

Hege Müller Hval

- Det er mye enklere å kaste når det er mugg på det

**En kvalitativ analyse av holdbarhet og kasting av mat
hos to generasjoner kvinner**

Masteroppgave i sosiologi

Trondheim, våren 2012

Institutt for sosiologi og statsvitenskap
Fakultet for samfunnsvitenskap og teknologiledelse
NTNU – Norges teknisk-naturvitenskapelige universitet

Jeg har smurt niste til oss, brukt opp resten av det som var i kjøleskapet: rød chillipesto, ruccolasalat, grønne oliven, jarlsbergost, agurk, potetsalat, tomat, hjemmelaget bønnepålegg med hvitløk, avocado & pepper, blåbærsyltetøy, lokal brunost; det gleder sjela mi å bruke akkurat den maten jeg har, å aldri kaste noe mat fordi jeg feilberegner for mye; noe av det verste jeg vet er å kaste mat, jeg kaster *aldri* mat, å se mat gå til spille fordi jeg har kjøpt inn for mye eller glemt hva vi hadde i kjøleskapet, gir meg hjertevondt. Jeg har med bananer, pære og mange flasker vann, for vi skal helt til Kristiansand med toget, fra Bergen; helt sykt er det, sier kjæresten min, sier nesten alle jeg forteller det til, *toget så langt, kødder du?* Nei. For å ta flyet gir meg også, som å kaste mat, sjelevondt og jeg elsker jo toget, har aldri tatt fredag-før-påskeferie-toget før, vi får kaffe og svele på vei inn i toget.

Kathleen Rani Hagen 2012
kathleen-bean.blogspot.com

Forord

Å skrive masteroppgave har vært en lærerik prosess, men med humørmessige svingninger. Enkelte dager har oppgaven vært det elskede barnet mitt, andre dager har jeg villet søke skilsmisse fra den. Nå når tiden endelig har kommet for å skrive dette forordet, og det er med både lettelse og frykt jeg gjør meg ferdig med den, og dermed med studentlivet. Etter fire fantastiske år på Dragvoll med kaffe, sosiologi og fjas – pluss en god dose hardt arbeid – må jeg nå bli voksen på ordentlig.

Det er mange som skal takkes, først min veileder Berit Brandth for all god hjelp, og for at du har holdt meg på sporet hele veien. Takk til Oddveig Storstad på Bygdeforskning som nevnte kasting av mat i en bisetning og fikk meg tent på ideen. Takk til dere som formidlet kontakt med informanter, og særlig takk til dere som stilte opp. Takk for gode forskningsdata og ikke minst alle middagstips!

Takk til mine medstudenter på kull 2010, i særdeleshet Janita Domaas Håvik og Bjørg Elise W. Alstad, som jeg har hatt utallige sosiologiske, usosiologiske og semisosiologiske diskusjoner med. Takk til de fine jentene på studentkontoret på Bygdeforskning for at dere er skravlete i perioder og arbeidsomme i lengre perioder. Takk til aller beste Michaela og flotteste Marit for at dere er de gode venninnene dere er. Takk til Raymond for at du er den beste kjæresten, for at du har holdt ut med meg, og for språkvask. Til slutt en takk til mamma og pappa for at dere ikke fikk meg til å lure på *om*, men *hva* jeg skulle studere.

Trondheim, mai 2012

Hege Müller Hval

Sammendrag

Avhandlingens tema er forståelse av holdbarhet på mat samt kasting av mat som en del av hverdagslivet i to generasjoner. I Norge kaster hver forbruker om lag 50 kilo nyttbart matavfall hvert år. Prosjektet er en kvalitativ analyse basert på dybdeintervjuer med tolv kvinner. Temaet belyses ved hjelp av teori om risiko og tillit, om sosial praksisteori og om klassifisering, samt tidligere forskning som blant annet viser at å kvitte seg med ting må sees som en prosess.

Funnene jeg gjør er at kvinnene i stor grad baserer seg på tillit til egen kunnskap og til produsenter når de vurderer eventuelle risikoaspekter i forbindelse med mat. I stor grad oppfatter de seg som kompetente til å selv vurdere matens kvalitet ut fra utseende, lukt og smak.

For å unngå negative følelser benytter kvinnene seg av strategier for å si at de ikke kaster mat. Eksempler her er å la maten stå i kjøleskapet til man er sikker på at den ikke kan spises.

Overføring av holdninger og kunnskaper mellom generasjonene synes i stor grad å foregå implisitt. Vi finner få forskjeller mellom generasjonene, men diskusjonen viser at dette likevel kan foreligge ut fra ulike referansepunkt for hva som er mye eller lite, friskt eller dårlig.

Denne studien bidrar til å nyansere oppfatningen om at det er manglende kunnskaper og dårlig moral som ligger bak de mengdene matavfall vi ser i Norge i dag, ettersom ønsket om ikke å kaste mat fortsatt står sterkt.

Innholdsfortegnelse

1. Innledning.....	11
1.1 Bakgrunnsdata.....	11
1.2 Konsekvenser av at mat kastes.....	12
1.3 Ingen avfallssosiologi.....	13
1.4 Økende oppmerksomhet rundt matsvinn.....	15
1.5 Problemstilling.....	17
1.6 Oppgavens struktur.....	17
2. Bakgrunn og tidligere forskning.....	19
2.1 Hvor mye går i søpla?.....	19
2.2 Årsaker til at maten kastes.....	20
2.3 En økning over tid?.....	22
2.4 Hygienepraktiser.....	22
2.5 Mat, risiko og tillit.....	23
2.6 Kjøp og kast.....	23
2.7 Studier av forbrukspraksis.....	25
3. Teoretiske begreper og perspektiver.....	27
3.1 Postmoderne samfunn.....	27
3.2 Teori om sosial praksis.....	32
3.3 Rent og urent.....	34
4. Forskningsprosessen.....	37
4.1 Hvorfor kvalitative intervju?.....	37
4.2 Utvalget.....	38
4.3 Intervjuene.....	42
4.4 Analyseprosessen.....	44
4.5 Forskningens kvalitet.....	45
4.6 Etikk.....	47

5. Risiko og tillit i forståelse av holdbarhet	49
5.1 "Litt på grunn av at det er mat" – om hvorfor mat ikke skal kastes	49
5.2 Holdbarhet, risiko og ulik praksis	52
5.3 Holdbarhet som faktor.....	57
5.4 Datomerkingen som en grense	58
5.5 Risiko og tillit i forbindelse med mat.....	58
6. Matkasting som en del av hverdagslivet	63
6.1 "Jeg prøver å lage akkurat" – om å unngå rester etter middag.....	65
6.2 "Litt ris..." – om å kaste rester etter middag.....	65
6.3 Restemiddag – "det er litt kjedelig å ha akkurat det samme"	67
6.4 Rester som ressurs	68
6.5 Kjølenskapsdørmila.....	69
6.6 Kjølskapet som medspiller	70
6.7 Brødskjæremaskina – om forebyggende praksiser.....	72
6.8 Å kaste mat er en prosess	74
7. Hvilke forskjeller finnes det mellom generasjonene?	77
7.1 Overføring av holdninger og kunnskap mellom generasjonene.....	77
7.2 Generasjonsforskjeller i restestrategier	80
7.3 Relasjonelle forståelser	82
8. Sammenfatning og diskusjon	87
8.1 Forståelse av holdbarhet.....	87
8.2 Strategier for å unngå negative følelser.....	88
8.3 Generasjonsforskjeller?.....	88
8.4 Annet utvalg, andre funn?	90
8.5 Teoretiske begrensninger	92
9. Avslutning	95
10. Litteraturliste	97

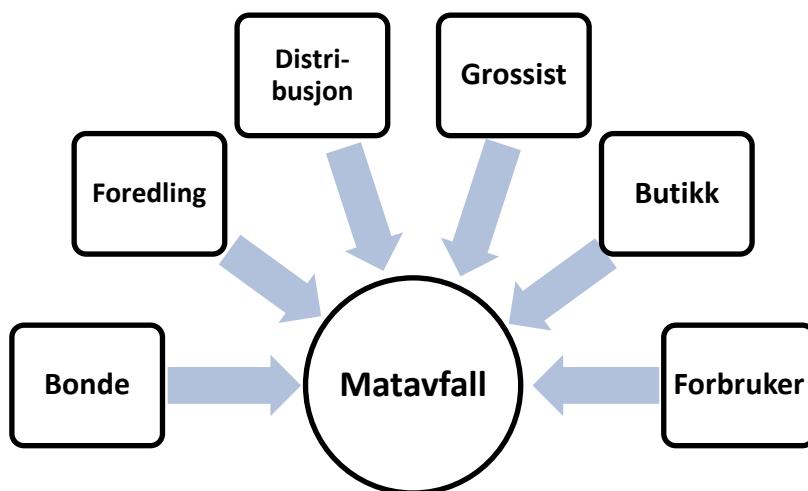
Vedlegg 1: Informasjonsbrev	101
Vedlegg 2: Intervjuguide.....	103

1. Innledning

Hva ser du for deg når jeg sier "å kaste mat"? Det jeg så for meg da jeg fant ut at det var dette jeg skulle skrive om, var en person som plukket en slapp paprika ut av kjøleskapet og kastet den i søppelbøtta. Ferdig. Det var denne isolerte hendelsen jeg så for meg, og jeg var interessert i hvilke tanker som passerte gjennom hodet på denne personen. Videre, hvilke holdninger hun hadde til det å kaste mat, og hvorfor hun, ut fra min antakelse, kastet denne paprikaen, det gulnende salathodet og den tørre leverposteien, til tross for at hun var opplært til at man ikke skal kaste mat. Det var disse holdningene og bruddene jeg ville studere. Men kanskje like interessant som å finstudere personens tankemønstre i øyeblikket, er å se denne isolerte hendelsen der paprikaen går i søpla som en del av en større prosess. Sannsynligvis er det en rekke ulike forhold som har vært med å spille inn for at denne paprikaen nå kastes. Holdninger til det å kaste mat, kunnskapen om hvordan mat holder seg frisk, dagliglivets praksiser og eventuelle samfunnsmessige føringer spiller alle inn for hvordan denne prosessen foregår. Dette skal vi se nærmere på i denne avhandlingen.

1.1 Bakgrunnsdata

I Norge anslås det at om lag en fjerdedel av den maten som kjøpes inn senere går i søpla. Dette tilsvarer 50 kilo nyttbart matavfall per person per år, eller totalt 240,000 tonn (Fredriksen, Sørensen, Maroni og Krokann 2010). Med nyttbart matavfall menes avfall som kunne vært unngått, hvilket vil si det som kunne vært spist. Begrepet inkluderer altså ikke skrell, steiner og eggeskall, og med på målingene er heller ikke det matavfallet som komposteres eller skylles ut i vasken. En kan derfor tenke seg at den totale mengden mat som går til spille derfor er enda høyere (Fredriksen, et al. 2010). Ikke bare er det forbrukerne som lar mat gå i søpla, også fra butikker, grossister og produsenter er andelen matsvinn stort. Tristram Stuart (2009) viser hvilke mengder av mat som kastes på grunn av hva som ansees som forbrukernes preferanser. Store åkre med spinat, hele potetavlinger og tonnevis med bananer møter ikke kravene britiske butikker har satt til standard på sine varer, angivelig fordi forbrukerne ikke vil ha dem. Denne maten legges dermed for å råtne på rot, eller den brukes som dyrefôr. Hvordan alle leddene i verdikjeden produserer avfall, kan illustreres ved denne figuren:



Figur 1: Sektorenes avfallsproduksjon

Statistisk Sentralbyrå (2011) har funnet en korrelasjon mellom sterk økonomi og store avfallsmengder, slik at når produksjonen og forbruket øker, øker også avfallsmengdene. Bare fra 1995 til 2010 har mengden avfall fra husholdningene økt med 75 %. Økningen har vært relativt jevn i hele perioden, med en liten utflating i 2008 (Statistisk Sentralbyrå 2010a). Vi kan derfor anta at én av grunnene til mengdene som kastes er den sterke norske økonomien, sammen med den lave andelen av lønnen som en gjennomsnittsnordmann bruker på mat. Denne andelen er i dag på bare 12 %, mot mer enn 40 % på 1960-tallet (Statistisk Sentralbyrå 2010b), noe som kan være en indikator på at mat ikke oppfattes som noe økonomisk verdifullt for den jevne forbruker.

1.2 Konsekvenser av at mat kastes

Selv om jeg i denne avhandlingen tilstreber å ikke ha en normativ tilnærming til tematikken, bør konsekvensene av at mat kastes trekkes fram. Først kan en anse maten som går til spille som en uutnyttet ressurs som kunne ha kommet mennesker til gode, og dermed som et etisk problem. Ifølge FN lider 850 millioner mennesker av under- eller feilernæring, noe som tilsvarer 13 % av verdens befolkning¹. Videre fører mengdene avfall til at store landbruksarealer benyttes unødige, kanskje kunne reduksjonen i regnskogarealet gått saktere dersom en ikke hadde behøvd å produsere mer mat enn nødvendig. Videre er matavfallet en miljøfiende på flere måter. Fra bonde eller produsent til forbruker produseres det forurensende klimagasser i flere ledd. Produksjon, foredling, emballasje, kjøling og transport fører alle med seg utslipp av klimagasser. Deretter, når maten er definert som avfall, må både den og dens

¹ <http://www.fao.org/hunger/en/>

emballasje brytes ned. Metangass, som dannes ved nedbryting av organisk avfall, er langt mer potent som klimagass enn karbondioksid². Ifølge det britiske Waste & Resources Action Programme (WRAP) kan så mye som 3 % av Storbritannias klimagassutslipp spores tilbake til matavfall i de ulike leddene i verdikjeden (WRAP 2011). Reduksjon av mengden matavfall kan dermed ha store positive konsekvenser for økonomi, miljø og for mennesker.

En kan imidlertid ikke overse de positive implikasjonene som kan sees i sammenheng med en overproduksjon av mat. For butikkene er logikken økonomisk rasjonell. Ifølge Stuart (2009) er det for butikker mer lønnsomt å kjøpe inn tre enheter av en vare for så å selge én og kaste to, framfor å ikke ta inn varene og gå glipp av dette ene salget. Dette også ettersom de potensielt også vil miste kunder dersom de har dårlig utvalg, kunder som vil kjøpe mer enn bare den ene varen. En kan anta at en overproduksjon i alle ledd er med på å skape arbeidsplasser, og dermed fungerer positivt for de personene som har disse jobbene, samt lokalsamfunnene der produksjonen skjer. Videre kan det organiske avfallet, som maten da redefineres som, fungere som en miljøvennlig energikilde, gjennom at den bearbeides til det som kalles biogass. Her ligger det imidlertid avansert teknologi til grunn, som ennå ikke er fullt utforsket.

Kanskje kan en i denne sammenhengen trekke inn Luhmanns tese om at samfunnet består av en rekke autopoietiske systemer som på grunn av et manglende felles språk vanskelig kan kommunisere seg i mellom (Kneer og Nassehi 1997). En konsekvens av denne tesen er at bedrifter vanskelig vil se relevansen av miljøtiltak, ettersom bedriften kun kommuniserer etter en økonomisk diskurs, eller en økonomisk rasjonalitet og ikke med en miljødiskurs. Dermed må det legges ulike føringer og argumenter til grunn for å få de ulike typene av systemer til å nå de samme mål.

1.3 Ingen avfallssosiologi

Sosiologien er delt i en rekke såkalte bindestreksdisipliner; vi har økonomisk sosiologi, kultursosiologi, helsesosiologi, forbrukssosiologi, familiesosiologi, medisosiologi og middagssosiologi, men det finnes ingen avfallssosiologi eller søppelsosiologi. Det foreligger lite forskning på hvordan eller hvorfor vi kvitter oss med gjenstandene vi har tilegnet oss, til tross for at forskjellige former for forbruk har blitt grundig studert de siste tiårene (Gregson,

² <http://www.mittklima.no/klimaendringer/klimagasser>

Metcalfe og Crewe 2007a). Mangelen på akademisk forskning på forbruksavfall påpekes også av Cooper (2005). Ifølge O'Brien (1999) er det som om det for sosiologien ikke finnes søppel, som om alt vi forbruker og alt vi gjør foregår uten at det produseres søppel. Som O'Brien påpeker, er dette hullet i sosiologen merkelig blant annet fordi med de store avfallsmengdene som produseres i dagens samfunn hadde det skapt store vanskeligheter hadde det ikke vært for infrastrukturen som gjør at søppelet fjernes fra gatene. Tenker man tilbake på renovasjonsarbeidernes streik i Trondheim i 2010, eller da mafiakonflikter førte til gater overfylte av søppel i Napoli i 2008, forstår en raskt hvor mye søppel som produseres og hvilken rolle renovasjonsetatene har i vårt dagligliv. Den forskningen som foreligger på avfall synes hovedsakelig å konsentrere seg om de miljømessige konsekvensene av avfallet, og i mindre grad om de relaterte sosiale relasjoner.

Det er dermed tydelig hvordan avfallshåndtering er en viktig del av infrastrukturen i samfunnet. Med sannsynlighet finnes det interessante sosiale relasjoner i tilknytning til avfall og behandling av dette som er verdt å studere. Blant annet legges det store innsatser i å få oss til å resirkulere, i Trondheim med flere forskjellige avfallsdunker, i Oslo og Follo ved bruk av søppelposer i ulike farger som skal i de samme beholderne. Disse tiltakene har lyktes i varierende grad. I en tid der det i enkelte miljøer synes å være hipt å være miljøvennlig, i tillegg til at folk i større grad ser verdien av å ta vare på miljøet, vil interessen for å kildesortere trolig også være tilstedeværende. Videre synes det ikke urimelig å anta at folk ønsker at dette likevel skal være en prosess som foregår enkelt og smertefritt. Dette vil innebære at når noe er plassert i en søppelbøtte, gjerne uten noen tilhørende tankevirksomhet, skal avfallet også være "ute av sinn". Dette fordrer en tiltro til systemet som tar seg av avfallet, både med tanke på at prosessen med å bli kvitt avfallet foregår smertefritt, og med tanke på at kildesorteringen faktisk har en hensikt. Dette viser relevansen av å drive sosiologisk forskning på både avfall generelt, og for vårt tilfelle, avfall fra mat spesielt.

Ser en på matavfall, er det betegnende at det ikke hittil er publisert noe norsk forskning på hvorfor mat kastes. Det jeg har funnet på dette området er den nedenfor refererte forskningen der Hanssen og Schakenda har latt informanter velge mellom alternativer for hvorfor de kastet ulike matvarer (2010). Vi ser her en mangel på dyptpløyende studier som tar for seg forbrukernes forståelser av hvordan og hvorfor mat kastes. Også Cappellini (2009) påpeker at vi vet lite om praksiser rundt kasting av mat og deres implikasjoner for forbrukerrelasjoner. Her kan det se ut til at sosialantropologer og geografer har vært mer interessert i denne

tematikken, noe en blant annet ser gjennom at den amerikanske geograf-foreningen på sin årskonferanse i 2012 hadde egne sesjoner om avfall, også med fokus på matavfall³.

1.4 Økende oppmerksomhet rundt matsvinn

Til tross for at matsvinn er et område der det er gjort relativt lite forskning, har temaet fått økende oppmerksomhet i løpet av de siste par år. Det virker som om temaet har fått økende omtale i avisene, noe som kan henge sammen med at det settes inn midler for å ikke bare minske svinnet i matkjeden, men også for å bevisstgjøre forbrukerne. Den økende oppmerksomheten gjenspeiles i det faktum at det var mataktivisten Tristram Stuart som i 2011 vant Sofieprisen, som deles ut årlig til personer som på banebrytende måter arbeider for en bærekraftig framtid⁴. Videre vektlegger den siste Landbruksmeldinga betydningen av trygg mat hele veien fra jord til bord, og at et av tiltakene for å få til dette er å sikre hygiene og gode rutiner i hele verdikjeden (St.meld. nr. 9 (2011–2012)). Dette er preventivt tiltak med tanke på å unngå matsvinn. I en stortingsmelding fra 2008 står det at "For å redusere matavfallsmengdene fra husholdningene, må forbrukernes kunnskap om mat både med hensyn til kvalitet, behandling og miljøbelastning økes betraktelig". Videre er det ønskelig med ulike virkemidler for å øke privatpersoners oppmerksomhet rundt dette temaet, blant annet gjennom å publisere oppskrifter for restemat (St.meld. nr. 39 (2008-2009)). Et annet eksempel på hvordan det legges en innsats i dette, er prosjektet ForMat, som er et samarbeidsprosjekt mellom flere aktører i næringslivet, med nettopp intensjonen om å redusere matsvinnet i de ulike leddene i verdikjeden for mat. Målsetningen er å redusere matavfallet med en fjerdedel, gjennom virkemidler som kartlegging og nettverkssamarbeid mellom ulike aktører (ForMat 2010).

En faktor som kan være med å redusere matavfallet både i butikk og hos forbruker, er en holdbarhetsindikator for matvarer som i mars 2012 ble lansert for kommersiell bruk. Ved bruk en slik holdbarhetsindikator vil datomerking være "utgått på dato", ettersom indikatoren tar hensyn til temperatur i tillegg til tid for å evaluere en vares holdbarhet. En melkekartong som er oppbevart korrekt hele veien fra meieri til forbruker, vil dermed oppgis av indikatoren å ha lengre tid igjen til utløpstidspunkt enn en melkekartong som har blitt stående i romtemperatur noen timer. På denne måten øker en potensialet for å unngå matsvinn som en følge av at

³ http://www.aag.org/galleries/conference-files/AAG2012_Program_Friday.pdf

⁴ http://www.sofieprisen.no/Norsk/Om_Sofieprisen/index.html

forbrukere ikke selv vurderer kvaliteten på et produkt der datomerkingen er satt med god sikkerhetsmargin. På den andre siden vil en slik indikator, dersom den blir utbredt, også kunne være med å senke tiltroen forbrukere selv har til sin egen vurdering av matens holdbarhet og kvalitet. Fokus har blitt satt på at mat ofte er holdbar også etter datoen, men en slik indikator vil ved å skape en fleksibel grense kunne være med å distansere forbrukeren ytterligere fra selv å vurdere matvarens kvalitet. Å diskutere implikasjonene av dette inngående vil gå ut over rammene for denne innledningen, men en kan ikke se bort fra at hvis indikatoren fjernes fra produktene, vil den i kraft av påvirkningen på forbrukerens vurderingstrygghet ha virket mot sin hensikt. Eventuelt kan den skape oppmerksomhet rundt kvalitet i relasjon til oppbevaring, og dermed øke forbrukerens kompetanse på dette området.

Videre har kjøttbransjen nylig tatt initiativ til å endre merkeordningen for holdbarhet på produkter som ikke kan defineres som lett bederlige. Vi ser dermed en ny fortolkning av regelverket, slik at det ikke lenger blir ulovlig å omsette visse kjøttprodukter en dag eller to etter at den påstemplede datoen er utløpt. Dette gjøres både for å minske andelen matsvinn, men også fordi det er en etterspørsel etter modnet kjøtt blant forbrukerne (Mattilsynet 2011).

Det kan synes som om den sosiale bevegelsen, eller levemåten "friganisme" synes å få økt oppslutning og oppmerksomhet. Friganisme innebærer å hente mat i containere tilhørende dagligvarebutikker, såkalt dumpsterdiving, enten fordi man ser det som økonomisk gunstig, eller som en form for aktivisme for å sette fokus på matavfall. Man kan også trekke aktivismen lenger, og inkludere i begrepet generell aktivitet som opponerer mot materialisme og kapitalisme. Aktiviteter for å sette fokus på dette kan da være å skaffe seg alt en trenger av klær, mat og husvære gjennom å benytte seg av det andre har forlatt, for så eventuelt la være å delta i lønnsarbeid for heller å ta seg av familie eller engasjere seg i prosjektet på heltid⁵.

⁵ www.freegan.info

1.5 Problemstilling

Selv om mye mat kastes i de ulike ledd av matvarekjeden vil denne avhandlingen kun ta for seg forbrukerleddet. Dette ettersom en studie av forhandlere og produsenter ville fordret et mye mer omfattende studium enn det er rom for i en masteroppgave. En må likevel ikke se seg blind på forbrukerleddet om en har til hensikt å benytte utfallet av denne oppgaven som et verktøy for å redusere matsvinnet. Selv om en høy andel mat kastes i husholdningene, går det også mat til spille i de høyere leddene i matvarekjeden.

Med utgangspunkt i dette, vil jeg i denne oppgaven undersøke ulike holdninger og praksiser knyttet til forståelse av holdbarhet på mat, hvordan dette gjøres i hverdagen, og om det er noen forskjeller mellom to generasjoner. Mine problemstillinger blir da som følger:

- 1) Hvordan inngår risiko og tillit i forståelsen av holdbarhet?
- 2) Hvordan inngår matkasting i hverdagslivets praksiser?
- 3) Er det noen forskjeller mellom generasjonene, og hva består disse i?

1.6 Oppgavens struktur

Denne avhandlingen er delt inn i åtte kapitler. I kapittel to redegjør jeg for empiriske funn og tidligere forskning som kan sees relevant for temaet. I kapittel fire presenterer jeg sosiologisk teori som skal benyttes for å analysere datamaterialet. Her presenteres noe teori om postmodernisme, teori om risiko og tillit, sosial praksisteori og klassifisering. I kapittel tre skildres og drøftes de metodiske valg jeg har gjort underveis i arbeidet med avhandlingen. Kapittel fem, seks og syv tar for seg de funn jeg har gjort, og jeg forsøker å diskutere dem opp mot de framlagte teorier og funn fra tidligere forskning. Disse tre kapitlene er strukturert etter hver av de tre problemstillingene. Deretter vil jeg i kapittel åtte forsøker å gi svar på problemstillingene. Jeg har her også en kort diskusjon om de metodiske og teoretiske valg jeg har gjort, før jeg i kapittel ni avrunder oppgaven.

2. Bakgrunn og tidligere forskning

Jeg vil i dette kapitlet gå litt mer i dybden på de tall som ble presentert i innledningskapitlet. Her vil det komme fram empiriske data som viser hvilke aldersgrupper som kaster mer og mindre mat, hvilke produkter som kastes, og enkelte forklaringsvariabler som er foreslåtte som årsak til at mat kastes. I tillegg vil hygienepraktiser kort presenteres. Hensikten med dette er å benytte disse tallene som bakgrunn for diskusjonen av mine funn. Deretter vil jeg presentere tidligere samfunnsvitenskapelig forskning på områdene risiko, forbruk og avfall. De vil både benyttes som en støtte for det teoretiske bakgrunnsteppet, og trekkes inn som paralleller til de funn jeg gjør i mine analyser.

2.1 Hvor mye går i søpla?

En rapport fra ForMat-prosjektet viser en kartlegging av mengden avfall fra de ulike sektorene i matvarekjeden (Hanssen og Schakenda 2010). Forbrukerundersøkelsen består av en gallupundersøkelse gjort i 2010 og støtter opp under funnene forfatterne gjorde i en pilotstudie i Fredrikstad året før. Hanssen og Schakenda finner at blant forbrukerne er melk og fløte den varegruppen flest oppgir å ha kastet. En av fire oppgir å kastet varer i denne varegruppa sist uke, mens om lag 18 % oppgir å ha kastet frisk frukt, ferske grønnsaker og/eller ferske bakervarer i samme periode. Fordelt på alder, ser en at prosentandelen som har oppgitt å ha kastet de ulike matvarene jevnt over er høyere i de yngre aldersgruppene. Særlig gjelder dette for varegruppene frukt og grønnsaker, der aldersgruppen 26-39 år skiller seg ut med frekvent kasting. For fersk ferdigmat skiller gruppene under 25 år og 26-39 seg ut med at 22 % oppgir å ha kastet dette, mot bare 9 % i gruppen over 60 år. Dette kan selvfølgelig også ha sammenheng med andelen i de ulike aldersgruppene som benytter seg av ulike matvarer. Likevel er dette en gjennomgående tendens for flere varegrupper, noe som er en indikator på at særlig i aldersgruppen over 60 år er det færre som oppgir å ha kastet mat den siste uken. Samtidig er det trolig i aldersgruppen 26-39 vi finner de fleste småbarnsfamiliene og familier i etableringsfasen. Undersøkelser fra Storbritannia viser at mengden matavfall i en husholdning øker med økende antall personer i husholdningen, men at denne økningen ikke er veldig bratt. Det vil si at med flere personer i husholdningen er avfallsmengden mindre per person. Videre viser undersøkelsen at tilstedeværelsen av barn i husholdet i liten grad virker inn på mengden matavfall som produseres, dersom en kontrollerer for antall personer i husholdningen (WRAP 2009).

Jacobsen og Lavik (2011) finner at blant kvinner ser 95 % ofte eller alltid på en vares holdbarhetsdato i butikken. Når de hjemme har et kjøttpålegg som kokt skinke som nettopp har gått ut på dato, vil over en tredjedel ofte eller alltid kaste denne. Imidlertid vil nesten 60 % se, lukte og/eller smake, noe som tilsier at for mange er det en sensorisk vurdering som ligger til grunn for om de velger å kaste den. Av undersøkelsen framkommer det at datomerkingen synes viktigst for de yngre og for kvinner. "For disse kan datomerkingen synes å utgjøre en slags magisk grense mellom spiselig og uspiselig, mellom rent og urent", mener forfatterne (2011:56).

Innen kategorien gryte- og tallerkenrester viser Hanssen og Schakenda (2010) at i overkant av 40 % er meget eller ganske *uenige* i påstandene "jeg lager ofte for mye mat og kaster gryterestene" og "jeg lager ofte for mye mat til middag". Samtidig er det henholdsvis 35 og 31 % som sier seg meget eller ganske *enige* i disse påstandene - bildet er med andre ord ganske todelt, med en overvekt av de som ikke lager for mye, eller tar vare på restene. Videre er nesten 50 % av de spurte ganske eller meget *enige* i påstanden "jeg forsyner meg heller med mindre porsjoner enn å kaste mat", mot bare 20 % ganske eller meget *uenige*.

