

Mer enn middag

En kulturhistorisk studie av måltidsmønstre og matvalg

Elizabeth Eva Ingeborg von Hanno Brockfield



Masteroppgave i kulturhistorie, KULH4990

Institutt for kulturstudier og orientalske språk, IKOS

60 studiepoeng

Høsten 2013

Universitetet i Oslo

Forord

En hjertelig takk går til min veileder Liv Emma Thorsen som har gitt meg stor faglig inspirasjon, særdeles gode råd og kritiske innspill mens jeg har holdt på med masteroppgaven. Jeg vil også takke Anders Gustavsson for veiledning og lån av bøker til oppgavens tema.

Takk til Arne for korrekturlesing og gode samtaler til inspirasjon, takk til Silje for gjennomlesing og friskt blikk på oppgaven, og en hjertelig stor, varm takk til Elise for faglig hjelp til oppgaveoppsett og korrektur.

En kjærlig takk går til familien; min bror Johan for sosial støtte og gjennomlesing, og til Erik for støtte og sosialt samvær. Til sist en takk til mine kolleger for inspirasjon til tema mat og landbruk, og takk til mine venner og medstudenter for alle bidrag.

Oppgaven har blitt støttet med stipend av Osloforskning.

Innholdsfortegnelse

Innledning	6
Middag	9
Verdi og tilleggsverdi	10
Miljø.....	10
Oppgavens oppbygging	11
Kapittel 1 Forskningshistorie og teoretiske perspektiver.....	14
Forskningperspektiver fra Lund	14
Norske mat- og måltidsstudier	18
Kapittel 2 Landbrukshistorisk bakgrunn.....	22
Matvareproduksjonens miljøpåvirkning	23
Spesialiseringen i landbruket	26
Økologisk landbruk.....	27
Bærekraftig landbruk - for miljøets beste?	29
Grasrotbevegelser for et bedre klima og miljø	31
Matvarenes opprinnelse	32
Butikkens utvalg og påvirkningskraft	33
Merkenes betydning og kontrollmuligheter.....	33
Avsluttende refleksjon – mer enn mat	37
Kapittel 3 Feltarbeid	38
Presentasjon av informantene	38
Spørreguide	39
Dybdeintervjuer	40
Familieintervju	41
Deltakende observasjon	41
Etablering av kontakt, informantenes samtykke og anonymisering av navn.....	42
Forskerens rolle i felten	43
Avsluttende refleksjoner – erfaringer fra feltarbeidet.....	44
Kapittel 4 Middags- og innkjøpsmønstre.....	46
Variasjoner i middagens ingredienser og ukemenyer	48
Innkjøpsmønstre og matvarene	49
Menyens innhold og begrunnelser for innkjøp.....	51

Helgemiddag og hverdagsmiddag - barnas dager hele uka	53
Middagsrester – svinn?	56
Avsluttende refleksjoner – den vanlige middagen	56
Kapittel 5 Matvalg	58
Tilgjengelighet, pris og kvalitet	59
Økologisk mat og ”miljøpreik”	62
Merker, merkevarer og kildesortering	67
”Sunn” mat.....	69
Avsluttende refleksjoner	71
Kapittel 6 Middagen før og middagen nå	72
Forventninger til middagen og TV-en som selskap	72
Bordvers	74
TV-titting	74
Favorittmat og middagen i barndommen	75
Avsluttende refleksjoner	76
Oppsummering og konklusjon	78
Variasjon og miljø.....	79
Litteraturliste.....	83
Sammendrag	89
Vedlegg	91
Intervjuguide til større feltarbeid	91

Innledning

”Den där förmågan hos en människa: att faktisk förstå sig på det levande, på jord, växter och djur – bondens öga, gröna fingrar – går den att förvärva?”¹

Inspirasjonen til å skrive en masteroppgave om middagsmønstre fikk jeg etter at jeg høsten 2007 bodde i Wisconsin i USA. I en periode jobbet jeg på et kjøkken på en stor gård med lunsjservering, og en dag laget jeg mat sammen med en gruppe 7. klasseelever, som hadde «a day on a farm». Samarbeidet om matlagingen ga meg en virkelig aha-opplevelse: Elevene hjalp mer enn gjerne til, men da de fikk oppgaver av meg – for eksempel å rive gulrøtter på et rivjern, blande salat eller helle over dressing – så det ut som om de ikke hadde tatt i verken råvarer eller redskaper før.

I samtalen med læreren deres i etterkant av matserveringen fortalte jeg om mine observasjoner, og læreren bekreftet inntrykket mitt: Elevene hadde neppe sett en gulrot med jord på før, ei heller brukt et rivjern eller blandet en salat. Læreren fortalte meg også at da hun ved juletid året før hadde invitert alle mødrene i klassen til kakebaking, viste det seg at over halvparten av dem aldri hadde knekt et egg. Mange av barna i dette området vokser opp i hjem uten kjøkken, med kanskje bare en mikrobølgeovn i stuen. De spiser stort sett takeaway-mat eller varmer opp ferdige retter. Møtet med elevene og lærerens fortelling ga meg et nytt perspektiv på hvor ulike matvaner vi kan ha. Det slo meg at det på ingen måte er gitt at alle har kjennskap om veien maten tar fra produksjonen hos bøndene og til middagsfatet vårt.

Tilstandene i Norge – i hvert fall blant familiene jeg besøkte under feltarbeidet og bruker som empirisk materiale i denne oppgaven – er ikke sammenlignbare med hvordan svært mange familier i Milwaukee i Wisconsin har det. Opplevelsene i USA vekket imidlertid en interesse for å studere hvordan matvarer blir brukt, og hvilke verdier som tillegges dem på vei fra jord til bord. Maten vår har blitt dyrket eller produsert av en bonde: et

¹ Müller, Peter og Lars Kjellenberg, ”Bondens öga – ett studiematerial för kunnskap genom innlevelse”, Nordisk Forkningsring för Biodynamisk Odling, baksiden.

samspill av natur og kultur må til for å gi oss mat på bordet. Det er ikke gitt at vi reflekterer over dette når vi er i butikken eller setter oss ned for å spise middag.

Som forbrukere står vi overfor valg i butikken mellom hvilke matvarer vi ønsker å spise. Utvalget i matvarehyllene, kompleksiteten i matdebatter, i presse og tabloider, middagspreik i samtaler med venner, og arv fra barndommen, gir seg til kjenne for oss i hverdagen. Vaner og rutiner hjelper oss ofte til å ta et tilsynelatende enkelt valg. Forutsetningene for valgene er igjen mer eller mindre forutbestemt. Rammeverket er at det faktisk kun er de varene som er i butikkene som er tilgjengelige for oss – med mindre vi bevisst oppsøker andre, gjerne mindre kommersielle, innkjøpskanaler. Hva synes vi egentlig om utviklingen matproduksjonen og distribusjonskanalene har tatt?

I denne oppgaven undersøker jeg hvordan norske familier resonnerer rundt råvarenes ferd fra bondens åker, fjøs og fisketeiner, til tallerkenene våre. Problemstillingen er å studere middagsmåltidet, før deretter å avdekke noen aspekter av hva som gjør at en matvare tillegges verdier utover å være fysisk føde. Dette gjøres ved å løfte frem beskrivelser av middagen og matvalg som informantene har gitt, og belyse disse funnene. I hovedsak ser jeg på tre ulike deler ved middagen som studieobjekt; middagens forløp, miljødiskurs og valg av matvarer, og forholdet mellom forventningene til middagen sett opp mot hvordan middagen faktisk utspiller seg. Rammen for oppgaven er familiers middagsmønstre. Middagsmåltidet er for de fleste familier det måltidet som spises hver dag, og gjerne i fellesskap. Dermed kan familiers middagsmønstre brukes som utgangspunkt for en studie av hvorfor enkelte matvarer havner på middagsbordet, og andre uteblir.

I løpet av høsten og vinteren 2010-2011 gjennomførte jeg dybdeintervjuer med syv familier med til sammen elleve informanter i Oslo. I tillegg til intervjuene var jeg med informantene i butikken og handlet middagsingrediensene. Deretter ble jeg med informantene hjem og laget og spiste middag med dem. Selve middagsmønsteret, og familienes resonnementer rundt måltidet, er altså oppgavens studieobjekt. Å være med i butikken og handle matvarene ga også en god ramme for å bli litt bedre kjent med informantene i forkant av intervjuet.

Til intervjuene ble det brukt en spørreguide som jeg hadde utarbeidet i forkant av feltarbeidet. Metodisk opplevde jeg at intervjusettingen, der jeg var til stede gjennom hele middagsprosessen, ga meg svært verdifulle observasjoner. Informantene ga – i sine egne, trygge hjem – oppriktige svar om sine syn på middagsmåltidet og valget av matvarer. Feltarbeidet resulterte i sammenlignbart materiale, som egner seg for å vise både fellestrekk og nyanser mellom familiene.

Så hva spurte jeg familiene om? Ettermiddagen og kvelden sammen med informantene ble brukt til å spise og til å snakke om ”den vanlige middagen”, valg av matvarer, planlegging, innkjøp – for å nevne noe. Jeg var interessert i å finne ut hvilket forhold familiene hadde til matvarene: Hvordan beskrives matvarene og hvilke verdier tillegges dem? Vi snakket også om hvordan middagen kunne blitt – og én gang kanskje vil bli. Informantene fortalte om middagsmåltidet i sin egen barndom og skildret opplevelser knyttet til mat. Jeg trakk også inn miljøaspekter knyttet til matvarene under intervjuene: Hvilke tanker gjorde familiene seg når jeg spurte om de tenkte på hvordan matvaren var produsert og hvor den kommer fra? På hvilken måte blir miljøhensyn praktisert i daglige middagsrutiner i den enkelte familie? Hvordan forholder informantene seg til kontroll og verdimerkene som pryder flere og flere matvarer i dagens butikker?



2

² På melkekartongen ser vi Ø-merket, det relativt nye merket Nyt Norge og Nøkkelhullmerket.

Det historiske og det teoretiske grunnlaget for oppgaven er hovedsakelig norsk og nordisk forskning på middagsmåltidet og matproduksjon. Hovedsakelig bruker jeg etnologisk, kulturhistorisk og sosiologisk forskning. I oppgaven blir begreper som *miljø* og *miljøbevissthet* brukt. Det er ingen ubestridt konsensus om hva som er miljøvennlig i samfunnet i dag. Mange vil likevel være enige om at det å minimere bruken av sprøytemidler, ha god dyrevelferd og redusere CO2-utslipp vil være bedre for miljøet enn omvendt. Det er ikke innenfor denne oppgavens rammer å rangere matvarebruk eller matvaner etter hvor miljøvennlige de er. Ambisjonen er heller å synliggjøre informantenes *egne* refleksjoner og intensjoner knyttet til miljøbegrepet. Dette gir grunnlag for å diskutere matvarene som benyttes som ingredienser i middagen, og hvordan de er produsert. Begrepene «middag», «verdi/tilleggsverdi» og «miljø» er mangetydige, og jeg vil nå definere begrepenes betydning i denne oppgavens sammenheng.

Middag

Middag er en måltidsbetegnelse som har forandret meningsinnhold over tid, samtidig som det heller ikke i dag er gitt at begrepet forstås likt av alle. På slutten av 1800-tallet var ”eta til middags” et måltid man spiste kort tid etter middagstid (midt på dagen), det vil si ”i begynnelsen av middagsstunden omtrent klokken 3.”³ Hva en familie legger i begrepet *middag* i dag varierer, men stort sett er en fellesnevner at maten skal være varm og at måltidet skal spises en gang mellom 16.00 og 18.00.⁴ Hos familiene jeg besøkte under feltarbeidet var middagen deres felles samlingspunktet i løpet av dagen. Frokost spiste de ofte hver for seg, i barnehagen eller på jobben, mens middagen var som regel i fellesskap, og gjerne rundt spisebordet. For de fleste av informantene var middagen altså en viktig del av familielivet, slik som for svært mange andre familier. Middag skal spises, selv om det ikke nødvendigvis er gitt eksakt tid eller hvordan føden inntas, eller hva som spises.

³ Bugge, Annechen Bahr, *Å spise middag: En matsosiologisk analyse*, Trondheim: Tapir, 2006, 19.

⁴ Ibid, 13.

Verdi og tilleggsverdi

Utgangspunktet i denne studien er at matvarer og middagsmåltidet er mer enn ren energi for mennesket. Jeg bruker begrepene *verdi* og *tilleggsverdi* for å synliggjøre at middagen dekker flere behov enn kun det ernæringsmessige. En kan jo spørre seg om ikke dette er en selvfølgelighet: at middagen ikke kun består av inntak av næring. Men som kulturhistoriker ønsker jeg å studere nettopp de kulturelle sammenhengene som middagen består av. I tillegg studerer jeg matvarenes miljømessige tilleggsverdier. På den ene siden får jeg ved å studere nettopp middagen, med middagsmønstret som utgangspunkt, sett på hvordan sosiale relasjoner og påvirkning fra kulturelle sammenhenger blir beskrevet av informantene. Ved å studere middagsmønstret fremkommer det hvilke aspekter ved middagsmåltidet som familien tillegger verdi. På den andre siden har informantene også beskrevet matvarene de benytter seg av i middagen i en kontekst der de selv rangerer matvarene basert på ulike verdsett. De beskriver matvarene som riktige eller feil, gode eller vonde og så videre – gjennom opplevelsen av maten som spises gis matvarene en tilleggsverdi. Beskrivelsene av matvarene plasseres også i en miljømessig kontekst: matvarens miljømessige verdi og informantenes tanker omkring landbruk og matproduksjon bidrar til å berike studien med ytterligere tilleggsverdi.

Miljø

Miljøproblematikk knyttet til matproduksjon er en sentral del av studien. Begrepet *miljø* brukes i dag i en rekke ulike kontekster. Begrepet kan beskrive et sosialt eller kulturelt miljø, for eksempel arbeidsmiljø eller bymiljø. I denne oppgaven forstås *miljø* imidlertid slik det i bred forstand brukes på en rekke fagområder og diskurser: klimadebatt, forurensning av luft, jord, vann og økosystemer, kildesortering og resirkulering, kort- og langreist mat, konvensjonelt kontra økologisk landbruk, norsk mat, vegetarmat og dyrevelferd, rene råvarer versus helfabrikata⁵, spising av rester, pris og emballasje. *Miljø* blir på både engelsk og fransk oversatt med begrepet *environment*, som også betyr omgivelse – og felles for de ulike fagområdene som bruker begrepet *miljø*, er at de bruker det om ytre omstendigheter eller livsvilkår for én eller flere organismer. Begrepet *miljø*

⁵ Helfabrikata: matretter som kjøpes ferdige i butikken, er laget av en fabrikk som har fremstilt det industrielt, for salg eller eget bruk: <http://www.nofima.no/filearchive/hva-i-all-verden-er-helfabrikata-040209.pdf>, 31.07.13.

sees som regel i sammenheng med andre ord; miljøvennlig, miljøvern, miljøkvalitet, arbeidsmiljø og så videre. I denne oppgaven brukes begrepet slik det forstås innen fagterminologien natur- og miljøvern⁶, og hovedsakelig knyttet opp mot matproduksjon.

Det er en målsetting at miljøbegrepet i denne oppgaven forstås på samme måte som i nasjonale og internasjonale *miljødebatter*. Da jeg snakket med informantene om *miljø*, så etterstrebet jeg at meningsinnholdet var det samme for informantene som når de i det daglige tok stilling til miljøspørsmål – bevisst eller ubevisst – når de planlegger, tilbereder og spiser middag.

Miljøspørsmål har blitt en sentral del av nordmenns hverdag. Debatter dukker opp i livsstils- og matprogrammer, reklame, ukeblader, på Internett og på andre arenaer hvor vi stadig blir eksponert for ulike måter å leve «riktig».

Oppgavens oppbygging

Oppgavens tema og problemstilling har nå blitt introdusert, i tillegg er en begrepsavklaring av hvordan *middag*, *verdi* og *miljø* vil bli brukt i oppgaven blitt presentert. Oppgaven har som mål å tolke og fortolke det informantene har beskrevet i intervjuene, og den kan derfor beskrives som en studie og ikke som en analyse.

I 1. og 2. kapittel gir jeg en gjennomgang av relevant forskning og teoretiske perspektiver.

I 3. kapittel presenteres informantene, og jeg beskriver feltarbeidet som metodisk grep for oppgaven.

4. kapittel starter med en beskrivelse av måltidsmønstrene i informantenes familier. I kapittelet gir jeg et innblikk i hvordan middagen utspiller seg hos informantene jeg har intervjuet. I dialogen vi hadde under intervjuene foreligger hver informants tanker om, og hver husstands beskrivelse av, måltidsmønstre.

⁶ http://snl.no/natur-_og_milj%C3%B8vern, 12.2.13.

5. kapittel omhandler det informantene forteller om matvarevalg. I kapittelet synliggjøres informantenes tanker omkring miljø knyttet til matvare- og råvarevalg. Spesielt blir økologisk mat og informantenes forhold til Debios Ø-merke⁷ diskutert.

I 6. kapittel studerer jeg informantenes forventninger til middagen. Informantene gir bilder og minner fra deres egne barndoms middagssituasjoner. Dette gir oppgaven perspektiver og kontekst til de tankene informantene har om deres faktiske middagssituasjon i dag.

I avslutningen redegjøres det for funnene som er kommet frem av studien, og oppgaven avsluttes.

⁷ Ø-merket vil forklares på side 30 og 31 i denne oppgaven.

Kapittel 1 Forskningshistorie og teoretiske perspektiver

”Etnologene oppfatter kultur og samfunn som et hele, mens i samfunnsvitenskapene, spesielt i sosiologi skilles det klart mellom kultur og samfunn.”⁸

Kulturhistorikere stiller ofte spørsmål ved dagligdagse gjøremål som ”hvermann” ser på som et naturlig gjøremål i hverdagen. Middagen er en slik daglig ”normal” hendelse for mange, men måten familiene spiser middag på er jo ikke styrt av noen naturlov. Nettopp derfor er middagen og matvarevalg et spennende tema for en kulturhistorisk studie.

Maten virker på oss mennesker både fysisk og mentalt. Selve matvaren er bare en del av et analytisk objekt. Familiens valg av butikk, valg av matvarer, og spising av maten hjemme rundt kjøkkenbordet er i oppgaven empiriske objekter. Mennesket er avhengig av mat som næring, samtidig som det ligger en rekke kulturelle og identitetsskapende verdier i mat. For å trekke ut familiens meningsdannelse vedrørende miljøbevissthet, brukes middagen for å se på hverdagslige rutiner.

Forskningsfeltet jeg skal presentere videre, omhandler i all hovedsak mat- og måltidsstudier, og bygger på humanistisk og samfunnsvitenskapelig tverrfaglig forskning. Jeg presenterer både tidligere forskning og ulike teoretiske perspektiver.

Forskningsperspektiver fra Lund

I Folklivsarkivet i Lund finnes en viktig kilde for kulturhistorisk forskning på mat. Som en følge av den etnologiske matkonferansen i Lund i 1970, ble en internasjonal forskningsgruppe, *The International Ethnological Food Research Group*⁹ etablert. 24 år senere startet gruppen samarbeid med SIEF, International Society for Ethnology and Folklore, hvor målet har vært å formidle kulturhistorisk forskning på mat.

⁸ Pedersen, Ragnar, ”Etnologiske perspektiver på sosialiseringprosessen” i *Dugnad. Tidsskrift for etnologi* (2-3): 1999 ss. 63-85, s. 67.

⁹ <http://www.siefhome.org/wg/fr/index.shtml>, 31.07.13.

I tilknytning til forskermiljøet i Lund er det to hovedbøker som jeg refererer til i oppgaven; *Mera än Mat*¹⁰ og *Mat och Måltid*¹¹. Begge bøkene har vært sentrale og viktige for oppgaven, og jeg vil nå presentere bøkene og skissere hovedtrekkene.

Anders Salomonsson, redaktør og ”huvudman för projektet”¹² og Nils-Arvid Bringéus ga i 1987 ut boken *Mera än Mat*. Salomonsson og Bringéus har begge vært sentrale i arbeidet for å fremme etnologisk forskning på mat i tilknytning til Folklivsarkivet i Lund. Bokens tittel er treffende for bokens tema, der artiklene berører matens betydning i tid og rom. Målet med boken er å søke etter komplekse kulturelle sammenhenger knyttet til mat og måltid.¹³ ”Maten är mer än kolhydrater, protein och kalorier, brukar man säga och menar därmed att den också innehåller värderingar och markeringar som vittnesbörd om ekonomiska förhållanden, sociala relationer, nyhets-spridning och kommunikation.”¹⁴ Salomonsson beskriver i sitatet over matens kulturelle og sosiale rolle. Maten blir tillagt status og verdsett som knytter maten til mer enn næring.

Det er over 20 år siden *Mera än Mat* kom ut, men metodene som da ble brukt for kulturhistorisk forskning på mat og måltidsvaner, følger samme prinsipper som kulturhistorisk forskning i dag. Funnene som beskrives og historiene som blir fortalt i *Mera än Mat* er fortsatt svært aktuelle. Kulturhistorisk forskning med mat som empiri gir forskeren mulighet til å studere flere innfallsvinkler som er tilknyttet temaet. I *Mera än Mat* er makt, etnisk identitet, religion og helse presentert som deler av kulturen som kan knyttes til mat og måltider. I boken beskrives blant annet den svenske utviklingen av miljøvennlig landbruk, som oppstod som en motreaksjon til det konvensjonelle landbruket. Norge og Sverige har flere likhetstrekk i denne prosessen, noe jeg beskriver nærmere i denne studien. I *Mera än Mat* presenteres også forbrukerens forhold til mat og valg av matvarer som uttrykk for politisk tilhørighet eller iscenesettelse av seg selv.

¹⁰ Salomonsson, Anders (Red.), *Mera än Mat*, Lund: Carlsson Bokförlag, 1987.

¹¹ Bringéus, Nils-Arvid, *Mat och Måltid*, Stockholm: Carlsson Bokförlag, 1988.

¹² Salomonsson, *Mera än Mat*, förord.

¹³ Ibid, 10.

¹⁴ Ibid, 14.

For å beskrive middagens kompleksitet, bruker jeg professor i etnologi Nils-Arvid Bringéus' fremstilling av mat- og måltidsvaner. Bringéus har studert mat- og måltidsvaner i flere år og i mange omganger. I boken *Mat och Måltid* (1988) studerer Bringéus blant annet matvaner som kulturelle ytringer. Han forklarer dette ved å dele måltidsmønsteret opp i fire deler; *behov, spisbarhet, tilgjengelighet* og *påvirkning*. I denne studien blir informantenes tanker og ytringer om middagen satt inn i deler av Bringéus' rammeverk for måltidsmønsteret. Bringéus' inndeling av måltidsmønsteret viser at ulike lag preger måten vi spiser på. Vi har kulturelle og ideologiske holdninger knyttet til trender eller religion, vi blir påvirket av ytre omstendigheter som reklame og debatter i media, og butikkenes utvalg bestemmer i stor grad hva det er som havner på tallerkenene våre.

Det er altså komplekse årsaker til at vi velger de matvarene vi velger, og spiser slik vi gjør. I et kulturhistorisk perspektiv er middagen en del av et samspill mellom tid, rom og det sosiale miljøet.¹⁵ Jeg har brukt Bringéus' inndeling av kostvaner som verktøy for å studere informantenes middagsmønstre, og for å se nærmere på sammenhengen mellom maten og miljøet. Jeg vil nå presentere Bringéus' inndeling.

1. *Behovet* mennesket har for mat er der hele tiden. Sulten dukker opp regelmessig, og vi trenger å ta til oss næring for å bygge oss opp og for å kunne yte maksimalt.

2. *Spisbarhet*, altså hvilke matvarer vi velger å spise, mener Bringéus blir bestemt av tre ulike faktorer; tradisjon, teknologi og ideologi. Svaret på spørsmålet om hva og hvordan vi spiser som vi gjør, kan vi nærme oss om vi studerer vanene våre og det som er selvfølgelig for oss, mener han. Å se på tradisjon gir oss muligheten til å skille mellom mat som er helt selvfølgelig for oss å spise, og mat som vi av ulike grunner ikke spiser i det hele tatt. Matvanene deler vi gjerne med samfunnet vi bor i, og vanene er en del av vår kulturarv. Samtidig kan selvfølgelige vaner i én familie være utenkelige i en annen, også innenfor samme kultur.

¹⁵Bringéus, *Mat och måltid*, 11.

Teknologi trekkes frem som et av de viktige elementene som gjennom tidene har påvirket og fortsatt påvirker hva vi spiser. Fangstredskaper, nyvinninger i jordbruket og industriløsninger, sammen med de ulike foredlingsmetodene vi benytter oss av, bygger grunnlaget for hvilke matvarer som er tilgjengelige for oss. I tillegg til tradisjon og teknologi, trekker Bringéus frem ideologi som en tredje faktor som påvirker det vi spiser. For eksempel globalisering og innvandring bringer med seg ideologiske matvalg; helsekosttrender kan også ha ideologisk forankring. Ideologien sier ikke noe om hva som er spisbart og hva som ikke er det, men hva som er rent eller urent, eller sunt eller ikke sunt.

3. Matvanene bestemmes også av *tilgjengeligheten* på matvarene. Tilgjengeligheten er den tredje kulturelle ytringen som Bringéus deler måltidsmønstrene inn i. Og videre deler han matvarenes tilgjengelighet inn i tre barrierer; avstand, økonomi og reguleringer. ”Den svenska nykterhetspolitikken visar hur både avstånd, ekonomi och reglering använts som instrument för att åstadkomma förändringar i konsumtionsmönstret.”¹⁶ Distribusjon, import og eksport, politikk og forbrukermønstre er altså med på å bestemme hva det er vi ser på som ”normal” mat i dag. Spesielt med tanke på hvor maten skal komme ifra. Utenlandsk melk drikker vi ikke i Norge, men kjøttet du kjøper på butikken kan ha opprinnelse fra et annet land.

4. Som konsumenter blir vi hele tiden *påvirket* fra ulikt hold. Bringéus påpeker at det er flere faktorer som påvirker oss og fungerer som et slags sorteringssystem. Produsenter og grossister påvirker oss gjennom ulike kanaler. Vi spiser det som er mulig å kjøpe, og utvalget av råvarer bestemmes ut fra hvor vi bor eller hvilken butikk vi går til. Kokker, kokebøker, skolekjøkken, matpakker og institusjonsmat preger hele samfunnets matvaner. Storkjøkkenene skal levere store mengder mat innenfor tydelige økonomiske rammer, samtidig som maten skal være næringsrik. *Kostpropaganda* kaller Bringéus den stadige merkantile påvirkningen som møter oss hver dag i alle ulike medier. Det er i stadig større grad de store bedriftene, både internasjonale og nasjonale, som bestemmer hvilke matvarer som blir tilgjengelige for oss. Som uunnværlig hjelp i denne

¹⁶ Ibid, 18.

maktkampen er det velutviklede distribusjonsnettets en tredje essensiell del som påvirker matkulturen.

Norske mat- og måltidsstudier

I 2012 leverte Linda Luna sin masteroppgave i Kulturhistorie, ”Vi som går kjøkkenveien”, en smak av det flerkulturelle kjøkken på Romsås. Luna har blant annet undersøkt hvordan matlagingen bidrar til opprettholdelsen av egen kultur: ”Gjennom denne kjøkkenpraksisen har informantene tatt med seg en bit av egen kultur inn på sine kjøkken på Romsås”¹⁷ Luna hevder at det i dag ikke er å forvente av forbrukerne at de vet hvordan matvarer egentlig skal smake, når de industrielle matvareprodusentene allerede har satt en standardsmak på retten.¹⁸

En norsk etnolog som har studert flere sider ved norsk matkultur er Ragnar Pedersen. I 1947 kom han med avhandlingen ”Seterbruket på Hedmarken. Fra system til oppløsning”, der han tar for seg prosessen da det tradisjonelle seterbruket i bygdene øst for Mjøsa ble lagt ned i tiden 1800-1930.¹⁹ Pedersen beskriver hvordan seterbrukene og utmarksbeitene var en avgjørende ressurs for bøndene. Etter hvert ble det mer lønnsomt for bøndene å føre intensivt hele året, hjemme på gården. Pedersen mener at endringene i bruk av seteren kom på grunn av nye målsettinger og andre verdier.²⁰

Høsten 2001 holdt Vestnorsk kulturakademi konferanse for ”folk med særskild interesse for matkultur”²¹. Og i 2002 ga Kulturrådet ut en artikkelsamling som bygget på denne konferansen. En av artiklene var ”Måltidet som sosial institusjon – endringer gjennom 100 år” av etnolog Elbjørg Fossgard. Artikkelen handler om maten som viktig sosial markør, og måltidets endring gjennom de siste hundre årene i Norge. Fossgard avslutter artikkelen med: ”Det blir spådd at vi kjem til å ete meir såkalla tradisjonsmat”, fordi den

¹⁷ Luna-Ruud, Linda, *Vi som går Kjøkkenveien. En smak av det flerkulturelle kjøkken på Romsås*, Masteroppgave i Kulturhistorie, Oslo: Universitetet i Oslo, Vår 2012, 93.

¹⁸ Ibid, 95.

¹⁹ Pedersen, Ragnar, *Seterbruket på Hedmarken. Fra system til oppløsning*, Gjøvik: Hedmarksmuseet og domkirkeodden, 1974.

²⁰ Ibid, 197.

²¹ Fossgard, Elbjørg (ed): *Nye og tradisjonelle trekk i nordisk matkultur*, Voss: Vestnorsk kulturakademi, 2005, Forord.

gir opplevning av nærheit til fortida og historia. Det skal vere ei opplevning både å kjøpe og ete maten”.²²

Den norske etnologen Inger Johanne Lyngø har studert måltider og mat. Lyngø har skrevet doktoravhandlingen ”Vitaminer! Kultur og vitenskap i mellomkrigstidens kostholdspropaganda” (2003). Lyngø åpner avhandlingen med å presentere mat fra et kulturelt ståsted, og henter også inspirasjon fra *Mera än Mat*: ”Mat er ikke bare næring og ernæring. Fra et kulturelt ståsted er det de symbolske sidene ved maten som har stått i fokus. Det vil si at mat har blitt studert som mer enn mat.”²³ I avhandlingen hennes stilles spørsmål som ”Hva skjedde da vitaminene fikk navn i 1912?” og ”Hva slags konsekvenser fikk den nye kunnskapen for dagliglivets tenkning og handling?” Lyngø viser at mat og sunnhet ble koblet sammen på nye måter. Med den nye kunnskapen om næringsinnholdet i de ulike matvarene ble fokus flyttet fra mannen og til barna, og fra kokt til rå mat. ”Oslofrokosten” ble innført i Oslo-skolen i 1932.²⁴ Tanken bak innføringen var at om skolebarna fikk ett måltid med næringsrik mat om dagen, kunne resten av måltidene variere. Barnet kom altså i sentrum da vitaminene ble en del av allmennkunnskapen. At kosthold kunne være med å bygge helsen var helt nye tanker, og frokosten var plutselig dagens viktigste måltid.²⁵ Kunnskapen om vitaminene ble spredt gjennom kostholdsopplysning, med den nyste forskningen om ernæring som grunnlag. Lyngø og hennes avhandling har bidratt med inspirasjon til denne oppgaven.

Middagsmåltidet er en del av en daglig rutine. SIFO-rapporten ”Det norske måltidsmønstre – ideal og praksis” av Annechen Bugge og Runar Døving fra 2000 viser at par og barnefamilier spiser middag hyppigst, opp mot 99 prosent av alle barnefamilier spiser middag tre ganger i uken eller mer.²⁶ I intervjuene Bugge gjennomførte i tilknytning til sin bok *Middagen – en matsosiologisk analyse*, kommer det frem at svaret på hvorfor familiene spiser middag, er at det er en rutine eller vane. Rutiner og vaner

²² Ibid, 139.

²³ Lyngø, Inger Johanne, *Vitaminer! Kultur og vitenskap i mellomkrigstidens kostholdspropaganda*, Faculty of Arts, Oslo: Universitetet i Oslo, 2003, 7.

²⁴ <http://www.hf.uio.no/forskning/aktuelt/arrangementer/disputaser/arkiv/dok-disp/d-navn/lyngo.htm>, 25.05.13.

²⁵ Lyngø, *Vitaminer! Kultur og vitenskap i mellomkrigstidens kostholdspropaganda*, 282.

²⁶ Bugge, Annechen og Runar Døving, ”Det norske måltidsmønstre – ideal og praksis”: 2000, 110 og 119.

innebærer ikke refleksjon over hvorfor handlingen utføres. Knyttes flere verdier til middagen, for eksempel det sosiale, det kulturelle og det emosjonelle, mener Bugge at middagen er et komplekst ritual vi utfører hver dag.²⁷ Bugge og Døvigs undersøkelse har vært til stor nytte for denne studien. SIFO-rapporten ”Det norske måltidsmønstrer – ideal og praksis” var til inspirasjon i forkant av møtet med informantene.

Bugges bok *Å spise middag – en matsosiologisk analyse* har vært svært sentral i arbeidet med masteroppgaven. Jeg bruker hennes funn både som verktøy i studien, og som sammenlignbart materiale med feltarbeidet jeg gjennomførte. Bugge baserer undersøkelsen i hovedsak på intervjuer med kvinner der middagen med råvarevalg, normer og regler, bespisningstidspunkt og menyvalg er tema. Bugge har gjort en kvalitativ analyse av kvinners middagsvaner i form av intervjuer, og baserer studiene på variabler som kjønn, alder og sosial klasse.²⁸ Bugge viser hvordan forventningene kvinnene har til middagsmåltidet kommer til uttrykk i hverdagens rituelle handlinger.²⁹ Middagen beskrives som en betydningsfull rituell handling: ”Bruken av begrepet ritual gjør det mulig å analysere mange sider ved måltidet; det vil si alle de symbolske meningene som ligger i både måltidets form og innhold”³⁰. Ved siden av at middagen består av ulike rutiner, er for eksempel faste plasser, eller det at middagsmaten skal bestå av i alle fall én varm komponent, en vanlig del av middagsmåltidet. Middagen består av en rekke symbolske verdier, som Bugge beskriver som rituelle handlinger. Foreldres formidling av bordmanerer til barna er et eksempel på symbolske verdier, som blir til rituelle handlinger i samspillet med de rutinene som er knyttet til måltidet.

I 4. kapittel bruker jeg Bugges inndeling av middagsmønstre som utgangspunkt, der jeg skriver om samme tema. Et mål med masteroppgaven har vært å gi ulike bilder av hvordan måltidsmønstre forløper seg, og finne særegenheter i hver enkelt familie, og beskrive funnene jeg kan trekke ut fra dette. Informantenes forhold til miljøtanker knyttet til matvarer, har ikke hatt en sentral plass hos Bugge.

²⁷ Bugge, *Å spise middag: En matsosiologisk analyse*, 11.

²⁸ *Ibid*, 283.

²⁹ *Ibid*, forordet.

³⁰ *Ibid*, 12.

Kapittel 2 Landbrukshistorisk bakgrunn

På hvilken måte er mat mer enn mat? Kan matens verdi henge sammen med matens produksjonsmetoder? Maten har gjennom ulike historiske prosesser fått sine tilleggsverdier. I dette kapitlet vil jeg først skissere den historiske utviklingen til begrepene *økologisk* og *bærekraftig*. Senere vil jeg knytte begrepene til de verdiene informantene legger i de ulike matvarene. Jeg vil redegjøre for matens miljøpåvirkning både gjennom produksjon og konsumpsjon. I all hovedsak vil jeg ta for meg utviklingen av det økologiske landbruket i Norge og innføring av Demeter- og Debio-sertifisering. I tillegg beskriver jeg kort andre merker vi snakket om i intervjuene: miljømerker som Svanemerket og Miljøfyrtårn, det etiske merket Fair Trade og ”sunnhetsmerket” Nøkkelhullet. Opprinnelsesmerket Nytt Norge ble nevnt så vidt i et av intervjuene, men dette var akkurat lansert da intervjuene ble gjennomført, og det blir derfor kun kort beskrevet her.

Jeg redegjør for prosesser som blant annet har frembrakt merking av varer slik vi finner dem i butikken i dag. Merkingen er tilleggsinformasjon til matvarene som informantene forholder seg til når de handler inn til middagsmåltider. Hvorfor og hvordan har vi fått ulik synlig merking på matvarene? Hvilke organer er det som styrer og kontrollerer matvarenes vei fra produksjon til matvareforretning? Med utgangspunkt i spørreguiden og intervjuene jeg har gjort, og ut fra hvilke temaer som har dukket opp underveis i samtalene, har jeg valgt å lage en historisk gjennomgang av disse temaene som en ramme for det som kan kalles middagens miljømessige tilleggsverdier. Dette kapitlet er i all hovedsak skrevet etter at intervjuene med informantene ble gjort. Eksemplene som brukes for å beskrive utviklingen av landbruket og de kontekstene jeg mener er viktige å ha med i oppgaven, er preget av at kapitlet er formet etter at intervjuene var gjennomført. Både for å belyse hva familiene snakker om i tilknytning til valg av ulike matvarer, og for å kunne beskrive og tolke det som blir sagt, er det historiske bildet jeg beskriver i dette kapitlet sentralt.

Matvareproduksjonens miljøpåvirkning

Alla som medvetet håller sig till vad vi kan kalla alternativ kost (dvs. mer av eller enbart vegetabiliska livsmedel, helst ”giftfritt” odlade) inte gjør det enbart för sin helsas skull. Också andra argument än önskan att hålla sig frisk ligger altså bakom det ökade intresset för den alternativa kosten i synnerhet.³¹

Dette skriver Salomonsson i kapitlet ”Det vegetariske alternativet” i boken *Mera än Mat. Alternativ kost* beskrives på slutten av 1980-tallet da boken kom ut, som mat som kun en viss gruppe forbrukere spiste. Salomonsson kaller den heterogene bevegelsen for *friskvågen*.³² I dag er matvarene og verdiene som tidligere ble knyttet til blant annet helsekostsektoren blitt mer allmenne. Typiske helsekostvarer var for eksempel økologisk mat, som i dag er mer vanlig å se i dagligvarebutikker. Diskusjoner om matvarenes miljøpåvirkning er en sentral del av landbrukspolitikken. Begrepene som klimavennlig, miljøvennlig eller bærekraftig mat er i dag oftere presentert i mediebildet.

Internasjonal og nasjonal miljødebatt er både politisk og aktivistisk. Miljødebatten foregår blant forskere, politikere og i grasrotbevegelser – gjerne i skjæringspunktet mellom de tre gruppene. Det norske landbrukets deling av konvensjonell og økologisk jordbruk på 1980-tallet er for eksempel en sentral del av dagens miljødebatter. Debatten rundt miljø er svært omfattende, og den globale situasjonen hva gjelder tilgjengelighet på matvarer og matsikkerhet som vi står overfor, er alvorlig og kompleks.

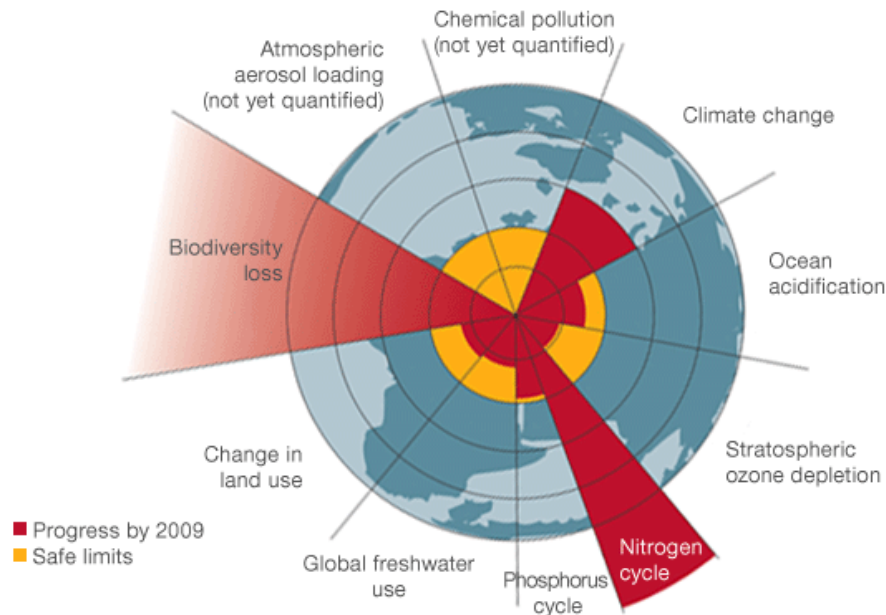
I løpet av de siste årene har det blitt avdekket forskningsresultater som tilsier at det konvensjonelle og industrialiserte landbruket står for en stor del av dagens klimautslipp. Stockholm Resilience Center, med den svenske miljøforskeren Johan Rockström i spissen, lanserte i 2009 modellen Planetary Boundaries; jordens tålegrense.³³ En gruppe på 28 internasjonale og anerkjente forskere identifiserte og kvantifiserte planetens tålegrenser. Bærekraftig utvikling av menneskeheten vil si at vi skal fortsette å utvikle oss og trives i generasjoner framover. Forskerteamet fant ut at hvis grensene overskrides kan det generere plutselige eller irreversible endringer i miljøet. Modellen under viser

³¹ Ibid, 97.

³² Ibid, 96.

³³ <http://www.stockholmresilience.org/21/research/research-programmes/planetary-boundaries/planetary-boundaries/about-the-research.html>, 8.2.13.

hvordan forskerne ved Stockholm Resilience Center mener at vi har overskredet jordens tålegrense til det irreversible på tre områder: Klimaforandringer, nitrogenutslipp, og biologisk mangfold.

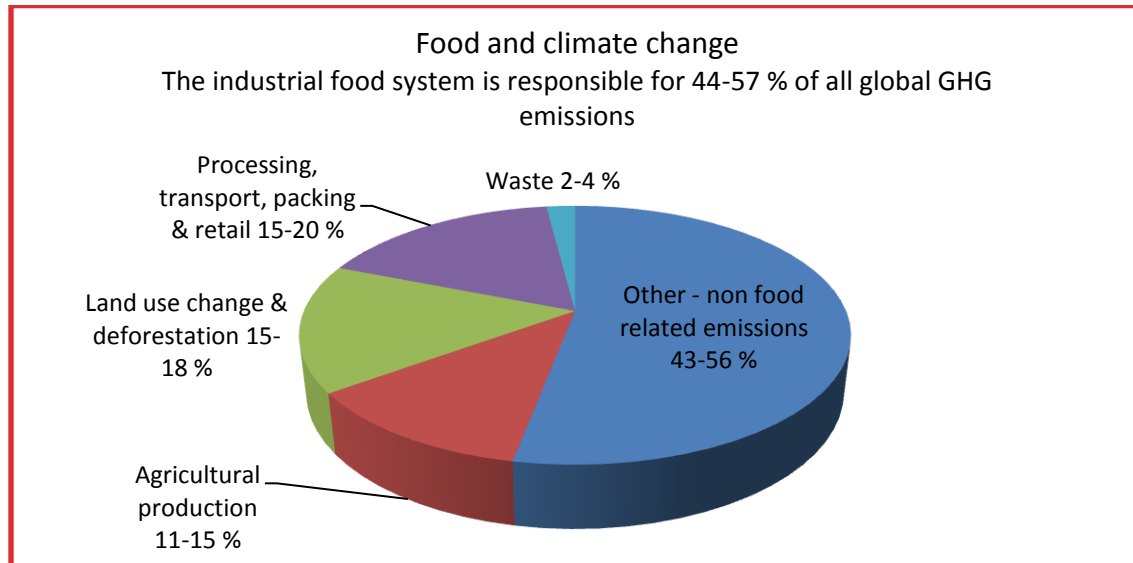


Rockström mener at det industrielle og konvensjonelle jordbruket er en av årsakene til at jordens tålegrense er overbelastet på flere områder. Arthur Granstedt, doktor og docent i agronomi ved Södertörns högskola i Sverige, skriver i boken *Morgondagens jordbruk med fokus på Östersjön* at verdens energisystemer og jordbruksmetoder må endres før at økosystemene skal komme tilbake i balanse. Granstedt viser også til modellen over og skriver: ”Förlust av biologisk mangfold, utslipp av reaktivt kväve och utslipp av klimagasser är de områden där vi redan nu överskrider gränserna för vad jorden tål.”³⁴ Samme funn finnes i rapporten *Sustainable Farming Can Cost-effectively Cool down the Earth* fra september 2011, der FAO, FN’s organisasjon for ernæring og jordbruk, viser at 44-57 prosent av drivhusgassutslippene kommer fra det industrielle landbruket.³⁵

³⁴ Granstedt, Arthur, *Morgondagens jordbruk med fokus på Östersjön*, Trosa: Trosa Tryckeri, 2012, 23.

³⁵ http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/sustainability/Presentations/Hoffmann.pdf, 11.2.13.

Rapporten viser samtidig at den industrielle landbrukssektoren utgjør kun 30 prosent av alt landbruk i verden. Se modellen under:



De skremmende og alvorlige signalene fra forskningen viser også til mulige løsninger for problemene. Landbruket har allerede flere løsninger klare for å redusere utslippene. For eksempel vil utslippene kunne reduseres ved å snu landbrukspraksisen mot et landbruk basert på kretsløpsprinsipper³⁶ forenet med dagens tekniske nyvinninger.³⁷ Granstedt mener at dette er en løsning for at landbruket kan være med å bidra til en positiv endring.³⁸ I dag er det industrielle landbruket estimert til å produsere ca. 30 prosent av dagens matproduksjon.

Internasjonal politikk og forskning viser altså at miljøspørsmål kan knyttes sammen med vårt forbruk av mat. Samtidig er det vi kjøper inn og spiser (eller kaster), og som gir store deler av verdens klimautslipp, sjelden med i miljø- eller klimadebatter. Dette kommer også frem i noen av intervjuene jeg har gjort med informantene: utslippene kan reduseres ved å endre spisevanene og matvarebruk.

³⁶ Granstedt, *Morgendagens jordbruk med fokus på Österjön*, 8-29.

³⁷ http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/sustainability/Presentations/Hoffmann.pdf, 8.2.13.

³⁸ Granstedt, *Morgendagens jordbruk med fokus på Österjön*, 74-78 og 87-88.

Spesialiseringen i landbruket

Landbruket er næringen som produserer mat slik at vi kan kjøpe matvarer til middagen vår. Det er til syvende og sist stort sett bonden vi må takke for at vi som bor i byene kan få mat på bordet hver dag, og at vi kan ha ulike retter og menyer å meske oss med. Jeg vil videre skissere utviklingen av økologisk landbruk: et landbruk som blant annet er bygget på prinsipper om kretsløpsbasert produksjon.

I løpet av 1900-tallet gikk landbruket i Norge igjennom store strukturelle og kulturelle endringer. På begynnelsen av 1900-tallet ble kunstgjødselen oppfunnet. På midten av 1900-tallet begynte bøndene å ta i bruk kunstgjødsel for fullt, og etter hvert også plantervernmidler. Det tradisjonelle jordbruket, med naturgjødsel og vekstskifte, ble sakte men sikkert byttet ut med monokulturer og dyrehold og korn- eller grønnsaksproduksjon ble dyrket i egne regioner.³⁹ Fra 1960-tallet ble spesialiseringen i landbruket, også kalt ”kanaliserings- eller distriktpolitikken”, innført i Norge.

Kanaliseringsvedtaket i 1959 ga klare signaler om at politikerne ønsket en spesialisering av jordbruksproduksjonen. Flatbygdene skulle dyrke korn, og melkeproduksjonen skulle konsentreres i distrikter der forholdene for kornproduksjon var dårlige, særlig fjord- og fjellbygdene. Utviklingen mot «melkebønder» og «kornbønder» ble styrt gjennom prispolitikken. Vedtaket om vektlegging av korndyrkingen på flatbygdene førte til store konsekvenser for Romerike. Store områder som tidligere hadde vært brukt til beite og eng, måtte nå legges om og tilpasses den moderne, høymekaniserte korndyrkingen.⁴⁰

Norges politiske oppfatning var at spesialisering av landbruket var den mest effektive modellen. Samtidig som Norge ble delt inn i ulike landbrukssoner, begynte motbevegelsen til dette monokulturelle landbruket å vokse. ”Med lanseringen av distriktpolitikken rundt 1960 viste regjeringa tydeleg at det var statleg tilrettelagd industrireising og ikkje jordbruket som skulle redde småbrukarane og sysselsettinga i bygdene.”⁴¹ Europeiske og nordiske strømninger førte til at det også i Norge ble fokus på bærekraftig mat og matproduksjon. Motbevegelsen mot det monokulturelle landbruket,

³⁹ Granstedt, *Morgendagens jordbruk med fokus på Österjön*, 45.

⁴⁰ <http://www.akersmus.no/gamlelvam/?mid=502&pid=2423>, 8.2.13.

⁴¹ Almås, Reidar, *Norges Landbrukshistorie IV, 1920-2000* Frå bondesamfunn til bioindustri, Oslo: Det Norske Samlaget, 2002, 219.

øko-bevegelsen, ønsket å formidle at maten er ikke der kun for å være sunn for oss mennesker, den kan også gjøre godt for jorda og dyrene.

Hvor kommer maten fra? Kjøleskapet, butikken eller bonden? I dag er det ikke lenger gitt at kunnskapen finnes om hvor maten kommer ifra, og langt mindre at en har kunnskap om produksjon av mat. Hva betyr dette for landbruket? Hvordan ble bærekraftig matproduksjon et tema? Hvor kommer økologisk og bærekraftig landbruk frem i politikk og i forskning? Hvilke organer er det som styrer og kontrollerer matvarenes vei fra produksjon til matvareforretning? Jeg vil i de neste avsnittene gi en kort beskrivelse av øko-bevegelsens tilblivelse og svare på spørsmålene over, med utgangspunkt i eksempler fra norske, svenske og globale strømninger.

Økologisk landbruk

”Giftfri mat” er ett av slagordene Salomonsson refererer til som utgangspunkt for bevegelsene som blomstret i Sverige på 1970-tallet.⁴² Fokus på giftfri dyrkning hadde store ringvirkninger til helsekostbransjen, og Norden tok etter trenden i Europa.⁴³ Som en reaksjon på hyppig bruk av kunstgjødsel og kjemiske plantevernmidler dukket det frem ulike dyrkningsmetoder og praksiser i Europa. En av dem var den biodynamiske dyrkningsmetoden som ble initiert av østerrikeren Rudolf Steiner allerede i 1924. I antroposofien, som er tuftet på Steiners foredrag og tekster, sees landbruket som i en del av kosmos.

Økologi er som kjent vitenskapen om de gjensidige forbindelsene mellom biosystemer, og Steiner taler i denne sammenheng for en utvidet, altomfattende naturbetraktning. Alt er på en eller annen måte forbundet med alt, og mikroskopets snevre fokus kan til syvende og sist ikke hjelpe oss til å se tingene i deres helhet.⁴⁴

I Norge har biodynamiske dyrkningsmetoder blitt praktisert siden 1930-tallet, og Biologisk-dynamisk Forening ble etablert i 1951. Foreningen var med på å danne grunnlaget for Debio, som i dag er Norges kontrollorgan for økologisk produksjon med Ø-merket som symbol. Samme år som Debio ble etablert i 1986, og ble Norges første

⁴² Salomonsson, *Mera än Mat*, 96-114.

⁴³ Ibid, 98.

⁴⁴ Barton, Matthew, *Rudolf Steiner Spirituell Økologi*, Oslo: Antropos Forlag, 2011, 43.

senter for økologisk landbruk, den private stiftelsen NORSØK, stiftet på Tingvoll.⁴⁵ To år senere ble NORSØK utpekt til å være: Nasjonalt kompetansesenter for økologisk landbruk. To år etter fikk senteret status som forskningsinstitutt under Landbruksdepartementet (nå; Mat- og Landbruksdepartementet). 1. januar 2006 byttet NORSØK navn til Bioforsk Økologisk. NORSØKs og Debios historie viser at det økologiske landbrukets status er tuftet på idealister, lobbyister med forankring i det økologiske landbruket, og interessen vokste med stadig flere tilhengere.

I Debio dro vi tidleg vekslar på NORSØK i samanheng med regel spørsmål. Den gongen var det jo ikkje offentlege, statlege reglar for økologisk landbruk, men reglar av privatrettsleg art. Det var eit stort arbeid å gjera med informasjon og utgreingar, og her var NORSØK ein svært god medspelar, seier Emil Mohr.⁴⁶

På slutten av 1980-tallet begynte det økologiske landbruket å bli en del av norsk politikk. Tidligere stiftelser og grasrotbevegelser ble formaliserte, og fikk etter hvert (sporadisk) mer plass i media. I 2010 gikk de tre organisasjoner *Norsk Økologisk Landbrukslag*, *Norsk Økologisk Urtelag* og *Økoprodusentane* sammen og ble til Oikos. ”Oikos - Økologisk Norge er en ideell organisasjon for alle som har interesse for økologisk mat og - produkter, økologisk landbruk, - hagebruk, miljø og helse. Vi er et fellesskap for alle som ønsker en bedre, sunnere, mer rettferdig verden - bli med!”⁴⁷ Hovedgrunnen til sammenslåingen var å styrke de økologiske organisasjonene i Norge. De som støttet det økologiske landbruket og ideelle organisasjoner proklamerte et ønske om et giftfritt og miljøvennlig landbruk. Det konvensjonelle landbruket ivaretok ikke miljømessige hensyn som rikt mikroliv i jorden og et biologisk mangfold på gården i stor nok grad. Ideer utviklet av økologene var sterkt knyttet sammen med miljøspørsmål. Målet var effektivt å produsere mat uten bruk av kunstgjødsel eller spor av plantevernmidler. Det som før var for ideologene, og som fikk liten eller ingen plass i media, er i dag en oftere omtalt del av landbruket.

⁴⁵ Sæter, Svein, *I god jord, NORSØK, Norsk senter for økologisk landbruk 1986-2006*, Tingvoll: NORSØK, 2006, 7.

⁴⁶ Ibid, 20.

⁴⁷ <http://www.oikos.no/newsread/page.aspx?nodeid=5745>, 12.2.13.

Bærekraftig landbruk - for miljøets beste?

8. mai 1972 ble Miljøverndepartementet opprettet. Det nye departementets mål var ”å arbeide for en best mulig balanse mellom utnytting av våre ressurser for økonomisk vekst, og vern om naturressursene til beste for menneskelig trivsel og helse.”⁴⁸

Departementet ble stiftet i forkant av Stockholmkonferansen i regi av FN, hvor miljøvern ble satt på den politiske dagsorden. I 2012 delte departementet sitt arbeid inn i 11 resultatområder, som beskrev Regjeringens miljøpolitiske satsinger i tråd med det Regjeringen mener er de viktigste miljøutfordringene. Listen over de 11 resultatområdene er: Levende hav og kyst, Livskraftige elver og innsjøer, Frodige våtmarker, Mangfoldige skoger, Storslått fjellandskap, Verdifulle kulturminner og kulturlandskap, Godt bymiljø, Aktivt friluftsliv, Giftfritt miljø, Ren luft og Stabilt klima.⁴⁹ Flere av resultatområdene er direkte knyttet til landbruket, og spesielt til det økologiske landbruket, for eksempel livskraftige elver og innsjøer, stabilt klima og giftfritt miljø.

Samtidig som det økologiske jordbruket begynte å slå rot i Norge på slutten av 70-tallet, ble begrepet *bærekraftig utvikling* satt på den internasjonale politiske dagsorden. Jeg vil kort beskrive hovedtrekkene for begrepets utvikling, da begrepet knyttes til matvarene som en tilleggsverdi. Begrepet brukes i dag på flere ulike måter. I 1978 kom rapporten *Vår felles framtid*⁵⁰, som ble utarbeidet av Verdenskommisjonen for miljø og utvikling. Arbeidet ble ledet av Gro Harlem Brundtland, og rapporten blir derfor kalt *Brundtlandrapporten*. Bærekraftig utvikling blir definert som ”utvikling som imøtekommer dagens behov uten å ødelegge mulighetene for at kommende generasjoner skal få dekket sine behov.” Selv om begrepet bærekraft blir brukt i politiske sammenhenger over hele verden i dag, er begrepet fremdeles omdiskutert. Avsnittet under er hentet fra Stoltenbergregjeringen og Soria Moria II-erklæringen, og har her fått et bredere meningsinnhold:

Bærekraftig utvikling er som nevnt et *normativt* begrep. Derfor vil det ikke nødvendigvis være enighet om begrepsbruken i alle sammenhenger, og det finnes ulike definisjoner som gir forskjellige normative implikasjoner. Begrepet kan oppfattes som en moralsk rettesnor for hvilke

⁴⁸ <http://www.regjeringen.no/nb/dep/md/dep/org/historikk.html?id=696>, 07.02.13.

⁴⁹ <http://www.regjeringen.no/nb/dep/md/dep/ansvarsomraader.html?id=693>, 7.2.13.

⁵⁰ <http://www.un-documents.net/our-common-future.pdf>, 8.2.2013.

hensyn som bør tas overfor menneskelige aktiviteter med innvirkninger på mulighetene til både andre nålevende og framtidige generasjoners forbruk og livsutfoldelse.⁵¹

Et eksempel på ulik bruk av bærekraftbegrepet kommer frem i landbrukssammenheng. Bærekraftig landbruk blir brukt både om det konvensjonelle landbruket og om det økologiske. For eksempel står det på Yaras⁵² hjemmeside under overskriften ”Bærekraftig landbruk”:

Når man snakker om bærekraft i landbruket, mener man at ressurser som jord, næringsstoffer og vann ikke kan forbrukes uten at de hele tiden må fornyes. Som verdens ledende produsent av plantenæring har Yara opparbeidet seg omfattende agronomisk kunnskap som hjelper gårdbrukerne å få best mulig avling med minst mulig skade på miljøet.⁵³

Yara bruker begrepet bærekraft i sammenheng med miljøet. Leses Regjeringens uttalelser om bærekraftig landbruk, trekkes bærekraftbegrepet mot økologiske landbruksmetoder.⁵⁴ Kulepunktene under er hentet fra en pressemelding fra regjeringen med overskriften *Bærekraftig landbruk*.

- Vurdere behov for forsterkede juridiske virkemidler for å redusere jordbrukets miljøbelastning ytterligere.
- Redusere avrenning og tilførsel av næringsstoffer til vann.
- Det skal legges til rette for en mer målrettet miljøinnsats i skogbruket. Kunnskap om tilstand og utviklingstrekk for skog- og miljøverdier vil bli sammenstilt og offentliggjort i en årlig rapport Bærekraftig skogbruk – næring og miljø.
- Arbeide for at 15 pst av matproduksjonen og matforbruket skal være økologisk i 2020.
- Lønnsom grasbasert matproduksjon og beiting skal fortsatt være hovedvirkemidlet for å bruke grasarealene og hindre gjengroing. For å kunne ivareta utsatte arealer bør dagens produksjonskrav i kulturlandskapstilskuddet avvikles. Det betyr at arealene må holdes i hevd og enten høstes, beites eller slås minst én gang pr vekstsesong.
- Øke kunnskapen om teknologi, drift og organisering knyttet til biogassproduksjon for å redusere kostnadene og øke lønnsomheten.
- Bevare og videreutvikle landbrukets genetiske mangfold med sikte på klimatilpasning og økte kimagevinster.

Bærekraftbegrepets ulike innhold er med på å gjøre debatten om hva et miljøvennlig landbruk er kompleks.

⁵¹ <http://www.regjeringen.no/nb/dep/fin/dok/nouer/2009/nou-2009-16/3/1.html?id=576347>, 11.2.13.

⁵² Yara International ASA er verdens største leverandør av mineralgjødsel og bidrar til matforsyning og fornybar energi til verdens voksende befolkning: <http://www.yara.no/about/index.aspx>, 19.8.13.

⁵³ http://www.yara.no/sustainability/sustainable_agriculture/index.aspx, 07.02.13.

⁵⁴ Se Mat og Landbruksmeldingen 2011-2012 ”Velkommen til bords!”: <http://www.regjeringen.no/nb/dep/lmd/dok/regpubl/stmeld/2011-2012/meld-st-9-20112012.html?id=664980>, 27.10.2013.

Grasrotbevegelser for et bedre klima og miljø

I det foregående har jeg gitt et riss av hvordan bærekraftig og miljøvennlig landbruk debatteres. Samtidig er det ikke teorier og modeller det egentlig er snakk om; det er matproduksjonen og maten vi spiser hver dag. Jeg vil derfor nå flytte blikket til forbrukeren – den bevisste og engasjerte forbrukeren. Slik NORSØK og Debio på mange måter oppstod fra grasroten, finner vi i dag flere organisasjoner og bevegelser relatert til mat, der miljøet er i fokus. Jeg skal her gi en introduksjon til et par av dem.

Meat Free Mondays ble utviklet i 2009 av Stella, Paul og Maria McCartney. “In 2009, we launched the Meat Free Monday campaign as a simple and straightforward idea to show everyone the value of eating less meat – and to make it easier for us all to do so.”⁵⁵

Bakgrunnen for Meat Free Mondays var FAOs rapport *Livestock's Long Shadow* som kom ut i 2006.⁵⁶ I rapporten kommer det frem at forbrukeren kan bidra til et bedre miljø og klima, for eksempel ved å være en bevisst forbruker og spise mindre kjøtt. Bevegelsen Meat Free Mondays er i dag representert over hele verden. I Norge drives en liknende kampanje, Kjøttfri mandag, av organisasjonene Framtiden i våre hender og Grønn Hverdag.

På hjemmesiden www.klimaloftet.no, Regjeringens satsing for klimainformasjon til folket, står det følgende om klimavennlig mat; ”Mindre kjøtt og mer grønnsaker er ikke bare bra for helsa – også klimaet vil nyte godt av om vi byttet ut en kjøttmiddag i uka med en vegetarmiddag. Det vil bidra til at klimagassutslippene fra matproduksjon vil reduseres med 855.000 tonn hvert år.”⁵⁷ Trenden om å spise mindre kjøtt, som på 1980-tallet ble frontet av helsekost-miljøene, og da for egen helses skyld, har fått et ekstra ben å stå på, nemlig miljøet. Forskning viser at det kreves ca. 10 kilo korn eller soya for å produsere ca. 1 kilo kjøtt (svin).⁵⁸ Det kan derfor argumenteres for at å konsumere mindre kjøtt som spiser korn eller soya både er mer klimavennlig og miljøvennlig. Videre har ikke all kjøttproduksjon samme påvirkning på miljøet. Stor- og småfeproduksjon, der dyra i all hovedsak spiser gras, bidrar til å holde kulturlandskapet åpent, og gir næringsrik

⁵⁵ <http://www.meatfreemondays.com/index.cfm>, 8.02.13.

⁵⁶ <ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/010/a0701e/a0701e.pdf>, 8.2.13.

⁵⁷ <http://www.klimaloftet.no/Klimatips/Utlisting/Mat-og-forbruk/Klimavennlig-mat/?position=1>, 12.1.13.

⁵⁸ <http://www.gronnhverdag.no/Nettsider/Groenn-Hverdag/Tm/Mat-og-drikke/Tips/Baerekraftig-mat>, 22.11.10.

gjødsel tilbake til gården. Selv om det er tydelige sammenhenger mellom miljøkonsekvensene og maten vi spiser, blir dette sjelden nevnt i markedsføringssammenhenger.

Matvarenes opprinnelse

De siste årene har forbrukerens tilgang på ”anonym” mat blitt betraktelig større. Mat som er av industrielt opphav er masseprodusert, og som regel er det umulig å spore alle råvarenes opprinnelse. Norges deltakelse i EØS og i internasjonale forhandlinger med Verdens Handelsorganisasjon (WTO)⁵⁹ har bidratt til store strukturelle endringer i matvaredistribusjonen. Eksportkonsernene har blitt så store at ansvaret for maten flyttes fra politikerne og til de internasjonale storkonsernene.⁶⁰ WTOs forhandlinger og bestemmelser gjenspeiler på mange måter nordmenns matvaner, ved at de legger grunnlag for vår tilgang på matvarer.

Samtidig har blitt en større interesse for kortreist og lokal mat de siste årene, og forbrukerne har et større ønske om å kjenne til matvarenes opprinnelse. *Bondens marked* er del av en slik trend, som bygger på det internasjonale initiativet Farmers Market. I de fleste storbyene i Norge holdes det månedlige markeder med økende besøkstall. Bondens marked har i dag utsalg flere steder i Oslo, opp til én gang i uken, der boder blir satt opp på tradisjonelle torgplasser, parker eller i avstengte gater. Bondens marked er et eksempel på hvordan ønsket om nærhet til råvarene og kortreist mat, kommer til uttrykk i dagens samfunn.⁶¹

Interessen for ”ikke-industriell” matvareproduksjon kan blant annet knyttes til Slow Food-bevegelsen som startet i Italia i 1986. Bevegelsens formål var fokus på lokale og gjerne økologiske råvarer, for å bevare og verne et matkulturelt mangfold.⁶² Markedene er med på å knytte matvareprodusentene tettere sammen med forbrukerne, og gir en

⁵⁹ World Trade Organisation.

⁶⁰ Amilien, Virginie, Erling Krogh (red.), *Den kultiverte maten*, Bergen: Fagbokforlaget, 2007, 232-233.

⁶¹ <http://www.bondensmarked.no/>, 31.07.13.

⁶² Amilien og Krogh, *Den kultiverte maten*, 235.

større forståelse av hvor maten kommer fra, det vil si å møte menneskene bak matvarehyllene.

Butikkenes utvalg og påvirkningskraft

Hvordan blir vi som forbrukere påvirket av matvareutvalget i butikken? Hvorfor og hvordan har vi fått ulik synlig merking på matvarene? I 2011 kom rapporten *Mat, makt og avmakt* på bestilling fra Regjeringen.⁶³ Rapporten inneholder en utredning om maktforholdene knyttet til den norske verdikjeden for mat. Resultater fra rapporten viser at matmarkedet i Norge styres av fire paraplykjeder. Utvalget anbefaler i rapporten at overvåkning av disse bør forekomme, da det er grunn for konkurransebegrensinger.⁶⁴

Utvalget kommer også med anbefalinger om hvilke grep som bør vurderes:

- Økt oppmerksomhet om hvordan maten produseres og hvordan verdiene fordeles og brukes.
- Utvikle spilleregler for god forretningsskikk.
- Legge til rette for økt markedsadgang for små og mellomstore leverandører.
- Stille krav til innholdet i eksklusivitetsavtaler i vertikale relasjoner.
- En mer åpen prosess som involverer mindre leverandører og forbrukerinteresser i kategoriutvikling.⁶⁵

Om kjedebutikkene eiere etterstreber matmaktutvalgets anbefalinger, eller ikke gjør det, er ikke en konklusjon jeg vil trekke i denne oppgaven. Jeg vil ikke gå videre inn i debatten omkring maktfordelingen mellom kjedene, samtidig er rapporten og informasjonen viktig å ha kjennskap til når merkene og sertifiseringenes betydning hos forbrukerne skal diskuteres senere i undersøkelsen.

Merkenes betydning og kontrollmuligheter

Det er i dag ett eller flere informasjons- eller kontrollmerker på de fleste matvarers emballasje – men hva betyr de? Jeg vil her gi en kort oversikt over betydningen av de merkene som blir diskutert og snakket om i intervjuene senere i studien. Merkene er med på å gi matvarene ulike tilleggsverdier, og informantene identifiserer og forbinder seg med merkene. Hva informantene mener om hva de ulike merkene betyr og symboliserer

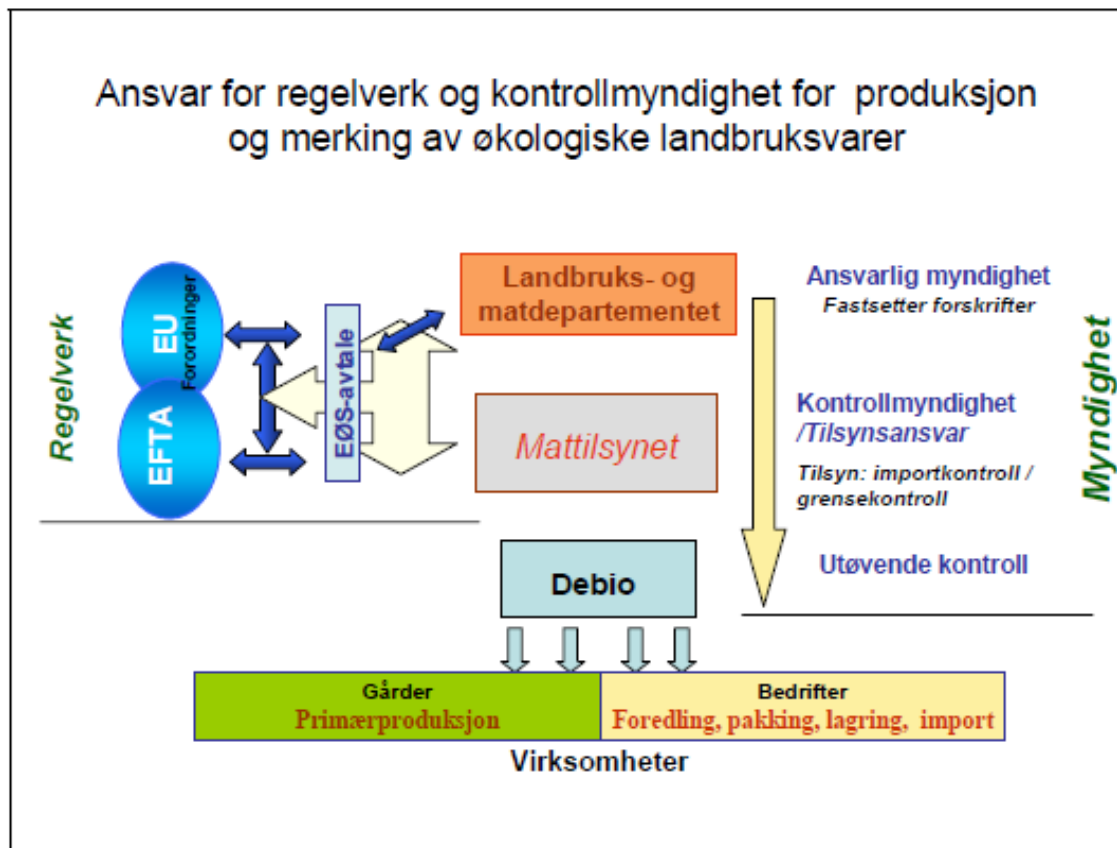
⁶³ <http://www.regjeringen.no/pages/16266961/PDFS/NOU201120110004000DDDPDFS.pdf>, 8.2.13.

⁶⁴ <http://www.regjeringen.no/pages/16266961/PDFS/NOU201120110004000DDDPDFS.pdf>, 8.2.13, s. 15.

⁶⁵ <http://www.regjeringen.no/pages/16266961/PDFS/NOU201120110004000DDDPDFS.pdf>, 8.2.13, s. 16.

varierer, og analysen av hvilken verdi merkene har for informantene gjennomgås senere. Først altså en forklarende oversikt over merkene som det blir referert til i oppgaven.

For å forklare det byråkratiske systemet for kontroll av økologisk produksjon og forbruk i Norge, viser jeg til modellen som er hentet fra *Bakgrunnsrapport for økologisk mat og økologisk servering i offentlige anskaffelser* laget i 2012.⁶⁶



Modellen viser at Debios oppgaver er delegert på oppdrag fra Mattilsynet, som igjen har sitt mandat fra Landbruks- og matdepartementet, som er ansvarlig myndighet.

⁶⁶ http://www.anskaffelser.no/filearchive/120824-bakgrunnsrapport-mat-og-serveringstjenester-_v1-enderlig.pdf, 05.02.2013.

Debio og Ø-merket



Ø-merket kan brukes på alle landbruks- og akvakulturprodukter som er godkjent i henhold til betegnelsen *økologisk*. Ø-merket betyr at produksjonsmetoden som har blitt benyttet er i tråd med det økologiske regelverket. Det nasjonale Ø-merket kan fortsatt brukes selv om det i tillegg er obligatorisk med bruk av EUs grønne blad. Utover EUs grønne blad og det norske Ø-merket, finnes det en rekke andre godkjenningsmerker knyttet til økologisk produksjon, både privatrettslige og offentlige. Flere av de nasjonale merker som fortsatt brukes, har eksistert fra tiden før EU-bestemmelsene. Selv om EUs grønne blad blir obligatorisk innenfor fellesskapet, vil nok nasjonale merker spille en fremtredende rolle også i årene fremover.

Demeter



Det internasjonale Demeter-merket kom allerede i 1928, og brukes fortsatt som internasjonalt merke for biodynamiske produkter. Den biologisk-dynamiske metode er basert på retningslinjer fra Rudolf Steiners antroposofi, og innebærer tilleggskrav utover minstekravene for økologisk drift. For eksempel stilles det krav til at gården skal være selvforsynt med fôr og gjødsel, dermed skal det også være husdyr på gården, overveiende drøvtyggere.

Nøkkelhullet



Merkeordningen *Nøkkelhullet* har eksistert i Sverige siden 1989. 17. juni 2009 ble merket også innført i Norge og Danmark. Nøkkelhullmerkede varer inneholder mindre fett, salt, sukker og mer fiber *sammenlignet med andre matvarer innenfor samme gruppe*. I Norge er det Mattilsynet som fører tilsyn og kontrollerer at reglene overholdes.

Fair Trade



Fairtrade ble stiftet i 1997, med kaffe som første produkt. Fairtrade er en internasjonal merkeordning som gjennom handel styrker bønder og arbeidere i u-land. Fairtrade-standardene sikrer bedre arbeidsforhold og handelsbetingelser, slik at det over tid blir mulig å investere i produksjon, lokalsamfunn og en bærekraftig framtid.

Svanen



Svanemerket ble opprettet av Nordisk Ministerråd i 1989, og er en ikke-kommersiell merkeordning. For å få merket, må en produsent først dokumentere at hun eller han fyller alle kravene Svanen har, og deretter betale en avgift. Svanen forvaltes av stiftelsen Miljømerking.⁶⁷ Merket er på flere av non-foodproduktene som informantene bruker på kjøkkenet og i middagssammenheng, og informantene snakker om dette merket i intervjuene.

⁶⁷ <http://www.merkeskolen.no/stif/Velkommen-til-Stiftelsen-Miljoemerking-sin-opplaeringsweb!>, 12.2.13.

Nyt Norge



Merket blir som sagt kun nevnt kort i ett av intervjuene, men jeg viser til det her siden det blir snakket om norsk mat flere steder. Informasjonsmerket Nyt Norge ble lansert i 2009. Nyt Norge administreres av Matmerk, en stiftelse opprettet av Landbruks- og matdepartementet. For å bruke merket skal råvarene som brukes være produsert i Norge, og komme fra gårdsbruk med ”Kvalitetssystem i landbruket”. Nyt Norge skal gjøre norske produkter mer synlige i butikkene, og dermed enklere å finne for deg som forbruker.

Avsluttende refleksjon – mer enn mat

I dette kapittelet har jeg skissert utviklingen av økologisk landbruk og knyttet det historiske bildet opp mot dagens trender innen miljøvennlig landbruk og miljøvennlige grasrotbevegelser, og begrepet *bærekraftig*.

Matvarene som brukes i middagsmåltidet er produsert i samsvar med bondens dyrkningsmetoder, eller i for eksempel kjøttproduksjon. Samtidig er det i dag mye av nærheten til og forståelsen av matproduksjonen som har gått tapt, og da spesielt gjennom den industrielle matproduksjonen. Miljø-, kontroll- eller produktgruppemerkingen som flere og flere av matvarene har på sin emballasje, er med på å gi forbrukeren en viss forståelse av for eksempel hvor maten kommer fra.

Gjennom merkene kan matvarene kan deles inn i kategorier som sunn, miljøvennlig eller etisk på bakgrunn av for eksempel næringsinnhold, produksjonsmetoder eller arbeidsforhold. Dersom en forbruker velger å definere det hun eller han kjøper som bærekraftig, vil sannsynligvis innholdet i begrepet variere fra person til person. Før jeg skal gå videre inn i studien, vil jeg nå presentere oppgavens empiri: informantene og feltarbeidet.

Kapittel 3 Feltarbeid

I løpet av høsten 2010 intervjuet jeg syv familier i Oslo. Jeg gjorde først to prøveintervjuer, deretter intervjuet jeg fem familier. Alle familiene, bortsett fra de to prøveintervjuene, ble funnet ved hjelp av ”snøballmetoden”. Det betyr at jeg fant informanter gjennom venners venner eller families venner og families venners venner.⁶⁸ Informantene som var med på prøveintervjuene var bekjente av meg.

Jeg brukte informanter som fylte følgende kriterier: Én eller begge foreldrene er i 30-årene og én eller begge foreldrene har høyere utdanning. Informantene skulle være fra Oslo eller bo i Oslos omegn. Jeg ønsket å finne familier som hadde daglige, eller i det minste regelmessige, middagsrutiner. Å lage middagsmat er ikke en selvfølge for alle, men dersom det er barn i familien er det større sannsynlighet for at middag med familien er en fast rutine. Dette er grunnen til at jeg ønsket å intervju familier med barn.

Alle familiene hadde barn bortsett fra én av informantene, som til gjengjeld jobbet med barneskolebarn, og hadde som rutine å spise middag sammen med familien sin. Alderen på barna varierte fra spedbarn til tenåringsbarn. I noen av familiene ble barna disponert for forberedelser til middagen fra ung alder, hos andre kom barna til dekket bord. Informantenes spenn belyser og besvarer spørsmålene jeg stiller i problemstillingen med sine individuelle historier, og resultatet blir både nyansert og interessant.

Presentasjon av informantene

Informantene er tildelt fiktive navn, slik jeg avtalte med dem i forkant av intervjuene.

Intervju nr en:

Kristine er samboer med sin kjæreste. Kristine har ikke barn, men jobber med barn og matlaging. Kristine og kjæresten bor i en leilighet midt i Oslo. Intervjuet ble gjort uten at kjæresten var tilstede. Kristine og kjæresten er begge i full jobb.

⁶⁸ ”Snøballmetoden” blir brukt av NDS som begrep for min metode for å finne informanter.

Intervju nr to:

Turid er gift med Lars, og de har to sønner som begge går i barnehage. De bor i en tomannsbolig i Oslo. Turids intervju ble gjort uten at hennes mann var tilstede. Turid og Lars jobber begge i full stilling.

Intervju nr tre:

Familien består av mamma Silje, pappa Stein, to tenåringsbarn og to yngre barn. De bor i et rekkehus like utenfor Oslo. Under intervjuet var begge foreldrene og de to yngste barna rundt middagsbordet. Silje og Tom jobber begge i full stilling.

Intervju nr fire:

Hans og Anne har to sønner i barneskolealder og en nyfødt datter. De bor i en stor villa i Oslo. Hans, Anne og datteren var alle tilstede under intervjuet. Hans jobber fullt, og Anne er hjemme i permisjon med datteren.

Intervju nr fem:

Sofia er alenemor med sønnen Mats som går i barnehage. De bor i en leilighet i Oslo. Sofia jobber fullt, og Mats bytter på å bo hos mamma og pappa.

Intervju nr seks:

Familien består av Ninni, Petter og datteren Augusta. De bor i et rekkehus i Oslo. Begge foreldrene jobber fullt, og Augusta går i barnehage.

Intervju nr syv:

Familien består av alenemor Anette og datteren Louise på ca to år. Anette jobber fullt, og Louise går i barnehage. De bor i et rekkehus rett utenfor Oslo.

Spørreguide

Spørreguiden for intervjuene ble til etter hvert som problemstilling og tema for masteroppgaven ble tydeligere. Jeg fikk også mye god tilbakemelding og konstruktiv kritikk fra veileder og emne i feltarbeid jeg tok, spesielt med tanke på rammene for valg av informantgruppe, og spørsmålenes relevans for disse. Under intervjuene brukte jeg spørreguiden mer som en huskelapp og temaguide, enn som en intervjuguide.

Intervjusituasjonen var uformell og artet seg mer som en samtale. Spørreguiden ble anvendt der samtalen stoppet opp, eller for å minne meg på spørsmål eller tema som jeg måtte huske å få med i intervjuet. Spørreguidens tre hovedtemaer er:

- Måltidsmønstre og vaner
- Interesse for maten og valg av råvarer
- Den *ideelle* middagen

I forkant av intervjuet informerte jeg muntlig eller på e-post om hvilke temaer jeg ønsket å snakke med informantene om. Jeg nevnte de tre hovedtemaene jeg, slik at informantene skulle vite litt mer om hva som ville komme.

Kulturhistoriske studier med mat og måltider som tema kan ha ulike innfallsvinkler. Jeg valgte å vektlegge informantenes forhold til merker som nevnt tidligere, mat sett i sammenheng med sunnhet, prisen på matvarene, og hvordan informantene forholder seg til matspalter og reklame for mat i media. Allerede da intervjuene ble gjennomført var jeg engasjert i den store matdiskursen i Norge, og jeg ønsket å se hvordan denne utspiller seg i vanlige hjem i Oslo-området. I tiden som har gått mens jeg har skrevet ferdig masteroppgaven har jeg jobbet ytterligere med matproduksjon og -forbruk, og miljøspørsmål omkring produksjonsmetoder i landbruket.

Dybdeintervjuer

”Etnologer strävar sällan efter att skapa generelt giltiga förklaringar, förklaringar som skulle kunna stämma för samtliga enskilda fall. Innom etnologin strävbar man oftast efter att producera mycket kunskap om enskilda företeelser.”⁶⁹ Dette skriver Magnus Öhlander i innledningen i boken *Etnologisk fältarbete*. For kulturhistorikere er det å kunne tolke den unike hendelsen det som teller. Som kulturhistorisk forsker skaper den ustrukturerte dybdesamtalen egne kilder til undersøkelsen. I den kvalitative forskningen er dybdeintervju oftere anvendt enn statistikk. Dersom kulturhistorikeren foretar dybdeintervju er det viktig å finne informanter som kan formidle betydningsfull informasjon. Dybdeintervjuene viser konkrete eksempler på hvordan familier planlegger og gjennomfører middagen. Gjennom studiet av feltarbeidet dukker det opp likhetstrekk og forskjeller blant familiene. En problemstilling skal kunne bli besvart med hjelp av feltarbeid og det informantene formidler, samt den teorien man legger til grunn.

⁶⁹ Öhlander, Magnus, Lars Kaijser (red.), *Etnologisk fältarbete*, Lund: Studentlitteratur, 1999, 17.

I mitt tilfelle var det å spise middag sammen med informantene, samtidig som jeg intervjuet og tok samtalen opp på bånd, vært både interessant og fruktbart. ”Det rör sig å ena sidan om intervjuer och samtal, och å andra sidan om deltagande och observasjon.”⁷⁰ Jeg har gjennom møtet med familiene lyttet til det informantene sa, samtidig som vi var i en tilsynelatende normal middagsituasjon, der informantene gjennomførte sin middagsstruktur. Oppgavens kildemateriale utgjør til sammen ca. 12 timer med intervjuer.

Familieintervju

Feltarbeidet innbefattet både gruppeintervjuer med hele familier til stede, men også enkeltintervjuer der bare én informant. Familieintervjuene der begge foreldre var til stede bød til tider på utfordringer. Det var for eksempel tidvis utfordrende å transkribere intervjuene, da informantene snakket i munnen på hverandre og utfylte hverandres setninger. Samtidig var det også en fordel at samboerne begge var til stede under intervjuene, da de jo kjente hverandre så godt at de kunne minne hverandre på middagsrutinene. De snakket også om hverandres oppvekst og om hvordan forholdet til middag var i deres respektive barndom. Hos familie nummer tre ga informantene inntrykk av at de hadde snakket om middagsvaner i barndommen med hverandre tidligere: Silje fortalte meg hvordan Steins middagsvaner var som barn. Siljes introduksjon av mannens barndom førte kanskje til at han husket mer selv, og dermed fortalte mer enn hva han hadde gjort dersom hun ikke hadde sagt noe.

Deltakende observasjon

Deltakende observasjon er en del av kulturhistorikerens feltarbeid. Deltakende observasjon betyr at forskeren både observerer empiri og informanter, samtidig som forskeren deltar og samhandler med informantene. Opprinnelig ble metoden utviklet av fagfeltene antropologi og kvalitativ sosiologi, men ble tatt i bruk i etnologien fra 1960-tallet.⁷¹ Å bruke deltakende observasjon som metode gir forskeren en egen form for

⁷⁰ Gustavson, Anders, ”Innledning”, i Gustavsson, Anders (red.), *Kulturvitenskap i felt, Metodiske og pedagogiske erfaringer*, Kristiansand: Høyskoleforlaget AS, 2005, 11.

⁷¹ Öhlander, *Etnologisk fältarbete*, 73.

kunnskap, noe Magnus Öhlander beskriver som feltarbeiderens ”redskap”.⁷² Det man ser, lukter, føler, hører og i mitt tilfelle også smaker(!), er med på å danne et helhetlig bilde av feltet som utforskes, og er viktige elementer i deltakende observasjon.

Jeg skrev notater til hvert intervju i en observasjonsprotokoll. Jeg noterte både hos informantene og i etterkant av intervjuet hjemme. Slik jeg oppfattet familiene, holdt de seg til sine egne middagsmønstre selv om jeg som intervjuer og observatør fikk spise middag hjemme i deres familie. Det er likevel ikke umulig at noen av informantene lot seg påvirke, og at de endret noen rutiner og valg av middagsrett. I forkant av middagen var jeg med i butikken for å handle inn råvarene til middagen. Jeg gjorde også deltakende observasjon og skrev ned notater under handleturene. Da jeg var med informantene i butikken fikk jeg et innblikk i hvilke råvarer de valgte. Dette var fint å ha som utgangspunkt for den videre samtalen jeg hadde med dem hjemme da de laget middag og da vi spiste.

Etablering av kontakt, informantenes samtykke og anonymisering av navn

Informantene ble initialt kontaktet enten pr. telefon eller e-post. Uansett snakket jeg med informanten på telefon før intervjuet; å ha en samtale på telefon før selve intervjuet syntes jeg var viktig for å skape en mer lett og ledig stemning, og for at informanten skulle få en bedre forståelse av hvorfor jeg ville intervju dem.

En formell forutsetning for feltarbeidet var å formidle til informanten at deltagelsen var frivillig, og at den som deltok i undersøkelsen når som helst kunne trekke seg fra prosjektet. ”Samtykke skal være frivillig. Det vil si at det skal framkomme uten noen form for tvang, eller følelse av å kunne bli holdt utenfor attraktive situasjoner.”⁷³ I forkant av hvert intervju sendte jeg e-post der jeg presenterte masterprosjektet, og la som vedlegg samtykkeerklæringen slik at familiene kunne få større innblikk i hva de sa ja til å være med på. For å få en godkjent samtykkeerklæring måtte jeg gå et par runder med

⁷² Ibid.

⁷³ Aukrust, Knut, ”Det informerte samtykke og andre kategoriske imperativ”, i Gustavson, Anders (red.), *Kulturvitenskap i felt, Metodiske og pedagogiske erfaringer*, Kristiansand: Høyskoleforlaget AS, 2005, 231.

Norsk samfunnsvitenskapelig datatjeneste AS sin fagkonsulent. Fagkonsulenten syntes ikke det kom tydelig nok frem at informanten når som helst kunne, og kan, trekke seg fra deltakelse i prosjektet. Jeg fikk heller ikke bruke overskriften ”samtykkeerklæring” men måtte skifte overskrift til ”Forespørsel om deltagelse i masterprosjekt om mat og miljø”. Etter en ny gjennomgang ble erklæringen godkjent, og jeg kunne starte feltarbeidet. I samtykkeerklæringen framgår det tydelig at jeg anonymiserer personene, og at informantene når som helst kunne trekke seg fra undersøkelsen.

Forskerens rolle i felten

I artikkelen ”Det informerte samtykke og andre kategoriske imperativ – Om feltarbeidets etikk” går Knut Aukrust igjennom tre sentrale modeller for etikk som har relevans for feltarbeid: pliktetikken, konsekvensetikken og nærhetsetikken.⁷⁴ Jeg vil ikke gå grundig tilverks og forklare disse ulike modellene, men trekke frem enkelte prinsipper som jeg knytter til mitt eget feltarbeid.

Etikk har vært og er viktig for meg, spesielt fordi forskeren har en rolle overfor informanten som aldri kan være nøytral eller objektiv. Jeg tenkte mye på hvordan jeg skulle oppføre meg mens jeg var på besøk. Og jeg tenkte også mye på hvordan jeg skulle formulere meg, og beskrive informantene i etterkant av intervjuet, både muntlig og skriftlig. Jeg ønsket både å være solidarisk og lojal overfor informantene, samtidig som jeg hadde et kritisk perspektiv på hva de sa.

En utfordring som kom opp i intervjusituasjonen dreide seg om hvor mye jeg skulle fortelle om meg selv og mine egne synspunkter, særlig med tanke på mat og råvarer. Under de første intervjuene ville jeg ikke si så mye om min interesse for mat, og heller ikke at jeg jobbet som kokk ved siden av studiene. Jeg tenkte at som forsker ville jeg virke mer nøytral om jeg holdt denne informasjonen ute. Jeg ble etter hvert klar over at det ikke stemte, og at intervjusituasjonen ikke ble mer objektiv ved en anonymisering av meg selv. Det ble etter hvert faktisk en fordel å introdusere meg selv og mitt forhold til mat under intervjuene. Jeg opplevde at informantene snakket mer når jeg viste min

⁷⁴ Ibid, 222.

genuine interesse for tema. Min oppgave var jo å få informantene til å fortelle og formidle så mye som mulig om middagsmåltidet. Erfaringene fra de tidligste intervjuene førte til at det etter hvert ble lettere og mindre skummelt å stille direkte spørsmål omkring det jeg ønsket utforsket. Samtidig så jeg at intervjuets kvalitet eller brukbarhet også handlet mye om kjemi mellom informantene og meg. Noen av familiene snakket i vei, mens andre var mer reserverte, slik at jeg har måttet fylle min rolle som intervjuer til det maksimale.

Da jeg intervjuet Ninni og Petter spurte de om bakgrunnen min, og jeg fortalte jeg om min cateringvirksomhet. De spurte om hva slags mat jeg lager og hvilke kunder jeg har, og jeg fortalte om hvordan jeg arbeider. Da de spurte om hvor mye jeg tok per kuvert, skrudde jeg av båndopptageren før jeg svarte. Jeg ble usikker på om jeg nå hadde tråkket over en grense. Samtalen gikk fra å handle om informantenes middagsvaner og forhold til mat og miljø, til å bli noe som minnet om en jobbsamtale. I ettertid av intervjuet, etter samtaler med medstudenter og lærere, forstod jeg at dette ikke var et stort problem. I de senere intervjuene var jeg mer åpen om meg selv og mine erfaringer med mat og catering.

Knut Aukrust skriver fra sitt feltarbeid blant nonner i Norge om redselen for å bli for privat i intervjusammenheng.⁷⁵ Dette opplevde jeg flere ganger at jeg kjente på. Jeg opplevde at min egen skepsis og min egen redsel for å støte noen førte til at jeg utsatte enkelte spørsmål. Etter hvert opplevde jeg at det var nettopp de mer private spørsmålene som oftest ble møtt med glede og entusiasme.⁷⁶

Avsluttende refleksjoner – erfaringer fra feltarbeidet

Alle intervjuene åpnet med at jeg ba informantene fortelle om en vanlig middag. Jeg stilte oppfølgingsspørsmål ut fra det de fortalte. Åpningsspørsmålet fungerte godt, og jeg fikk en gjennomgang av hverdagens middagsritual. Selv om det var stor variasjoner mellom familiene, ga de selv uttrykk for at deres middagsrutine var en vanlig måte å spise middag på.

⁷⁵ Aukrust, "Det informerte samtykke og andre kategoriske imperativ", 220-221.

⁷⁶ Ibid, 219.

Informantene og jeg inngikk i et samspill der vi spiste den samme maten rundt samme bord. Det var likevel en distanse mellom oss. Min genuine interesse for mat og matlaging gjorde at feltarbeidet lå svært nær mine egne erfaringer og mine følelser. Til tider var det vanskelig å vite hvordan jeg skulle reagere på ytringer og fortellinger som informantene formidlet. Informantenes meninger var til tider svært langt unna mine egne tanker om råvarer og måltid. Jeg konfronterte aldri informantene med mine tanker, men strebet etter å forholde meg nøytralt.

Fra de første intervjuene lærte jeg mye om det å intervju, og jeg lærte mye om meg selv. For eksempel prøvde jeg å være mer åpen om hvem jeg er, og fortelle informantene om min bakgrunn som kokk og som en som er genuint opptatt av mat. Intervjuenes form høres ut som samtaler. ”Å være til stede i et slikt øyeblikk hvor informantene plutselig husker en slik gjemt, men utslagsgivende, episode, og artikulerer dette minnet for første gang, er alle forskeres og studenters drøm.”⁷⁷ Selv om jeg ikke opplevde en slik drømmesituasjon som Aukrust gjorde, har jeg opplevd at informantene har hatt glede av å fortelle om middagen, både slik den var da de var barn, slik de spiser middag i dag, og slik de kunne se for seg at middagen kunne ha vært.

De syv intervjuene, med syv ulike familier, er utgangspunktet for sammenligningene og studien i sin helhet. Hvilke forskjeller og likheter finnes? Informantenes middagsmønstre blir kartlagt i intervjuene. Det er likevel enkelte familier som snakker mer om visse temaer enn andre. For eksempel snakker familiene som spiser vegetarisk til middag, mer om miljøspørsmål knyttet til kjøttproduksjon enn familier som aldri spiser vegetarisk.

⁷⁷ Ibid, 220.

Kapittel 4 Middags- og innkjøpsmønstre

Maten har en strukturerende effekt i hverdagen som kommer til uttrykk i middagsmønstre.

I dette kapittelet trekker jeg frem delene av intervjuene der informantene beskriver *hvordan* de spiser det de gjør, og da også *hvorfor* de gjør det på den ene eller andre måten: Hvordan planlegges middagen? Hvordan foregår middagen i ukedagene kontra i helgene? Og hvordan gjennomfører de innkjøp av matvarene?

I *Å spise middag* viser Bugge at variasjon er en viktig målsetting for utformingen av middagsmønstre hos informantene. Samtidig er det bestemte former for variasjoner som sees på som det ideelle.⁷⁸ Det velges mellom et visst antall relativt faste middagsretter i de forskjellige familiene. Det er viktig at disse faste middagsrettene skiller seg fra hverandre, både når det gjelder form og innhold.⁷⁹

Bugge beskriver hverdagsmiddagen på følgende måte:

- Tid: mandag til torsdag omkring klokken 17.00
- Sted: kjøkkenbordet
- Innhold: fiske- og kjøttfarsemat
- Bearbeiding: midt i mellom helt hjemmelaget og ferdigmat
- Form: flest mulig av familiemedlemmene samlet
- Orientering: nytte og fornuft⁸⁰

Helgemiddagene beskriver hun slik:

Lørdagen:

- Tid: mellommåltid (15.00-16.00) og kveldsmåltid (19.00-22.00)
- Sted: salongbordet og stuens spisebord
- Innhold: lørdagsgrøt, ”kosemat”, ny og eksotisk mat
- Bearbeiding: fra helt hjemmelaget til delvis hjemmelaget
- Form: felles ettermiddags-/kveldsmåltid, splittet kveldsmåltid (par)⁸¹

Søndagen:

- Tid: etter søndagsturen omkring kl 17.00
- Sted: spisestuebordet
- Innhold: tradisjonell tallerkenmodell, norsk mat
- Bearbeiding: lang tilberedningstid, hjemmelaget
- Form: familie-/storfamiliemåltid
- Orientering: tradisjonsforvaltning⁸²

⁷⁸ Bugge, *Å spise middag: En matsosiologisk analyse*, 109.

⁷⁹ Ibid, 108-109.

⁸⁰ Ibid, 133.

⁸¹ Ibid, 137-138.

⁸² Ibid, 143.

I intervjuene ba jeg informantene beskrive hva ”en vanlig middag” er for dem for å få svar på hvordan informantene praktiserer det å *spise middag*, og hvordan de snakker om det å *spise middag*. I dette kapittelet gir jeg et bilde av hvordan informantene beskriver og forklarer måltidsmønstret. Kapittelets beskrivelser av middagsmønstret gir en ramme for videre studie av informantenes tanker om de miljøvennlige råvarevalgene knyttet til middagsmåltidet. Dette kommer jeg nærmere inn på i kapittel 5.

Dybdeintervjuene jeg har gjennomført har flere likhetstrekk med intervjuene Bugge har gjort i *Å spise middag*, og jeg benytter meg av hennes undersøkelse til komparativt bruk. Ved siden av å stille spørsmålet om hva *en vanlig middag* er, og dermed få noen gode eksempler på nettopp dette, var spørsmålet også en god start for samtalen. Dette ga grunnlag for beskrivelser og bilder av informantenes vaner, rutiner, holdninger og følelser knyttet til middagen og innkjøp av matvarene.

Felles for alle informantene har vært at middagen blir beskrevet som en daglig sosial hendelse og som samlingspunktet for familien. Silje forteller for eksempel at de minste barna spiser frokost i barnehagen, og de større ordner seg selv, så frokosten er ikke noe de har sammen. I Turids familie er det på samme måte, de spiser frokosten hver for seg. Både Silje og Turid ser på middagen som dagens samlingspunkt, der hele familien møtes mer eller mindre hver dag. Middagsmønsteret i den enkelte families ukeforløp er formet av mulighetene og begrensningene som ligger i de sosiale kontekstene, og menyvalget blir preget av familiemedlemmenes virksomhet utenfor hjemmet, slik som for eksempel jobb, skole og ettermiddagsaktiviteter.⁸³

Turids families skille mellom helg og ukedager kan sees i sammenheng med Bugges analyse. Flere av informanter Buggeintervjuer refererte til typiske hverdagsretter som en motsetning til ”lørdagskos” eller ”søndagsmiddag”⁸⁴, og Bugge viser til ulike kvaliteter som ligger til grunn for denne delingen mellom helg og hverdag. I ukedagene spiser Turids familie stort sett rundt spisebordet i stuen, men det hender ofte at maten nesten blir

⁸³ Ibid, 108.

⁸⁴ Ibid, 127-141.

servert litt i seneste laget, og familiene må da spise foran fjernsynet for at barna skal kunne få med seg barne-TV. Slik er det ikke i helgene, da spiser de gjerne litt tidligere.

Variasjoner i middagens ingredienser og ukemenyer

Tilgjengelighet på råvarer og utvalget i butikken setter i all hovedsak en ramme for hvilke matvarer som familiene kjøper inn. Forhold som bestemmer innkjøpene er for eksempel prisen på matvaren, påvirkning fra media, reklame og råd fra sunnhetsekspertene. I tillegg er informantenes egen oppfattelse av hva som er vanlig, det vil si den sosiale og kulturelle konteksten de er en del av, et viktig premiss for valgene som tas.

Felles for alle familiene som ble intervjuet i denne undersøkelsen, har vært at de hevdet at variasjon i kostholdet er viktig for dem. Variasjonen er med på å skape middagsmønsteret. Ukemenyen skal bestå av ulike retter med hovedkomponenter av fiske- og kjøttretter, samt fugl. Tre av informantene velger også å lage vegetarretter. Tanken om at en variert meny er viktig i familiene, er forklaringen på hvorfor menyen skal variere blir begrunnet på ulikt vis. Skal menyen variere for å dekke menneskets behov for ulik næring, eller skal den variere i takt med råvarenes sesong? Hvilke argumenter brukes for å begrunne variasjon i ukemenyen?

Anette sikrer variasjon ved å skrive handleliste for alle middagene hele uken hver søndag. Som regel velger Anette oppskrifter og retter som er raske å lage. Hun velger og handler inn matvarer på bakgrunn av hvor lang tid det tar å bearbeide maten før den kan spises. Hennes mål er at det skal være fisk to ganger i uken, og en vegetarrett, og kjøtt og fugl de resterende dagene. Det viktigste for Anette er at menyen er variert, sier hun. Og grunnen til valg av vegetarretten bygger på dette. Anette synes nemlig at det er vanskelig ”å finne på ulike middagsretter”, og da blir det ofte en vegetarrett i uken mellom middagsretter som har animalske hovedkomponenter. Anettes valg om å spise vegetarisk mat er nytt for henne når vi snakker sammen. Hun er ikke selv vant med vegetarmat hjemmefra, og for å få inspirasjon leter hun ofte i kokebøker, for eksempel i Ingrid Espelids store kokebok. Hun bruker også moren sin som samtalepartner for å få råd og tips. Anettes beskrivelser av ukemenyens variasjon kommer altså godt til uttrykk i det hun forteller om hvordan hun planlegger ukemenyen.

Innkjøpsmønstre og matvarene

Matvarene som benyttes som ingredienser i middagen handles stort sett på butikken. Men hvordan vi handler, det vil si hvilken form for planlegging vi gjør i forkant, eller hvem det er som gjennomfører innkjøpene, er jo ikke likt hos alle. Innkjøpsmønstrene begynner for mange lenge før selve rundturen i butikken gjennomføres. Handles det én eller flere ganger i uken? Hvem er det som står for innkjøpene og hvem er det som bestemmer hva som skal kjøpes inn? Er innkjøpene tilfeldige eller handles det inn etter faste menyvalg? Og til sist, enkelte av informantene gjennomfører innkjøpene på måter som de ikke nødvendigvis synes er praktisk.

Bringéus beskriver matvarenes tilgjengelighet som et av kriteriene for valg av matvarer. Butikkene forteller en historie i utvalget sitt og med hvilke varer de profilerer. Butikkene har en definisjonsmakt i samfunnet, og spesielt kan vi legge merke til dette ved å sammenligne vårt eget matvareutvalg med matvareutvalget i andre land.⁸⁵ Anette er svært fornøyd med matvaretilbudet som finnes i butikkene hun handler i, og hennes faste ukeinnkjøp hver mandag er en seier for henne med tanke på økonomisk gevinst, mener hun. I sitatet under forteller Anette om sine ”vanlige” middagsrutiner, som i all hovedsak dreier seg om planlegging og innkjøp. Det kommer tydelig frem at det er prisen på råvarene hun først og fremst har i bevisstheten når hun velger én vare fremfor en annen. Samtalen mellom oss foregikk slik:

Elizabeth – Ja, kan du ikke fortelle meg mens du lager mat, om en vanlig middag da, hvordan liksom det henger sammen, hva rutinene er?

Anette - Asså, det jeg pleier å gjøre er å lage handleliste hver søndag, og da setter jeg opp og prøver og planlegge hva jeg skal ha til middag hver ukedag, og da prøver jeg å ha fisk to ganger i uken, også varierer jeg med at jeg kanskje har en dag med kylling, en dag med suppe, en dag med vegetar, så jeg prøver å variere veldig da, også er gudskjelov datteren min veldig glad i grønnsaker, så jeg har alltid en del grønnsaker til, stort sett. Også har vi, vi har veldig ofte, i ukedagene prøver jeg å ta ting som går litt kjapt, eh, med mindre noen ganger så tar jeg sånne raid i helgen for eksempel når hun ligger og sover så lager jeg pai, kanskje to tre fire paier, eller lasagne, også fryser jeg ned sånn at jeg kan ta ut porsjoner, jeg har blitt skikkelig kjerring synes jeg, og det synes jeg er litt morsomt ...!

Elizabeth – Men det er jo kjempelurt, det er sånn jeg også gjør med Blindern bare hvis jeg først lager middag, eller en stor rett, så fryser jeg ned også kan jeg ha med.

⁸⁵ <http://www.regjeringen.no/nb/dep/lmd/dok/nou-er/2011/nou-2011-4.html?id=640128>, 25.10.13.

Anette – Ja! Det er dritlurt, og det er, bare når jeg ser nå, jeg bruker så sinnsykt mye mindre penger på mat enn det jeg noen gang har gjort da jeg bodde alene og sånn, så ...
Nei det er veldig lurt, bare handle nå for 500,- eller hva det var for noe, det er jo ikke mye penger for en uke det. Jeg handler jo gjerne en gang til da, men jeg føler overhodet ikke at jeg er sånn, å nei, jeg kan ikke ta det, og – jeg går bare og forsyner meg føler jeg, også har jeg hørt at det så fort jeg kjøper litt øl til helgen og sånn, for det gjør jeg gjerne i slutten av uken, så blir det jo litt mer.

Anettes triumfering i butikken og på kjøkkenet handler i stor grad om at hun har planlagt godt; en balansert meny til en lavest mulig pris. I tillegg rasjonerer hun ved ofte å lage flere middager på en gang. På denne måten blir det ikke bare billigere for henne, men det sparer henne også for mye tid på travle dager. Anette lager ofte flere porsjoner middag enn de hun og datteren klarer å spise på en gang, for deretter å fryse ned porsjoner til senere. Dette kommer jeg tilbake til senere.

Hjemme hos Turid og Lars har de ønsker om å endre innkjøpsvaner og -planleggingen. Turid har hatt som mål å handle én dag i uken, men det fungerer ikke veldig godt i praksis, det blir til at hun ofte handler flere ganger i uken. Grunnen til dette er at det ikke settes av ordentlig med tid for å planlegge. Turid forteller at hun som regel går ut og handler etter at barna har lagt seg, så slipper hun å ha med seg barna i butikken. Innkjøp gjennomføres ofte uten barna, ifølge informantene, da det å ha dem med i butikken er forstyrrende og intenst.

Hans og Anne forteller at de også kunne ønske at de klarte å lage ukehandlelister og gå på butikken bare én gang i uken, men de gangene de har prøvd har Anne alltid villet ha noe annet til middag enn hva de hadde bestemt tidligere i uken.

Familiens ønske om å planlegge og å være strukturerte påvirkes av flere forhold. Å ha med seg barna i butikken kan være en påkjenning fordi de forstyrrer de voksne mens de på sin side har en tydelig agenda. På den andre siden er det ikke bare barnets behov og vilje som kan føre til at handleturen ikke blir like konstruktiv som planlagt. Annes impulsive ønsker om hvilken middagsrett hun vil ha forandres fra dag til dag, og setter en stopper for hvordan familien egentlig kunne ønske at innkjøpsmønsteret artet seg. Anne beskriver ikke hva som påvirker hennes impulsive og lystbetonede middagsplanlegging,

men en mulig forklaring er at Anne og Hans bor i nærheten av flere dagligvarebutikker, som gjør at daglige butikkbesøk faktisk er mulig. Til hverdags handler de på ICA, som er deres nærbutikk, eller Bunnpris. Når de gjør storinnkjøp til helgene handler de på REMA 1000.

Menyens innhold og begrunnelser for innkjøp

Hvilke middagsretter er vanlige i familiene, og hvilke mønstre følger informantene i planlegging av middagsmenyen? Flere av familiene jeg besøkte hadde laget faste dager der de hadde kjøtt eller fisk på menyen, og et slikt mønster beskrives i samtalen med Stein og Silje. Onsdager og søndager er fiskedager, og mens jeg er på besøk sier Stein:

Ja vi har fiskemiddag på onsdag og søndag, i butikken i dag da visste jeg at jeg skulle ha fisk, men det var ikke bestemt hva slags fisk, så da var det en dame som demonstrerte Salma-fisk i butikken, pluss at det var litt rimeligere enn ellers, så da fant jeg ut at det må jo være en god plan.

Den vanlige middagen hos Stein og Silje er preget av en animalsk hovedråvare, kjøtt av storfe, fugl eller fisk. I intervjuet presiserer Stein at de aldri spiser vegetariske retter. Middagsrettene som lages spises av alle i familien, bortsett fra noen unntak: ”Spiser vi andebryst får barna pølser liksom”, sier Stein. Ut fra Bugges undersøkelser i *Å spise middag* er det sjelden at familiene lager ulik mat til barna og til de voksne i ukedagsmiddagene, men i helgene er det ofte annerledes.⁸⁶ ”Hverdagens middag skal samle hele familien, og har en viktig funksjon med hensyn til oppdragelse og sosialisering av barn inn i den norske matkulturen.”⁸⁷ I intervjuene kommer det frem at hverdagsmåltidet både er preget av ønsket om at måltidet skal ha en oppdragende funksjon, samtidig som foreldrene forteller hvordan valg av meny og råvarer også er påvirket av barnas ønsker og behov. At Stein og Silje ikke vil servere barna andebryst er et valg de er svært bestemte på. Hos dem virker det som om andebryst sees på som en luksusrett, og barna får da noe billigere mat slik at ikke Stein og Silje ”kaster penger ut av vinduet” ved å servere barna noe de ikke vet å sette pris på.

⁸⁶ Bugge, *Å spise middag: En matsosiologisk analyse*, 136.

⁸⁷ Ibid.

En ”selvfølgelighet” hos Anne og Hans er at grønnsaker en viktig bestanddel av middagen. Og selv om det er barna som bestemmer mye av middagsvalget i deres familie presiserer Anne at hun alltid prøver å ha noen friske grønnsaker som tilbehør. En motsetting til Anne og Hans’ bruk av grønnsaker ser vi hos Anette. Anette kjøper utelukkende frosne grønnsaker, forteller hun meg. Anette mener at det å handle frosne grønnsaker og ikke ferske er det lureste med tanke på holdbarhet, og det er også det billigste alternativet, mener hun.

En salat regnes ikke som middag hjemme hos Ninni og Petter, med mindre de har kokte og/eller stekte matvarer i den. Den kan godt være kald, men må inneholde ”middagsmat”, som for eksempel salaten jeg fikk servert av dem; en pasta- og kyllingsalat med sennepsvinaigrette. For både Kristine og Sofia er det også viktig at middagen består av i alle fall *én* varm komponent. Begge familiene mener dermed det samme som det store flertall nordmenn, middagen skal være varm.⁸⁸ De gangene Kristine ikke lager eller spiser middag, spiser hun kanskje bare en brødskive, og det mener hun selv ikke kan defineres som middag. Hos Hans og Anne er det taco hver fredag. De resterende måltidene består av for eksempel tomatsuppe og pannekaker, hjemmelagde kjøttkaker, pølser, lapskausgryte med pølsebiter og fiskeboller med hjemmelaget saus.

Hjemme hos Hans og Anne spiser de aldri vegetariske middagsretter, mens for Sofia er det helt naturlig at det er flere vegetarretter i uken, da hun selv var vegetarianer i flere år. Etter at hun fikk sønnen sin har hun for hans skyld begynt å bruke kjøtt som en komponent i menyen, og hun velger å variere med ulike former for kjøtt.

Blant informantene jeg har intervjuet, kommer det frem at flere av dem velger å servere grønnsaker som en sentral del av middagen. Egne vegetarretter er kun del av den varierte ukemenyen hos Anette og Sofia. Generelt er det retter av animalske produkter som kjøtt av storfe, svin, fugl eller fisk som dominerer informantenes middager. Også Bugges funn viser til at animalske produkter er en dominerende hovedkomponent i middagen.

⁸⁸ Bugge og Døving, ”Det norske måltidsmønstrer – ideal og praksis”, 2000, 115.

Helgemiddag og hverdagsmiddag - barnas dager hele uka

Som svar på åpningsspørsmålet fra meg: ”Vil du fortelle meg hvordan en vanlig middag foregår hos dere?”, begynner Turid å beskrive hvordan de gjør forskjell på helgemiddag og hverdagsmiddag. Ikke først og fremst med tanke på meny og matvarevalg, men med tanke på middagens form. Familien til Turid på fem personer, to voksne og tre barn, spiser alltid middagen sammen, men den utspiller seg i ulike scenarier.

Hovedforskjellen på middagens form i ukedagene kontra i helgene, er at de i helgene ofte spiser middagen tidligere på dagen enn i ukedagene. I helgene har de bedre tid til å lage maten og til å spise den, og da beskriver Turid at de har mer ro rundt måltidet. Hva informantene jeg har snakket med legger i *helgen* er hovedsakelig lørdag og søndag. I Bugges analyse av middagen blir også fredagen beskrevet som en del av helgen, men dette kommer ikke frem i de intervjuene jeg har gjennomført. Hva informantene forteller om helgemiddagene varierer i de intervjuene jeg har gjennomført. I Turids familie foregår helgemiddagen kontra ukemiddagene ”bedre” for barna. