. *Women, food and families*. Manchester: Manchester University Press.
- Connerton, Paul 1989. *How societies remember*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Conrad, Peter & Joseph W. Schneider 1980. *Deviance and medicalization, from badness to sickness*. St. Louis: Mosby.
- Conrad, Peter & Joseph W. Schneider 1992. *Deviance and medicalization : from badness to sickness*. Philadelphia: Temple University Press.
- Coreil J., J.S. Levin & E.G. Jaco 1985. Life-Style – An Emergent concept in the Socio-medical Sciences. *Culture Medicine and Psychiatry* 9(423-437).
- Crewe, Nancy M. & Irving Kenneth Zola 1983. *Independent living for physically disabled people : developing, implementing, and evaluating self-help*. San Francisco, California: Jossey-Bass.
- Crotty Pat 1999. Food and class. Germov, John & Lauren Williams. *A sociology of food and nutrition. The social appetite*. Oxford: Oxford University Press.
- Cunningham, Michael 2002. *Timene*. Oslo: Cappelen.
- Curtin, Deane W. & Lisa M. Heldke (red.) 1992. *Cooking, eating, thinking : transformative philosophies of food*. Bloomington, Indiana: Indiana University Press.
- Davies Bronwyn & Rom Harré 2001. The discursive production of selves. Wetherell, Margaret, Stephanie Taylor & Simeone J. Yates (eds.). *Discourse theory and practice. A Reader*. London: Sage.
- Denzin, Norman K. & Yvonna S. Lincoln (red.) 1994. *Handbook of qualitative research*. Thousand Oaks, California: Sage.
- DeVault, Marjorie L. 1994. *Feeding the family : the social organization of caring as gendered work*. Chicago: The University of Chicago Press.
- Durkheim, Emile 1893. *De la division du travail social : etude sur l'organisation des societes superieures*. Paris: Felix Alcan.
- Døving, Runar 2002. *Mat som totalt sosialt fenomen : noen eksempler med utgangspunkt i Torsvik*. Bergen: Institutt for antropologi, Universitetet i Bergen.

- Edwards D. & D. Middleton 1986. Conversational remembering and family relationships : How children learn to remember. *Journal of Social and Personal Relationships* 5(3-25).
- Ejder, Bertil 1969. *Dagens tider och måltider*. Lund: Gleerup.
- Ellingsrud, Geir & Kristin Eli Strømme 2001. *Ånden i blekkhuset, eller elleville reiser for telleville*. Oslo: Omnipax.
- Englund, Magnus, Chrystina Schmidt & Andrew Wood 2003. *Scandinavian modern*. London: Ryland Peters & Small.
- Eriksen, Sissel H. 1994. *En kultursosiologisk studie av matvaner blant bønder : avhandling, dr. polit ved Det samfunnsvitenskapelige fakultet, Universitetet i Trondheim 1994*. Trondheim: Senter for bygdeforskning.
- Erken, Henriette Schønberg 1936. *Stor kokebok for større og mindre husholdninger : koking, bakning, syltning, råsyltning, vinlegning, slaktning, hermetikk, sykekost og dietkost, menyer, anretning*. Oslo: Aschehoug.
- Falk, Pasi 1994. *The consuming body*. London: Sage.
- Fauske, Halvor 1998. *Barnevernets legitimitet i det senmoderne samfunn*. Lillehammer: Høgskolen i Lillehammer.
- Featherstone, Mike, Fredrik Miegel & Thomas Johansson 1994. *Kultur, kropp och konsumtion : kultursociologiska texter*. Stockholm: Brutus Æstlings bokförlag Symposium.
- Fiddes, Nick 1991. *Meat: a natural symbol*. London: Routledge.
- Fischler, Claude 1980. Food habits, social change and the nature/culture dilemma. *Social Science Information* 19,6(937-953). London: Sage.
- Fitchen, Janet 1988. Hunger, malnutrition and poverty in contemporary US : Some observations on their social and cultural contexts. *Food and Food Ways* 2 (309-333).
- Fog, Jette 1996. Begrunnelsernes koreografi : om kvalitativ ikke-statistisk representativitet. Holter I.H. og R. Kalleberg (red.). *Kvalitative metoder i samfunnsforskning*. Oslo: Universitetsforlaget.
- Foucault, Michel 1972. *The archaeology of knowledge and the discourse on language*. New York: Pantheon Books.