2.2 Årsaker til at maten kastes

Når det gjelder årsaker til at forbrukerne har kastet mat, finner Hanssen og Schakenda (2010) at forbrukerne ofte oppgir "utgått på dato" som en viktig årsak til at mat blir kastet. I mindre grad oppgir de at mengden mat i emballasjen eller kvaliteten på emballasjen er en viktig årsak til at mat blir kastet. For varegruppen frukt og grønt oppgir 40 % at produktet var skadet eller ødelagt som årsak til at det ble kastet. Henholdsvis 25 og 21 % oppga at produktet var gått ut på dato og at kvaliteten generelt var for dårlig som årsak til at frukt og grønt ble kastet. For brødvarer finner de at "utgått på dato", "for dårlig kvalitet" og "deler av produktet var uspiselig" var de viktigste årsakene til at det ble kastet. For kategorien kjøttpålegg ser en at de yngre hyppigst oppgir dato som årsak til kasting, mens det hyppigste svaret i den eldste aldersgruppen er at kvaliteten var for dårlig, at det luktet eller smakte vondt. Dette kan en kanskje se som et tegn på at de eldre sjekker kvalitet før de kaster et produkt, mens yngre personer kaster på grunnlag av datomerkingen. Den samme tendensen ser en for rømme og yoghurt - langt flere i de eldre aldersgruppene oppgir at deler av produktet var skadet eller uspiselig som årsak, mens den eldste aldersgruppen i betydelig mindre grad kaster yoghurt og rømme som en følge av datoen. Frekvensfordelingen for ost viser at personer i den eldste

gruppen like ofte kastet ost på grunn av dato som på grunn av for dårlig kvalitet. De andre aldersgruppene oppga sjeldnere å ha kastet på grunn av for dårlig kvalitet, og oftere utgått dato.

I kartleggingen av årsaker til at mat ble kastet kunne respondentene velge mellom seks alternativer: 1) kvaliteten var for dårlig, 2) deler av produktet var skadet/uspiselig, 3) det var for mye produkt i emballasjen, 4) produktet var skadet pga dårlig emballasje, 5) produktet var oppbevart feil i hjemmet, og 6) produktet hadde gått ut på dato. Dette er overlappende og på ingen måte gjensidig utelukkende kategorier, noe jeg mener svekker troverdigheten. Flere av årsakene kan sees som konsekvenser av de andre. For eksempel kan det for et kjøttpålegg være for mye i emballasjen til at en rekker å spise det opp før datoen, noe som igjen gjør at produktet oppbevares så lenge at det går ut over kvaliteten eller produktet blir uspiselig. I tillegg kan emballasjen ha vært dårlig, og produktet kan ha vært oppbevart suboptimalt, noe som igjen bidrar til forringelse av kvaliteten. Dette blir et overdrevet eksempel, men en ser at kategoriene av valgalternativer kan være forvirrende på respondenten, og dermed virke inn på tolkningen av rapporten. Imidlertid er det kanskje også like interessant å se på informantenes egne merkelapper på årsak - altså uten at de blir gitt svaralternativer.

De samme respondentene ble også spurt om forhold knyttet til sitt handlemønster. Selv om lag 85 % svarte at de var meget eller ganske enige i at de som regel vet hvor mye de trenger å handle, svarer om lag 45 % at de er enige i at de kjøper inn unødvendig mye mat og at de ofte blir fristet til å kjøpe for store eller for mange enheter. Dette til tross for at 60 % oppgir at de er enige i at de alltid bruker handleliste når de handler. En kan dermed anta at mange går utenfor handlelisten når de er i butikken.

En omfattende undersøkelse gjort i Storbritannia, kartlegger ikke bare mengden på matavfallet, men også implikasjoner og mulige forbedringer. I rapporten fremstilles også de ulike årsakene til at mat ble kastet. Årsaker som gikk igjen blant over 15 % av respondentene var at de ikke sjekket matskap og kjøleskap, og ikke skrev handleliste, ikke holdt seg til handlelista og heller handlet på impuls. Videre skyldes kasting misforståelser av merkingene "best før" og "siste forbruksdag", og at forbrukere ville unngå mat som nærmer seg utløpsdatoen. Forbrukere oppbevarte også maten feil, og hadde for høy temperatur i kjøleskapet, planla i liten grad måltider, porsjonerte ikke grundig nok, og fikk ikke brukt opp maten før den ble dårlig eller gikk ut på dato (WRAP 2009).

2.3 En økning over tid?

På grunn av generasjonsperspektivet i problemstillingen, vil det være relevant å se på noen historiske data over mengde matsvinn. Jeg har her ikke funnet noen gode norske tall som viser om andelen matavfall har økt i løpet av de siste 30-40 årene som er den perioden mitt intervjumateriale tar for seg. Imidlertid kan en ikke avvise at det har skjedd en økning, ettersom tall fra Storbritannia, som vi har enkelte likhetstrekk med i så henseende (Hanssen og Schakenda 2010; Stuart 2009), viser en markant økning. Der var andelen mat som gikk til spille på 1930-tallet på mellom én og tre prosent. På 1970-tallet var denne andelen økt til om lag 25 % (Parfitt, Barthel og Macnaughton 2010). I dag er andelen på en fjerdedel, både i land som Storbritannia, USA, Australia, Nederland og Sør-Korea, skal en tro ulike studier på området (Kantor, Lipton, Manchester og Oliveira 1997; Parfitt, et al. 2010). Det er vanskelig å sammenlikne direkte på tvers av ulike studier, ettersom målemetodene er forskjellige. Eksempelvis varierer det om ikke-spiselig organisk avfall regnes med, og om mengde måles i antall kalorier eller i vekt. Likeledes varierer metodene i de ulike undersøkelsene. Den stabile andelen på 25 % er likevel så gjennomgående at det ikke synes urimelig å benytte dette tallet som det gjeldene både på tvers av land og på tvers av de siste tiårene. Vi kan altså ikke bekrefte at det har foregått noen økning i andelen matavfall over de siste ti år, til tross for at en kunne forvente en slik økning når den totale mengden avfall øker, noe vi har sett at den har gjort (Statistisk Sentralbyrå 2010a). Så når jeg i denne avhandlingen studerer forskjeller mellom generasjoner, så vil disse trolig ta for seg andre forhold enn akkurat mengden mat som går til spille.

2.4 Hygienepraktiser

En kan anta at en faktor som virker inn på om mat kastes eller ikke, er hvorvidt den oppfattes som spiselig. Dette henger igjen sammen med oppfatninger av hva som er rent og hva som er urent. En undersøkelse gjort av Jacobsen og Lavik (2011) viser at hjemmet er stedet folk oppfatter som minst sannsynlig at de blir matforgiftet, motsatt oppfatter de å være mer utsatt når de er i utlandet. Mer enn 70 % oppgir å ha "korrekte" hygieniske vaner i forbindelse med behandling av mat, som å vaske hende før de lager mat, ikke bruke den samme (uvaskede) kniven til å skjære opp kjøtt og grønnsaker, og å passe på at mat som varmes opp for andre gang når kokepunktet. Motsatt er det få som lar middagen bli stående lenge på bordet, eller som smaker på rå kjøttdeig under steking. Imidlertid ser vi her forskjeller mellom kjønnene på praktisk talt alle indikatorene på hygiene. Menn er i mindre grad skeptiske og redde for

bakterier, og er dermed også mer tilbøyelige til å ikke ha "korrekte" hygieniske vaner. Tilsvarende er eldre mindre flinke til å bruke såpe enn yngre, mens yngre i større grad er tilbøyelige til å la middagen stå lenge på bordet. Vi ser både her og i avsnittene ovenfor at vi er på sporet av generasjonelle forskjeller i forståelse av holdbarhet og hygiene.

2.5 Mat, risiko og tillit

Som nevnt innledningsvis er det meste av den sosiologiske forskningen på mat i tilknytning til risiko gjort på matbårne sykdommer, genmodifisering og miljø. Blant disse er det også mange som trekker koblingen mellom risiko og tillit. Det er også i forbindelse med disse faktorene forbrukere i størst grad oppfatter risiko, heller enn knyttet til bakterier og liknende (Jacobsen og Lavik 2011). Storstad (2002) har sett på kugalskap og munn- og klovsyke, som for noen år tilbake var en risikofaktor i særlig britisk kjøtt. Hun fant at norske forbrukere hadde tillit til det norske landbruket og til norske myndigheter, noe som førte til en trygghet overfor norsk kjøtt. Den samme tendensen finner Kjærnes et al (2007). Norske forbrukere scorer høyt på tillit til norsk mat som trygg, men er generelt mer skeptiske til kylling enn til andre råvarer. Det er også blitt sett på risiko i forbindelse med e-stoffer, tilsetningsstoffer og liknende. Her finner Haukenes (2007) at ved en oppfatning av risiko i et produkt, skal det likevel finnes gode alternativer, både i smak, pris og tilgjengelighet før man bytter det ut. Samtidig oppfatter om lag 70% av nordmenn at kontrollsystemene vi har i Norge er tilstrekkelige for å beskytte folk mot helsefarlig mat (Jacobsen og Lavik 2011:90). Innen sosialpsykologien har en funnet at mye av kunnskapen om hvordan mat skal behandles baseres på heuristics, det vil si for eksempel tommelfingerregler basert på tidligere erfaringer, og at en når en har en slik tommelfingerregel for en matvare, vil en i mindr grad søke informasjon om sikkerheten ved denne matvaren (Fischer og Frewer 2009).

2.6 Kjøp og kast

Evans (2011a, 2011b) har foretatt en etnografisk undersøkelse av husstander i Manchester, og finner ulike praksiser som ligger til grunn for at maten til slutt havner i søpla. Han mener at det ikke finnes noen grunn til å moralisere over late individer med dårlig oversikt over innholdet i kjøleskapet, og som forsøker å posisjonere seg gjennom sitt forbruk. Heller finner han fullt forståelige praksiser som årsak til kasting. Han oppfatter det er infrastrukturelle forhold som virker inn på om mat kastes eller ikke, heller enn at vi lever i et bruk og kast-

samfunn. Evans trekker fram tre ulike modeller for overgangen mellom mat og avfall. Den første forteller om en familie med faste rutiner for innkjøp, men ikke faste rutiner på måltider, hvilket fører til at mat blir til overs i kjøleskapet. Den andre omhandler en familie der mor forsøker å få familien til å spise sunt, men grunnet de andre familiemedlemmenes preferanser for annen mat kjøpes det dobbelt. Den siste er historien om et travelt liv der jobbreiser og prioritering av å treffe venner framfor middag hjemme gjør at mat ofte glemmes i kjøleskapet. Gjennomgående er det at hverdagens flytende tidsskjema og stadig hastverk ikke er forenlig med hastigheten maten forringes i. Han påpeker at selv om det meste av overskuddsmaten havnet i søpla hos informantene, skjedde dette sjelden med én gang. Heller ble mat plassert i kjøleskapet eller lignende, med den intensjonen at den skulle spises ved en senere anledning. Han ser dermed kjøleskapet ikke bare som et element i prosessen med å holde maten frisk, men også "en aktiv deltaker i prosessen med devaluering og forringelse, som bøter på ubehaget ved å kaste" (2011a:12, min oversettelse).

Gregson, Metcalfe og Crewe (2007a; 2007b) har studert hvordan vi kvitter oss med ting, og funnet ulike praksiser for hvordan folk definerer eiendeler som søppel, hva som skal gjenbrukes og gis vekk. Her spiller erfaringer om hva man har behov for, hva andre har behov for, hva som er i god nok stand til å gi videre, og kunnskap om hvor en kan kvitte seg både med søppel og ulike gjenbruksartikler inn på praksismønstrene. Forfatterne mener også å gjøre funn som strider i mot begrepet the throwaway society. De hevder at man ikke bare kaster uten å tenke over det, men ettersom det ligger grundige vurderinger til grunn for hvordan det gjøres, kan man neppe snakke om et bruk og kast-samfunn. Heller er det å kvitte seg med ting del av en større prosess av vurderinger og handlinger.

Cappellini (2009) fant i sin studie av britiske middelklassefamilier at disse i liten grad fremhevet de økonomiske aspektene ved å bruke rester fra tidligere middager, kanskje ettersom å snakke om penger ikke er "et passende tema". Heller påpeker informantene hennes hvordan det å varme opp gårsdagens rester til en ny middag gjør at en sparer tid og arbeid. Likevel må det tid og kunnskap til for at maten igjen skal kunne presenteres og oppfattes som noe nytt og friskt. I utgangspunktet er rester mat som har mistet sin kvalitet og aura (2009:370). Ei heller kan, eller vil, rester serveres når en har gjester ut over de aller nærmeste. Dette henger sammen med at til tross for at det å ta hånd om rester er en dagligdags rutine, så er det del av noe intimt og personlig som det kan være ubehagelig å snakke om.

Cappellini trekker i sin artikkel på Miller (1998) som studerer en form for kjøp som avviker fra den vestlige modernistiske forståelsen av shopping som en hedonistisk og materialistisk aktivitet. Miller studerer her en form som vi alle deltar i, og som på et vis kan betraktes som arbeid, nemlig de dagligdagse innkjøp av matvarer. Han oppfatter dominerende forskning på forbruk som etter Bauman å se forbrukeren som en aktør uten egen mening som vil dømmes etter de symbolske implikasjonene av de valg han tar. Gjennom at folk, og i særdeleshet kvinner, undertrykker egne behov og heller vektlegger de andre familiemedlemmenes behov når de handler dagligvarer, kan handlingen sees som et uttrykk for kjærlighet eller omsorg. Kvinnene han studerte sørget for at menn og barn spiste sunt og godt, mens de selv spiste det som var tilgjengelig. På samme tid har kvinnene et uttrykt mål om å spare penger, men de ulike strategiene de benytter seg av er ikke alltid like fruktbare. For eksempel er et en vanlig strategi å kjøpe store forpakninger til en billigere kilopris, og å kjøpe flere billige ting enn færre dyre - "desto mer jeg kjøper, desto mer sparer jeg". Vi ser her en viss form for økonomisk irrasjonalitet hos forbrukeren, men Millers framstilling av shopping er som en dagligdags rutine som vil vekke gjenkjennelse hos mange.

2.7 Studier av forbrukspraksis

Halkier og kolleger argumenterer for bruk av praksisteori i studiet av forbruk (Halkier, Katz-Gerro og Martens 2011). De mener denne teorien kan benyttes som et verktøy for å forstå andre sider av forbruk enn kun tilegnelsen av produktene. Praksisteori, mener de, kan bidra til å forstå de mer dagligdagse sidene av forbruk, i motsetning til de symbolske forståelsene av markedsrelasjonene som de oppfatter å ha dominert dette forskningsfeltet. Blant studier som har anvendt praksisteori finner vi Gram-Hanssen (2011) som forsøker å forklare ulikheter i energiforbruk mellom husstander. Her er den tilgjengelige teknologien og de fysiske aspektene ved huset relevant for hvordan praksisene utformes. Som eksempler på kroppsliggjort know-how, eller kunnskap, trekker hun fram hvordan de ulike personene har forskjellig referansepunkt i forhold til hvordan varmen reguleres i huset, og hva som er høyt og lavt strømforbruk. Videre har de ulike kjennskap til, og forholder seg ulikt til regler og anbefalinger fra myndigheter, strømselskap og andre aktører, i tillegg til at familiens sammensetning og daglige rutiner virker inn på strømforbruket. Her trekkes det fram at endring kan komme som en følge av bevisst refleksjon, men også fra å naturalisere vaner til bli rutiner (Halkier, et al. 2011:7). I en studie av innføring av energisparingstiltak på en arbeidsplass finner Hargreaves (2011) at forskjellige sparetiltak kommer i konflikt med

hverandre, eller med for eksempel HMS-reglement. Han konkluderer ut fra dette med at en som forsker ikke kan fokusere på enkeltpraksiser, ettersom det ofte forekommer konflikter mellom ulike praksiser innenfor samme område. Truninger (2011) finner hvordan å benytte seg av en kjøkkenmaskin for matlaging krever kunnskap om ingrediensene og det endelige produktet, men også kjennskap til hvordan teknologien fungerer og for eksempel betydningen av ulike lyder som maskinen lager. Disse kunnskapene er både erfaringsbaserte og tillærte.

3. Teoretiske begreper og perspektiver

Jeg vil i dette kapitlet presentere ulike sosiologiske forståelser som vil benyttes som bakgrunnsteppe og verktøy for tolkningen av mine funn. Jeg vil i hvert kapittel presentere meg til det jeg oppfatter som teoretisk forståelser og ikke forholde meg til en enkelt teoretiker. Først presenteres teori om at vi har gått over i et postmoderne samfunn, der forbruk og risiko står sentralt. Jeg trekker fram behovet for tillit i risikosamfunnet, før jeg presenterer teori om sosial praksis og menneskers behov for å klassifisere fenomenen i kategorier.

3.1 Postmoderne samfunn

De seneste tiår har grupper av sosiologer og samfunnsvitere med delvis ulike argument hevdet at vi er på vei, eller har beveget oss over i en ny modernitet. Selv om det ikke foreligger full enighet om hva som kjennetegner den nye moderniteten, skiller den seg ifølge teoretikerne vesentlig fra den industrialiserte moderniteten som de klassiske sosiologene beskjeftiget seg med. Typiske trekk ved samfunnet vi lever i i dag hevdes å være at det ikke lenger er familie, klassesilhørighet og arbeidssituasjon som definerer hvem vi er. Heller står vi i større grad fritt til å definere vår egen livshistorie gjennom de livsvalg vi gjør (Aakvaag 2008; Beck og Beck-Gernsheim 2002; Ritzer 2008). Vi skal ikke gå inn i debattene på om vi har beveget oss over i en ny og/eller annerledes modernitet, men konsentrere oss om noen av de postulerede trekk ved dagens samfunn som kan gjøres relevante for vårt tema; forbruk, risiko og refleksivitet/tillit.

3.1.1 Mot et forbrukersamfunn?

Bauman (2007) hevder at forbruk er et sentralt element i dagens samfunn. Han trekker dette så langt som å si at vi har beveget oss over i et forbrukersamfunn, der det er forbruk heller enn produksjon, i form av arbeidstilørighet, som definerer hvem vi er. Videre postulerer han at det er forbruket som integrerer samfunnet og driver dette framover, blant annet gjennom at vi stadig tvinges til å kjøpe nye varer (Bauman 2007). Denne teorien har fått kritikk fra ulikt hold, og hans beskrivelser av forbrukersamfunnet synes ikke å fange opp trekk ved samfunnet som er så utbredte at det vil forsvare å kalle det et forbrukersamfunn (Aakvaag 2008). Likevel kan deler av Baumans teori anvendes ettersom forbruk er et sentralt trekk i manges livsutfoldelse og identitetsbygging.

Det er likevel ikke slik at det er forbruk som står bak integrasjons- og framdriftsprosessene i samfunnet, ei heller er det trolig slik at det utelukkende er forbruk som viser hvem vi er, slik Bauman (2007) mener. Fortsatt er det å fortelle ha man jobber med det naturlige svaret på spørsmål fra nye bekjente om hva man driver med. På den annen side kan man med trygghet si at forbruk står sentralt i Norge og Europa anno 2012. I følge SSB (2010b) er det økonomiske forbruket i dag nesten tre ganger så høyt som i 1958, og vi bruker en stadig mindre andel av husholdningens utgifter på mat.

Forbruk er et viktig forskningsområde for samfunnsvitere. Ifølge Giddens (1991:81) er forbruksvaner i dag ikke bare et valg om handling, men om hvem man skal være. Bourdieus (2002) kart over det sosiale rom viser ulike smaksmønstre etter plassering i dette rommet, mønstre mange kjenner seg igjen i, og som har funnet empirisk støtte også i Norge (f.eks. Skarpenes 2007). Forbruk av mat er for mange sentralt i denne identitetsbyggingen, med sushi og tapas som viktige mattrender de senere år, mot pizza og taco noen tiår tilbake (Bugge 2005; Hjelseth og Storstad 2011). Generelt forbruk har også de siste årene fått en større plass i norsk offentlighet, både i form av forskning og politisk agenda (Kjærnes 2011). Den utbredte anvendelsen av begrepet "the throwaway society" (Cooper 2005; Evans 2011a, 2011b; Gregson, et al. 2007b; Thompson 1979) kan stå som et tegn på hvordan raskt forbruk og nesten like rask devaluering av materielle varer og verdier oppfattes å kjenne tegne vårt samfunn. Til tross for at det er blitt framlagt massiv kritikk av Baumans teorier om forbrukersamfunnet, kan en dermed trolig ikke avskrive begrepet som irrelevant, verken i dagliglivet eller forskningen. På denne måten kan en kanskje vente seg en forskjell mellom generasjonene i hvordan de forstår matens symbolske mening (Bauman 2007; Bourdieu 2002), og en endring i i hvilken grad man benytter hensynet til en stram økonomi som et argument for ikke å kaste mat.

3.1.2 Risikosamfunn

En annen modernitetsteori som har fått mye oppmerksomhet de seneste tiår, også innen forskning tilknyttet mat, er teorien om risikosamfunnet. Av størst betydning her er trolig Becks (1992) hypotese om at vi lever i et samfunn med en helt annen type av risiko enn tidligere, der endringene er så markante at vi lever i et risikosamfunn. Dette, mener han, skyldes at de nye risikoene er globale og menneskeskapte, og de skiller ikke, som tidligere tiders risikoer, mellom fattig og rik. Radioaktivitet som Beck trekker fram, samt bakterier og

virus, er usynlige og kan potensielt når som helst utsette oss for fare. Videre er radioaktivitet grenseløs i tid gjennom at den kan påvirke genene over generasjoner. Dette i motsetning til tidligere tiders risikoer som i større grad rammet enkeltindivider, var naturlig skapte og i større grad synlige.

Direkte i relasjon til vårt tema kan en se på bakterier og muggsporer i mat. Ved framskreden forråtnelse er det tydelig i form av vond lukt og synlig muggdannelse. Imidlertid vil det være grensetilfeller der en ikke kan være sikker på om det vil være forbundet helserisiko ved å spise maten eller ikke, ettersom en verken kan se eller lukte noe galt. Trolig vil toleransen for slike grensetilfeller minke i takt med de økte kravene til hygiene, særlig ettersom risikosamfunnet også preges av at man oppfatter flere og større risikoer enn det som faktisk er tilfelle (Ekberg 2007). Videre er dagens risikoer i stor grad teknologisk skapte. Tidligere var vi "underforsynt med hygieniske teknologier. I dag skyldes [risikoene] en industriell overproduksjon" (Beck 1992:30-31). Eksempler her kan være hvordan mat sprøytes, tilsettes kunstige stoffer og oppbevares i høytteknologisk emballasje for å øke holdbarheten. Dermed er maten løsrevet fra de tidligere naturlige fordervelsesprosesser, slik at det må benyttes nye metoder for å vurdere matens kvalitet og eventuelle risikoaspekt.

Giddens (1991, 1994) deler mange av Becks oppfatninger om risikosamfunnet, men fremhever i tillegg hvordan vi har sett en utvikling av institusjonaliserte risikomiljøer som potensielt kan påvirke livsmiljøene til mange mennesker. Han vektlegger hvordan arbeidsoppgaver og kunnskap utleires fra den private sfæren og det lokale miljøet, og over i ekspertsystemer, men at vi ikke fullt ut har tillit til ekspertsystemene som forvaltere av disse oppgavene. Med ekspertsystemer mener Giddens "systemer av teknisk art eller faglig ekspertise, som organiserer store deler av de materielle og sosiale omgivelser som vi lever i i dag" (1994:31). Et eksempel her er hvordan mat er produsert i sentraliserte fabrikkliknende lokaler, av mer eller mindre naturlige råvarer, der myndighetene setter regler for holdbarhet og merking av ingredienser og næringsinnhold, samtidig som vi kjøper maten i store og upersonlige supermarkeder. Dette i motsetning til matproduksjon som tidligere hovedsakelig skjedde i husholdningen basert på formalisert, men lokal kunnskap om mat (Døving og Klepp 2010; Kjærnes, et al. 2007). Vi er altså i større grad enn før løsrevet fra maten og produksjonen av denne. Relevant for problemstillingen vil det da være å trekke fram Truningers funn om at når vi har mindre fysisk kontakt med maten, vil vi i mindre grad bruke sanseinntrykk fra maten til å vurdere dens kvalitet (2011). Det er dermed nye typer risikoer

som oppstår i forbindelse med mat – ikke bare genmodifisering og tilsetningsstoffer, men også en distansering fra maten som gjør oss i mindre grad enn tidligere i stand til å vurdere matens sensoriske kvaliteter. Ut fra dette kan en vente seg en forskjell mellom generasjonene i risikobevissthet, enten gjennom hvilke risikoer som vektlegges, eller i hvilken grad man er bevisst på risiko i mat. Forskjellene må eventuelt også kunne sees i sammenheng med en utleiring av kunnskap til ekspertsystemer som industrialiserte matprodusenter. Selv om dette er en teori på makronivået, ser en hvordan den har implikasjoner for hendelser og prosesser på mikronivå, og i dagliglivet. Denne forståelsen synes å deles av Jacobsen og Lavik:

Det er all grunn til å tro at private rutiner og praksiser knyttet til mat hygiene ikke bare formes av vaner og tradisjoner, av normer for renslighet, av folks rolleforståelser og av estetiske vurderinger og standarder, men at de i mange tilfeller også baserer seg på folks egne oppfatninger og vurderinger av farer og risiko. Alle vet at en kan bli syk av mat. (Jacobsen og Lavik 2011:77)

3.1.3 Refleksivitet og tillit

I kraft av den nye refleksiviteten som kjennetegner det postmoderne samfunnet er vi i større grad enn tidligere oppmerksomme på hvilke risikoer som omgir oss og hvilke implikasjoner de kan ha for oss (Beck 1992; Beck og Beck-Gernsheim 2002; Giddens 1991). Individet er hele tiden oppmerksom på at det stadig er aspekter av tilværelsen som ikke kan kontrolleres. Videre kan risikoene være en konsekvens av individets egne beslutninger eller mangel på sådanne. Dermed vil mennesker hele tiden vurdere og revurdere sine praksiser i lys av ny kunnskap. Giddens (1994) formulerer det slik: "Det moderne samfunns livs refleksivitet består i at sosiale praksiser konstant undersøkes og omformes i lys av innkommende informasjon om de samme praksiser, og følgelig endrer sin karakter på grunnleggende vis". Dermed er all kunnskap midlertidig, og kan og vil endres, noe som i stedet for å føre til trygghet fører til usikkerhet for borgerne i risikosamfunnet (Ekberg 2007).

Samtidig er tillit et sentralt begrep i risikosamfunnet, og de to begrepene tillit og risiko må ifølge Giddens forstås i relasjonelt til hverandre. Enkelt forklart kan tillit forklares som å stole på noe eller noen, dette påvirker forbeholdene en tar. "Å stole på noen er å handle med få forholdsregler. Å ikke stole på noen er å ta forholdsregler" (Grimen 2009:8). Overgangen til den nye moderniteten kjennetegnes av en fordreining i hvilken type tillit som er dominant. Det moderne samfunnet har ifølge Giddens vært kjennetegnet av en type tillit som er basert på tiltro til andre personer, slektskap, religiøse eller lokale grupper. Denne tilliten fordrer en opplevelse av tilhørighet til en gruppe (Ekberg 2007). Ved overgangen til et postmoderne

samfunn, med en løsrivelse fra lokale forhold i tid og geografi, vokser det fram en ny type tillit, som er en tillit til systemer: Tillit springer ut av troen på et system, eller av tiltroen på at systemet fungerer korrekt. Definisjonen av tillit blir da "tiltro til påliteligheten hos en person eller et system hva angår et gitt sett av resultater eller begivenheter, hvor tiltroen uttrykker en tro på en annens redelighet [...] eller på korrektheten av abstrakte prinsipper (teknisk viten)" (Giddens 1994:35). Tilliten er ikke i hovedsak rettet mot en nåværende, menneskelig aktør, men mot et abstrakt, ansiktsløst system (Ekberg 2007).

Av denne definisjonen kan en trekke et eksempel til vårt tema, og i særdeleshet den problemstillingen som omhandler forståelse av holdbarhet. En kan se for seg at det foreligger tiltro til at de ulike aktørene i matvarekjeden behandler maten på en hygienisk tilfredsstillende måte. For vårt formål kan en se behovet for tillit til de som produserer, transporterer, merker og oppbevarer mat. Kjærnes, Harvey og Warde (2007) forstår tillit som noe relasjonelt. Tillitens natur vil være forskjellig etter hvem den er rettet mot, ved eksempelet mat vil tilliten til myndighetene være annerledes enn tilliten til en forhandler (Kjærnes, et al. 2007:11). Trekker en dette ned på individnivå og ser det i relasjon til vårt tema, kan en anta at forbrukere hele tiden er bevisste på ikke bare hva de spiser, men også eventuelle helserisikoer forbundet med disse matvarene. Risikoene vurderes stadig opp mot de tilgjengelige og oppfattede alternativene, samtidig som om denne refleksiviteten dempes ved en tillit til myndighetenes kontrollordninger og systemer. For eksempel kan en se for seg å være skeptisk til hvordan potensiell bakterievekst i en matvare en varm sommerdag kan medføre matforgiftning. Ut fra en antakelse om at kjølekjeden ikke er brutt og at datomerkingen er til å stole på, velger en likevel å spise produktet. Her synes det å være tilliten til systemene som i siste instans avgjør hva som er vurderingens utfall. Dette i motsetning til den mer tradisjonelle type av tillit, som ifølge Giddens (1994) er rettet mot enkeltpersoner en av erfaring kan stole på.

Selv om det kan virke slik fra Beck og Giddens' arbeider, kan ikke begrepsparet refleksivitet og tillit forstås som en dikotomi, men som et kontinuum. Det innebærer at en må åpne opp for kombinasjoner av disse to, slik Halkier (2001) argumenterer for. Hun begrunner dette med at mennesker beveger seg mellom å uttrykke refleksivitet og tillitsbasert rutine når de omtaler de samme situasjonene. Rutinisering av handlinger kan være basert på en forutgående refleksivitet, slik at ingen av disse betegnelse strekker til i sin opprinnelige, rendyrkede form. Hun baserer disse argumentene på studier av forståelse av miljørisikoer, men også i

forbindelse med forståelse av risiko i mat. Grimen (2009) drøfter forskjellige forståelser av begrepet tillit, og advarer mot ulike feller. Én felle er å hevde at tillit per definisjon er ureflektert, en annen er å hevde at tillit kun kan baseres på refleksjon og påfølgende beslutninger. Heller må en åpne opp for begge mulighetene, noe som gjør at Grimen stiller seg i nærheten av Halkiers oppfatning av at begrepene.

Refleksivitet og tillit har sitt utspring på samfunnsnivå, om en forstår disse teoriene direkte etter Halkier og Grimen. Imidlertid er det på individ- og smågruppenivå at refleksiviteten og tilliten utøves, slik at det vil gi mening å anvende dem på individnivå. Altså ikke i betydningen at en handling med sikkerhet kan forstås som refleksiv eller tillitsbasert, men at man kan benytte disse begrepene som verktøy for å forså handlinger og praksiser som utøves i dagliglivet, som vi har sett eksemplifisert gjennom redegjørelsen for denne teorien. Jeg forstår også mye av den foreliggende forskningen å benytte begrepene på denne måten, for eksempel Halkier (2001). Jeg vil derfor bruke teorien til å vurdere på hvilken måte kvinnene jeg har intervjuet forholder seg til holdbarhet på mat, om de oppfatter mat som ikke er fersk som forbundet med risiko, og for å kartlegge om de i sine vurderinger baserer seg på tillit til andre personer eller til aktører i matvarekjeden. For å forstå hvordan matkasting inngår i hverdagslivets rutiner, skal vi benytte teori om sosial praksis.

3.2 Teori om sosial praksis

Praksisteori bygger på arbeider av blant annet Giddens og Bourdieu, og trekker veksler på deres forutsatte skiller mellom innlært, praktisk eller førdiskursiv kunnskap, og diskursiv kunnskap på den ene siden, samt hvordan den innlærte kunnskapen kan sees som avhengig av sosial bakgrunn på den andre siden. Jeg vil her forsøke å redegjøre for kjernen i praksisteori, til tross for at dette foreløpig ikke er en helhetlig teori (Gram-Hanssen 2011; Ritzer 2008:651).

Reckwitz definerer praksiser som:

"en rutinisert type av atferd som består av flere elementer, knyttet til hverandre: typer av kroppslige aktiviteter, typer av mentale aktiviteter, "ting" og deres bruk, en bakgrunnskunnskap i form av forståelse, know-how, følelsetilstander og motivasjonell kunnskap" (2002:249, min oversettelse)

Praksiser er dermed rutiniserte handlingsmønstre og de internaliserte, førteoretiske kunnskaper og holdninger som ligger til grunn for hvordan vi fører oss i og forstår verden

(Ritzer 2008:650). Litt enklere sagt kan en si at praksiser er sosialt anerkjente atferder, som man lærer av andre, og som kan gjøres godt eller dårlig, riktig eller feil (Barnes 2001:19). Praksiser er sosiale ettersom de utføres av forskjellige personer på tvers av tid og rom, men innebærer ikke nødvendigvis interaksjoner mellom flere personer (Reckwitz 2002). Det grunnleggende elementet i praksiser blir dermed kroppen, som ikke bare er et instrument aktøren bruker for å handle. Heller er praksisene kroppslige aktiviteter og atferder. Samtidig er praksisene mentale aktiviteter og internaliserte kunnskaper som gjør at vi vet hvordan ting skal gjøres, og hvorfor vi gjør dem. Videre innebærer det å utøve ulike praksiser ofte å bruke gjenstander på gitte måter. Når visse gjenstander er nødvendige for å utøve en gitt praksis, så må også slike praksiser betegnes som sosiale, selv om det kun er én menneskelig aktør med i samspillet (Reckwitz 2002:253). En praksis, for eksempel en gitt måte å konsumere på, utgjør en enhet hvis eksistens nødvendigvis avhenger av eksistensen og sammenbindingen av av disse elementene, men som ikke kan reduseres til ett av elementene (Reckwitz 2002:250). For eksempel vil en families middagsvaner påvirkes av kunnskapen og ferdighetene de har om mat og matlaging, de forståelser de har av hvordan mat skal lages og hva man kan lage, samtidig som om det foreligger objektive føringer i form av økonomi, redskaper og hvilke råvarer de har tilgang på. Her er det viktig å påpeke at det ikke er menneskene som utfører praksisen som er det primære studieobjektet, men praksisene i seg selv (Hargreaves 2011).

Endring av praksiser kan skje gjennom kriser. Et eksempel på en krise kan være hvordan man etter å ha opplevd negative følelser ved å måtte kaste mat legger nye strategier for senere å unngå dette. Aktøren forstås innen praksisteori som en mellomting mellom den økonomiske og den sosiale aktør vi finner i henholdsvis *rational choce* og *funksjonalistisk teori*. Av dette følger at aktøren ikke nødvendigvis er klar over de mentale aktiviteter og kunnskaper som ligger til grunn for sine handlinger (Reckwitz 2002). De er dermed ikke nødvendigvis klar over disse strategiene eller formålet med dem.

Praksisteoriens løsning på aktør-struktur-problemet kan minne om de løsningene man finner hos både Giddens strukturasjonsteori (1984) og fra Berger og Luckmanns (2000) sosialkonstruktivisme. Her virker gjentatte handlinger og forståelser inn på strukturene, som igjen virker inn på atferd og forståelse. Det samme ser vi innen praksisteori der opprettholdelsen av en praksis fordrer at den utføres (Warde 2005). Likevel oppfatter jeg praksisteori slik jeg vil anvende den som mer orientert mot mikronivået enn mot opprettholdelse og endring av sosiale strukturer på samfunnsnivå.

Praksisbegrepet benyttes også av Morgan (2011a; 1996; 2011b). Han benytter begrepet for å fange opp de aktive, hverdagslige og vanlige (*regular*) aktivitetene, der det ikke er noen klare grenser for hva som kan defineres som innenfor og hva som kan defineres som utenfor praksisen. De er med andre ord flytende, og opprettholdes gjennom at man utøver dem. Dermed vil de være ulike på tvers av tid og rom. Morgan oppfatter praksisene som forankret i biografi og historie, som i tråd med C. Wright Mills' (1959) oppfatning av at et individ ikke kan forstås isolert fra sin historie og sitt sosiale miljø.

For vårt formål kan en benytte praksisteori som verktøy for å undersøke hverdagslivets gjøremål og hvordan de foregår parallelt. Disse gjøremålene består av aktiviteter som gjøres med jevne eller ujevne mellomrom, og som bygger på tidligere innlært kunnskap eller holdninger, men som gjennom rutiniseringen av atferden potensielt har blitt løsrevet fra denne diskursive bevisstheten. En kan også bruke denne teorien til å se hvordan kasting av mat skjer i et samspill mellom personer og fysiske rammer; som maten i seg selv, i tillegg til kjøleskap, fryserer og tupperware-bokser. I tillegg spiller hva man har tid til mellom andre praksiser og gjøremål inn for hvordan man velger å prioritere. Dermed kan praksisteori også si noe om hvordan det oppstår brudd mellom holdninger og handlinger. I kraft av at en ifølge Hargreaves (2011) kan benytte praksisteori til å undersøke hvordan praksiser oppstår, opprettholdes og endres, vil en potensielt også kunne benytte teorien som verktøy for å si noe om eventuelle generasjonelle forskjeller.

3.3 Rent og urent

Ifølge Mary Douglas (1997) baseres mye av den sosiale orden på hva vi definerer som innenfor og utenfor, hva som er rent og urent. I sosialantropologisk tradisjon beskriver hun ulike ritualer i forskjellige kulturer som omhandler hva som defineres som skittent, spiselig og skadelig. Det som faller utenfor å bli definert på den positive siden kan i mange situasjoner betraktes som et tabu, mener Douglas. Mennesket har en iboende tendens til å ønske å skape orden, noe som blant annet opprettholdes ved å definere fenomen inn i den ene eller andre kategorien. Ulike strategier benyttes for å forholde seg til ulike typer av anomalier, og på den måten skape orden. Strategier kan være å definere noe som å tilhøre en gitt kategori, eller de kan defineres som farlige. Denne tendensen til å klassifisere fenomen i den ene eller andre kategorien finner vi også hos Durkheim. Han ser på religion basert på en klassifisering av

fenomen og gjenstander som enten hellige eller verdslige (Emirbayer 2003). I ulike stammesamfunn finner Durkheim i samarbeid med Mauss tendenser til å plassere alle aspekter ved omverdenen og samfunnet inn i to eller flere kategorier (Durkheim og Mauss 2003). Jeg vil benytte dette behovet for å definere fenomener og gjenstander inn i ulike kategorier som et verktøy for å forstå hvordan kvinnene i utvalget mitt forstår datomerkingen på matvarer som en grense, og hvordan de definerer mat som spiselig eller ikke spiselig, nyttbar eller ikke nyttbar. Jeg strekker forståelsen av Douglas' begrep om det som faller utenfor definisjonene som tabu noe langt, men dette er i tråd med forskning som er gjort på dette området tidligere. Et eksempel er Thomas Hylland Eriksen som ser søppel som nettopp det som faller utenfor definisjonene: "det som framkaller kvalme er anomaliene, det som verken er utenfor eller innenfor, men et sted mellom. Det er gjerne klissete og slimete, verken tørt eller vått" (Eriksen 2011:15). Nettopp dette kommer til å være det sentral i mye av denne oppgaven: Når er det greit å definere mat som avfall? Hva skal til for at en matvare defineres i den ene eller andre kategorien?

Her kan en også trekke inn Thomas-teoremet, som postulerer at det man definerer som virkelig, blir virkelig i sine konsekvenser (Thomas og Thomas 1928). I utgangspunktet kan en forstå dette teoremet på samme måte som selvoppfyllende profeti, der man ved å for eksempel ha å gitte forventinger til en person, oppføre seg på en slik måte at de forventede egenskapene kommer frem hos personen (Merton 1948). Dette omhandler andre personer eller fenomener, men trolig kan man også benytte disse sosiale fenomenene til også å belyse oppfattelsen av egenskaper ved objekter, som i vårt tilfelle mat. Gjennom at personer definerer noe som å være i én gitt kategori, vil en potensielt legge større vekt på de aspektene ved objektet som oppfyller kravene for å være i denne kategorien, eller behandle det på slike måter at det går over til å kunne defineres i den forventede, eller ønskede kategorien. Med mat kan en tenke seg at en grønnsak man ikke er sikker på hva man vil gjøre med. Ulike strategier kan da være å vektlegge de aspektene ved den som gjør at den kan defineres som ikke spiselig, eller man behandler den på en slik måte at den enklere vil kunne plasseres. Ifølge Douglas (1997) finnes det ikke noe som i seg selv er skittent, noe er skittent fordi det defineres som det. I forbindelse med mat brytes dette, ettersom mat kan være skittent i form av at det er bedervet og helseskadelig, men fram til det er helseskadelig vil det trolig være opp til den enkelte hvorvidt den defineres i den ene eller andre kategorien.

4. Forskningsprosessen

I dette kapitlet vil jeg redegjøre for mitt valg av kvalitative intervju som forskningsmetode, min framgangsmåte som intervjuer og i analyseprosessen. Jeg vil også redegjøre for funnernes troverdighet gjennom å drøfte validitet, reliabilitet og generaliserbarhet.

4.1 Hvorfor kvalitative intervju?

Kvalitativ metode regnes å ha den fordel overfor kvantitativ at den er bedre egnet til eksplorering. Mens en ved hjelp av kvantitative metoder, spørreundersøkelser og tallbaserte data bedre kan finne utbredelsen av et fenomen og hvem som gjør hva gjennom statistisk analyse, gir kvalitative metoder mer ”tykke” data (Thagaard 2003). Med dette menes at en gjennom mindre utvalg utforsker et fenomen i dybden. Ettersom det var gjort relativt lite forskning på temaet mitt tidligere, ønsket jeg en eksplorerende tilnærming.

Ettersom jeg i denne oppgaven var interessert i å studere personers holdninger i tillegg til deres handlinger, var intervju et klart valg over observasjon. Ved observasjon måtte jeg ha tilbragt mye tid i informantens kjøkken, uten å få vite noe om deres tanker⁶. Muligheten for en forskereffekt ville nok også vært til stede, slik at dette virket inn på informantens handlinger. Intervju ble dermed et nærliggende valg. Bruk av fokusgruppe eller gruppeintervju var oppe til vurdering i denne prosessen. En fordel ved bruk av gruppe er at en da får svar fra individet som en del av en gruppe i tillegg fra individet *som individ* (Massey 2011). Videre vil data fra gruppeintervju i større grad likne en naturlig samtale framfor intervju. Informantene vil også kunne bygge videre på det de andre har sagt, og vil få hjelp til å komme på ting de ellers ikke ville kommet på i et én-til-én-intervju. Samlet vil en trolig få større, grundigere og mer virkelighetsnære data ved bruk av gruppeintervju. Grunnen til at jeg valgte å intervju enkeltpersoner var derfor i hovedsak pragmatisk, og avgjørelsen ble ikke foretatt uten tvil. Mye av litteraturen på gruppeintervju (f.eks. Hennink 2007) vektlegger hvordan det å få gode data avhenger av å ha en trent moderator som mestrer å opprettholde en god diskusjon i gruppa selv om hun skulle støte på problemer med en stille gruppe, utstrakt enighet eller manglende mulighet til å følge opp et gruppemedlems utsagn. Med bakgrunn i dette følte jeg meg rett og slett ikke kvalifisert til å gjennomføre gruppeintervju, og var redd jeg kunne miste kontrollen over datainnsamlingen. Dette, i tillegg til at jeg antok det kom til å

⁶ Jamfør Bent Hamers snart klassiske film *Salmer fra kjøkkenet* der observatører studerer kjøkkenvaner, men uten å snakke med personen som benytter kjøkkenet. Filmen viser eksempler på en tydelig forskereffekt, samt hvordan man ved bruk av observasjon ikke nødvendigvis forstår det man observerer.

bli vanskelig å få tak i informanter som kunne delta på samme sted og tid, gjorde utslaget til at jeg valgte tradisjonelle dybdeintervju. I ettertid ser ikke dette ut til å ha vært et dårlig valg eller en utilstrekkelig metode. Det er når jeg har fulgt opp det informantene har sagt jeg har fått de beste dataene, og jeg oppfatter å ha hatt gode samtaler med informantene mine, noe jeg er usikker på om jeg ville oppnådd ved bruk av gruppeintervju.

4.2 Utvalget

Kriteriene for utvelgelse av informanter var i utgangspunktet ganske små. Jeg visste jeg ville snakke med to generasjoner av kvinner, og at disse skulle være mor og datter. Dette for å kunne sammenlikne generasjoner innen samme familie og studere forskjellene mellom generasjonene. Curtis og kolleger fant en stor grad av kontinuitet i matvalg på tvers av generasjoner i familier, noe som gjør det interessant å studere eventuelle endringer mellom generasjonene (Curtis, James og Ellis 2009). Videre ble det bestemt at også datteren skulle ha barn. Dette var for å sikre seg en viss grad av etablerthet, og ut fra en antakelse om at matvaner endrer seg i alle fall til en viss grad når en får barn. Da vil det være flere å ta hensyn til med tanke på blant annet smakspreferanser, og som kjent kan barn være relativt kresne og småspiste (Bugge 2005). Videre vil å få barn trolig øke kravet til ulike former for risikounngåelse. Barn er som Grimen (2009) påpeker uendelig mye verdt og uerstattelige, så da handler det ikke om å redusere skaden, men om å minske sannsynligheten for at en skade skjer. Dette vil trolig gjøre at kvinner med barn, særlig små barn, er mindre risikovillige enn kvinner uten barn. Jeg satte imidlertid små krav til barnas alder, men ønsket at de var hjemmeboende sammen med mor.

4.2.1 Valg av kvinner som intervjuobjekter

Her kan en selvfølgelig diskutere valget av å intervju kun kvinner, og ikke menn, i en hverdag der menn oppfordres til å delta på hjemmebane på like fot med kvinnene, og i større grad enn før også deltar. Imidlertid viser forskning at kvinner bruker mer tid på husarbeid enn menn, selv om kvinnene gjør mindre i dag enn før (Vaage 2012). Selv om menn har økt sin tid til husarbeid er det et stykke før de tar igjen kvinnene. Kanskje desto viktigere er det at forskning på flere områder antyder at det i hovedsak er kvinnene som har det overordnede ansvaret for planlegging og koordinering i hjemmet, det Hochschild (1997) kaller det tredje skiftet. Syltevik (2000:132) finner at kvinner er sjefsplanleggerne i familien: ”Planleggingen av dagliglivet [...] er i hovedsak kvinnenes oppgave”. Smeby studerte i sin hovedoppgave det

tredje skiftet, og finner at det hovedsakelig er kvinnes domene å koordinere, planlegge, kjøpe inn julegaver, planlegge barnas kostymer og generelt ha det overordnede logistiske ansvaret (Smeby 2005). Doucet påpeker et empirisk skille mellom det å *ha ansvar for* og det å *hjelp til med*, hvor det gjerne er kvinnen som er ansvarlig og mannen som er behjelpelig med tanke på husarbeid og emosjonelt arbeid (Doucet 2001). Selv om verken Smeby eller Doucet vektlegger koordinering i forbindelse med *matlaging* og *-innkjøp* er det naturlig å anta at funnene i det minste til en viss grad kan overføres til dette området. Jeg har dermed som utgangspunkt at det er kvinnene som har hovedansvaret for, og den beste oversikten over, hva det er til middag, hva barna skal ha på matpakka og hva kjøleskap og fryser inneholder. Dermed har de trolig hovedansvaret for beslutningene om mat skal kastes eller ikke. Dette valget støttes også av at Jacobsen og Lavik (2011) fant at det er flere kvinner enn menn som er hovedansvarlige for handling, matlaging og hygiene på kjøkkenet. Stapleton og Keenan (2009) vektlegger at kvinner har det dagligdagse, funksjonelle ansvaret, og lager mat ut fra hva som finnes i kjøleskap og hva som trengs å brukes opp, mens menn lager mer fancy eller usunn helgemat.

4.2.2 Rekruttering av informanter

Etter klargjøringen av utvalgs-kriteriene begynte letingen etter informanter. Etter å ha forhørt meg med bekjente og ha endt opp med mange av typen ”jeg har en venninne/tante/etc som kanskje kunne være interessert, men moren/datteren hennes bor langt unna”, valgte jeg i september 2011 å informere alle mine Facebook-kontakter om prosjektet og om hvem jeg ønsket kontakt med. Jeg forsøkte også best mulig å spre ordet muntlig – gjennom kolleger på Bygdeforskning, studiekamerater og bekjente i andre sammenhenger. Fortsatt var tilbakemeldingene labre, og jeg la det vedlagte informasjonsskrivet (vedlegg 1) i ca ti postkasser i et nabolag der jeg visste det bodde mange barn. Mine ikke særlig høye forventninger slo til – heller ingen herfra ga meg svar. Etterhvert begynte imidlertid ballen å rulle så smått, da hovedsakelig gjennom at jeg fikk kontakt med venner og familie av personer i min omgangskrets. Alle informantene ble dermed rekruttert gjennom personer i mitt nettverk, og to av mine mellomkvinner fikk kjennskap til prosjektet via Facebook-invitasjonen. Utvalget må dermed karakteriseres som et bekvemmelighetsutvalg (Tjora 2010), ettersom jeg takket ja til de informantene jeg fikk tak i, uten å forsøke å finne personer med differensiert geografisk og sosial bakgrunn. Dette førte også til at jeg hos et av parene ”hoppet en generasjon opp”. Da småbarnsmoren jeg skulle intervjuer var syk, ble jeg henvist til hennes

bestemor. I to tilfeller lot det seg ikke gjøre å avtale intervju med mor og datter, slik at jeg holdt meg til bare én generasjon. Dermed fikk jeg et utvalg av informanter som presentert nedenfor. Her er det verdt å merke seg systematiseringen av navn, der mor og datter har navn på samme forbokstav, men at datterens navn er tidlig, og morens navn er senere i alfabetet.

Gina er i slutten av 50-årene, og har jobbet som prest og i skolesektoren. Hun har tre barn, og bor i et lite tettsted utenfor Oslo. Guro er Ginas mor, hun er i slutten av 70-årene, og har jobbet i et administrativt yrke. Hun er enke, har fire barn og bor i Oslo.

Beate er i slutten av 20-årene, jobber i helsefagsektoren, har et barn i barnehagealder og bor i Trondheim. Bodil er mor til Beate, er i slutten av 50-årene og har tidligere jobbet i helsefagsektoren. Hun har fire barn, og bor i en forstad til Trondheim.

Kari er i 40-årene, har to barn og jobber i skolen. Hun bor landlig til utenfor Trondheim, og er datter av Kristine. Kristine er midt i 60-årene, og har jobbet i skolen. Hun har to barn, og bor landlig til utenfor Trondheim.

Maiken er i begynnelsen av 40-årene, har tre barn i skolealder, ansatt i universitetssektoren og bor i Trondheim. Mona er i 60-årene, jobber med regnskap og har tre barn. Hun bor i Trondheim. Mona er mor til Maiken.

Janne jobber med salg, er midt i 20-årene, har et barn i barnehagealder. Hun bor i en forstad til Oslo. Jorunn jobber i helsefagsektoren, er i 40-årene og har to barn, hvorav ett fortsatt bor hjemme. Jorunn er mor til Janne.

Selma er i begynnelsen av 30-årene, jobber i universitetssektoren, har et barn i barnehagealder og bor i Trondheim

Eva er i slutten av 50-årene, jobber blant annet som kokk. Hun har tre utflyttede barn, og bor i et lite tettsted utenfor Oslo

4.2.3 Refleksjoner over utvalget

Jeg ser ikke bort i fra at tematikken for oppgaven gjorde det vanskeligere å få tak i informanter. Andre ved mitt masterkull gjorde intervjuer om tema som informantene selv var opptatt av eller som var viktig i deres livssituasjon på tidspunktet – om nylig benyttet fedrepermisjon (Domaas Håvik 2012) og motivasjon for å begynne på "lavkarbo" (Alstad upubl.). Disse hadde etter hva jeg oppfattet lite problemer med å rekruttere informanter. Derimot var mitt tema av den karakter at jeg kunne intervju "hvem som helst", noe som kanskje burde ha gjort det enklere å rekruttere informanter. Imidlertid vil jeg anta at siden tematikken var så allmenn, var det ingen som følte seg kallet til å delta eller følte seg som ekspert på området. Her bør det nevnes at de jeg kom i kontakt med kan ha vært personer som er spesielt opptatt av ikke å kaste mat, eller spesielt engasjert i miljø og helse. Kanskje mindre engasjerte personer i mindre grad hadde nok interesse for temaet til å avsette en time til å snakke om det. Hvordan resultatene hadde vært annerledes om personene jeg kom i kontakt med hadde andre holdninger, kan en selvfølgelig ikke vite. En annen mulighet er at responsen hadde vært annerledes om jeg hadde brukt en annen betegnelse enn "kasting av mat" om temaet de skulle intervjues om, en betegnelse med mer positive konnotasjoner.

Med utgangspunkt i generasjonsforskjeller hadde jeg én dimensjon å forholde meg til i analysen. I tillegg kunne det vært interessant å analysere datamaterialet etter dimensjonene ruralt/urbant og sosial bakgrunn. Dette er dimensjoner som har vist seg sentrale for forståelsen av mat i tidligere forskning (Bugge 2005; Hjelseth og Storstad 2011; Storstad 2002). Å gjøre dette falt imidlertid utenfor rammene av denne avhandlingen, og disse dimensjonene var heller ikke tydelige i datamaterialet. Noen forbehold må en likevel ta i forbindelse med disse faktorene med tanke på tolkningen og generaliserbarheten av funnene. Det første går på at det store flertallet av kvinnene jeg har intervjuet må sies å kunne tilhøre middelklassen i større eller mindre grad. Dette baserer jeg på det de selv har sagt om eget og partners utdanningsnivå og yrkestilhørighet. Dette gir føringer for generaliserbarheten av funnene, ettersom det dermed er denne sosiale gruppen jeg studerer. Det har ikke kommet fram noen tydelige tegn på at mine informanter skiller seg vesentlig ut fra andre personer i andre sosiale grupper, men ettersom jeg ikke har noe grunnlag for å vurdere dette, må vi dermed ha i mente at det er middelklassens holdninger og gjøremål som er denne avhandlingens studieobjekt. Videre var flere av kvinnene i utvalget oppvokst på, eller bodde på, gård enn det som ville vært å forvente om dette hadde vært et tverrsnitt av befolkningen. En kan anta at i kraft av å ha vokst opp på gård har en større nærhet til mat og matproduksjon enn personer som har

vokst opp andre steder. Dette kan en se i relasjon til hvordan Kjærnes med kolleger (2007) påpeker hvordan en distanse fra maten er med og påvirker hvordan man forholder seg til og forstår den.

4.3 Intervjuene

I forkant av intervjuene laget jeg en relativt detaljert liste over spørsmål (se vedlegg 2). Denne inneholdt spørsmål om bakgrunnsinformasjon, om konkrete vaner, om holdninger og praksiser. I utformingen av intervjuguiden forsøkte jeg å følge Tjoras (2010) anbefaling om å starte og avslutte intervjuet med spørsmål som krevde mindre grad av refleksjon enn spørsmålene i hoveddelen av intervjuet. Hensikten med dette er å varme opp og å debriefe informanten, for å bedre utbyttet av intervjuet og bevare informantens integritet.

Under særlig det første intervjuet holdt jeg meg til intervjuguiden, noe som jeg i ettertid forsto gjorde utbyttet av dette intervjuet dårligere enn av senere intervju. Dette fordi jeg stadig vendte oppmerksomheten mot intervjuguiden og det ble i mindre grad en naturlig samtale. Trolig hadde det løftet utbyttet av det første intervjuet om jeg hadde utført et prøveintervju i forkant der jeg hadde fått testet de ulike spørsmålene og dermed vært litt mer forberedt. Heller fungerte dette første intervjuet som et slags prøveintervju, der jeg tok med meg mange av erfaringene videre. Etterhvert som jeg ble mer trent frigjorde jeg meg mer og mer fra intervjuguiden, og tok heller tak i hva informanten sa for å føre intervjuet videre. Dette ga meg tidvis en følelse av å være "masete" og kverulerende, men ga samtidig samtalen en mye mer naturlig flyt. For å bøte på den negative følelsen, informerte jeg ofte om at jeg kom til å bruke denne metoden. Som et resultat av framgangsmåten var det ofte noen spørsmål fra guiden som ikke ble stilt, men stadig nye tema som dukket opp. I enkelte tilfeller tok jeg med det en informant hadde sagt inn i senere intervjuer, for å høre hva denne informanten tenkte om dette. Spørsmålet ble da noe sånt som "En annen dame jeg snakka med sa at (...) hva tenker du om dette?". Dette kan sees som en variant av det Flø (2008) kaller stivhengig analyse. Selv om ikke alle spørsmål alltid ble stilt, så jeg i analysearbeidet at de fleste temaer var blitt dekket, og flere enn de som var inkludert i intervjuguiden fra starten av. Jeg anser dette derfor som en god og fruktbar intervjumetode. Her støtter jeg meg på Seale (2007:18) som påpeker at intervjuguiden er noe man ikke nødvendigvis trenger å følge, men at den kan fungere som et støttedokument i form av huskeliste og ramme for intervjuet. Kvale

og Brinkmann (2009:250) fremhever også det å følge sin egen intervjustil og å improvisere litt underveis som positive elementer i et godt intervju.

Jeg lot informantene selv bestemme hvor intervjuet skulle foregå, selv om jeg egentlig ønsket å komme hjem til dem, med håp om å få en liten omvisning på kjøkkenet. På telefon med informantene spurte jeg hvor det passet å møtes, hjemme hos dem, på en café eller om de eventuelt ville møte meg på Dragvoll. Jeg var hjemme hos fem kvinner, fire ble intervjuet på ulike cafeer, tre ble intervjuet henholdsvis på kjøkkenet hos mine foreldre, på sitt kontor i arbeidstiden og på et grupperom på Dragvoll. I de fleste tilfellene intervjuet jeg mor og datter like etter hverandre. Intervjuene ble gjort i perioden oktober 2011 til januar 2012. Under intervjuene gjort på café var jeg litt bekymret for om kvinnene lot seg påvirke av at andre potensielt kunne høre det vi sa, men det virket ikke som om de la noen bånd på seg på grunn av dette. Det var heller ikke særlig sensitive tema, og under tre av intervjuene var det såpass bråkete at utfordringen heller var at det ble mye støy på lydopptaket. Jeg var også bevisst på å ikke snakke alt for høyt, slik at færrest mulig rundt hørte det jeg sa.

Alle intervjuene, med unntak av ett, ble tatt opp på en diktafon. Jeg spurte på forhånd om dette var greit, og jeg opplevde ikke at informantene i særlig grad tenkte noe over at samtalen ble tatt opp. I ett tilfelle kom informanten med en del informasjon etter at diktafonen var slått av, informasjon som jeg antar hun oppfattet som kunne virke støtende mot personer i hennes omgangskrets. Denne informasjonen blir ikke brukt i analysen⁷. Informasjonen fra kvinnen som ikke ønsket bruk av diktafon blir benyttet, men ikke som sitat ettersom det ikke kan bekreftes at disse er korrekte. En fordel ved bruk av diktafon framfor å kun ta notater er at en unngår å kun plukke opp de elementer som virket viktige i intervjuøyeblikket. Bruk av diktafon gir en større mengde arbeid i form av transkribering og kan virke skremmende på informanter, men jeg mener at disse ulempene veies opp av de store forskjellene i mengdene data som genereres. Fra intervjuet der diktafon ikke ble brukt, satt jeg igjen med fem sider tekst, mot mellom 12 og 16 sider fra de andre intervjuene. Potensielt kan altså denne kvinnen ha kommet med viktig informasjon som jeg som utrent notatskriver med selektiv hukommelse ikke fikk med meg.

⁷ Jeg bruker ikke dette fordi jeg antar at kvinnene ikke ønsket at den skulle komme ut. Dog kan det nevnes at de brukte meg som en slags fortrolig kan sees som et tegn på tillit til meg som samtalepartner.

Selv om stemningen var god underveis i alle intervjuene, og jeg ikke på det oppfattet å "slite ut" informantene, satt jeg noen ganger igjen med denne følelsen etter intervjuet. Avslutningen på intervjuet forløp noen ganger omtrent som dette:

H: "da tenker jeg vi er ferdige..."

I: "ja det var da enda godt"

Eller:

H: "er det noe jeg har glemt å spørre om?"

I: "nei, det tror jeg da virkelig ikke"

Hvis det er tilfelle at informanten var sliten og lei mot slutten av intervjuet kan dette meget mulig har virket inn på svarene hennes, for eksempel med tanke på hvor utfyllende hun svarte. Dette var imidlertid ikke noe jeg følte på underveis i intervjuene, ettersom alle kvinnene svarte villig og utfyllende på alle mine spørsmål.

4.4 Analyseprosessen

Jeg valgte å transkribere intervjuene fortløpende, ettersom jeg visste dette var en tidkrevende og monoton prosess som jeg ville få overstått fortst mulig. Ettersom man gjennom transkriberingen får gjennomgått intervjuet systematisk og forholdt seg til innholdet, må dette sees som en del av analyseprosessen. Dermed kan man si at jeg startet analysen allerede etter det første intervjuet, ettersom jeg allerede da gjorde meg noen tanker om hvilke elementer som var de viktige i informantenes utsagn.

Den virkelige analysen begynte først etter jeg hadde gjennomført alle intervjuene. Jeg arbeidet da på to måter. For det første leste jeg gjennom intervjuene gjentatte ganger for å finne hovedtrekkene i datamaterialet. Samtidig, og som et resultat av dette, kategoriserte jeg utdrag fra intervjuene som tok for seg korresponderende tema inn i egne dokument. Jeg hadde etterhvert dokumenter som omhandlet tema som melk, lukt, middagsrester, kunnskap og så videre. Ved hjelp av denne metoden fikk jeg god oversikt over de ulike forståelsene de ulike kvinnen hadde om temaene. Neste steg ble å sy sammen de relevante sitat til en sammenhengende tekst, og å se dette i lys av teorien og tidligere forskning på området. Jeg valgte her å ha en naiv tilnærming, slik at teoriutvalget endret seg etterhvert som jeg så hva som kunne gjøres relevant for funnene jeg gjorde. Selv om teksten for meg virket ryddig når den var strukturert etter tema på denne måte, fant jeg det hensiktsmessig å strukturere den mer etter de ulike forskningsspørsmålene. Denne måten å omstrukturere på mener jeg har høynet

nivået, ettersom den ikke lenger er strukturert etter den åpenbare tematikken, men etter et noe dypere analysenivå.

4.5 Forskningens kvalitet

4.5.1 Validitet og reliabilitet

Tove Thagaard sier dette om kvalitet i forskning

"et viktig mål i kvalitative studier er at forskningen skal oppfattes som troverdig. Det vil si at den kritiske leser skal bli overbevist om at forskningen er utført på en tillitvekkende måte. Troverdighet kan knyttes til at forskeren gjør rede for hvordan data utvikles" (Thagaard 2003:169-170)

Hensikten med dette avsnittet er nettopp å redegjøre for hvordan forskningen er utført, ettersom aspekter som kan virke inn på dataenes troverdighet er knyttet til forskeren selv (Rapley 2007; Thagaard 2003; Tjora 2010), og hvorvidt andre forskere kan reproducere resultatet, og hvorvidt en annen forsker ville gjort at informantene ga andre svar (Kvale og Brinkmann 2009:250). Intervjuerens væremåte og framtoning kan i mange tilfeller virke inn på informantens svar, enten dette er bevisst eller ubevisst fra informantens side. Herunder faller både intervjuers alder, utseende og klær, samt hvordan intervjuer oppfører seg både før og under intervjuet. Videre kan rollen som akademiker potensielt kunne påvirke informantene og dennes svar. Jeg har som intervjuer forsøkt å være så nøytral som mulig i alle henseende. Likevel kan en ikke se bort i fra at jeg som ung blond kvinne med østlandsdialekt og i enkelte tilfeller med perleøredobber (men som regel kledd etter egen mening relativt nøytralt) gjør at informantene danner seg et visst inntrykk og forventning. Dette kan igjen virke inn på deres utsagn. Det samme med måten jeg har formulert meg på. Jeg har tilstrebet å på ingen måte være normativ eller ledende i måten jeg har stilt spørsmålene på, men dette har vist seg omtrent umulig å unngå fullt ut. Også Rapley (2007) påpeker hvordan fullstendig nøytralitet er umulig. Jeg har gjennomgående forsøkt å unngå å kommentere det informantene har sagt, eller å fortelle noe om meg selv for å tilstrebe en slik nøytralitet. Imidlertid har jeg i enkelte tilfeller kommet med korte egne erfaringer for å få informantene på rett spor. I enkelte tilfeller har jeg også kommet med tilbakemeldinger som "forstår jeg deg rett hvis jeg sier at..." og "ut fra det du sier nå og kroppsspråket ditt tolker jeg at du mener...". Informantene har da fått muligheten til å enten avvise eller bekrefte min tolkning, framfor at jeg tolker ubegrunnet. I enkelte tilfeller følte jeg det hensiktsmessig å påpeke min dårlige kunnskap om både bakterievekst og hvordan sur melk lukter, for å forsikre informantene om at det ikke var noen riktige eller gale svar. Jeg mener dermed å ha fulgt Rapleys oppfordring: "you should be

flexible – listen and ask question, offer your ideas and opinions *if you feel it's relevant*" (2007:23).

Under flere av intervjuene og i datainnsamlingsprosessen generelt satt jeg med følelsen av at informantene mine pyntet litt på sannheten, og var noe mindre omstendelige med matrester og lukting på utgåtte matvarer enn det de ga inntrykk av. Dersom det er noen form for tabu, skam eller skyldfølelse knyttet til det å ikke utnytte maten fullstendig, vil det være ytterst menneskelig å forsøke å redusere inntrykket av en selv som "en kaster". Dette fenomenet med å framstille seg selv på best mulig måte er kjent fra både kvalitativ og kvantitativ forskning (Thagaard 2003). Samtidig følte jeg også på, som nevnt, at kvinnene var over gjennomsnittet opptatt av å ikke kaste mat og det det fører med seg av tilhørende praksiser, og at utvalget dermed ville gi et skjevt bilde av virkeligheten. Men ettersom man med en kvalitativ tilnærming uansett ikke kan gi et statistisk generaliserbart bilde av virkeligheten, konkluderte jeg med å være fornøyd med at dataene mine sier noe om kvinner i liknende situasjoner.

Videre synes det ved bruk av kvalitativ forskning å foreligge en utbredt enighet om at foreliggende data ikke samles inn, men at den genereres i intervjusituasjonen. Dette skyldes at en fra et konstruksjonistisk ståsted kan argumentere for at en med kvalitative metoder ikke formidler erfaringer fra den ytre verden, men at "informantens beskrivelser skapes der og da". Informantens beskrivelser og tolkninger er kontekstbundne gjennom at de "utformes i forhold til den relasjonen som utvikles mellom informant og forsker" (Thagaard 2003:83). Dette trekkes også fram av Brandth: "Mening blir til i samhandling mellom mennesker" (1996:155). Som kvalitative forskere er vi ute etter å studere hvordan informantene skaper mening eller forståelse av sin virkelighet på bakgrunn av de erfaringer og opplevelser de har (Tjora 2010:92). Dette kan en se i sammenheng med at en aldri kan vite med sikkerhet om informanten ville gitt de samme svarene dersom det hadde vært en annen forsker som stilte de samme spørsmålene, som diskutert ovenfor. Dermed synes det rimelig å argumentere for at det en studerer er informantenes forståelse av virkeligheten, og hvordan de skaper mening og forståelse av virkeligheten på grunnlag av de erfaringer og opplevelser de har (Kvale og Brinkmann 2009). Dette også siden vi ikke studerer noen form for objektiv faktakunnskap, men heller hvordan informantene forstår ulike typer av informasjon de kan tilegne. Mer spesifikt; hvordan forstås skillet mellom *best før* og *siste forbruksdag*, og i hvordan utøves kasting av mat som en del av hverdagslivets praksiser. Til tross for en mulig forbedret

framstilling av seg selv, vil en aldri kunne forsikre seg om sannhetsgehalten i kvinnenes utsagn, og må dermed forholde seg til den framstillingen kvinnene gir av sin virkelighet.

For å sikre dataenes kvalitet har jeg underveis i prosessen diskutert både tematikk, aspekter knyttet til intervjuene, analyse, tolkning og oppgaven generelt med både medstudenter og veileder. Samtidig har jeg hele tiden sett mine funn og tolkninger i relasjon til tidligere forskning, både den forskningen som er tatt med i denne oppgaven, og annen forskning jeg har fått kjennskap til. På denne måten håper jeg å ha unngått noen av de verste fallgruvene man som uerfaren forsker kan falle i. Hensikten med denne redegjørelsen over de valg som er blitt truffet i løpet av forskningsprosessen er at dette skal høyne forskningens kvalitet, jamfør idealet om transparens i forskningen (Tjora 2010). Jeg håper å ha gitt leseren muligheten til å selv vurdere den forskningsmessige kvaliteten, og eventuelt vurdere hva som kunne vært gjort annerledes for å høyne forskningens nivå.

4.5.2 Generaliserbarhet

Ved bruk av kvalitative metoder kan en ikke foreta noen form for statistisk generalisering og dermed si noe om hvorvidt funnene med en gitt sannsynlighet er gjeldende for befolkningen som helhet. Dermed må en forholde seg til en annen type generalisering, ettersom hver informant demonstrerer én av de mulige måtene å snakke om et tema på (Rapley 2007). Ettersom jeg har et smalt utvalg med bare tolv informanter, kan jeg verken si noe om folk generelt, om kvinner generelt, eller om hver av de to generasjonene. Imidlertid vil mine fortolkninger og funn trolig (og forhåpentligvis) kunne benyttes til å si noe om likende personer i likende situasjoner, og eventuelt også til å sammenlikne andre typer grupper av mennesker. At jeg fant flere likhetstrekk hos flere av mine informanter underbygger antakelsen om at de ikke skiller seg vesentlig ut fra andre personer på disse områdene, og dermed kan benyttes for å berike funn fra liknende personer.

4.6 Etikk

Temaet for dette forskningsprosjektet faller ikke inn under typisk sensitive tema som rusbruk, seksualitet og lovbrudd som fordrer spesiell oppmerksomhet om de etiske aspektene ved metoden. Søknad om godkjenning av tema og intervjuguide ble likevel sendt til NSD, og formuleringer i intervjuguiden og informasjonsbrev ble endret i henhold til råd derfra. Blant annet fikk jeg tilbakemelding på hvilken informasjon som skulle gis om informantenes

rettigheter til å trekke seg fra studien. Videre har jeg gjennom hele prosjektet vært bevisst på taushetsplikten min, og lot ingen andre enn de respektive mellompersoner kjenne til navnene på mine informanter. Jeg har også gitt informantene nye navn, og jeg har valgt å ikke ta med sitater der det kommer fram informasjon som tydelig avslører hvem som står bak. Dette, sammen med at jeg har forsøkt å normalisere dialekttrekk og enkelte steder byttet om på hvem som har sagt hva, mener bidrar til at avhandlingen holder en tilfredsstillende etisk standard.

5. Risiko og tillit i forståelse av holdbarhet

I dette kapitlet analyserer jeg de deler av datamaterialet som kan sees som relevante for problemstillingens første del. Denne lyder som følger: Hvordan inngår risiko og tillit i forståelsen av holdbarhet? Her synes det også sentralt å drøfte hvilke argumenter kvinnene har for at mat ikke skal kastes. Dette på grunnlag av at man kan anta at holdningene til matkasting virker inn på, eller henger sammen med, forståelsen av holdbarhet.

5.1 "Litt på grunn av at det er mat" – om hvorfor mat ikke skal kastes

Som det fremgår av intervjuguiden stilte jeg i begynnelsen av hvert intervju spørsmålet om hva de syntes om det å kaste mat. Dette var før vi hadde snakket noe om datomerking eller middagsrester, og derfor ønsket jeg meg et helt generelt svar. Hensikten med å få denne grunnleggende forståelsen av holdning ligger i tanken om at dette relateres til hvordan man forstår holdbarhet, i den forstand at personer som oppfatter det å kaste mat som noe uproblematisk raskere definerer mat som for gammel. Her er det helt tydelig at alle kvinnene stiller seg negative til å kaste nyttbar mat. Kanskje er sitatet fra Bodil mest betegnende for hva de alle uttrykker, og kanskje også for datamaterialet som helhet:

Nei det synes jeg ingenting om, for jeg synes.. nei maten er... skal ikke kastes, altså det er for verdifullt til å bare kastes, og jeg er oppvokst med det at en tar vare på mat, man lager ikke så mye mer enn det man spiser, og man kjøper ikke så mye mer enn det man spiser opp, så det .. det hender at jeg må kaste mat, men jeg liker det ikke. Jeg passer på at det blir spist opp i god tid.

Her ser vi først en klar oppfatning av at mat ikke bør kastes, før hun forsøker å forklare hvorfor. Det som skjer her er også betegnende for de fleste andre intervjuene – de er veldig klare på at mat ikke skal kastes, men de har til en viss grad vansker med å forklare *hvorfor*. Inntrykket jeg sitter igjen med er at det for flere "bare er sånn". Det virker som om innstillingen om at mat ikke skal kastes er noe som er godt internalisert i dem. Likevel kan en skille ut enkelte argument som ligger til grunn for oppfatningen om at mat ikke skal kastes, og da henger det i mange tilfeller nøye sammen med hva de lærte i barndommen. I siste instans ser det ut til at det er økonomi de fleste oppgir som årsak til at mat ikke skal kastes, og gjerne da med en referanse til en mor eller bestemor, gjerne mormor. Denne bestemoren opplevde krigen, og overførte gjennom oppveksten ryggmargsrefleksjonen om at mat ikke skal kastes. Økonomien kan også trekkes inn som årsak uten at bestemor og krigen nevnes, for eksempel hos Jorunn som sier at å kaste mat er som å kaste penger ut av vinduet. Enkelte trekker også

fram matens verdi i form av næring. Gina nevner først sin mormor og tar utgangspunkt i hennes opplevelse av krigen når hun skal forklare sine argumenter på området:

Med bakgrunn i det, jeg skjemmes hvis jeg kaster mat, en sjelden gang så gjør jeg det. Det er helt forferdelig.(...) Fordi...eh... jeg tenker jo sånn at mange mennesker sulter, og det er en skam overfor dem da, selv om jeg ikke ser dem. Og mat, det er noe.... ja, nesten noe hellig over mat, fordi det er det vi trenger for å leve, mat og vann, og luft og sol og kjærlighet forsåvidt, men mat og vann er liksom basisen for livet da, og så tett knytta opp mot livet så er det nesten noe hellig.

Noe av det samme finner vi hos Maiken, som svarer dette på hvorfor hun ikke liker at mat blir kastet:

Nei, litt på grunn av at det er mat, eller sånn, at det er noen ting som folk trenger for å få næring, og det er folk som sulter, og det er følt å vite at du kaster mat som burde ha vært brukt til næring, og så er det litt økonomisk og da, at man kjøper inn mat og så blir det bare kasta igjen, uten at man spiser det

Her ser det ut til at hovedargumentet er at mat er næring som folk trenger, økonomi kommer i andre rekke. Hensynet til næring og en stram økonomi ser dermed ut til å være de generelle hovedargumentene for å unngå å kaste mat, der særlig økonomi er generasjonelt eller historisk forankret. Her kan en trekke inn kvinnenens oppfatning av prisnivået på mat. Alle fikk innledningsvis spørsmål om de oppfattet mat som dyrt, og de aller fleste plasserte seg et sted i nærheten av "ja, mat er dyrt, men nei, det er jo ikke dyrt når vi sammenlikner med andre land, andre tider, eller andre produkter". Som Kristine sier, "ja, jeg synes mat er dyrt, men jeg vet da at jeg har råd til å kjøpe den". Dette kan en se i sammenheng med Cappellinis (2009) studie der informantene i liten grad refererte til ønsket som å spare penger som en årsak til å bruke middagsrester. En kan derfor ane et lite brudd, i og med at selv om økonomi oppfattes som et argument for at man ikke skal kaste mat, så er ikke dårlig økonomi en sentral faktor som gjør at man ikke kan kaste mat. Heller er det ideen om at man skal ta vare på ressursene som ligger til grunn. Maiken uttrykker det slik:

Nei, økonomi spiller egentlig ikke inn. Nei, det er mer sånn at en ikke har lyst til å sløse med det. Og selv om det ikke har noen betydning så er det sånn at man skal utnytte ressursene da. Og om det er pengene som ligger i den matvaren eller om det er selve matvaren, det er jo en ressurs da tenker jeg

Jeg får ikke svar fra alle på *hvorfor* de misliker å kaste mat. Dette oppfatter jeg som en indikasjon på at dette er en godt internalisert tankegang, en slags kroppsliggjort know-how som virker inn på praksiser (Reckwitz 2002). Videre er det flere som i stedet for å forklare hva de synes, forteller hva de *gjør*. Her er Kari et godt eksempel, som på spørsmålet om hva hun synes om å kaste mat svarer dette:

Vi, når vi har spist middag, og det blir igjen, så lager vi alltid en restekopp, og den setter vi inn i kjøleskapet og den blir, jeg tror 80 % av gangene spist.

Dette er innledningen på en relativ lang utgreining om hva som skjer med rester etter middag, og hva denne resten kan og pleier å brukes til. Hun sier altså ikke noe om hva hun mener om å kaste mat, og dermed ei heller hvor synspunktene stammer fra. Jeg ser dette som et ledd i at dette er synspunkter som er internalisert og kroppsliggjort, slik at holdninger og synspunkter vanskelig kan løsrives fra rutinene. At en ikke skal kaste mat kan sees som en form for doxa, noe som det ikke stilles spørsmål ved (Bourdieu 1990). Dette kan sees i relasjon til at flere forteller at de skjemmes eller får negative følelser når de kaster mat. De negative følelsene knyttet til det å kaste mat, kan også sees som en reaksjon på årsakene til at maten blir kastet, i tillegg til selve handlingen å kaste. Et eksempel her er Selma, som svarer dette på mitt innledningsspørsmål om hva hun tenker om å kaste mat:

Jeg skjemmes hver gang jeg gjør det. Men jeg gjør det litt for ofte. Det er skrevet inn i meg at en ikke skal kaste mat, at det kan brukes. Og så skjemmes jeg at det er stort sett er på grunn av latskap og at jeg der og da får et innfall om at jeg heller har lyst på noe annet, og derfor bruker jeg ikke restematen, og så ender maten opp med å bli kasta. Det er på en måte den latskapen oppi der som jeg skjemmes litt for. I tillegg til det at en kaster maten.

Det er også årsakene til at maten kastes Selma skjemmes over. Å la mat gå til spille kan oppfattes som umoralsk, noe blant annet Kristine forklarer med at det er

mange som har for lite mat, og selv om det ikke kommer dem til gode så så synes jeg det er et hån mot dem som produserer maten at en liksom ikke har respekt for det og at en hiver det selv om det er brukbart.

Selma forteller om hvordan hun ikke ønsker å framstå som en som fråtser, heller ønsker hun å oppføre seg på en slik måte at det kan oppfattes som å være i solidaritet med de som ikke har muligheten til å sløse med eller fråtse i mat. Selv om de færreste av kvinnene bruker begrepet moral, synes det som om det er en moralsk diskurs knyttet til å kaste mat. Å ikke kaste mat vil være en opprettholdelse av en moralsk standard der en handler i solidaritet med bønder, produsenter og mindre heldig stilte personer.

Ønsket om ikke å kaste mat kan også sees som en del av en større miljø- og/eller helsediskurs. Et flertall av kvinnene oppgir å være opptatt av å kildesortere avfall, spise økologisk mat og å spise kortreist mat. Alle disse tre kan sees som motivert av et ønske om å begrense klimautslipp og å ta vare på miljøet, noe også det å unngå å kaste mat kan representere. Samtidig oppgir blant annet Janne og Eva hvordan de mener forbruket til dels har tatt overhånd i samfunnet, og de ønsker å forsøke å begrense denne utviklingen så langt det er mulig, gjennom å skjære ned på antallet julegaver og ved gjenbruk. De kobler ikke dette

direkte til å kaste mat, men jeg forstår det likevel ikke som fullstendig urelatert. Ønskene om økologisk mat, sammen med ønskene om å unngå kunstige tilsetningsstoffer i maten kan også være motivert ut fra hensyn til egen helse. Miljø og helse kan dog vanskelig løsrives fra hverandre, blant annet ettersom man ofte antar at det som er bra for miljøet også er bra for en selv (Storstad 1999), noe vi også finner hos Bodil, som forteller dette om drivhus:

B: Nei, det er jo veldig mye energibruk for, for lite utbytte, det er jo egentlig bedre å kjøpe tomater fra Spania..

H: Tenker du på klima da eller...? miljøet?

B: Ja. Og så det at de får jo ikke naturlig sol, som jeg tror er viktig (...) jeg tror ikke næringsinnholdet er så bra på tomater som gror ute i sollyset, og salat.

Ettersom så mange av kvinnene trekker fram slike aspekter i intervjuene, kan en anta at det i det minste finnes en viss grad av sammenheng mellom ønsket om å unngå å kaste mat og å ta vare på miljø og helse. Dette ønsket om å unngå tilsetningsstoffer og å kjøpe økologisk mat er i tråd med forskning som viser at det er på dette området forbrukere er mest risikobeviste (Jacobsen og Lavik 2011; Storstad 2002).

5.2 Holdbarhet, risiko og ulik praksis

For å trekke intervjuet ned fra det generelle nivået og få informantene til å fortelle om konkrete praksiser, fikk de fleste spørsmål om hvordan de forholdt seg til datomerking og holdbarhet på egg, melk og ost og brød. Dette er produkter som en kan anta at er i daglig bruk i ulike hjem⁸. Samtidig er dette produkter med forskjellig holdbarhet, merking og som utsettes for ulike prosesser når de blir for gamle. Dermed får vi i disse avsnittene konkretisert og sett hvordan kvinnene forholder seg til og fortolker ulike former for datomerking og holdbarhet.

5.2.1 Melk

Når det gjelder melk er det en hovedtendens til at informantene er bevisste på datoen, men at melken kan brukes noen dager over denne datoen. Tendensen da er at man vil undersøke om melka er frisk, til tross for at enkelte er skeptiske til melkeprodukter. Skepsis til enkeltprodukter som legger føringer for bruken av disse finner vi også hos Blank, Bissell, Goyder og Clark (2009). For å avgjøre om melka er frisk, tas luktesansen i bruk, deretter smaker de for å forsikre seg om dette. Oppdager de at melken i kjøleskapet gikk ut i går, vil

⁸ Det viste seg at flere av kvinnene sjelden eller aldri brukte disse produktene, enten av helsemessige årsaker (allergi), eller på grunn av preferanse for andre ting. For alle er dette likevel produkter som finnes i husholdningen, ettersom menn og barn spiser det. Det gjør at kvinnene forholder seg i produktet i det daglige, men en manglende "førstehands"-omgang med produktene kan likevel ha påvirket svarene de har gitt.

denne med sannsynlighet luktes på, for så å tas i bruk. Er melken noe eldre enn dette, vil den heller brukes i varmebehandlet mat, som vafler, pannekaker, sauser, grøt og liknende. Særlig også fordi en god del av kvinnene ikke selv kan eller liker å drikke melk. Unntaket her er kanskje Eva, som dersom hun oppdager at en melk går ut samme dag bruker den opp i løpet av dagen. Hennes aktive forhåndsregler for å unngå sur melk virker mer bevisst enn de andres. Det kan virke som om hun baserer seg på en rutinisert tillit til egen erfaring med at hun oppfatter gammel melk som mindre attraktivt. Dette kan en se i sammenheng med Halkiers (2001) argumentasjon om at det ikke finnes noe skarpt skille mellom rutine og refleksivitet, og at rutine kan være basert på tidligere refleksive vurderinger. For flere av mine informanter er det imidlertid ikke så veldig vanlig at melk blir for gammel, istedet konsumeres den i god tid før utløpsdato.

5.2.2 Egg

Egg er i motsetning til melk merket med "best før". Samtidig har det kommet fram at norske egg, der det ikke er funnet den hurtigvoksende salmonellabakterien, kan holde seg i flere måneder, til tross for den oppgitte holdbarheten på 28 dager⁹. Alle kvinnene som fortalte om sitt forhold til egg kjente til at denne datoen ikke var absolutt, og at eggene holder seg en stund etter dette. Enten fordi de ser at det er en best før-merking, fordi de kjenner til at datoen gjelder europeiske egg, eller fordi det er noe de har lært seg av erfaring. Eggene oppfatter de å være friske og spiselige "flere dager", "opptil nesten en uke" "flere uker" og "lenge" etter datoen, holde seg i flere måneder, eller de ser ikke på datoen i det hele tatt. Som Mona sa:

Jeg ser jo på pakka (etter datomerkinga)når vi kjøper egg, men mannen min er fra gård, så hvis vi er der så henter vi egg der. Og de er jo veldig ferske når vi henter dem. Men hvis vi kjøper i byen så kikker jeg litt da. Men det er som mannen min sier da "nei egg, det holder i månedsvis".

Vi ser altså at det råder en bevisst oppfatning av at egg er holdbare ut over datoen angitt på pakka, men at de fortolker den faktiske holdbarheten ulikt, ut fra ulik kjennskap til informasjon som er gitt og erfaringer de har gjort seg angående dette. Jorunn forteller at hun aldri har sjekka datomerkinga på egg, og at hun regner med at de er bra, ettersom "det går jo gjennom sånn lysgreie og strålegreie holdt jeg på og si sånn, enten det eller så har jeg aldri hatt så gamle egg at jeg har tenkt at det er noe problem".

⁹ http://www.matprat.no/nyttig-a-vite/egg-og-kjott-fra-a-a/om-egg/egg_-i-butikken/

Akkurat *hvorfor* egg er holdbart kommer imidlertid ikke fram i noen særlig grad, eller de har ingen god forklaring på det, men det virker som om dette er noe de har lært seg av erfaring, slik som Janne:

For noen år siden trodde jeg at egg var dårlige akkurat den dagen, men etter jeg begynte å jobbe i matbutikk selv så har jeg funnet ut at det ikke er sånn. Nå knekker jeg dem og ser. Før da så jeg på datoen og kasta det. Jeg trodde de var dårlige. Men nå vet jeg jo bedre.

Hvordan man vet om et egg har blitt dårlig, kommer i liten grad fram i noen av intervjuene, men det er underforstått at det merker man. I mødre generasjonen er det et par som nevner at man kan knekke egget for deretter se på om det synker, eller flyter utover om det er dårlig. Kanskje er det ikke et tema hvordan man sjekker kvaliteten på egg, ettersom de er klar over at eggene har lang holdbarhet, og dermed bruker dem uten bekymring. Jeg aner her en tendens til rutinisert eller innlærte oppfatninger av holdbarhet, som i liten grad påvirkes av den oppgitte datostemplinga, eller en refleksiv vurdering av holdbarheten. En slik holdning vitner om en tillit til produsenten og til egen kunnskap om at egg er holdbart over datoen, selv om kvinnene har ulike referansepunkt for hvor lenge eggene holder.

5.2.3 Ost

Jeg spurte videre hvordan de forholdt seg om de hadde en ost¹⁰ som var blitt litt hvit på kanten. Her ser vi at det er delte meninger om hvordan mugg virker på osten, og hvor sunt eller usunt det er å spise mugg. Den vanligste praksisen her ser ut til å være å skjære bort det hvite, for så spise resten av osten. Dette skjer i formening om at sporene ikke går gjennom, eller at osten kan være like god likevel. Om de kun tar ett drag med ostehøvelen, eller om de skjærer "godt rundt det hvite" varierer derimot mellom dem. Andre er av den oppfatning av at når det er kommet mugg på ost, så er den "infisert" hele veien gjennom, og dermed må kastes, ettersom det ikke er sunt å få i seg sopp sporer. Guro forteller om både egen og datterens praksis når det kommer til hvitt på ost, og viser hvordan oppfatningene er ulike:

På oster, Gina er så opptatt av det med... jeg skaver av med ostehøvel hvis jeg ser at det begynner å bli hvitt på gulosten for eksempel. Og kanskje hvis det begynner å bli i det ene hjørnet, mugg, så skaver jeg det bare av, men jeg tror Gina er veldig nøye på at da er hele greia infisert med mugg, ikke sant, men det har aldri gjort meg noe altså. Bare få det vekk og så spise resten. Jeg tar såpass at jeg får vekk det som er antydning da, og så tar jeg alle kantene og tar vekk det hvite som legger seg som et litt ekkelt belegg da. Så jeg mener at osten er like bra, selv om den såvidt har begynt å mugne, men vel vel, det er mange sikkert som ville kastet den.

¹⁰ Jeg har her hatt vanlig gulost i tankene, og oppfatter også at informantene har det, om de ikke har sagt annet. Det er imidlertid mulig at vi her har misforstått hverandre og de har tenkt på andre typer ost.

Men også her er det en tendens til at det er bedre å bruke osten i mat, som til gratinering eller på pizza, framfor å spise den som den er. Vi ser altså at ulike oppfatninger om hvordan mugg vokser og hvordan det virker inn på helsa påvirker kvinnenes forståelse av ost som er hvit på kanten som spiselig eller uspiselig. Kvinnene har en ulik grad av oppfatning av hvitt belegg på ost som en risiko, og forholder seg dermed ulikt til dette. Sammen med de ulike oppfatningene av holdbarhet på egg kan en se dette i relasjon til Gram-Hanssens (2011) forskning. Hun fant at strømforbrukere forholdt seg ulikt til regler og anbefalinger fra myndighetene, og hadde ulik kjennskap til disse. Hvis det foreligger en "fasit" på om osten er "infisert" og farlig eller ikke, har kvinnene ulik grad av kjennskap til denne. Her skal det selvfølgelig også nevnes at Maiken, som forteller at hun gjennom utdannelsen har lært hva som er det korrekte, går i mot det hun har lært, ettersom hun har funnet ut at osten er like god til tross for et hvitt belegg. Det kan virke som om hun i like stor grad har tillit til de erfaringene hun selv har gjort som til den diskursive og formelle kunnskapen, samtidig som det ser ut som det ligger en refleksiv vurdering til grunn for avgjørelsen. Dette tyder på kombinasjoner av refleksivitet, tillit og rutine.

5.2.4 Brød

I forbindelse med hvordan en oppfatter at muggsporer sprer seg, kan en også se på brød. Men før brød blir muggent, blir det som regel tørt. Og tørt brød er jo, såvidt jeg vet, ikke farlig å spise. På den måten blir vurderingene av brød i mindre grad risikoorienterte. Derimot kan tørt brød oppfattes som kjedelig og ikke like godt som fersk brød. Tørt brød ser det ut til at de fleste av kvinnene opplever å ha, som vi ser av dette utdraget fra intervjuet med Beate:

B: I hvertfall på sommeren har jeg merka at det veldig veldig fort blir mugg ja, eller, vi spiser egentlig opp brødet veldig fort, men hvis det er noe som har blitt liggende bare tre-fire dager så tror jeg at det kan bli mugg på det.. eller hvis det er tørt og... ja, hvis det ikke er fristende lenger så kaster jeg brødet.

H: Ja..hva er det som avgjør at du kaster ..at det ikke er fristende lenger?

B: Nei, hvis det er ... (pause) Nei, hvis det blir tørt eller, ja, sånn hvis det er bare skorpe igjen da, jeg er litt dårlig på å spise den, eller bare sånn endeskorpe, ja det er jeg litt dårlig på.

Selv om hun nevner at brødet blir muggent, ser det ut til at det er tørt brød som oftest er problemet. Akkurat hva hun definerer som tørt, eller hvor lenge brødet kan ligge før hun oppfatter det som tørt, kommer ikke fram. Jeg forstår det likevel som om det er en smakspreferanse som ligger til grunn. Denne implisitte oppfatningen om at det er greit å kaste tørt brød finner vi hos flere av kvinnene. Tørt brød står i motsetning til brød som er blitt

muggent, og som dermed kan oppfattes som helseskadelig. Gina sier "mugg på brød det er IKKE bra", og på grunnlag av de andre intervjuene oppfatter jeg at selv om det kan være greit å skjære bort mugg fra ost, gjelder ikke dette brød. Dette kan henge sammen med at muggent brød som regel også er tørt og lite fristende, men det kan også indikere en forståelse av, eller kunnskap om, hvordan muggsporer spres ulikt i forskjellige matvarer.

Ved å ta utgangspunkt det informantene har sagt om disse forskjellige basisproduktene, ser vi at det blant annet er ulik forståelse av holdbarhet som ligger til grunn, herunder hvorvidt maten oppfattes som helseskadelig eller om det er smakspreferanser som avgjør hva som skjer med maten. Kvinnene synes å ha ulik grad av tillit til egen kunnskap om hvordan de kan håndtere risikoen maten kan representere dersom holdbarhetsdatoen har gått ut. Samtidig krever de ulike matvarene ulike typer kunnskap, og ulike løsninger. Det bringer oss over på et tema som trolig er mer komplekst, nemlig rester etter middag.

5.2.5 Middagsrester

Store deler av samtalene med informantene sirklet rundt rester etter middag, samt oppbevaring og gjenbruk av disse. Selv om rester omtales utførlig i kapittel seks, skal det også nevnes noe her. Middagsrester må forstås på en annen måte enn råvarer som melk, egg og ost. De er gjerne varmebehandlede og ofte satt sammen av flere matvarer, noe som gjør at en ikke lenger har bare en datomerking å forholde seg til. Samtidig kan ulike middagsrester ha forskjellig holdbarhet, og denne påvirkes av hvordan maten oppbevares. For å med sikkerhet unngå bakterievekst i middagsrester kreves det kunnskap på flere ulike områder. Her må en ha kunnskap om de enkelte matvarene i seg selv, hvordan varmebehandling og avkjøling påvirker bakterieveksten, og hvilke oppbevaringsmetoder som er optimale. Her er vi altså inne på et område som fordrer kunnskap, enten i form av erfaring eller diskursiv, tillært kunnskap. Samtidig kreves også tillit til egen kunnskap om hvordan man forholder seg til, eller unngår de eventuelle risikoene som restematen kan utgjøre etter noen dager. Janne forteller at hun er usikker på hva som er de optimale lagringsmåtene for middagsrester, og sier "jeg har bare aldri lært hvordan man oppbevarer det riktig i kjøleskapet". Generelt virker det som om kvinnene oppfatter rester å holde seg friske i om lag tre dager i kjøleskapet, men som vi skal se nedenfor varierer oppfattelsen av restene som en potensiell risikokilde etter hva det er rester etter.

5.3 Holdbarhet som faktor

Kylling har vist seg å være et produkt som det rettes en viss grad av skepsis mot, og om jeg forstår det rett, kanskje kastes relativt ofte. Kari mener at hvis rester av kylling har stått i tre dager ville hun ha kastet det, i motsetning til hvis "det hadde vært laks eller elg som hadde stått tre dager, da hadde vi ikke kasta den". Hun opplever altså kyllingen som mindre holdbar enn andre typer kjøtt og fisk, og mener at dersom det har falt noe kylling på gulvet under middagen, tar det ikke lang tid før det brer seg en kraftig lukt. Kylling oppfattes tydelig som et produkt som blir raskt bedervet. Kanskje bryter det med det som virker å være en gjengs tredagersregel for hvor lenge middagsrester kan holde seg i kjøleskapet. Også andre studier har funnet at man gjerne oppfatter en gitt matvare som mer risikabel enn andre, og at dette legger føringer for hvordan, eller om, man benytter denne matvaren (Blank, et al. 2009), og kylling oppfattes gjerne som spesielt risikabelt (Kjærnes, et al. 2007). I oppfattelsen av produkter som raskt får forringet kvalitet, kan en også trekke inn andre matvarer enn middagsrester. Kristine og Mona trekker fram hvordan kjøttpålegg av kylling og kalkun raskt bederves, noe som gjør det mindre attraktivt å kjøpe det, spesielt i sommermånedene. Dette står i motsetning til kjøttpålegg "som er salt, konservert på forhånd, det står jo lenge i kjøleskapet", som Kristine formulerer det. Her er det trolig antakelsen om hastigheten av bakterievekst som spiller inn for hvor lenge en anser disse produktene som å holde en god nok kvalitet. Det synes rimelig å anta at erfaringer og kunnskaper spiller inn for hvordan en oppfatter holdbarheten på de ulike produktene. Lukt av kylling er enkelt å oppdage, men ifølge mine informanter kan det også foreligge mer usynlige risikoer i enkelte matvarer (Beck 1992). Bodil forteller om at hun har lest et sted at enkelte matvarer ikke bør varmes opp igjen. Hun forklarer:

Altså, hvis det er linsegryte eller sånne ting med bønner, sopp, det hiver jeg jo. Liksom sånn, jeg vet ikke om jeg har lest det eller hørt det eller... på en eller annen måte at det skal ikke oppvarmes flere ganger. Hva vet jeg, proteiner som blir.. et eller annet, kan bli farlig, kan gi forgiftning rett og slett, så det vil jeg ikke

Her er det en tillit til en kunnskapskilde som ligger til grunn for den vurderingen hun gjør angående denne typen mat. Hun forholder seg aktivt i den forstand at hun er bevisst på hvordan disse matvarene skiller seg ut fra andre varer, men jeg forstår det som om denne vurderingen er rutinisert. Dette er i tråd med hvordan Halkier (2001) finner at folk forstår risikoaspekter i mat, og danner seg rutiner basert på en forutgående reflekterende vurdering av en kunnskapskilde. Samtidig ser vi hvordan ulike matvarer forringes i ulike tidsperspektiv, noe som gjør at ulik mat krever et bredt spekter av kunnskaper.

5.4 Datomerkingen som en grense

Ifølge Jacobsen og Lavik (2011) kan det i deres datamateriale synes som om datomerkingen fungerer som en grense for når mat ikke lenger kan, eller vil spises. Denne forståelsen av datomerkingen finner jeg ikke hos mine informanter. Kari kan fortelle at hun er veldig nøye på datomerking, ettersom hun lukter på mat som er utgått på dato. Er det produkter det lukter av, "da hiver vi det tvert". Lukt virker å være en indikator på åpenbar risiko, en tradisjonell type risiko, ifølge Beck (1992). Imidlertid betyr ikke det at hun er nøye på datomerkingen at hun konsekvent kaster varer som er gått ut på dato. Heller forstår jeg det slik at dette utsagnet innebærer at hun og mannen er bevisste på datomerkingen, slik at de forsikrer seg om at de lukter på utgåtte varer før de spises. Dermed innebærer dette trolig at de er generelt skeptiske til varer som er utgått, og ønsker å forsikre seg om kvaliteten på disse før de spises. Denne tendensen ser en også hos Maiken. Datomerkingen synes å fungere som en grense for når en er nødt til å vurdere produktet, fram til dette gjelder tilliten til produsenter og forhandlere. Datomerkingen og kvinnenes forståelse av denne fungerer likevel strukturerende for praksiser (Gram-Hanssen 2011), men ikke på samme måte som hos Jacobsen og Lavik. Den fungerer dermed ikke som skillet mellom det som er innenfor og utenfor, eller rent og urent (Douglas 1997). Av dette følger også at varer som ikke er utgått på dato oppfattes som friske. Ingen av kvinnene mener at de kaster produkter som ikke har passert datomerkingen, hvis de ikke mot formodning skal ha blitt mugne eller liknende. Vi ser her igjen en tillit til produsent og til datomerkingen i den forstand at man har tiltro til at varen har tilstrekkelig kvalitet fram til datoen. Dette til tross for at produsentenes garanti om et friskt produkt fram til den påstemplede datoen kun gjelder uåpnede forpakninger ¹¹.

5.5 Risiko og tillit i forbindelse med mat

Tett forbundet med om mat blir kastet eller ikke, er om den oppfattes som skitten eller som spiselig (Douglas 1997). Dermed kommer hygienepraktiser inn i bildet, ettersom disse sier noe om hva man oppfatter som skittent og ikke, eller hvor man trekker skillet mellom disse. Intuitivt ville jeg anta at det finnes en sammenheng mellom å spise mat der datoen er gått ut og det å ha mindre strenge rutiner for hygiene og orden på kjøkkenet. Dette ettersom disse kan sees som samme type risikounngåelse: Å ha det rent og ordentlig og det å ikke ta noen sjanser med tanke på å få i seg bedervet mat handler begge om å unngå bakterier. Men i datamaterialet synes det ikke å være noen umiddelbar sammenheng mellom disse. Den

¹¹ http://www.matportalen.no/merking/tema/merking_av_mat/holdbarhetsdato

personen som kanskje virker som å ha flest rutiner for å ha en god hygiene, og å ikke minst er den som snakker tydeligst om dette, er Eva. Dette henger trolig sammen med hennes utdanning som institusjonskokk, men griper likevel inn i hverdagen. Hun forteller at hun aldri tar i mat uten å ha vasket hendene først, og hun har ryddige systemer for å unngå kryssmitte i kjøleskap og under matlaging. Hun er veldig klar på at når du åpner kjøleskapet, så skal det ikke lukte noe, og begrunner disse rutinene med at det ikke er noe hyggelig hvis noen blir syke av maten hun har laget. Videre har vi Gina, som også har et uttalt forhold til å unngå bakterier og visse mattyper. For henne henger dette sammen med helse, ettersom det er visse ting hun absolutt ikke skal spise på grunn av et sterkt svekket immunforsvar. Samtidig er hun opptatt av håndhygiene, men påpeker selv flere brudd med de strenge vanene. Under intervjuet tygger hunden på et kjøttbein, og dette dras gjennom hele stuen, noe hun selv påpeker som ikke helt hygienisk. Når hun viser meg innholdet i kjøleskapet, sier hun "nå er det til og med nesten litt ryddig her, etter min standard", før hun kommenterer at glasset med noe flytende i som ikke er tildekket nok ikke er helt forskriftsmessig. Dette er et eksempel på hvordan hygienepraksiser utformes i et samspill mellom personenes kunnskap, holdninger og gjenstander som bokser, fat, plastfolie, såpe og så videre (Reckwitz 2002).

Eva og Gina er de som klart uttrykker å ha et forhold til å unngå bakterier, men vi ser at det har ulikt utfall hos dem. Mens Eva passer på å bruke opp melken på utløpsdatoen, er Gina som vist mer tilbøyelig til å benytte luktesansen for å vurdere kvaliteten på mat. De virker begge å ha et refleksivt forhold til risikoaspektet ved bakterier og ved visse matvarer, men dette kulminerer i ulike praksiser. Hvordan de samme holdningene gjennom ulike forståelse kan føre til ulike praksiser finner vi også hos Gram-Hanssen (2011), der ønsket om å ta vare på miljøet leder til forskjellige praksiser innenfor de samme rammene. Heller ikke hos de andre kvinnene kan jeg spore klare sammenhenger mellom strenge hygienepraksiser og oppfatning av datomerking som en mer eller mindre gylden grense¹². Her kan en også trekke inn Maiken, som går i mot noe av det hun har lært som næringsmiddelteknolog, samtidig som hun påpeker hvordan utdannelsen har gjort henne i stand til å vurdere kvalitet og trygghet på mat, og å ha gode hygienerutiner. Vi ser altså tendenser til et manglende samsvar mellom kunnskaper og praksiser på disse områdene. Et manglende samsvar mellom disse to typene av vaner kan kanskje sees som et brudd med risikoteori etter Beck og Giddens. Ut fra disse teoriene ville en anta at et refleksivt forhold til risiko ville kulminere i nettopp strenge

¹² Jeg kan imidlertid ikke si så mye om hygienepraksiser, ettersom dette ikke ble spurt etter konkret. Temaet kom likevel fram i en del av intervjuene.

hygienerutiner. Når det heller er slik at den jevne tendensen er rutiniserte hygieneprosedyrer sammen med overstyring av datomerking, ser jeg ikke dette umiddelbart som reflekssive atferder for å unngå risiko. I tråd med riskoteori skulle en kunne forvente en reflekssiv oppmerksomhet rundt bakterievekst i mat, og dermed tydelig bevissthet rundt det å opprettholde hygiene og følge datomerking. Dermed ville utgått mat også blitt kastet, slik det er funnet i empiriske studier (Hanssen og Schakenda 2010; Jacobsen og Lavik 2011).

En kan dog argumentere i motsatt retning. Det er ikke utenkelig at det å benytte sansene for å vurdere kvaliteten og tryggheten i et matprodukt er mer reflekssivt enn å basere seg på en tillit til utløpsdatoen. I stedet for å utvise tillit til at produsent og butikk har behandlet varen korrekt, og at datomerkingen er en korrekt satt grense, velger man selv å vurdere varens kvalitet, ut fra egne kunnskaper og erfaringer. Dette trenger ikke engang å skje "eksplicit reflekssivt", men kan være rutinisert på bakgrunn av tidligere reflekssivitet (Halkier 2001) om at egne sanser kan overgå produsentens forutsatte holdbarhetsvurdering. En slik rutinisert reflekssivitet finner vi kanskje særlig hos Kristine, som knapt ser på datomerkingen, ettersom hun av erfaring har lært seg hvordan mat skal smake og lukte når det er friskt, og når det ikke er det. Hun sier om melk at "jeg oppdaga jo fort at det her holdt seg jo utrolig lenge i kjøleskapet, og jeg tror ikke jeg husker feil når jeg sier at den melka kunne være god i fjorten dager etter den var gått ut". Det ser altså ut til at på bakgrunn av en tidligere reflekssivitet har kvinnene en form for tillit til egne sansevurderinger som, i alle fall delvis, overstyrer en blind tillit til produsenter og forhandlere. Det eksisterer likevel en rimelig sterk tillit til disse aktørene, noe vi ser gjennom antakelsen om at mat er frisk og trygg fram til utløpsdatoen. Her handler det om en tillit til at produsent har behandlet varen rett, slik at holdbarhetsdatoen representerer en troverdig tidsramme for varens holdbarhet. Nordmenn scorer generelt høyt på en slik tillit til forhandlere og produsenter, slik Kjærnes og kolleger (2007) og Storstad (2002) har vist, og i så måte synes ikke mine informanter å skille seg ut.

Vi ser altså en generell reflekssivitet med tanke på å selv vurdere kvaliteten på de ulike produktene. På tross av denne utstrakte tilliten til egen kunnskap, går det en grense for hvor lenge man stoler på egen vurdering. Er man usikker på om en utgått vare er god eller ikke, er det bedre å kaste den, slik Mona illustrerer:

Jeg føler liksom ikke at jeg skal ta sjansen på å få en matinfeksjon, eller mageinfeksjon fordi at jeg ikke .. hva skal jeg si, hadde råd til å kaste de skivene med kjøttpålegg. Jeg synes liksom ikke det er verdt det.

Mona vil ikke ta sjansen på å få en matinfeksjon, og Evas utsagn ovenfor om at hun ikke ville at folk skulle bli syk av maten hun lager, relaterer hun både til hygiene og å vurdere matens holdbarhet. Disse utsagnene tyder på at det oppfattes som en sjanse, eller risiko, å spise denne maten som de er litt usikre på. Denne risikoen er det ikke verdt å ta om det skulle resultere i at en selv eller andre ble syk av å spise maten.

6. Matkasting som en del av hverdagslivet

Alle kvinnene er eller har vært i jobb samtidig som de har hatt omsorgen for barn. For mange betyr dette at det er en kabal med henting, bringing og ulike aktiviteter som skal gå opp. Denne oppfatningen av travelhet i hverdagen finner også Ellingsæter (2005). Tid er en faktor som spiller inn på hvilke matretter man velger å lage, både til hverdags og når man har gjester. Det virker å være gjennomgående at det stilles større forventninger til middagene i helgene, enten fra kvinnene selv, eller også fra deres omgivelser. Dermed innebærer middager i helgene eller når man har gjester retter som tar mer tid, eller som er mer avanserte enn det man ser seg råd til å lage på hverdager. Som Kari påpeker er det en motsetning mellom fest- og hverdagsmat, ettersom på hverdager "skal det jo gå fort, for da kommer jo alle hjem og er sultne og sure, du står ikke akkurat og diller med sausen da". Det samme ser vi hos Stapleton og Keenan (2009), der kvinner oppgir å like å lage mat, men ikke når det er noe de må gjøre hver eneste dag. De fleste av kvinnene fikk spørsmål om de trives på kjøkkenet, i et forsøk på å relatere dette til deres handlinger og holdninger knyttet til mat. På dette spørsmålet svarer Kari dette, noe som indikerer at tidsaspektet og roen også spiller inn for trivselen på kjøkkenet, og dermed påvirker hva man tenker man har mulighet til å lage.

Ja, hvis jeg får være i fred og det er ingen som krangler eller styrer rundt meg så. Så ...jeg liker hvis jeg skal lage mat, så liker jeg å holde på og ha gode råvarer og ha en plan over hva det skal ende opp i.

Her ser vi eksempler på hvordan dagliglivets kjas og mas legger føringer på tiden en kan bruke på å lage mat. På sett og vis kan også det sees som en kollisjon mellom konkurrerende praksiser eller idealer (Hargreaves 2011) når enkelte av familiemedlemmenes aktiviteter forstyrrer andres aktiviteter og dermed endrer disse.

Tiden en har til rådighet til bruk på husarbeid henger for mange nøye sammen med tilstedeværelsen av barn i husholdet. Dette kan overstyre lysten til, eller behovet for å legge inn mye innsats i matlagingen, også når en har gjester. Maiken mener at de gjestene hun har ikke gjør at det forventes så avansert mat. Underforstått her har hun, eller de, viktigere ting å ta seg av når de har barn i huset:

H: Så du prøver ikke å imponere når du har middagsgjester?

M: Nei. Vil lage gjerne lage noe godt da, men det blir ofte litt sånn safe da. Før vi fikk unger så var vi litt mer sånn på det at vi skulle imponere tror jeg. Da var det litt viktigere det at den maten var noe sånn der wow. Det var vel sikkert det man hadde å bruke tida si på da

Her viser hun ikke bare hvordan det å få barn påvirker tiden man har til rådighet, men jeg forstår også en viss normativitet i utsagnet. Det er ikke udelt positivt å benytte tida si til å imponere gjester med fancy middager. Å få barn i huset krever ikke bare en noe større grad av struktur i daglige rutiner for mange, det fordrer også en viss planlegging for at hverdagen skal gå rundt. Man kan anta at dette virker inn på hvor mye tid man har, eller benytter, til å utnytte rester og tenke gjennom hva man har i kjøleskapet før man handler. Kristine forteller om hvordan hun etter at barna har flyttet ut og hun har blitt pensjonist har langt mer tid til å utnytte rester. Gina svarer dette på spørsmål om noe er annerledes med hva hun gjør med maten etter at barna har flyttet hjemmefra:

Det er lettere nå, å ta vare på rester, mye lettere, fordi vi er færre, jeg har mye mer oversikt. Det er mye lettere å lage mat til to enn å lage til fem. Og... så det er mindre jobb, kan du si, men når det gjelder å ta vare på restene så.... sannsynligvis så kasta jeg mer fordi at jeg hadde mer rester.

For henne synes det som om det er enklere å holde styringen når de bare er to personer i husholdningen. Sammen med de andre presenterte sitatene er dette eksempler på hvordan daglige rutiner og familiesammensetning virker inn på hva som skjer med maten. Egne og andres forventninger og forståelser, samt tid og organisering virker inn på hva man lager og hva som skjer med restene.

Som diskutert i metodekapitlet satt jeg lenge med følelsen av at kvinnene kastet spesielt lite mat, ettersom de så åpenbart stilte seg negative til å gjøre det. Ser man nærmere på kvinnenes daglige praksis ser en derimot at en del mat kastes likevel¹³. Det kan se ut til at dette skyldes at alle de daglige gjøremål og spontane preferanser ikke alltid lar seg forene med idealet om at mat ikke skal kastes. Ifølge andre studier er det at man handler inn for mye og i liten grad planlegger middager ut fra det man allerede har i kjøleskapet en viktig grunn til at mat blir dårlig før den blir spist (Evans 2011b; Fredriksen, et al. 2010; Hanssen og Schakenda 2010). Jeg har ikke funn som strider i mot dette, men heller ikke funn som bekrefter dette. Derimot er det andre forhold som virker inn og fører til at mat kastes. Som vi skal se lager kvinnene seg ulike strategier for hvordan de kan unngå de negative følelsene de opplever ved å kaste mat.

¹³ Jeg kan ikke si noe om mengden mat som kastes, ettersom kvinnene fant det svært vanskelig å gi et anslag på dette.

6.1 "Jeg prøver å lage akkurat" – om å unngå rester etter middag

Det virker som om det råder en felles forestilling om at man ikke skal kaste rester etter middag, men at dette skal brukes opp igjen senere. Her er kvinnene samstemte, noe som nok kan sees i sammenheng med den generelle forståelsen om at man ikke skal kaste mat som kan spises. Et utslag av dette idealet ser vi i et generelt engasjement for å porsjonere maten slik at det ikke blir særlig med rester – enkelte synes det er bedre at det er for lite mat enn at det blir rester, for eksempel Maiken:

Jeg lager... prøver å lage akkurat da, jeg gjør det, så jeg er nok ikke av de som lager sånn doble og triple porsjoner bare for å være på den sikre siden, nei. For da tenker jeg at spiser vi opp alt så kan vi heller ta oss ei brødkive etterpå, så jeg prøver liksom å beregne akkurat. Mm. Og kanskje er jeg litt på minussida noen ganger, for å unngå å kaste mat.

Dette tyder på at det i alle for for henne er et viktig mål at det ikke skal være så mye rester etter middag. Dette henger imidlertid, som vi også ser i et senere sitat fra Maiken, sammen med å kunne porsjonere rett, noe som ikke alltid er lett med barn i huset. Å kunne beregne riktig matmengde ser ut til å være en viktig ferdighet, og Kristine forteller at hun har fått høre at hun er flink til å beregne. Her gjelder det å se på pakken når en koker ris, og å være bevisst på hvor mange fiskekaker hvert familiemedlem vanligvis spiser. Dette er noe man lærer seg etterhvert som man har laget middag til de samme personene over en viss tid, mens det å få barn kan vanskeliggjøre dette. Janne forteller om at de ikke helt har tatt med sønnen i "budsjettet" ennå, sånn at de ofte får for lite mat fordi de ikke har vent seg til å lage mer enn til to personer. Barna virker også ha et mer ujevnt spisemønster enn de voksne, noe som vanskeliggjør porsjoneringen ytterligere. Selma forteller om sin treåring:

Det at det går veldig mye pasta i søpla det tror jeg er på grunn av det da, fordi at en dag så kan hu spise tre sånne pastaskruer, og neste dag så spiser hu mer enn samboeren min.

Dette føyer seg inn i det ovennevnte ved at det ikke er så lett å porsjonere til barn, men det inngår også i sitatet at hun vet omtrent hvor mye samboeren hennes spiser. Her ser vi hvordan erfaring og rutine gjør det enklere å porsjonere, mens brudd på rutiner, som at barn har ujevnt spisemønster, kan vanskeliggjøre dette og bidra til at mer mat blir til igjen.

6.2 "Litt ris..." – om å kaste rester etter middag

Til tross for enigheten om at rester bør tas vare på, skjer ikke dette alltid. Jeg har funnet tre ulike situasjoner der det oppfattes som greit å kaste restene like etter middag.

Ris, pasta og poteter synes oftere å gå i søpla enn rester av kjøtt, fisk og grønnsaker. Dette er relativt rimelige matvarer, som dette utdraget fra intervjuet med Selma illustrerer:

Hm... vi er ganske dårlige på å porsjonere risen, poteten, spaghetti, så det tror jeg er en sånn gjennomgangsslager (at det kastes). Og en grunn til at vi er dårlige til å porsjonere det er at vi er en gjeng med lavt blodsukker veldig fort, så når vi lager mat så tror vi at vi kommer til å spise uendelig mye mer enn det vi gjør, men så er det også det at vi føler ikke at det koster så veldig mye, så det har ikke så veldig mye å si om vi porsjonerer så mye. Litt ris...

Her kommer det fram at ris er en billig matvare, som det derfor ikke er så nøye å porsjonere rett. Vi er dermed tilbake på oppfatningene om hvorfor man ikke skal kaste som ovenfor, der vi fant at ønske om å spare penger ikke er en faktor. Likevel ser vi at det oppfattes som enklere å kaste billige matvarer som ris, pasta og poteter. For det andre kan pasta, poteter og ris oppfattes som mindre fristende å bruke om igjen. Jorunn sier dette om spaghetti:

J: Spaghetti er liksom ikke det jeg pleier å spare så mye på Den går i søpla. (...)

H: Så du synes det er greit å kaste spaghetti, for eksempel?

J: Ja, fordi at oppvarma spaghetti det er liksom ikke, jeg synes ikke det er noe godt jeg. Og så er det det at det koster liksom ikke allverden, så det er noe med det økonomiske. Men hvor bevisst det er, det vet jeg ikke.

For Jorunn virker det å være smaken i tillegg til prisen som gjør at spaghettirester kastes. Jeg aner også en taus forståelse av at dette er matvarer som det er vanskelig å bruke opp igjen, noe Gina eksemplifiserer når hun her snakker om ris:

Jeg er bevisst på hvor mye jeg koker, og da tenker jeg at her blir det sikkert litt rester. Og da putter jeg det i fryseren, og faktisk så går det veldig fint an å bruke frossen ris, men da må du bruke den på en annen måte, du må ta den oppi en lapskaus eller et eller annet sånt noe, sånn at den er sammen med noe annet, ellers smaker den litt vann.

Her er det er verdt å merke seg at Gina påpeker at hun faktisk bruker opp igjen ris, men at gjenbruk av ris fordrer annen type bruk. Dermed ligger det også en type kunnskap, trolig erfaringsbasert, til grunn for denne vanen.

En tredje årsak til at middagsrester kan gå i søpla er at det bare er en liten mengde, typisk en halv kjøttkake og en halv potet, eller som Kristine sier: "Vi tar ikke vare på en fiskebolle som ligger i en klatt med hvit saus". Så lenge det ikke er nok til en porsjon, eller noe det er så lett å bygge videre på, virker det å være greit å la restene gå i søpla. Her er referansepunktet for når en rest virker å være nyttbar det avgjørende for om den kastes eller ikke (Gram-Hanssen 2011).

6.3 Restemiddag – "det er litt kjedelig å ha akkurat det samme"

Ovenfor ble det drøftet hvilke strategier som tas i bruk for å unngå å få rester. Dette lykkes ikke alltid, og man sitter igjen med rester etter middagen, som må tas hånd om. Her er det i tillegg til egenskaper med maten også hva en har mulighet og lyst til viktige faktorer for hva som skjer med restene. Slik jeg forstår kvinnene virker det som om den vanligste praksisen, og ikke minst idealet, er at maten puttes i kjøleskap eller noen ganger fryser med den hensikt å benyttes senere. Et fellestrekk her er da at kvinnene i utvalget ønsker å komponere en ny rett ut av restene. Dette kan være både fordi det ikke er nok rester til at en får en lik middag, og fordi det blir kjedelig og en heller ønsker variasjon i middagene. Beate:

Jeg har noe matrester nå som jeg har planer om å bruke, ihvertfall. Jo... da tenkte jeg å bruke deler av det til middagen i dag, det var noe grønnsaksgreier og sånn. (...) Men jeg har tenkt å kjøpe noe nytt, for jeg synes det er litt kjedelig å ha akkurat det samme.

Selv om vi ikke vet om Beate her snakker om rester fra dagen i forveien eller fra tidligere, ser vi at hun mener det er mer spennende med noe nytt. Denne hangen til variasjon i middager kan sees i tråd med teori om det postmoderne samfunnet der identiteten er i stadig endring (Giddens 1991), og utålmodigheten etter å skifte smaksmonstre og forbruksvaner gjenspeiler et slikt raskt endringsmønster (Bauman 2007). Trekker en dette ned på individnivå skulle dette bety et behov for en stor variasjon i middager, slik vi ser tendenser til i datamaterialet. En slik ønsket rask endringstakt er imidlertid ikke i tråd med funn gjort i norske familier. Det har vist seg at de fleste fortsatt foretrekker tradisjonell norsk mat i hverdagen, som kjøttkaker eller spaghetti¹⁴ (Bugge 2005). Et ønske om tradisjonell mat betyr ikke at man vil ha det samme hver dag, men dette kan sees som en smakspreferanse som henger sammen med tilgangen til så mange forskjellige retter og råvarer (Bugge 2005). Dette ønsket om variasjon i middager ser en også hos Evans (2011a) som finner personer som ikke er villige til å spise den samme maten innen den tidsrammen som maten er holdbar. Her kan en trekke inn Mona, som kan ha fiskekaker tirsdag, for så muligens igjen på torsdag, men en kan ikke se bort fra at det utsettes en dag eller to.

Det kan virke som om de gangene rester etter middag brukes opp, i hovedsak er når det er noe som enkelt kan brukes opp. Fisk er for eksempel ifølge Beate ikke noe særlig å ha med seg på matpakka på jobb, ettersom det lukter, men "for eksempel pizza har jeg merka at jeg tar med meg ofte, eller sånn salat kanskje, litt sånn tacoaktig". Jorunn forteller:

¹⁴ Om spaghetti er norsk mat kan vel diskuteres, av de Bugge har intervjuet forstås det som norsk.

Kjøttdeig det er ikke noe problem, det er bare å varme det opp med litt ost og litt krydder på, men det er ikke alt det er like enkelt med, å få satt det sammen til å bli noe ordentlig liksom.

Her synes det være aspekter ved maten i seg selv som virker inn på i hvilken grad de er anvendbare som restemat. Som Beate og Jorunn viser, er det enkelte retter som er enklere å bruke opp enn andre. Dette kan en se i motsetning til hvordan poteter og ris ble betraktet som vanskeligere å få brukt opp. Her ser vi hvordan det behøves ulike ferdigheter og kunnskaper for å få brukt opp ulike matvarer og middagsrester. I tillegg legger tilgjengelige kjøkkenredskaper føringer på hva man har mulighet til å gjøre med maten. Pizza og salat trenger bare én beholder for å tas med til lunsj, mens Jorunns oppvarming av kjøttdeig forstår jeg at skjer i en mikrobølgeovn.

6.4 Rester som ressurs

Selv om rester ofte er noe man prøver å unngå ved å porsjonere maten, kan det også sees som noe positivt, til og med verdifullt. Gina forteller om rester hun sparer til sønnen skal komme hjem. Av tonefallet og kroppsspråket hennes forstår jeg at dette er noe hun sparer til sønnen av kjærlighet til ham:

G:[Eldstedatteren] lagde en fantastisk middagsrett, hvor det da var en del rester, og de brukte jeg dagen etter, og det som ble igjen da, for enda ble det rester igjen, og det har jeg putta i fryseren, og det skal sønnen min få når han kommer (ler).

H: Det høres nesten ut som om det er en liten skatt du har bevart til han?

G: Ja, det er bare en sånn liten potetpuré blandet med forskjellige rotfrukter, så det er bare en sånn liten bolle med potetpuré, og den... så jeg håper det, men jeg vet ikke om det funker, av og til så vet jeg ikke om det funker å putte det i fryseren

Her kan en trekke inn hvordan Miller (1998) ser innkjøp og matlaging som en form for omsorg, noe også Gina synes å utøve med å spare denne resten til sønnen. Også generelt virker det som om hun er positiv til å ha rester, ettersom det gjør at hun kan variere lunsj vekk fra brødskive med brunost og syltetøy, samtidig som det virker som det er en enighet i familien om at "restemat kan smake bedre enn den originale middagen. Den får stått og godgjort seg litt". Beate mener det kan gjøre det enklere å planlegge neste middag når en har rester som må brukes opp, og Kari ser det som greit å ha rester i bakhånd, hvis man som voksen for eksempel er lei av de typiske barnerettene:

Så da er det godt for den ene eller den andre voksne som er litt lei av akkurat den retten å finne den vi hadde i går og varme opp. Men også for ungene at de får den hvis de absolutt ikke liker det vi har i dag så varmer vi opp det vi hadde i går, for de likte de jo.

Restene fungerer altså som en bakhåndsreserve i den forstand at den sikrer at alle får mat de har lyst på. Rester kan også fungere som en tidsbesparende ressurs, ifølge Maiken:

Sånn som nå så skal ungene på trening klokka fem, og da kan det jo kanskje være en rask middag for dem da før..

Her ser hun verdien av å benytte restene fra i går, framfor å ty til lettvinne løsninger som ferdigmat. Dette tidsaspektet ved rester fant også Cappellini i sine studier (2009). Som vi ser kan rester dekke ulike typer av behov for ulikt organiserte familier der tidsskjema og smaksmønstre ikke er sammenfallende for alle familiemedlemmene. Alt i alt ser vi et mangfold i situasjoner der rester ikke bare er et ork, men en ressurs som kan fylle flere funksjoner. I liten grad fungerer rester som en middag for hele familien, men kan fungere godt i andre situasjoner.

6.5 Kjøleskapsdørmila

Det er ikke alltid tilfelle at restene blir brukt, til tross for at de er satt inn i kjøleskapet med den hensikt å spises senere. Ikke uvanlig er det at middagsrester blir stående der mens man dagen etter har lyst på noe annet, og dagen deretter ikke er hjemme i ved middagstider, og den påfølgende dag er usikker på om de fortsatt kan brukes. Selma forteller om dette når jeg spør hva som vanligvis skjer med middagsrester:

S: Det som bruker å skje er at det står der en dag eller to og så har vi glemt at står der, og så går det en dag til og en dag til og så kaster vi det...

H: En dag til og en dag til og så kaster dere det... selv om du allerede på dag to skjønnte at dere ikke kom til å spise det?

S: Mm.

H: Hvorfor er det sånn?

S: Nei, litt av greia er jo at jeg kunne jo bare ha kasta det med en gang, men så er det en sånn samvittighetsdøyver at jeg bare lar det stå i kjøleskapet, tanken på at jeg kanskje skal bruke det igjen, og så gjør jeg det ikke. Så det er bare en sånn tåpelig rutine.

H: Hvor kommer den fra, eller hvorfor er det sånn?

S: Jo fordi jeg mener at jeg skal bruke den om igjen, og så synes jeg det er en skam å kaste den med en gang, og så er det liksom et kompromiss da.

Selma bruker her ordet "samvittighetsdøyver", og jeg forstår at hun ved å sette maten i kjøleskapet strekker seg etter en forventning eller et ideal. Hun trekker fram skam, og å sette maten i kjøleskapet blir en strategi for å unngå denne skamfølelsen. Dermed unngår, eller utsetter, hun skammen. Også hos Jorunn finner vi tendensen til at mat blir stående i kjøleskapet.

Det er veldig lettvinnt å ta vare på rester, for jeg har jo bokser å hive det opp i og sånn, og inn i kjøleskapet med det. Men det å åpne den kjøleskapsdøra og se hva du har av

rester, og finne på noe hva du skal bruke det til, for som regel så er det bare litt av ditt og litt av datt ikke sant, det tiltaket der og fantasien der, det skorter det litt på.

Jeg forstår Jorunn som at maten blir stående fordi det er vanskelig å finne ut hva man skal gjøre med den. Å ta maten ut av kjøleskapet igjen for å bruke den på nytt kan sees som en variant av dørstokkmila. Alle kvinnene snakker varmt om gjenbruk av rester, men det kan virke som om det noen ganger blir med tanken. Dette kjenner en igjen i tidligere forskning som finner at mat sjelden kastes med en gang, men gjerne får noen dager i kjøleskapet først (Evans 2011a, 2011b). Evans finner at mange vet hvordan de skal benytte seg av restene, men det gjøres ikke i praksis, ettersom det da ville blitt middager som ikke var i tråd med de andre familiemedlemmenes forståelse av dette måltidet. Her kan en trekke inn hvordan Mona forteller om hvordan hun bruker opp rester når mannen er på bridge, og Eva forteller hvordan hun spiser rester mens hun lager noe nytt til mannen. Restene er dermed ikke gode nok som (utgangspunkt for) en middag til dem begge. Ulike forventninger legger føringer på hva som skjer med restene. En slik praksis kan en også se i tråd med Millers (1998) framheving av kvinners tendens til å ofre seg for de andre familiemedlemmene, og la dem få den beste maten. Dette, mener han, er en måte å utøve omsorg på. Cappellini (2009) fant at rester ikke var "fint nok" til å serveres til gjester, noe som kan sees som en variant av den samme forståelsen.

6.6 Kjøleskapet som medspiller

Det synes som om det er vanskeligere å ta maten ut av kjøleskapet enn å sette den inn. Heller er det slik at maten blir stående en tid i kjøleskapet før den kastes. Det er først når man er sikker på at maten ikke kan spises at den med trygghet kan kastes. Dermed kan man se kjøleskapet som en medspiller i prosessen med å kaste maten, noe også Evans (2011a) påpeker. Kjøleskap, tid og mikroorganismer fungerer i et samspill for at maten skal kunne defineres som noe annet enn mat. Informantene har ulike historier som illustrerer dette. Beate mener at glass med tacosaus, pesto og liknende nok er det som kastes oftest hos henne, og sier om et glass med pesto:

Det kan hende jeg er litt sånn i tvil, og så lar jeg den bare stå ekstra lenge til jeg er sikker på at den må kastes, og så kaster jeg den

Her venter hun til det ikke lenger foreligger noen tvil om innholdet i glassene er spiselig før hun lar dem gå i søpla. Denne utsettelsen finner vi også hos Maiken:

M: Vi kjøpte noen druer her som står bortpå bordet der, men de er så sure, så de blir ikke spist, så de blir vel kasta

H: Ja.. kaster du de da med en gang når du skjønner at de ikke blir spist eller?

M: Nei, jeg venter jo til de er dårlige da vet du (ler) venter til de er blitt...

H: Hvorfor det?

M: Ja det kan du spørre om! Jeg har tenkt på det mange ganger sjøl også, hvorfor skal jeg beholde de her til de blir ... da er det jo den unnskyldninga at det kan ikke spises, i stedet for at du hiver mat som det ikke er noe gæli med.

Her drister jeg meg til selv å foreslå at kastingen utsettes til druene er blitt dårlig, men svaret jeg får tyder på at hun selv er klar over at det er nettopp det hun gjør. Det hun sier, at det er en unnskyldning at det ikke kan spises, i stedet for å hive mat som er helt fin, illustrerer mitt poeng ovenfor. Videre har vi Mona, som sier dette om det som er igjen i en pakke med fiskekaker som ikke ble spist opp innen det hun anså som rimelig tid:

M: Men hvis det blir stående i fire dager, da blir det kasta. Men det... det er jo sjelden.

H: Så det er ok å kaste hvis den har stått i fire dager?

M: Ja for da føler jeg at den kanskje begynner å bli gammel da.

Hos Guro aner jeg et hint av selvironi angående dette temaet:

G:Ja, jeg har et fat med oppskårne tomater og agurkskiver som har stått her en uke da, fordi jeg ikke spiser tomater, og dermed har den blitt stående. Og så synes jeg til å begynne med det er synd, kanskje Gina kommer, hun liker tomater, da kan hun spise det. Jeg vet jo at jeg må kaste det, for jeg spiser ikke tomater i det hele tatt.

H: Men du utsetter å kaste det, høres det ut som?

G: Ja (ler) i tilfelle noen skulle komme innom og har lyst på tomat.

H: Er det sånn at du venter helt til du er helt sikker på at det ikke er spisendes?

G:Ja, hvis det er noe som kastes, så er det vel fordi jeg har ventet til det ikke er noen vei utenom, jeg tror det, stort sett. Jeg synes det er synd å kaste noe som ser veldig friskt og fint ut. Vil du ha tomat?

H: (Ler) Nei takk. Er det en slags forsvarsstrategi at du vet at det ikke kommer til å bli spist, men du kan ikke kaste det når det ser friskt ut så da bare venter du?

G: Ja, jeg, det er sånn med mange. Jada, vi har fleiper ofte med det vi på min alder. Det er mye enklere å kaste når det er mugg på det.

Her er Guro inne på det jeg oppfatter som hovedpoenget i hvorfor maten blir stående så lenge i kjøleskapet før den kastes. Ved å kaste spiselig mat bryter en med idealet om å unngå å kaste mat. Dersom man utsetter kastingen til maten ikke lenger er spiselig defineres det ikke som å kaste mat. Denne nyansen illustreres av Kristine:

Jeg kan ikke si at jeg synes det er fælt å kaste, fordi at jeg føler at jeg kaster så lite mat, og at, det jeg kaster det føler jeg er greit, for det er jo sånn som jeg har sagt, at det er noe som begynner å bli for gammelt på et vis da, gått ut på dato og...

Dette indikerer at det er knyttet negative følelser til det å kaste mat som er *nyttbar*, mens det å la mat stå slik at den ikke lenger kan spises, for så å kaste den, i mindre grad forbindes med negative følelser. Dette ligger til grunn for at man kan se kjøleskapet, og tiden, som aktive medspillere i prosessen med å unngå de negative følelsene ved å kaste spiselig mat. Kjøleskapet er en medspiller i kraft av at det er her maten mister sin kvalitet, noe også Evans

(2011a:12) påpeker. Dette er i tråd med praksisteori som vektlegger hvordan handlinger utføres i interaksjon med ting, i dette tilfellet kjøleskapet (Reckwitz 2002). Samtidig kan dette i tråd med risikoteori være en strategi for å unngå risikoer. Ved å la maten bli stående til man er helt sikker på at den ikke er spiselig slipper man å underveis ta beslutningen om dens kvalitet. En kan se for seg å vurdere hvorvidt et produkt er spiselig kan ha to ulike utfall. Enten kan produktet gå i søpla og kanskje gi dårlig samvittighet ettersom det potensielt var et spiselig produkt, eller man kan velge å spise det og dermed utsette seg selv for risiko for matinfeksjon. Dersom man ikke føler seg helt trygg på egne vurderinger av matens kvalitet, vil dette være en felle man kan gå i. Som Bakken (2006:7) påpeker; "det er først i fremtiden vi kan observere om en beslutning har vært vellykket eller ikke". Det sikreste blir dermed å la den stå til man er sikker på i hvilken kategori maten kan plasseres; spiselig eller uspiselig (Douglas 1997). Her kan en også trekke inn hvordan Hylland Eriksen (2011) definerer søppel som det som er utenfor kategoriene. For vårt tilfelle blir det ikke nettopp det som er utenfor enhver kategori som er matavfall, men det som er utenfor kategorien spiselig.

6.7 Brødskjæremaskina – om forebyggende praksiser

Det er ikke kun ved å bruke kjøleskapet og tiden som medspillere for å definere seg vekk fra å kaste mat at kvinnene unngår negative følelser. Kvinnene har også noen strategier for å unngå å komme i situasjoner der de potensielt må kaste mat. På denne måten unngår de å måtte vurdere om maten kan utgjøre en risiko. En kan se for seg at disse strategiene har blitt utviklet på bakgrunn av at de er klar over ubehaget de forbinder med å kaste mat. Beate forteller om hvordan hun unngår å måtte kaste skalkene på brødet, som hun ikke er så glad i.

Vi bruker gjerne sånn derre, den derre på butikken, som du skjærer opp da, og da pleier jeg noen ganger å la skorpen ligge igjen i butikken faktisk, for å slippe å kaste liksom, neida...(ler).

Ved maskinene for oppskjæring av brød på butikkene ligger det ofte en del skalker. At andre også lar skalker ligge igjen kan kanskje være med å legitimere å selv gjøre dette. Dermed unngår man å aktivt måtte kaste denne skorpen når man hjemme ikke har lyst til å spise den. Den lille latteren til slutt i sitatet indikerer at hun ler litt av seg selv, som om hun er klar over at maten faktisk går til spille i begge tilfellene. Tørt brød ser ut til å være et såpass utbredt fenomen at flere har tatt grep for å bøte på dette. Dermed er det i forbindelse med brød flere ulike hverdagspraksiser som benyttes for å unngå det tørre brødet. Guro og Ginas tilsvarende vaner kan sees som forebyggende strategier:

Brød for eksempel, det har jeg begynt med nå å riste hver dag, så da gjør det ikke noe om det er litt gammelt. (...) Så jeg fryser jo ned og tar opp en pose med en tre-fire skiver hver gang, og så rister jeg det.

Ved å kun ha få brødskiver ute av fryseren om gangen forhindres det at brød blir tørt. Bodil forteller her om et eksempel på praksiser for å forhindre kasting etter at brødet har blitt tørt:

Så bruker vi å skjære opp i sånne terninger og riste og ha det opp i suppe og sånn, hvis det blir liggende. Jeg lager mye suppe, så jeg bruker en del sånn rista loff, eller jeg bruker kneippbrød eller sånn som jeg finner da, hvis vi har det.

En løsning for det tørre brødet blir for Bodil å lage krutonger av det, noe som gir brødet et annet anvendelsesområde der egenskapene forventes å være annerledes enn om man spiser det som brødskive. En tredje strategi, ikke nødvendigvis bare for å unngå tørt brød, er å bake selv. Et stort flertall av kvinnene forteller at de enten baker eller har pleid å bake brød selv, og Kari oppfatter kjøpebrød som en nødløsning, og at om hun har rug i deigen holder brødet seg ferskt lenger. Ingen av strategiene er likevel ufeilbarlige, noe vi ser i denne fortellingen fra Kari:

H: Så (det hjemmebakete) brødet tørker ikke før det blir spist opp eller?

R: De er veldig glad i å lage seg ostebrødskive her da ungene på kveldene, når de kommer igjen fra trening og er veldig sultne. Så da går det tørre brødet, da går todagens brød veldig lett ned.

H: Så det går ikke noe brød i søpla heller?

R: Jo, jo det kan gå sånne skalker (viser fem cm), kan gå. De er så store som regel, da går dem.

H: Fordi de er blitt for tørre?

R: Ja, for da har du, da har dem tatt liksom den delen til kveldsmaten, og så er det kanskje to dager gammelt, og så tenker du, skal det her liksom være nista vår i morra tidlig? Nei, det blir for tørt, det er ingen som vil. Så da tar du heller opp nytt brød og tiner i løpet av natta, så har du ferskt brød, og så kuttes det til lunsj til dem og dem, og så blir det kanskje igjen en så stor del, og så går så mye til kveldsmat, og da blir det igjen en sånn en (fem cm), og den går i søpla. Men om vinteren så blir det fuglemat, (...) da blir det mer utnytta, de restene.

Denne historien viser at det kan se ut som om størrelsen på brødet, hastigheten det blir tørt i og ens preferanser for ferskt brød på et vis kolliderer med hverdagspraksisene i denne familien. Den lille skalken med litt tørt brød er ikke nok til niste, og ingen kommer til å spise den om man har ferskt brød i tillegg, derfor kastes den. Vi ser altså en motsetning mellom intensjoner og faktisk atferd, eller mellom innlært kunnskap om hva en bør gjøre og de endelige praksisene, uten at dette av kvinnen oppfattes som et slikt brudd. De hverdagslige aspektene synes å veie tyngre enn idealet om å unngå å kaste mat.

Å kaste mat kan også defineres som rydding, noe som også kan sees som en strategi for å unngå å definere det som å kaste mat. Selma sier det ikke direkte, men hun oppfatter det som meget rotete i kjøleskapet når svigermoren har vært på besøk. Hun kaster da restene som er

igjen i kjøleskapet etter svigermoren, noe som tyder på at hun oppfatter slike små rester som rot. Også andre er inne på denne forståelsen, og den eksemplifiseres gjennom utsagn som "det er godt å få rydda i brødsduken". Videre virker det som at å kaste rester som har blitt stående på komfyren etter middag oppfattes som den enkleste måten å kvitte seg med dem på. Igjen er vi inne på en omdefinering av egen atferd til å være en akseptert praksis. På samme måte har Klepp (2003) funnet at mange vasker klær for å få ryddet dem vekk.

Til tross for alle disse ulike strategiene for å unngå rester og for å unngå å definere seg som å kaste dem, virker det å være best om restene faktisk blir spist. Når kvinnene forteller om situasjoner der dette skjer, virker de alle å ha et fornøyd tonefall, som når Mona forteller dette:

Men når jeg snakka om at han spiser rester, så er det når det er igjen en halv porsjon eller sånn. Da får jeg ikke til å hive det, og så setter jeg det i kjøleskapet og så forsvinner det vanligvis.

Videre høres både Janne og Selma svært fornøyde ut når de forteller om sine respektive barn som er glad i å sitte og plukke i seg restemat, enten i barnehagen eller til kveldsmat. Selv om man unngår de verste negative følelsene ved å benytte seg av de ulike strategiene, virker det som om det aller beste er å faktisk leve opp til det internaliserte idealet om at mat ikke skal gå til spille.

6.8 Å kaste mat er en prosess

Av de foregående avsnittene ser vi at det ikke er bare enkelt å la rester og ikke så gode druer gå i søpla. Heller kan man omtale det å la maten gå i søpla som et siste ledd i en prosess. Hele tiden ligger det en vurdering til grunn for om det er greit å kaste den aktuelle maten, eller hva den eventuelt kan brukes til. I alle tilfeller der mat kastes virker det som at det ligger en vurdering bak, også der hvor maten kastes uten dårlig samvittighet. Kvinnene vurderer hvorvidt dette er noe å spare på, om det kan brukes om igjen, om det kommer til å bli spist. Er ikke svaret på dette et klart og tydelig nei, vil maten plasseres i kjøleskapet med en intensjon om å bruke det senere. Dette tyder på at vi neppe kan se kvinnene som løsrevet fra den moralske diskursen knyttet til å kaste mat som vi fant ovenfor. Dette er i tråd med funn gjort av flere forskere, som mener det er en feilslutning å klandre de individuelle forbrukerne for mengden matsvinn ettersom maten ikke kastes uten ubehag (Evans 2011b). Videre, ettersom man gjennom bevisst overveielse finner ulike kanaler for å kvitte seg med tingene på slik at den komme til nytte for andre, eller til andre formål (Gregson, et al. 2007b).

Å kaste mat må på bakgrunn av dette kunne sees som en prosess, ettersom det ikke bare er noe som skjer automatisk eller uten tankevirksomhet. Heller er det å la maten gå i søpla det siste leddet i en prosess med ulike vurderinger av dens potensielle nytteverdi, der en hele tiden forsøker å unngå de negative følelsene knyttet til det å kaste frisk mat. Det er kun når maten er vurdert som ikke lenger brukbar, enten fordi den har passert grensen for spiselig, eller fordi man vurderer den som unyttbar, at det er greit å la den gå i søpla. Denne praksisen vil reproduseres og dermed opprettholdes (Hargreaves 2011) etterhvert som man oppdager at dette minsker de negative følelsene. En kan også se dette i tråd med teori om kognitiv dissonans (Festinger 1962), som legger til grunn at man vil søke å endre sine holdninger hvis man gjør ting som strider med holdningene. Dette er en strategi for å redusere diskrepansen og det påfølgende ubehaget som oppstår når holdning og handling ikke stemmer overens. Å definere en atferd som noe annet enn å kaste mat, eller å definere det som en godt begrunnet handling der fordelene oppveier ulempene, kan sees som en slik strategi for å unngå differansen og ubehaget mellom holdning og handling. Men kvinnene trekker det ikke så langt som en kanskje skulle forutsette ut fra teorien – de redefinerer ikke sine holdninger til å oppfatte at det er greit å kaste mat, til det synes denne holdningen for godt internalisert. Isteden argumenteres det grundig for hvorfor det er greit å kaste den aktuelle matvaren.

7. Hvilke forskjeller finnes det mellom generasjonene?

I dette kapitlet analyseres de deler av datamaterialet som kan benyttes for å forstå den delen av problemstillingen som handler om forskjeller mellom generasjonene. Teorier om samfunnsendring postulerer en overgang til et samfunn der forbruk står sentralt og der oppmerksomheten om risiko er høyere enn tidligere. Dermed kunne en forvente seg en forskjell mellom generasjonene i grad av risikooppmerksomhet, og dermed i hvilke praksiser de utøver i forbindelse med mat. Ettersom forskjeller og likheter mellom generasjoner trolig har mye å gjøre med primærsosialisering og overføring av kunnskap og holdninger i familien, skal vi først se på dette.

7.1 Overføring av holdninger og kunnskap mellom generasjonene

Husarbeid kan sees som å være en disiplin man i dag for det meste lærer gjennom egen erfaring, i motsetning til tidligere da husmorskolene underviste i dette som en profesjonell disiplin. Samtidig er de fleste kvinner i dag bare husmødre på deltid – enten de jobber heltid eller deltid, brukes det som regel mindre tid på husarbeid enn på lønnsarbeid (Vaage 2012). Samtidig har mye av kunnskapen i forbindelse med ulike former for husarbeid og matlaging blitt overflødige ved framveksten av ny teknologi og utleiringen av mange oppgaver fra hjem og privatsfære til store bedrifter (Giddens 1994; Kjærnes, et al. 2007). Likevel kreves det kunnskap for å avgjøre ikke bare hvordan man skal tilberede mat, men også for hvordan den skal oppbevares og hvilke egenskaper ved maten som indikerer god kvalitet. Som vi har sett ovenfor er det tidvis uenighet mellom kvinnene om hva som er det rette, og hva man skal og ikke skal gjøre. For å kartlegge bakgrunnen for de kunnskapsbaserte praksisene tok jeg opp læring innad i familien i intervjuene. Også hvilke holdninger foreldre har uttrykt gjennom ord og handling er et tema jeg har vært innom i flere av intervjuene.

7.1.1 "Barna i Afrika" – om holdningsoverføring

I intervjuet med Janne, som var et av de første jeg gjorde, tok hun opp argumentet "spis opp maten din, det bor sultne barn i Afrika", og jeg tok med dette argumentet til de senere intervjuene. Å lære barn å spise opp maten de har på tallerkenen er et steg både mot det å lære dem å porsjonere, lære dem folkeskikk og som et steg på veien mot forståelsen om at mat ikke skal kastes, skal en tro kvinnene. Janne mener å huske at hun fikk høre "barna i Afrika-argumentet" da hun var liten. Imidlertid synes hun ikke argumentet er fint, fordi " jeg tror en

gir barnet en slags sånn... skyldfølelse hvis man ikke, hvis man sier sånn". Denne oppfatningen om at dette argumentet overfører en negativ holdning til barna finner vi hos flere av kvinnene, for eksempel sier Kari at "nei, jeg tror nok at ungene strir nok med stress og skyldfølelse om ikke det skal inn og da. Livet er tøft nok likevel selv om vi bor i den rike delen av verden". Og som Gina påpeker, "det hjelper jo ikke barna i Afrika om du spiser opp maten din (...) Det som hjelper barna i Afrika er hvis vi sparer penger ved å bruke restematen vår, og så bruke de pengene og sende dem til Afrika. Sånn er det". Det er kun Selma som uttrykker seg delvis positiv til et slikt argument, ettersom "det har en sånn moralsk pisk over seg", selv om argumentet ikke har noen funksjon med tanke på å hjelpe "barna i Afrika". Uten å knytte det opp mot dette argumentet, mener Maiken at barna bør lære seg å være takknemlige, og at hun derfor ikke liker at de sier at de ikke liker mat:

Jeg vil gjerne at de skal skjønne at vi er heldige. Men de gjør ikke det, og det skjønner jeg at de ikke gjør også (ler). De har ikke det samme perspektivet som vi har, de har ikke det samme refleksjons-... det samme grunnlaget for å være reflektert som det vi har.

Til tross for en skepsis til dette "barna i Afrika"-argumentet, er det flere som er opptatt av at barna skal lære å spise opp maten sin. Dette skal imidlertid ikke skje som en følge av denne type trusler, men ut fra en forståelse om at "nå spiser vi mat, og nå må du spise deg mett på middag, (...) du får ikke is", eller en oppfatning om at barna skal lære å porsjonere mengde slik at når de selv har forsynt seg må de spise opp. Imidlertid er det ingen som ser verdien i å true barnet til å spise opp.

En forskjell mellom generasjonene er at flere i den eldste generasjonen har opplevd å blitt truet til å spise, og dette ville de ikke utsette sine barn for. Mona forteller om en opplevelse fra barndommen som fortsatt sitter i:

Da jeg var unge så var jeg ikke så veldig glad i fisk da husker jeg, og faren min var veldig sånn at jeg skulle spise opp, og jeg husker jeg satt der med den fisken, og den var blitt kald, og jeg fikk ikke lov å gå i fra før jeg hadde spist opp, og til slutt så satt jeg nesten og holdt på å kaste opp fordi det var så følt at jeg...så det sitter i meg litt. Så det tenkte jeg at det skal jeg aldri gjøre med mine unger.

Basert på egen erfaring med det hun opplever som negativ læring, ønsket hun ikke å utsette sine barn for det samme. Likevel har både hennes og de andres barn lært at mat ikke skal kastes, og at man spiser opp det man har på tallerkenen. Som Jorunn sier: "det ser jo litt sånn grådighetsaktig ut, det kan jo hende det du skal ut og være sosial med andre mennesker også, og da er det greit å kunne litt bordskikk også". Akkurat hvilke teknikker foreldrene bruker eller har brukt, kommer imidlertid ikke fram. Bodil svarer på mitt spørsmål om hvordan hun

har overført holdningene til barna at "det har nå gått automatisk vel?". Dette tyder på at det ikke alltid ligger refleksive vurderinger til grunn for hvordan denne opplæringen skal foregå, og dermed at det kanskje heller ikke ligger en refleksivitet bak *hvorfor* disse holdningene skal overføres. Det ser igjen ut til at det foreligger en viss grad av internalisert, kroppsliggjort doxa bak holdningen om at mat ikke skal kastes.

7.1.2 Kunnskapsoverføring

Så langt overføring av holdninger om at mat ikke skal kastes. Men også konkrete kunnskaper er med på å påvirke hva som kastes. Som vi har sett tidligere opplever flere av kvinnene å ha det fra sin bestemor at mat ikke skal kastes, men de er mindre tydelige på akkurat *hva* de har lært å gjøre for å best mulig utnytte maten. Janne forteller at hun gjennom å jobbe i matbutikk har lært forskjellen på best før og siste forbruksdag, men kan ikke huske noe konkret hun har lært av sin mor. Gina mener at hun og søsknene ikke ble oppdratt, "vi bare vokste opp vi", og Kristine husker hvordan moren forventet at hun skulle kunne bake brød etter å "ha sett på tusen ganger at hun hadde bakt brød", men uten å ha gitt henne opplæring. Det ser altså ut til at barna i større grad er med og ser hva som skjer på kjøkkenet, men uten at det er noen eksplisitt læring som skjer. Det eneste tydelige bruddet med dette er kunnskapen om hvordan gammel melk kan varmebehandles, som kvinnene gjerne har lært fra en bestemor. Til tross for det som altså ser ut som en noe tynn bevisst kunnskapsoverføring mellom generasjoner, er det kanskje gjennom barndommen mye av grunnlaget for senere praksiser legges. Dette tyder på at det i liten grad foreligger en form for refleksivitet, ettersom man verken vet hva man har lært, eller kan si sikkert hvor man har lært det man kan. Heller virker praksiser å være tuftet på erfaringer. Dette er i tråd med det Klepp og Døving hevder i sitt essay om husarbeid.

Det er rimelig å anta at læringen blir mer implisitt gjennom fravær av dannelsesinstitusjoner, og at overføringer i mange tilfeller skjer mer gjennom praksis enn gjennom en didaktisk diskurs som kan justere kunnskapen (Døving og Klepp 2010:372).

Heller enn å være tuftet på eksplisitt, tillært kunnskap, er kvinnenens praksiser basert på egne erfaringer og hva de har sett at mor gjør. Dette finner også Curtis med kolleger i sine studier. Heller enn å eksplisitt lære om mat og matlaging, lærer man dette gjennom observasjon av foreldre, og særlig ved observasjon av mor (Curtis, et al. 2009).

7.2 Generasjonsforskjeller i restestrategier

Fra begynnelsen hadde jeg en hypotese om at det Stuart (2009) kaller "god mor-syndromet" er én av årsakene til at mat kastes. Det innebærer at det er uhøflig eller pinlig å ha for lite mat, særlig når man har gjester. Dermed vil denne kostnaden være større enn kostnaden ved å kjøpe inn eller lage for mye mat. Dette ønsket kan en se i tråd med modernistisk teori og framstilling av selvet gjennom eget og andres forbruk. Man er hva man forbruker ifølge Bauman (2007) og Giddens (1991), men kanskje i enda større grad er man hva man serverer. Dette kan illustreres ved dette sitatet fra Maiken, der hun starter med å fortelle om en middag nylig da barna "renska hele bordet" og måtte gå over til å spise brød for å bli mette. Hun sier at hun i utgangspunktet foretrekker det framfor å sitte igjen med mye rester, men sier det er annerledes om de har gjester:

M: Lager kanskje litt mer da da, for det er litt kjedelig å gå tom. Fordi at det er jo litt flaut det da, man skal jo ha rikelig med mat når man har gjester. I mitt hode. Eller det har jeg sikkert hjemmefra, da (ler). Fordi at du ikke skal være gnien på maten, du skal ha liksom nok og mer enn nok, du skal være raus
(...)

H: Så da blir det sannsynligvis mer, eller oftere rester hvis du har middagsgjester?

M: Ja, det gjør det. Men jeg sier, jeg lager ikke så mye som .. hvertfall faren min, han lager alt for mye, sånn jeg er nok mer sånn prøver å treffe mer på hva som er riktig enn han da. Jeg tror han har det sterke det der synspunktet med at det skal være rikelig, mens jeg har det sterke med at du skal ikke ha så mye rester.

Her ser vi både et ideal om at det skal være rikelig med mat når man har gjester, at man ikke skal framstå som gnien, samtidig som det er ønskelig å unngå rester. Noe av det samme kan en kjenne igjen i dette sitatet fra Gina. Hun kan fortelle at jo, det er nok litt flaut hvis det er for lite mat.

Men...kremt..barna mine har klaget litt på at det er ikke alltid for mye mat her (ler)
Så... Jeg har tatt hintet da, og i det siste har jeg kjøpt inn heller for mye enn for lite.
Og synes i grunnen det er veldig greit, for da bruker jeg heller det til lunsj til meg selv dagen etter, eller til middag, så det gjør ingen ting med for mye mat, har jeg funnet ut.

Slik jeg forstår henne gjelder flauheten hovedsakelig når hun har gjester, og i mindre grad når det bare har vært familien tilstede. Dette kan sammen med sitatet fra Maiken sees som eksempler på situasjoner der etablerte idealer og dermed foretrukne praksiser kolliderer (Hargreaves 2011). Idealet om å ha mat i overflod og idealet om å unngå å kaste mat står her i et motsetningsforhold, der begge vanskelig lar seg gjennomføre på samme tid om en ikke får brukt opp restene. I motsetning til Maiken kan det virke som om Gina har funnet en strategi for å bøte på dette potensielle dilemmaet ved at hun har oppdaget at rester kan fungere godt til senere bruk. Likevel er det en risiko å ta ved å ha for lite mat. Guro forteller om sin 50-årsdag

da det plutselig var for lite kjøtt, men at det senere viste seg at et fat med kjøtt bare var blitt stående i stekeovnen og glemt:

G: Så jeg måtte ringe rundt og si at jeg hadde mat nok, men resten sto i komfyren (ler). Komfyren var jo kald da, det var jo ikke det, men den var jo skjemt.

H: Så da følte du behov for å ringe rundt og ...

G: Absolutt. For da har jeg antakelig vært litt flau da, jeg må jo ha vært det. Så de glemmer ikke det disse jentene. Så jeg har fått høre det i etterkant.

Slik jeg forstår det syntes hun det var flaut og følte behov for å unnskyldte seg. At hun har fått høre det igjen i etterkant tyder på at å ha for lite mat er noe som ikke glemmes med en gang, og at det derfor er av en viss betydning. Å ringe rundt for å forklare seg kan dermed sees som en strategi for å bygge opp igjen fasaden. Men det skal også nevnes at det er med humor hun har blitt minnet på historien av sine venninner, så det er likevel ingen stor forseelse, men nok til at hun husker den nærmere 30 år senere.

Som nevnt tidligere påpeker Maiken en forskjell mellom seg og sin far med tanke på om det er viktig å demonstrere overflod når man har gjester. Mens han mener det er viktig å ha rikelig mat – ifølge Maiken –, mener hun det er viktigere å unngå rester. Kanskje er vi her på sporet av en generasjonsforskjell, i alle fall er også Kristine inne på forskjeller i generasjon i sitt resonnement over hvorvidt det er flaut hvis det er for lite mat

R: Nei, jeg synes ikke det. Ikke i vår tid nei. Hvis det er litt for lite av en ting, så synes jeg ikke det er noe flaut. En er jo vant til en overflod hele tida, og hvis det er en glipp sånn at det kanskje er litt lite, og det er nå andre ting som en kan spise. Grunnen til at det for lite er ikke at du har vært gjerrig eller noe sånt, men det er en tilfeldighet.

H: Ja.. ikke i vår tid... Var det annerledes for 30 år sida?

G: Jaaaa. For 30 år siden vet jeg ikke, men forrige generasjon da kan du si. Hvis at min mor da skulle lage middag til mange, og det hadde vært for lite kjøttkaker for eksempel, så hadde jo det vært flaut, sant.

H: Hvorfor det?

G: Jo...nei det var kanskje..det gikk jo kanskje ut over æren til den på en annen måte.

H: Ære, hva legger du i det?

G: Ære, da ligger det det at det.. at det skal være nok da. Til alle.

Selv om Kristine ikke helt fullfører argumentasjonen mot slutten her, så er hun inne på noe jeg vil anta at er en forskjell mellom generasjonene som handler om økonomi. Jeg forstår det som at i en generasjon over henne, det vil si kvinner født de første tiår av nittenhundretallet, måtte man demonstrere at en hadde økonomi til å være raus på maten. Dette står i motsetning til i dag, der man nesten kan ta for gitt at alle har penger til å servere mer enn nok mat til sine gjester. Dermed synes ikke matens symbolske betydning i like stor grad å være en demonstrasjon av god økonomi som en demonstrasjon av god smak, slik forskning viser at den ofte er i dag. Kanskje var det da også et større brudd med husmoræren, i form av at det da

var høyere forventninger til en vertinne enn det er i dag. Døving og Klepp (2010) mener det fortsatt ligger strenge føringer og krav til husarbeidet. På tross av dette kan en anta at dette oppfattes som mindre viktig ettersom hjemmet ikke lenger er hovedarbeidsplassen for de fleste, noe den har vært for mange kvinner tidligere (Vaage 2012).

Slik jeg oppfatter kvinnenens idé om en husmorære innebærer den i tillegg til å være en god mor og vertinne også å ha kontroll. Kanskje er den ultimate kontrollen å finne middeelveien mellom overflod og resteunngåelse, slik at det er rikelig med mat til alle, men uten at rester går til spille. Selma forteller at hun noen ganger overlater kjøkkenet til svigermor, og har noen betraktninger om graden av kontroll som da råder. Selma framstiller svigermoren som svært opptatt av å ta vare på alt av rester. "Kjøleskapet er pepra fullt med sånne små fat da, med diverse mat", som Selma lar gå i søpla uten særlig dårlig samvittighet når svigermoren har dratt. Dette sier hun er fordi det da ikke er hennes ansvarsområde når svigermoren råder kjøkkenet, og hun har latt dette være igjen i kjøleskapet. Selma opplever at svigermoren mener å ha kontroll ettersom hun ikke kaster mat, men slik Selma ser det er det nettopp mangel på kontroll ettersom det er så mange rester igjen etter henne. Hun knytter dermed kontrollen til å unngå rester, mens svigermoren knytter kontrollen til å ikke kaste. Her er vi igjen på sporet av generasjonsforskjellen nevnt ovenfor.

7.3 Relasjonelle forståelser

Som diskutert i metodekapitlet, studerer man ikke den objektive virkeligheten ved bruk av kvalitative metoder, men informantenes oppfatning av denne. I den forbindelse er det interessant å se på hvordan kvinnene jeg har intervjuet relaterer seg til andre personer og til andre forhold når det gjelder vurderingen av forhold knyttet til det å kaste mat. Som vi har sett ovenfor oppfatter flere mat som dyrt, men når de relaterer prisene på mat til hvordan de var en generasjon eller to tilbake, eller trekker fram at de kan velge andre produkter, er konklusjonen at mat ikke er så dyrt likevel. De har med andre ord en relativ oppfatning av prisene på mat. Samtidig synes det som om det råder en oppfatning om at man har det travelt i dag, noe som virker inn på hvordan de forstår egne praksiser.

7.3.1 "Man har liksom ikke tid" – om den eldre generasjon

Kvinnene oppfatter dagens travelhet å stå i motsetning til noen tiår tilbake, da flere kvinner var hjemmeværende. Denne oppfatningen om en økt travelhet finner også Ellingsæter (2005) i

sine studier. Tid er både et objektivt og et relativt fenomen. Du har en viss tid til rådighet, og døgnet har stadig 24 timer, men tiden kan oppfattes ulikt etter hvem man (tror man) sammenlikner seg, det være seg en annen generasjon, andre bekjente, eller seg selv i en annen livsfase. Slik jeg tolker det, er særlig de yngre informantenes relative tidsoppfatning ganske objektiv. Det vil si at de oppfatter å ha ganske lite tid sammenliknet med særlig den eldre generasjonen. Imidlertid er Ellingsæters (2005) framstilling av at tidsoppfatning avhenger av hvem man sammenlikner seg med og hvilke idealer man har, verdt å ha i bakhodet. Noe av dette kan en kjenne igjen i dette utdraget fra intervjuet med Jorunn, der jeg har spurt om hvorfor hun tror at det kastes mer mat i dag enn tidligere¹⁵:

Generelt, vi har ikke noen ordentlige husmødre lenger, og vi er ikke så flinke til å ta vare på rester når vi har fått bedre råd tenker jeg. Jeg tror det har noe med tidsaspektet i hverdagen vi lever i at, at folk har blitt så stressa, og man har liksom ikke tid. Altså man har tid, men man prioriterer det ikke. Tror jeg.

Når jeg så spør henne om hun har tid, svarer hun "Egentlig så har jeg jo det, men jeg prioriterer det sikkert ikke". Det går igjen hos de ulike kvinnene at de oppfatter at en av årsakene til at mer mat kastes og at det lages færre restemiddager, er at de har mindre tid enn kvinner hadde noen tiår tilbake. Sammenlikningen mellom den travle hverdagen i dag og i en periode da mor var mer hjemme, går igjen. Eva forteller om at hun selv jobbet til klokken to og hadde kort vei hjem, mens barnebarna er i barnehagen til klokka halv fem, og foreldrene må kjøre hjem i rushen. Derfor hadde hun selv mye bedre tid til å lage i stand sunn og næringsrik mat. Maiken refererer til "husmora sine rutiner fra femtitallet" generelt og sin mormor spesielt som hadde et godt system for orden og hygiene på kjøkkenet. Slik jeg forstår henne har vi ikke lenger tid til å tenke på å opprettholde orden og hygiene, og at kunnskapen om matens holdbarhet forsvinner. Som hun sier om hjemmet:

Det her er jo liksom bi-arbeidsplassen vår, har blitt. Hjemmet ja, mens det er jo jobben du bruker mesteparten av dagen din.

Her tror jeg hun er inne på et viktig aspekt for endringer i rutiner og praksiser på kjøkkenet. Vi skal ikke her gå inn i en utførlig drøfting av kjønnsrollen og andelen tid brukt på lønnsarbeid og husholdsarbeid blant menn og kvinner. Likevel skal det nevnes at flere kvinner er i lønnsarbeid enn tidligere, og kvinner bruker mer tid til betalt arbeid enn tidligere (Vaage 2012). Det synes dermed ikke urimelig å anta at med mindre tid brukt på hjemmebane, vil identiteten knyttet til dette arbeidet være sterkere enn identiteten knyttet til husholdsarbeidet.

¹⁵ Her burde jeg valgt mine ord med mer omhu, ettersom jeg jo ikke har funnet støtte for at dette faktisk er tilfelle.

Maiken er inne på noe av det samme når hun sier dette om forskjellen mellom hennes egen og eldre generasjoner:

Da tror jeg nok, med tanke på det så kan det jo hende at man da tenkte litt sånn todagersperspektiv og da, at du lager litt ekstra mye nå for å lage rester av det dagen etter, og så kanskje tenkte litt lenger enn det vi gjør nå da. Nå er det jo én og én middag som planlegges, og kanskje en time før den skal være, mens den forrige, den gangen damene ikke jobba så mye og var mere hjemme så var det nok mer planlegging, da var vel middagen det store sikkert, pluss økonomi som spilte inn også, at du skulle utnytte.

Hun er her inne på både tidsaspektet og de økonomiske forskjellene som preger generasjonene. Kari ser ikke noen grunn til å ha dårlig samvittighet for at hun kaster så mye som hun gjør, ettersom det finnes viktigere ting å tenke på i en travel hverdag:

Nei, for det er så mye å ha samvittighet for og bekymre seg over så en kan ikke... Men hvis jeg hadde hatt lite å gjøre, hvis jeg hadde vært hjemmeværende og gått og sulla i mine egne tanker hele tida så kunne en kanskje hatt det som et mantra, men nei.

Både her og i sitatet fra Maiken synes det som om denne forståelsen om at i dag har vi andre ting å tenke på fungerer som en slags strategi for å rasjonalisere seg vekk fra enkelte atferder eller holdninger. De lager strategier som gjør det legitimt å kaste mat, med basis i at man oppfatter å ha det travelt. Denne forståelsen av å ha det travelt samsvarer med det Ellingsæter (2005) finner i sin studie av tidsklemmedebatten. Det stemmer også at det i dag brukes mindre tid til husarbeid og matlaging, og tilsvarende mer tid til fritidsaktiviteter enn i 1980. Statistisk Sentralbyrås tidsbruksundersøkelse (Vaage 2012) viser at for kvinner som har deltatt i matlaging, borddekking og servering en gjennomsnittsdag, har tiden brukt på dette gått ned fra i overkant av tre timer i 1980 til halvparten i 2010. Kanskje handler det heller om hva man prioriterer å bruke tiden sin på, som Jorunn er inne på:

Du orker ikke å forholde deg til det. Det er så mye annet som skal prioriteres. Det er så lett å bare kaste det og gå videre.

Denne oppfatningen om at man har det travelt og at det er andre ting som er viktigere enn å ha fullstendig kontrollen på kjøkkenet, fungerer legitimerende for å kaste mat. Igjen er vi inne på hvordan det å kaste maten må sees som en prosess der det foreligger ulike vurderinger før man tar valget om å la den gå i søpla, jamfør Gregson og kolleger (2007b).

7.3.2 "Det er jo fullstendig idiotisk egentlig" – om den yngre generasjon

Jeg har ikke funnet noen forskjeller i mengde eller type mat som kastes i de to generasjonene, eller noen tendens til at kunnskap om mat forsvinner. Likevel er det ting som tyder på at kvinnene i den eldre generasjonen mener at de selv er mer flittige med tanke på å ikke kaste

mat. I tillegg foreligger det enkelte oppfatninger om at kunnskap om mat er å vei til å gå tapt. Såvidt jeg vet er det bare Kristine som har gått på husmorskole, og er derfor også den eneste som har det en kan kalle formalisert kunnskap¹⁶. Hun opplever at mye av det hun lærte der har kommet til nytte i løpet av livet. Hun er også den som klarest uttrykker at hun oppfatter en kunnskapsmangel i de yngre generasjonene, for eksempel hvis datogrensen oppfattes som klar grense: "det er jo omtrent som om det ligger en tidsinnstilt bombe inni [maten] ikke sant, som eksploderer i magen på dem hvis de spiser noe som har gått ut på dato. Det er jo fullstendig idiotisk egentlig". Hun forteller om en som hadde kastet en uåpna pølsepakke som hadde passert datoen med et par dager: "herlighet, her er det folk som har gått på skolen i nesten 20 år og så har de ikke klart å tilegne seg, lært seg å lukte og smake på det!". Slik jeg oppfatter henne, er det både foreldre og skolen som har kommet til kort med å overføre denne kunnskapen. At både Eva og Bodil har opplevd at døtre har ringt dem for å spørre om hvor lenge en matvare er holdbar, er også tegn på at det er en viss kunnskap som er opparbeidet i de eldre generasjonene. Dette kan skyldes at det er erfaringsbasert kunnskap, og at disse i kraft av å være eldre og ha mer erfaring med mat anses som mer kompetente. De har over lengre tid enn døtrene hatt en nærhet til maten gjennom å daglig forholde seg til den. Kunnskapen om maten har da i større grad rukket å bli internalisert og kroppsliggjort enn hos døtrene. Den oppfattede forskjellen kan også skyldes en generasjonsforskjell i kunnskap mellom mødre og døtre, som hvis den er gjeldende nok må skyldes forhold ved samfunnet eller opplæringen i skolen. Jacobsen og Lavik (2011) finner i sine studier at personer over femti år i mindre grad enn andre kjenner forskjellen mellom "siste forbruksdag" og "best før", men ifølge Hanssen og Schakenda (2010) vil denne aldersgruppen i større grad lukte og smake produkter etter holdbarhetsdatoen. Dette indikerer en større tiltro til egen kunnskap om matens kvaliteter og ulike egenskaper enn det de yngre generasjonene har. Her må det påpekes at vi ikke kan si noe med sikkerhet om dette, ettersom det kun baseres på generasjonenes forståelse av hverandre, og ikke deres forståelse av seg selv.

¹⁶ Også Eva og Maiken har matfaglig utdanning, men denne er rettet mot arbeidslivet, og ikke mot en husmorrolle. Dermed er det mulig at denne trekkes inn hverdagen og hjemmet på en annen måte enn kunnskapen fra husmorskolen.

8. Sammenfatning og diskusjon

Jeg vil i dette kapitlet forsøke å gi svar på mine tre problemstillinger. Videre vil jeg drøfte noen implikasjoner av de teoretiske og metodiske valg jeg har gjort, med tanke på muligheter for videre forskning på området.

8.1 Forståelse av holdbarhet

Kapittel fem tok for seg problemstillingen "hvordan inngår risiko og tillit i forståelsen av holdbarhet på mat?". Jeg har i stor grad oppfattet disse begrepene som nyttige verktøy for å analysere forståelsen av holdbarhet. Her fant vi at ulike matvarer krever ulike kunnskaper for å håndtere den risikoen maten potensielt kan utgjøre om den blir bedervet. Ettersom mat bederves i ulik hastighet og på ulik måte, kreves forskjellige kunnskaper om de enkelte matvarer, men også en tillit til at kunnskapen en har er korrekt. Samtidig kreves det, og foreligger, en tillit til produsent i form av tiltro til korrekt transport og pålitelig holdbarhetsdato. I tillegg vil ens holdninger til å kaste mat, samt hva en oppfatter som å være innenfor det som er greit å spise virke inn på hvordan en fortolker holdbarheten på ulike produkter. Jeg forstår kvinnene som i liten grad å oppfatte datomerkingen som en grense mellom spiselig og uspiselig, og heller en grense for når de selv må begynne å vurdere produktets kvalitet. Fram til da har produktet vært oppfattet som friskt, noe som i høy grad indikerer en tillit til aktører i matvarekjeden. Kvinnene virker videre å kjenne forskjellen mellom de to typene holdbarhetsmerking, "best før" og "siste forbruksdag", men i tilfellet egg har de ulik forståelse av hvor lenge over datoen eggene er gode. De har dermed en ulik forståelse for etter hvor lang tid man kan være sikker på at eggene ikke utgjør noen risiko. Det samme med ost, der det foreligger ulik oppfatning av i hvilken grad hvitt belegg utgjør en helserisiko, noe som viser at man forholder seg til informasjonskilder på ulike måter. Totalt ser vi hvordan kunnskap om fordervelsesprosesser i mat, tillit til egen kunnskap samt tillit til produsent alle er med på å skape en oppfatning av hvor lenge mat er holdbar, og risikofri.

Som postulert i stortingsmeldingen med tittelen Klimautfordringene (St. meld. nr. 39 (2008-2009)), skyldes matavfallet fra husholdningene i stor grad manglende kunnskap om mat. Analysen av mine forskningsdata viser i svært liten grad tegn på at det er manglende kunnskap om mat som gjør at kvinnene kaster den maten de gjør. Heller synes det å være som om kunnskapen og tilliten til egen kunnskap sammen med tilliten til produsent gjør at de

bruker mat etter datoen og varmet opp for andre gang, mens det er andre faktorer som gjør at maten kastes.

8.2 Strategier for å unngå negative følelser

Som vist tidligere foreligger det mye forskning på forbruk og forbruksvarenes symbolske betydning. I så måte virker det som å råde en forestilling om at vi er preget av å leve i et forbrukssamfunn, der forbruket er høyt og devaluering skjer raskt. Analysen av datamaterialet viser i svært liten grad at mat kastes uten dårlig samvittighet, noe som ifølge Evans (2011a, 2011b) er en naturlig konsekvens av forbrukersamfunnet. På spørsmål om det muligens går mer mat til spille når de har gjester, får jeg klare nei som svar. Ikke kastes det som ikke er fint nok for gjestene, ei heller kastes restene etter gjestemiddagene. Til tross for at mat ikke er en stor utgiftspost i de flestes regnskap, er mat likevel et produkt som respekteres og som man er har internalisert at ikke skal gå til spille. Å kaste mat synes heller å bryte med moralen, noe som gjør at kvinnene lager og benytter seg av strategier for å omgå de negative følelsene som følger med å kaste nyttbar mat. Disse strategiene synes å delvis være betinget av kvinnenes daglige gjøremål og praksiser, ettersom disse ikke alltid er forenlige med hastigheten maten forringes i. På denne måten utformes praksisene i et samspill mellom kvinnenes kunnskap om maten, tidsrammene i hverdagen og kjøleskapet. Det synes ikke urimelig å anta at noe av årsaken til behovet for slike strategier er at hverdagens raske rytme og skiftende smakspreferanser kolliderer med hastigheten maten forringes. Dersom hverdagens travlhet fører med seg at noe mer mat kastes i dag enn tidligere, kastes likevel ikke maten smertefritt. At det ligger så grundig argumentasjon til grunn om hvordan nettopp man ikke har tid til å fokusere på dette, og hvordan de lager seg ulike strategier for å unngå å definere seg som å kaste mat, viser at kvinnene ser maten som verdifull. Til sammen ser en hvordan ulike hverdagspraksiser kolliderer, slik at atferd vanskelig kan endres ved å bare legge føringer fra ett hold (Hargreaves 2011).

8.3 Generasjonsforskjeller?

Ut fra teoriene om samfunnsendring og en overgang til et risikoorientert samfunn kunne en forvente forskjeller mellom generasjonene. På bakgrunn av teoriene ville forskjellene trolig ligge i hvilken grad man oppfatter mat som en risikokilde, endringer i kunnskap som følge av en utleiring av arbeidsoppgaver til ekspertsystemer, eller en ulik forståelse av matens symbolske betydning. Jeg finner likevel ikke noen åpenbare ulikheter mellom generasjonene i

mengden mat som kastes, synspunkter knyttet til dette, eller for den saks skyld i hvilken grad økonomi benyttes som argument¹⁷. Både småbarnsmødrene og bestemødrene uttrykker en klar oppfatning om at mat ikke skal kastes, og en finner igjen mange av de samme praksisene hos personer i begge generasjoner. Ett sted kan vi imidlertid spore en forskjell. Konflikten mellom idealene om overflod og om å unngå å kaste mat ikke er like sterk i den yngste generasjonen. Mens de eldre kvinnene synes mer opptatt av å vise at de har nok mat, og heller bruker restemat senere, kan det virke som om de yngre i større grad forsøker å unngå å få rester etter middag. Dette kan ha sammenheng med at de føler seg, eller er, mindre flinke på å benytte rester. Dersom dette er tilfelle, kan en ikke se bort fra at dette kan sees i sammenheng mellom potensielle ulikheter i kunnskap mellom generasjonen, selv om vi ikke har funnet tegn på dette i datamaterialet. De eneste forskjellene her er de informantene forteller om andre generasjoner.

8.3.1 Ulike referansepunkt?

Det kan imidlertid foreligge forskjeller mellom generasjonene som ikke kommer fram ved hjelp av dybdeintervju. Selv om vi ikke har noen gode tall på nasjonalt nivå som viser at mengden eller andelen matavfall har økt, er dette likevel ikke usannsynlig gitt den markante økningen i mengde avfall fra husholdningene bare de siste 15 år (Statistisk Sentralbyrå 2011). Dermed kan det hende at det er en reell forskjell mellom generasjonene i andel mat som kastes, men at kvinnene selv ikke er bevisste denne forskjellen. Det er viktig å merke seg at dette ikke er noe jeg kan si noe om på grunnlag av datamaterialet mitt. Jeg holder det likevel ikke som usannsynlig med bakgrunn i enkelte hint i datamaterialet og tilgjengelig empiri fra blant annet Statistisk Sentralbyrå. Det er for eksempel interessant at flere av kvinnene i den eldre generasjonen uttrykker at de ikke er fornøyde med hvordan døtre og svigerdøtre forholder seg til mat og matens holdbarhet. Samtidig foreligger en viss grad av overbærenhet hos enkelte døtre hva angår det de oppfatter som mødrenes "hysteri" for å unngå å kaste mat. At den andre generasjonen oppfattes som annerledes enn deres egen tyder på at det kan være en forskjell. Dersom dette er tilfelle, kan dette henge sammen med at kvinnene i de forskjellige generasjonene opererer med ulike referansepunkt for hvor mye det er greit å la gå til spille.

¹⁷ Dette kan også handle om livsfase: Som småbarnsforeldre i etableringsfasen, som flere av kvinnene er, kan økonomien være trangere enn for godt voksne par med utflyttede barn. Dette kan virke inn på svarene de har gitt like mye som en eventuell kohortforskjell.

Kvinnene kan også ha ulike referansepunkt (Gram-Hanssen 2011) for hvilke egenskaper en gitt matvare skal ha før den defineres som ikke spiselig. Ettersom det virker som om det er greit å kaste mat som ikke lenger er spiselig, vil slike ulike referansepunkt kanskje kunne kulminere i ulik mengde avfall, til tross for en enighet om at mat ikke bør kastes. Ulikheter kan også skyldes at matpraksiser kan fungere som en måte å demonstrere forskjeller eller skiller mellom generasjonene eller mellom ulike familiemedlemmer, slik Morgan (1996) påpeker. Dersom det er hold i Becks (1992) og Giddens' (1991) risikoteorier, ville en kanskje kunne se dette i sammenheng med en eventuell økt risikobevissthet hos de yngre generasjoner. I kraft av en samfunnsendring som fordrer større risikobevissthet vil de yngre kvinnene være mer opptatt av å unngå risiko. Dermed kan en også hevde at vi har fått en forskyvning av kategoriene rent og urent, eller spiselig og uspiselig, mellom de to generasjonene, slik at det er forskjeller i hva som defineres som å være i den ene eller andre kategorien. Her må det igjen påpekes at jeg ikke kan konkludere med dette med bakgrunn i datamaterialet, heller ser jeg for meg at dette kan være en mulighet. Videre kan en anta at slike forskjeller hadde kommet tydeligere fram om en hadde studert personer med større aldersforskjell enn det jeg gjør her. Med et såpass kort tidsspenn vil ikke alle forskjeller rekke å utvikle seg. Dersom teoriene om risikosamfunn har noe for seg, så skal det nevnes at disse ble utviklet rundt 1990, og dermed må betegne samfunnet på det tidspunktet. Da var flere av kvinnene i min eldre generasjon småbarnsmødre, og således trolig preget av et slikt samfunn. Dermed kan en se for seg at en eventuell forskjell ligger en generasjon lenger tilbake.

8.4 Annet utvalg, andre funn?

Som vi var inne på i kapittel fire, må de fleste kvinnene i utvalget sies å kunne tilhøre middelklassen. Dette legger noen føringer på muligheten for generalisering ut over denne sosiale gruppen, ettersom man ikke har data som tar for seg, eller er basert på personer i andre sosiale eller etniske kategorier. Hanssen og Schakenda (2010) finner at det kastes mer mat i husstander med personer med høy utdanning, noe som indikerer at funnene i denne studien kunne vært annerledes med et annet utvalg. Samtidig kan en ikke se bort fra at kvinnene jeg intervjuet ikke var representative for en bred middelklasse som helhet. Uten å gå inn i noen utførlig diskusjon om sosial klasse og tilhørende livsvalg, kan det nevnes at ingen av kvinnene i utvalget framsto som karrierekvinner som prioriterte jobb framfor barn og familie. Heller framsto de som meget jordnære kvinner som ikke var opptatt av å servere fancy middager eller å vise meg et plettfritt hus. En må dermed ha i mente mitt forbehold ovenfor at funnene i

denne studien kun kan generaliseres til liknende personer i liknende situasjoner, uten at dette dermed betyr at de kan generaliseres til en middelklasse som helhet.

Videre kan man drøfte beslutningen om kun å intervju kvinner. Denne ble gjort ut fra en antakelse om at det i de fleste tilfeller er mor som synes å ha hovedansvaret for å planlegge og organisere hverdagen, med henting og bringing, middagsmenyer og oversikt over innholdet i kjøleskap og fryser. Her baserte jeg meg på forskning som fant slike tendenser (Doucet 2001; Hochschild 1997; Mederer 1993; Smeby 2005). I datamaterialet fant jeg også tendenser til at det er kvinnene i hver av husstandene som i hovedsak er ansvarlige for handling og middagslaging. Likevel mener jeg at viktige nyanser går tapt når man ikke også intervjuer menn. I tråd med Jacobsen og Laviks (2011) funn at menn i mindre grad forholder seg strengt til de "korrekte" hygienevanene, kunne en vente å finne andre forståelser, strategier og løsninger hos menn. Videre finner vi blant annet hos Selma at det ikke er mannen som tar ansvaret med å ta vare på middagsrester, det synes å utelukkende være Selma som tar ansvar for dette. Menn virker i flere tilfeller også å være mer engasjerte enn kvinnene i å unngå å kaste mat, for eksempel som når Bodil forteller om hvordan mannen nesten frenetisk skal ha ut den siste lille friske biten av et eple. Dersom det skulle finnes tendenser til at menn ofte er ivrigere på dette, og kanskje samtidig mer risikovillige enn kvinner (jfr. Jacobsen og Lavik 2011), kunne en forvente å få andre resultater blant menn. Særlig også dersom de har en annen relasjon til middagrestene enn kvinnene har i kraft av at de ikke er ansvarlige for disse, eller ansvarlige for å holde orden i kjøleskapet. Her skal det vektlegges at grunnlaget for disse hypotesene er meget tynne, men det er verdt å ha dette kjønnsaspektet i mente for eventuelle videre studier av tematikken.

Potensielt kan kjønnsaspektet også ha flere implikasjoner. Vi skal her være forsiktige med å si noe med sikkerhet, men dersom den yngre generasjonen av kvinner i mitt utvalg i større grad deler kjøkkenansvaret med sine samboere og ektemenn, kan dette ha innvirkning på andelen mat som kastes i husholdet. Dette fordi å ta ansvar for middagsrester og å opprettholde en ryddig standard i kjøleskap og på kjøkken krever at noen tar ansvar, eller føler ansvar for dette. Når det er én person som har ansvaret på kjøkkenet, vil denne trolig i stor grad ha oversikt over hva som har med mat å gjøre. Personen vil vite hva som finnes i kjøleskap og fryser, hva som skal lages til middag, hva man trenger å kjøpe og hvilke rester som trenger å bli brukt opp. Når to personer er involverte, og for eksempel lager middag annenhver dag, men den ene i mindre grad enn den andre føler at dette er sitt ansvarsområde, vil det trolig

ikke foreligge full oversikt over mat – kanskje ikke for noen av partene. Dermed mister en oversikten, og en vil ikke føle seg ansvarlig for for eksempel å bruke opp restene etter middagen som den andre har laget, eller å kontrollere kvaliteten på produktet som bare den andre spiser. Dette kjenner vi igjen fra hvordan Selma fortalte at hun uten problem kastet rester som var igjen etter at svigermoren hadde hatt kontroll over kjøkkenet. Flere av kvinnene er også direkte inne på at det sjeldnere lages restemiddager der restene stammer fra en middag laget av den andre forelderen i husstanden. Rester etter en middag laget av andre oppfattes ikke å være eget ansvar.

En kan tenke seg at det er først med en fullstendig lik arbeidsdeling mellom kjønnene at denne effekten vil forsvinne. Når begge føler seg like ansvarlige for alt som kan relateres til mat, vil begge også være like ansvarlige for å ta hånd om den maten som rask må brukes for ikke å bli bedrevet. Også Jacobsen og Lavik (2011:48) diskuterer hvordan organiseringen av oppgaver nyttet til hygiene endres ved at menn "åpenbart er mer tilstede på kjøkkenet enn tidligere". De kommer ikke med noen gode svar på hvordan dette skjer, men sier:

Har ansvaret for hygienen blitt "demokratisert", eller har det blitt pulverisert? Har menn innordnet seg et "husmorregime" for hvordan hygiene skal gjøres, eller har det vokst fram nye måter å gjøre ting på?

Dette tyder på at også kjønnsaspektene knyttet til endring i kjøkkenpraksiser kan være viktige å ha med seg for videre studier.

8.5 Teoretiske begrensninger

Helt til slutt skal vi kort drøfte valget av teori. Informantene brukte i liten grad ord som risiko, risikabelt og liknende i intervjuene. De virket også forundret over sammenhengen da jeg spurte om hvordan de forholdt seg til bakterier og hygiene. Dette kan tyde på at de i liten grad er diskursivt risikobeviste i den forstand at de forbinder risikobegrepet med mat. Dette svekker til en viss grad relevansen av å benytte risikoteori som bakgrunn for å forstå deres handlinger i tilknytning til mulig bedrevet mat. Risikobegrepet kan synes noe påtvunget. Likevel har jeg funnet begrepet, og særlig i kombinasjon med tillit, som meget nyttig for å forstå kvinnenes forståelser og praksiser. Som vi har sett er daglige avgjørelser i stor basert på en tillit til egen kunnskap eller til forhandlere og produsenter. Så til tross for at informantene ikke selv bruker risikobegrepet, er det jo nettopp risiko i form av matforgiftning de søker å unngå når de vurderer matens kvalitet.

Som tidligere forskning viser, har praksisteori vist seg anvendelig for å forstå endringer, eller mangel på endringer, i holdninger og handlinger i forbindelse med energisparing og miljøvern. I denne avhandlingen har vi i hovedsak benyttet praksisbegrepet for å forstå hvordan hverdagen virker inn på hvordan en forholder seg til og "gjør" holdbarhet. Dette har ikke blitt knyttet opp mot noen form for normativitet i kraft av et ønske om endring. Teorien har likevel vist seg anvendbar for å belyse hvordan man forholder seg ulikt til fakta, hvordan ulike idealer kolliderer og hvordan man handler i interaksjon med fysiske gjenstander. En felle å gå i ved bruk av praksisteori er imidlertid praksisbegrepets resonans i dagligtale. Det er fort gjort å bruke begrepet på samme måte som man ville brukt det uten å forholde seg til denne teorien. På denne måten vil man potensielt miste aspekter ved teorien, og dermed sentrale sosiologiske poeng, som hvordan praksisene foregår som et samspill mellom elementer som kropp, kunnskap og gjenstander.

9. Avslutning

Ulik fortolkning av holdbarhet på forskjellige matvarer viser at det er behov for mer kunnskap på området. Ut fra datamaterialet virker det som om vinnene i utvalget kjenner forskjellen på *best før* og *siste forbruksdag*. Det virker likevel som om det er noen myter (kanskje de er sanne, hva vet jeg) ute og går, som om hvordan mugg spres i ulike matvarer, og hvordan enkelte matvarer i mindre grad tåler å bli varmet opp på nytt. Studier av to generasjoner viser ikke tendenser til at slik kunnskap er i endring eller på vei til å gå tapt. Heller synes det som det er andre forhold enn manglende kunnskap og dårlig moral hos kvinnene som gjør at mat kastes.

Gram-Hanssen (2011) og Hargreaves (2011) viser hvordan praksisteori kan benyttes for å forklare hvorfor det ikke nødvendigvis skjer endringer selv om de har blitt forsøkt innført. Dette ettersom man forstår retningslinjer på ulike måter, og ettersom det ofte skal være føringer, eller attraksjoner, fra flere sider for at praksismønstre skal endres. Videre vil ulike idealer og praksiser potensielt kunne kollidere, noe som viser at en ikke kan legge føringer på enkeltpraksiser for å endre holdninger og atferder. Dermed vil trolig ikke myndighetens forsøk på å få oss forbrukere til å endre våre praksiser lykkes ved kun å vektlegge matens verdi, eller ved å øke oppmerksomheten om forskjellene mellom ulike typer datomerking. Dette ettersom kunnskap bare er utgjør én del av praksiser. I tillegg må det, som det også gjøres, skapes oppmerksomhet om hvordan en enkelt kan benytte seg av restemat. Trolig skal det også flere typer av informasjon til for å øke graden av gjenbruk av restene enn bare disse: informasjonskanaler eller –strategier ut over de hittil benyttede.

Regiondirektøren i Mattilsynet i Agder og Rogaland, Hallgeir Herikstad, uttalte til Aftenbladet¹⁸ i mars 2012 at årsaken til at det kastes så mye mat er at "det skyldes uvitenhet blant forbrukerne rundt datomerking på matvarer". Dette synes å være en utilstrekkelig forklaring. Selv om kunnskapen om mat, holdbarhet og hygiene kanskje ikke er fullgod hos alle, synes det likevel ikke som om det er mangel på kunnskap som fører til at mat kastes. Heller er det, som vist gjennom avhandlingen, kombinasjoner av flere forhold, som tid, lyst og fantasi som virker inn på graden av matkasting.

¹⁸http://www.aftenbladet.no/nyheter/lokalt/Best-for-og-siste-forbruksdag_-kan-du-forskjellen-2936518.html#.T5vrGtVIMjo

10. Litteraturliste

- Bakken, T. (2006). *Risikokommunikasjon: en analytisk tilnærming til studiet av matsikkerhet*. Oslo: Unipub.
- Barnes, B. (2001). "Practice as collective action". I E. v. Savigny, T. R. Schatzki og K. Knorr-Cetina (red.) *The Practice turn in contemporary theory*. London: Routledge.
- Bauman, Z. (2007). *Consuming life*. Cambridge: Polity.
- Beck, U. (1992). *Risk society: towards a new modernity*. London: Sage.
- Beck, U., og E. Beck-Gernsheim. (2002). *Individualization: institutionalized individualism and its social and political consequences*. London: Sage.
- Berger, P.L., og T. Luckmann. (2000). *Den samfunnsskapede virkelighet*. Bergen: Fagbokforlaget.
- Blank, L., P. Bissell, E. Goyder, og H. Clark. (2009). "'I don't go in for all that scaremongering': Parental Attitudes to Food Safety Risk". I P. Jackson (red.), *Changing families, changing food*. Houndmills, Basingstoke: Palgrave Macmillan.
- Bourdieu, P. (1990). *The logic of practice*. Oxford: Polity Press.
- Bourdieu, P. (2002). *Distinksjonen: en sosiologisk kritikk av dømmekraften*. Oslo: De norske bokklubbene.
- Brandth, B. (1996). "Fokusgruppe: perspektiv, relasjoner og kontekst". I H. Holter og R. Kalleberg (red.) *Kvalitative metoder i samfunnsforskning*. Oslo: Universitetsforlaget.
- Bugge, A. (2005). *Middag: en sosiologisk analyse av den norske middagspraksis*. Norges teknisk-naturvitenskapelige universitet, Trondheim.
- Cappellini, B. (2009). "The sacrifice of re-use: the travels of leftovers and family relations". *Journal of Consumer Behaviour*, 8(6), 365-375.
- Cooper, T. (2005). "Slower consumption reflections on product life spans and the "throwaway society"". *Journal of Industrial Ecology*, 9(1-2), 51-67.
- Curtis, P., A. James, og K. Ellis. (2009). "'She's got a really good attitude to healthy food...Nannan's drilled it into her': Inter-generational Relations within Families". I P. Jackson (red.), *Changing families, changing food*. Houndmills, Basingstoke: Palgrave Macmillan.
- Domaas Håvik, J. (2012). *Fedrepraksiser og foreldrepermisjon*. Masteroppgave, Institutt for sosiologi og statsvitenskap. Trondheim: NTNU
- Doucet, A. (2001). "You see the need perhaps more clearly than I have". *Journal of Family Issues*, 22(3), 328-357.
- Douglas, M.L. (1997). *Rent og urent: en analyse av forestillinger omkring urenheter og tabu*. Oslo: Pax.
- Durkheim, É., og M. Mauss. (2003). "Primitive Classification". I M. Emirbayer (red.), *Émile Durkheim. Sociologist of Modernity*. Malden, Mass: Blackwell.
- Døving, R., og I.G. Klepp. (2010). "Husarbeidets grenser-Når kunnskap erstattes med skam". *Tidsskrift for kjønnsforskning*, 4, 366-374.
- Ekberg, M. (2007). "The parameters of the risk society". *Current Sociology*, 55(3), 343-366.
- Ellingsæter, A.L. (2005). "«Tidsklemme»-metafor for vår tid". *Tidsskrift for samfunnsforskning*, 46(3), 297-326.
- Emirbayer, M. (2003). *Émile Durkheim: sociologist of modernity*. Malden, Mass.: Blackwell.
- Eriksen, T.H. (2011). *Søppel: avfall i en verden av bivirkninger*. Oslo: Aschehoug.
- Evans, D. (2011a). "Beyond the throwaway society: ordinary domestic practice and a sociological approach to household food waste". *Sociology*, 46(1), 41-56.
- Evans, D. (2011b). "Blaming the consumer—once again: the social and material contexts of everyday food waste practices in some English households". *Critical Public Health*, 21(4), 429-440.

- Festinger, L. (1962). *A theory of cognitive dissonance*. Stanford: Stanford University Press.
- Fischer, A.R.H., og L.J. Frewer. (2009). "Consumer familiarity with foods and the perception of risks and benefits". *Food Quality and Preference*, 20(8), 576-585.
- Flø, B.E. (2008). "Bygdedyret og elgen - en stivhengig analyse av nærings utvikling i elgskogen". I R. Almås, M. S. Haugen, J. F. Rye og M. Villa (red.) *Den nye bygda*. Trondheim: Tapir Akademisk Forlag.
- ForMat. (2010). Matavfallet skal reduseres med en fjerdedel. Hentet 17.04.2012 fra <http://www.nhomatogdrikke.no/article.php/category/ForMat-prosjektet/article/Matavfallet%20skal%20reduseres%20med%20en%20fjerdedel/?articleID=542&categoryID=241>
- Fredriksen, H., B. Sørensen, K. Maroni, og Y. Krokann. (2010). *EMMA Emballasjeoptimering og forebygging av matavfall. Hvordan kan emballasjeløsninger bidra til at det oppstår mindre matavfall i husholdningene?*
- Giddens, A. (1984). *The constitution of society: outline of the theory of structuration*. Cambridge: Polity Press.
- Giddens, A. (1991). *Modernity and self-identity: self and society in the late modern age*. Cambridge: Polity Press.
- Giddens, A. (1994). *Modernitetens konsekvenser*. København: Hans Reitzels Forlag.
- Gram-Hanssen, K. (2011). "Understanding change and continuity in residential energy consumption". *Journal of consumer culture*, 11(1), 61.
- Gregson, N., A. Metcalfe, og L. Crewe. (2007a). "Identity, mobility, and the throwaway society". *Environment and Planning D: Society and Space*, 25(4), 682-700.
- Gregson, N., A. Metcalfe, og L. Crewe. (2007b). "Moving things along: the conduits and practices of divestment in consumption". *Transactions of the Institute of British Geographers*, 32(2), 187-200.
- Grimen, H. (2009). *Hva er tillit*. Oslo: Universitetsforlaget.
- Halkier, B. (2001). "Risikohåndtering i forbrug: Behov for at "Kreolisere" Sociologiske Begreber". *Sosiologisk tidsskrift*, 9, 156-179.
- Halkier, B., T. Katz-Gerro, og L. Martens. (2011). "Applying practice theory to the study of consumption: Theoretical and methodological considerations". *Journal of consumer culture*, 11(1), 3-13.
- Hanssen, O.J., og V. Schakenda. (2010). *Nyttbart matavfall i Norge – status og utviklingstrekk 2010. Rapport fra ForMat-prosjektet*. Fredrikstad: Stiftelsen Østfoldforskning.
- Hargreaves, T. (2011). "Practice-ing behaviour change: Applying social practice theory to pro-environmental behaviour change". *Journal of consumer culture*, 11(1), 79-99.
- Haukenes, A. (2007). "Hverdagens viselige valg. Forbrukeres fortellinger om matvarerisiko og matvarepraksis ". *Tidsskrift for samfunnsforskning* (4), 501-526.
- Hennink, M.M. (2007). *International focus group research: a handbook for the health and social sciences*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Hjelseth, A., og O. Storstad. (2011). "Ekte mannfolk spiser ikke sushi?" *Rurale brytninger*. Trondheim: Tapir akademisk forlag.
- Hochschild, A.R. (1997). *The time bind: when work becomes home and home becomes work*. New York: Metropolitan Books.
- Jacobsen, E., og R. Lavik. (2011). *Kjøkkenpraksiser og mat hygiene: litteraturgjennomgang og web-survey* (Rapport nr. 3-2011). Oslo: Statens institutt for forbruksforskning.
- Kantor, L.S., K. Lipton, A. Manchester, og V. Oliveira. (1997). "Estimating and addressing America's food losses". *Food Review*, 20(1), 2-12.
- Kjærnes, U. (2011). "Forbruk og selvregulering". *Tidsskrift for Samfunnsforskning*, 4, 523-528.

- Kjærnes, U., M. Harvey, og A. Warde. (2007). *Trust in food: a comparative and institutional analysis*. Basingstoke: Palgrave Macmillan.
- Klepp, I.G. (2003). *Fra rent til nyvasket: skittent og rent tøy* (Rapport. nr 2-2003). Oslo: Statens institutt for forbruksforskning.
- Kneer, G., og A. Nassehi. (1997). *Niklas Luhmann: introduktion til teorien om sociale systemer*. København: Hans Reitzels forlag.
- Kvale, S., og S. Brinkmann. (2009). *Det kvalitative forskningsintervju*. Oslo: Gyldendal akademisk.
- Massey, O.T. (2011). "A proposed model for the analysis and interpretation of focus groups in evaluation research". *Evaluation and Program Planning*, 34(1), 21-28.
- Mattilsynet. (2011). Nytolking av "lett bedervelige" kjøttvarer. Hentet 28.14.2012 fra http://mattilsynet.no/aktuelt/nyhetsarkiv/regelverk/nytolkning_av__rdquo_lett_bedervelige_rdquo_kj_ttvarer_83972
- Mederer, H.J. (1993). "Division of labor in two-earner homes: Task accomplishment versus household management as critical variables in perceptions about family work". *Journal of Marriage and the Family*, 133-145.
- Merton, R.K. (1948). "The self-fulfilling prophecy". *The Antioch Review*, 8(2), 193-210.
- Miller, D. (1998). *A theory of shopping*. Cambridge: Polity Press.
- Mills, C.W. (1959). *The sociological imagination*: Oxford University Press, USA.
- Morgan, D. (1996). *Family connections: an introduction to family studies*. Cambridge: Polity Press.
- Morgan, D.H.G. (2011a). "Locating'Family Practices'". *Sociological Research Online*, 16(4), 14.
- Morgan, D.H.J. (2011b). *Rethinking family practices*: Houndmills, Basingstoke: Palgrave Macmillan.
- O'Brien, M. (1999). "Rubbish-power: Towards a Sociology of the Rubbish Society". I S. Roseneil og J. Hearn (red.) *Consuming cultures: power and resistance*. London: Macmillan.
- Parfitt, J., M. Barthel, og S. Macnaughton. (2010). "Food waste within food supply chains: quantification and potential for change to 2050". *Philosophical Transactions of the Royal Society B: Biological Sciences*, 365(1554), 3065-3081.
- Rapley, T. (2007). "Interviews". I C. Seale, G. Gobo, J. F. Gubrium og D. Silverman (red.) *Qualitative Research Practice*. London: SAGE.
- Reckwitz, A. (2002). "Toward a theory of social practices". *European journal of social theory*, 5(2), 243.
- Ritzer, G. (2008). *Sociological theory*. Boston: McGraw-Hill Higher Education.
- Skarpenes, O. (2007). "Den "legitime kulturens" moralske forankring". *Tidsskrift for samfunnsforskning*, 4, 531-558.
- Smeby, K.W. (2005). *Det tredje skiftet: mellom jobb og hjem : en kvalitativ studie av heltidsarbeidende småbarnsforeldre*. Hovedoppgave, Institutt for sosiologi og statsvitenskap. Trondheim: NTNU
- Stapleton, H., og J. Keenan. (2009). "(New) Family Formation and the Organisation of Food in Households: Who Does What and Why?". I P. Jackson (red.), *Changing families, changing food*. Houndmills, Basingstoke: Palgrave Macmillan.
- Statistisk Sentralbyrå. (2010a). Avfallsmengder i Norge etter kilde. Hentet 22.03.2012 fra <http://www.ssb.no/emner/01/05/40/avfregno/fig-2011-12-14-04.gif>
- Statistisk Sentralbyrå. (2010b). Forbruksundersøkelsen 2007-2009. Fortsatt regionale forskjeller i forbruket. Hentet 21.03.2012 fra <http://www.ssb.no/fbu/>
- Statistisk Sentralbyrå. (2011). Vel 11 millioner tonn ordinært avfall i 2020. Hentet 31.01.2012 fra <http://www.ssb.no/vis/magasinet/miljo/art-2012-01-13-01.html>

- Storstad, O. (1999). "Økoforbrukeren spiser for naturens beste". *Landbruksøkonomisk forum*, 17(4), 17-30.
- Storstad, O. (2002). "Borte tja, men hjemme best!: nordmenn og danskers tillit til jordbruket". I R. Almås, M. S. Haugen og J. P. Johansen (red.) *Bygdeforskning gjennom 20 år*. Trondheim: Tapir.
- St. meld. nr. 39 (2008-2009). *Klimautfordringene - landbruket en del av løsningen*. Oslo: Landbruks- og matdepartementet.
- St. meld. nr. 9 (2011-2012). *Landbruks- og matpolitikken. Velkommen til bords*. Oslo: Landbruks- og matdepartementet.
- Stuart, T. (2009). *Waste: uncovering the global food scandal*. London: Norton.
- Syltevik, L.J. (2000). *Differensierte familieliv: familiepraksis i Norge på slutten av 1990-tallet*. Bergen: Senter for samfunnsforskning.
- Thagaard, T. (2003). *Systematikk og innlevelse: en innføring i kvalitativ metode*. Bergen: Fagbokforlaget.
- Thomas, W.I., og D.S. Thomas. (1928). *The child in America*. Oxford: Knopf.
- Thompson, M. (1979). *Rubbish theory: the creation and destruction of value*. Oxford: Oxford University Press.
- Tjora, A.H. (2010). *Kvalitative forskningsmetoder i praksis*. Oslo: Gyldendal akademisk.
- Truninger, M. (2011). "Cooking with Bimby in a moment of recruitment: Exploring conventions and practice perspectives". *Journal of consumer culture*, 11(1), 37-59.
- Vaage, O.F. (2012). *Tidene skifter. Tidsbruk 1971-2010*. Oslo-Kongsvinger: Statistisk Sentralbyrå.
- Warde, A. (2005). "Consumption and theories of practice". *Journal of consumer culture*, 5(2), 131-153.
- Wasteng Alstad, B.E. (upubl.). *Lavkarbomotivasjon*. Masteroppgave, Institutt for sosiologi og statsvitenskap. Trondheim: NTNU
- WRAP. (2009). *Household food and drink waste in the UK*. Banbury.
- WRAP. (2011). New reports highlights water and carbon impact of wasted food. Hentet 26.03.12 fra http://www.wrap.org.uk/media_centre/press_releases/new_report.html
- Aakvaag, G.C. (2008). *Moderne sosiologisk teori*. Oslo: Abstrakt forlag.

Vedlegg 1: Informasjonsbrev

Hei,

Trondheim, september 2011

Jeg er masterstudent i sosiologi ved NTNU og skal i samarbeid med Norsk senter for bygdeforskning skrive en masteroppgave der temaet er kasting av mat i hjemmet. Oppgaven er en del av forskningsprosjektet *GOFood*, som finansieres av Norges forskningsråd. Oppgaven vil trolig utgis som rapport i etterkant, etter planen høsten 2012.

I den forbindelse ønsker jeg å intervju kvinner fra to generasjoner – kvinner som har barn under ca 15 år og disse kvinnenenes mødre. På denne måten vil jeg studere hvordan kvinner i disse to generasjonene forholder seg til det å kaste mat – hvilke tanker man gjør seg, men også hvordan man selv håndterer dette i hverdagen. Jeg er spesielt opptatt av om det er forskjeller mellom generasjonene i vaner og holdninger. Det ville være til stor hjelp om jeg få lov til å få en samtale med akkurat deg!

Intervjuet foregår der det måtte passe for deg, enten hjemme hos deg eller et annet sted, og jeg antar at det vil vare omtrent en time. Intervjuet kan foregå på dagtid eller kveldstid, hverdag eller helg. Jeg ønsker å snakke med både deg og din mor/datter, men hver for dere. Intervjuene kan foregå like etter hverandre på samme sted, eller vi kan avtale separate tidspunkt.

Jeg kommer til å forholde meg til etablert forskningsetikk, og prosjektet er tilrådd av Norsk Samfunnsvitenskapelig Datatjeneste. Alle data vil bli behandlet konfidensielt, og du som informant vil være anonym i alle publikasjoner fra datamaterialet. Det vil si at ikke noe av den informasjonen du gir til meg kan spores tilbake til deg. Datamaterialet anonymiseres senest ved prosjektslutt, 31.12.2013, ved at lydopptak, navneliste og bakgrunnsopplysninger slettes/endres på en slik måte at opplysningene ikke kan tilbakeføres til deg som enkeltperson. Du kan når som helst trekke deg fra prosjektet – også etter at intervjuet er gjort. Av praktiske årsaker kommer jeg til å ta opp samtalen på bånd for så å skrive den ut i tekst. Lydopptakene vil bli slettet når de er skrevet ut i tekst. Jeg har også taushetsplikt. Vedlagt finner du en

samtykkeerklæring som du må skrive under for å vise at du har lest og godkjent informasjonen i dette brevet. Denne tar jeg gjerne i mot når vi møtes.

Dersom du har tid og mulighet til å ha en samtale med meg, ta kontakt enten via telefon, melding eller mail, så avtaler vi sted og tid. Ta gjerne også kontakt dersom du har noen spørsmål før du bestemmer deg! Deltakere vil motta en liten gave som takk for hjelpen.

Med vennlig hilsen,

Hege Müller Hval

Masterstudent i sosiologi, NTNU

Telefon:

Mail:

Kontaktperson v/ Bygdeforskning

Forskningsleder Oddveig Storstad

Telefon:

Mail:

Vedlegg 2: Intervjuguide

Introduksjon

- Takk for at du stilte opp, gjentakelse av temaet, hva det skal brukes til
- Anonymitet, taushetsplikt
- Står fritt til å trekke seg når som helst, uten at dette får konsekvenser
- Samtykke til opptak
- Alt klart, noen spørsmål?

Bakgrunnsinformasjon

- Alder
- Utdanning, jobb
- vært hjemmeærende med barn?
- Utdanning, jobb for partner
- Familiesammensetning
- Bolig – hvor, hva slags bolig
- Hvilken kommune
- hvor vokste opp – by eller land?
- Avfallsløsninger – hvilke kildesorteringsordninger har kommunen, har de egen kompost? Bruker husstanden de tilgjengelige løsningene? Hvorfor/hvorfor ikke? Hvordan gjør husstanden det?

Praktisk

- Hvem er det vanligvis som kjøper inn mat?
- Hvem er det som vanligvis lager mat? Hvor ofte lager du og hvor ofte lager partneren din mat? Pleier dere å lage mat sammen? Pleide barna å delta i matlagingen?
- Hvor ofte handler du mat? Hvor ofte handler partneren din mat?
- Pleier du å ha med handleliste på butikken?
- Opplever du mat som dyrt?

Åpent

- Hva tenker du om det å kaste mat?
- Synes du det er problematisk å kaste mat?

- I hvilke tilfeller er det greit å kaste mat?'
- Når er det ikke greit?
- Fakta: det kastes mer mat i dag enn det ble gjort tidligere. Hvorfor tror du det er slik?

Vaner

- Hva gjør du vanligvis med matrester fra middag osv?
- Hva skjedde forrige gang du hadde rester fra middag? Hva var restene?
- I hvilke tilfeller velger du å ikke ta vare på rester etter middagen?
- Hvordan oppbevarer du rester som skal brukes seinere?
- Lager du restemiddager? Tar med rester til lunsj etc?
- Hvilke rester synes du man kan lage noe med senere?
- Hvordan forholder du deg datomerking på mat? (best før, siste forbruksdag?)
- Pleier du å lukte/smake på mat før du kaster den, selv om den har gått ut på dato?
- Hvorfor, hvorfor ikke? Utdypning
- hvilke kriterier skal til for at du (ikke) kaster maten?
- Smaken, redd for bakterier, ikke lyst på, kvalitet
- Hender det at du kaster mat før den har gått ut på dato?
- Hvorfor/hvorfor ikke?
- I hvilke tilfeller ville du kastet noe som ikke hadde gått ut på dato?
- Noen typer mat som går igjen oftere enn andre?
- Hvorfor tror du det er slik?
- Opplever du at du har oversikt over hva som befinner seg i kjøleskap og fryser, og hvordan kvaliteten er på dette?
- Anslag hvor mye mat du kaster
- Tror du dette påvirkes av hvilke avfallsløsninger som er tilgjengelige hos deg?
- oppfatter du at emballasjen på produkter virker inn på deres holdbarhet? kaster du heller mat i åpne forpakninger?

Holdninger

- Mange kaster mat uten å tenke så mye over det. Hvordan er det med deg? Tenker du mye på hvor mye du kaster?
- Opplever du at det er enighet mellom deg og partner (evt andre) på dette området, som i hvilken grad det er greit å kaste? Er dere enige hjemme når mat skal/bør kastes?

- Kjenner du igjen dine egne vaner og holdninger fra dine foreldre? Hvor tror du har fått dine holdninger til mat fra?
- Hva med kunnskap, kommer den fra foreldre? Har du lært noe av dem angående holdbarhet og matbehandling?
- Har du noen minner fra barndommen som gjelder dette? (Hendelser, hva foreldre har sagt/gjort...)
- Har du forsøkt å overføre denne kunnskapen til dine barn?
- Hvordan er dette blitt gjort?
- Kan du huse hvordan du forholdt deg da barna ikke spiste opp maten sin? Eksempler?

Generasjon

- opplever du at dine barn/andre unge har andre holdninger enn deg/din generasjon
- Opplever du at du har endret synspunkt eller vaner på dette området fra da du hadde barn i huset/fra før du fikk barn?
- Opplever du at du deler vanene og holdningene til andre personer i din generasjon?
- Hvorfor/hvorfor ikke
- Hva er likt/annerledes?

Generelt, avslutning

- Hva er typiske middagsretter hos deg?
- Hjemmelaget? Norsk?
- Hvis du har middagsgjester, hva pleier du å servere? Andre ting enn til vanlig? Forskjellig etter hvilke gjester?
- Pleier du å handle mye når mat er på tilbud? 3 for 2 osv

Avslutning

- Har du noen tanker om dette som vi ikke har vært inne på?
- Takk for intervjuet