- Foucault, Michel 1978. *Seksualitetens historie I, Viljen til viden*. København: Rhodos.
- Fuglestad, Otto Laurits 1997. Skriveprosessen i kvalitativ forskning. Fossåskaret I.E. & O.L Fuglestad (red). *Methodisk feltarbeid. Produksjon og tolkning av kvalitative data*. Oslo: Universitetsforlaget.
- Furre, Berge 1992. *Norsk historie 1905-1990 : vårt hundreår*. Oslo: Samlaget.

- Fürst, Elisabeth L'orange 1995. *Mat - et annet språk : rasjonalitet, kropp og kvinnelighet*. Oslo: Pax.
- Føllesdal, Dagfinn, Lars Walløe & Jon Elster 1993. *Argumentationsteori, språk och vetenskapsfilosofi*. Stockholm: Thales.
- Gadamer, Hans Georg 1975. *Truth and method*. London: Sheed & Ward.
- Garborg, Hulda 1925. *National kost : med rettleiding og oppskrifter*. Oslo: Fabritius.
- Geertz, Clifford 1973. *The interpretation of cultures : selected essays*. New York: Basic Books.
- Gergen, Kenneth 2001. Self-narration in social life. Wetherell, Margaret, Stephanie Taylor & Simeone J. Yates (eds.). *Discourse theory and practice. A reader*. London: Sage.
- Giddens, Anthony 1984. *The constitution of society : outline of the theory of structuration*. Cambridge: Polity Press.
- Giddens, Anthony 1990. *The consequences of modernity*. Cambridge: Polity Press.
- Giddens, Anthony 1991. *Modernity and self-identity : self and society in the late modern age*. Stanford, California: Stanford University Press.
- Giorgi, Amadeo. 1992. Description versus Interpretation. Competing alternative strategies for qualitative research. *Journal of Phenomenological Psychology* 23(119-135).
- Goffman, Erving 1963. *Stigma : notes on the management of spoiled identity*. Englewood Cliffs, N.J.: Prentice-Hall.
- Goffman, Erving 1967. *Interaction ritual : essays in face-to-face behavior*. Chicago: Aldine.
- Gronow Jukka & Alan Warde 2001. *Ordinary consumption*. London, New York: Routledge.
- Grøn, Fredrik 1927. *Om kostholdet i Norge indtil aar 1500*. Oslo: Skrifter utgitt av Det Norske Videnskaps-Akademi.
- Grøn, Fredrik 1942. *Om kostholdet i Norge fra omkring 1500-tallet og op til vår tid*. Oslo: Skrifter utgitt av Det Norske Videnskaps-Akademi.
- Gulbrandsen, Liv Mette 1996. *Kulturens barn : en utviklingspsykologisk studie i åtte - ni åringers sosiale landskap*. Oslo: Psykologisk institutt, Universitetet i Oslo.
- Gullestad, Marianne 1984. *Kitchen-table society : a case study of the family life and friendships of young working-class mothers in urban Norway*. Oslo: Universitetsforlaget.

- Halvorsen, Kari Bjørg Vold 1998. *Mitt bu, min heim : buskikk og heimeinnreiding i Sogn 1940-1995: endring og kontinuitet*. Oslo: Norsk folkemuseum.
- Helenius, Ralf 1990. *Först och bättre veta : om hermeneutiken i samhällsvetenskaperna*. Stockholm: Carlssons.
- Hov, Dagfinn og Viggo Pedersen 2000. *Flørt : en erotisk kokebok*. Oslo: Gyldendal fakta.
- Hovig, Ingrid Espelid (red.) 1979. *Gyldendals store kokebok*. Oslo: Gyldendal.
- Hovig, Ingrid Espelid (red.) 1982. *Den rutete kokeboken*. Oslo: Gyldendal fakta.
- Hovig, Ingrid Espelid (red.) 1992. *Det gode norske kjøkken: med oppskriftene fra Gyldendals store kokebok*. Oslo: Gyldendal.
- Hovig, Ingrid Espelid, Birgitta Rasmusson, Kent Jardhammar & Stig Holm (red.) 1998. *Gyldendals nye store kokebok*. Oslo: Gyldendal fakta.
- Hovig, Ingrid Espelid (red.) 1999. *Den rutete kokeboken*. Oslo: Gyldendal fakta.
- Jacobsen, Eivind, Arne Dulrud & Jan Roar Beckstrøm 1998. *Kampen om lokalene : eiendom som konkurransefaktor i norsk dagligvarehandel*. Lysaker: Statens institutt for forbruksforskning.
- Jacobsen, Roy 1991. *Seierherrene*. Oslo: Cappelen.
- Järvinen, Margaretha & Margareta Bertilsson 1998. *Socialkonstruktivisme : bidrag til en kritisk diskussion*. København: Hans Reitzels Forlag.
- Jerlang, Espen & Jesper Jerlang 1996. *Socialisering og habitus : individ, familie, samfund*. København: Munksgaard-Rosinante.
- Johnson, Allan G. 2000. *The Blackwell dictionary of sociology : a user's guide to sociological language*. Malden, Mass.: Blackwell.
- Jørgensen, Marianne Winther & Louise Phillips 1999. *Diskursanalyse som teori og metode*. Frederiksberg: Roskilde Universitetsforlag.
- Kaarhus, Randi 1999. *Intervjuer i samfunnsvitenskapene : bidrag til en videre metodologisk diskurs*. Oslo: NIBR (Norsk institutt for by og regionsforskning).
- Kimmeridge 2001. *Gazpacho i Cordoba : og andre oppskrifter på det gode liv*. Oslo: Spartacus.
- Kjeldstadli, Knut 1992. *Fortida er ikke hva den en gang var : en innføring i historiefaget*. Oslo: Universitetsforlaget.
- Klepp, Ingun Grimstad 2001. *Hvorfor går klær ut av bruk? : avhending sett i forhold til kvinners klesvaner*. Lysaker: Statens institutt for forbruksforskning.



- Kronborg, Anne Kristine 1948. *Mennesker og boliger : Oslo Byes Vels boligundersøkelse 1943-46*.
- Kvale, Steinar 1996. *Interviews : an introduction to qualitative research interviewing*. Thousand Oaks, California: Sage.
- Kvale, Steinar 1997. *Det kvalitative forskningsintervju*. Oslo: Ad notam Gyldendal.
- Larsen, Dina & Dorteia Rabbe 1932. *Norsk mat : oppskrifter på nasjonale retter fra eldre tid*. Oslo: Cappelen.
- Larsen, Øivind, Anne Sofie Fryshov Larsen & Bent Olav Olsen 1996. *Norges leger: 1996*. Oslo: Den norske lægeforening.
- Lawson Nigella 2002. *Nigellas fristelser*. Oslo: Cappelen.
- Leach, Edmund 1954. *Political systems of highland Burma. A study of Kachin social structure*. London: Athlone Press.
- Levi-Strauss, Claude 1979. *The origin of table manners*. New York.: Harper & Rom.
- Lien, Marianne 1987. "Fra bokna fesk til pizza" : sosio-kulturelle perspektiver på matvalg og endring av spisevaner i Båtsfjord, Finnmark. Oslo: Universitetet i Oslo.
- Lien, Marianne 1995. *Food products in the making : An ethnography of marketing practice*. Oslo: Institutt for antropologi, Universitetet i Oslo.
- Liljeström, Rita 1973. *Uppväxtvillkor : samspelet mellan vuxna och barn i et förändrigt samhälle*. Stockholm: Allmänna förlaget.
- Lindberg, Fedon A. 2001. *Naturlig slank : med kost i balanse*. Oslo: Gyldendal fakta.
- Luckmann, Thomas 1983. *Life-world and social realities*. London: Heinemann.
- Lübcke, Poul & Arne Grøn 1988. *Filosofileksikonet*. Stockholm: Bokförlaget Forum.
- Lynd, Robert S. & Helen Merrell Lynd 1929. *Middletown : a study in American culture*. New York: Harcourt, Brace and co.
- Lyngø, Inger-Johanne 1998: The Oslo breakfast – an optimal diet in one meal. On the Scientification of Everyday Life as Exemplified by Food. *Ethnologica Scandinavia* Vol 28.
- Magris, Claudio 1986. *Donau : en følsom reise fra den store elvens kilder til Svartehavet*. Oslo: Cappelen.
- Malnes, Raino 1997. *Filosofi for statsvitere*. Oslo: Tano Aschehoug.
- Marstein, Trude 2000. *Plutselig høre noen åpne en dør*. Oslo: Oktober.

- Maurer, Donna & Jeffery Sobal 1995. *Eating agendas : food and nutrition as social problems*. New York: Aldine de Gruyter.
- Mauss, Marcel 1995. *Gaven : utvekslingens form og årsak i arkaiske samfunn*. Oslo: Cappelen akademisk forlag.
- McCracken, Grant David 1988. *Culture and consumption : new approaches to the symbolic character of consumer goods and activities*. Bloomington, Indiana: Indiana University Press.
- McFeely, Mary Drake 2000. *Can she bake a cherry pie? : American women and the kitchen in the twentieth century*. Amherst: University of Massachusetts Press.
- Mennell, Stephen 1985. *All manners of food : eating and taste in England and France from the middle ages to the present*. Oxford: B. Blackwell.
- Meyers, Miriam 2001. *A bite off Mama's plate : mothers' and daughters' connections through food*. Westport, Conn.: Bergin & Garvey.
- Miles, Matthew B & Michael A. Huberman 1984. *Qualitative data analysis : a source-book of new methods*. Beverly Hills, California: Sage.
- Mintz, Sidney W. 1985. *Sweetness and power : the place of sugar in modern history*. New York: Viking.
- Murcott, Anne 1982. On the social significance of the cooked dinner in South Wales. *Social Science Information* 25(677-696).
- Murcott, Anne (red.) 1983. *The sociology of food and eating : essays on the sociological significance of food*. Aldershot: Gower.
- Murcott, Anne (red.) 1998. *The nation's diet : the social science of food choice*. London: Longman.
- Neumann, Iver (2001). *Mening, materialitet og makt : En innføringsbok i diskursanalyse*. Oslo: Fagbokforlaget.
- Nielsen, Nils Fredrik 1984. *Ekte sekstiåttre spiser ikke seipanetter : portretter fra 68-generasjonens indre og ytre liv*. Oslo: Gyldendal.
- Nilsen, Tove 1982. *Skyskraperengler*. Oslo: Cappelen.
- Notaker, Henry 2000. *Ganens makt : norsk kokkekunst og matkultur gjennom tusen år*. Oslo: Aschehoug.
- Notaker, Henry 2001. *Fra kalvedans til bankebiff : norske kokebøker til 1951: historie og bibliografi*. Oslo: Nasjonalbiblioteket.
- NOU (Norges offentlige utredninger) 1999: *Kvinneligheten – sunn eller farlig?* Oslo: Sosial og Helsedepartementet.

- Nygaard, Thomas 1995. *Den lille sosiologiboka*. Oslo: Universitetsforlaget.
- Nørager, Troels 1985. *System og livsverden : Jürgen Habermas' konstruktion af det moderne*. Frederiksberg: Anis.
- Oliver, Jamie 1999: *Mat fra Jamies kjøkken. Jamie Oliver the naked chef*. Oslo: Gyldendal Fakta.
- Ose, Leiv & Caroline S. Bergei 1999. *Godt for ganen, godt for hjertet : sunn mat, også for deg med høyt kolesterol*. Oslo: Grøndahl Dreyer.
- Polkinghorne, Donald E. 1983. *Methodology for the human sciences : systems of inquiry*. Albany, N.Y.: State University of New York Press.
- Potter, Jonathan & Margaret Wetherell 1987. *Discourse and social psychology : beyond attitudes and behaviour*. London: Sage.
- Reppen, Heidi Kristin & Elisabeth Rønning 1999. *Barnefamiliers tilsynsordninger, yrkesdeltakelse og bruk av kontantstøtte vSren 1999 : kommentert tabellrapport*. Oslo: Statistisk sentralbyrå.
- Ritzer, George 1992. *Contemporary sociological theory*. New York: McGraw-Hill.
- Ritzer, George 1993. *The McDonaldization of society : an investigation into the changing character of contemporary social life*. Thousand Oaks, California: Pine Forge Press.
- Rommetveit, Magne 1993. *Med andre ord. Den store synonymordboka*. Oslo: NKS-forlaget.
- Ryle, Gilbert 1971. *Collected papers*. London: Hutchinson.
- Schütz, Alfred 1975. *Hverdagslivets sosiologi*. København: Reitzel.
- Searle, John R. 1969. *Speech acts : an essay in the philosophy of language*. Cambridge: Cambridge University Press.
- SEF (Statens råd for ernæring og fysisk aktivitet) 2003. *Utviklingen i norsk kosthold: matforsyningsstatistikk og forbrukerundersøkelse*. Oslo: Sosial- og helsedirektoratet.
- Seymour-Smith, Charlotte 1986. *Dictionary of anthropology*. Boston, Mass.: G.K. Hall.
- Simmel, Georg 1993: Måltidets sosiologi. *Sosiologi i dag* 1(1-9).
- Skjervheim, Hans 1957. *Deltakar og tilskodar*. Oslo.
- Smestad, Rolf 1987. *30 år i kjøkkentjenesten. En salgsmanns erindringer*. Jevnaker: No-remå.

- Sobal, Jeffery 1999. Sociological analysis of the stigmatisation of obesity. Germov, John & Lauren Williams (red). *A sociology of food and nutrition. The social appetite*. Oxford: Oxford University Press.
- Sosiologisk leksikon* 1997. Oslo: Universitetsforlaget.
- SSB (Statistisk sentralbyrå) 1992. *Tidsbruk og tidsorganisering 1970-90*. Oslo: Statistisk sentralbyrå.
- SSB (Statistisk, sentralbyrå) 1998. *Arbeidsmarkedsstatistikk 1996-1997*. Oslo: Statistisk sentralbyrå.
- SSB (Statistisk, sentralbyrå) 1998. *Statistisk årbok 1998*. Oslo: Statistisk sentralbyrå.
- SSB (Statistisk sentralbyrå) 1998. *Barn og unge : aktuell statistikk*. Oslo: Statistisk sentralbyrå.
- Taylor, Charles 1985. *Philosophy and the social sciences. Philosophical papers 2*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Thomas W.I. & D.S. Thomas 1928. *The child in America: Behavior problems and programs*. New York: Knopf.
- Thuen, Harald & Sveinung Vaage 1989. *Oppdragelse til det moderne : Emile Durkheim, George Herbert Mead, John Dewey, Pierre Bourdieu*. Oslo: Universitetsforlaget.
- Turner, Bryan S. 1987. *Medical power and social knowledge*. London: Sage.
- Vaage, Odd Frank 2002. *Til alle døgnets tider: tidsbruk 1971-2000*. Oslo: Statistisk sentralbyrå.
- Wandel, Margareta & Annechen Bugge 1994. *Til bords med forbrukerne : forbrukernes ønsker og prioriteringer på matområdet i 90-årene*. Lysaker: Statens institutt for forbruksforskning.
- Wandel, Margareta, Annechen Bugge & Jorun Skoglund Ramm 1995. *Matvaner i endring og stabilitet : en studie av måltidsvaner og matforbruk i ulike forbrukergrupper*. Lysaker: Statens institutt for forbruksforskning.
- Wandel, Margareta 1997. *Mat og helse : forbrukeropfatninger og strategier*. Lysaker: Statens institutt for forbruksforskning.
- Wetherell, Margaret & Jonathan Potter 1992. *Mapping the language of racism : discourse and the legitimation of exploitation*. New York: Harvester Wheatsheaf.
- Wetherell, Margaret, Stephanie Taylor & Simeon J. Yates (red.) 2001. *Discourse as data : a guide for analysis*. London: Sage.
- Wetherell, Margaret, Stephanie Taylor & Simeon J. Yates (red.) 2001. *Discourse theory and practice*. London: Sage.

- Williams, Lauren & John Germov (red.) 1999. *A Sociology of food and nutrition : the social appetite*. Oxford: Oxford University Press.
- Winsnes, Hanna 1846. *Lærebog i de forskjellige Grene af Huusholdningen*. Christiania: C.U. Wulfsberg.
- Winsnes, Hanna 1862. *Husholdningsbog for tarvelige Familier i By og Bygd*. Christiania: Malling.
- Wood, Roy C. 1995. *The sociology of the meal*. Edinburgh: Edinburgh University Press.
- Yin, Robert K. 1984. *Case study research : design and methods*. Beverly Hills, Calif.: Sage Publications.
- Zahavi, Dan 1997. *Husserls fænomenologi*. Copenhagen: Gyldendal.
- Zola, Irving Kenneth 1982. *Ordinary lives : voices of disability & disease*. Cambridge Mass.: Applewood Books.
- Østerberg, Dag 1982. *Sosialfilosofi : forståelsesformer, samfunnsmotsetninger*. Oslo: Gyldendal.
- Østerberg, Dag 1984. *Sosiologiens nøkkelbegreper og deres opprinnelse*. Oslo: Cappelen.
- Østerud, Øyvind, Kjell Goldmann & Mogens N. Pedersen 1997. *Statsvitenskapelig leksikon*. Oslo: Universitetsforlaget.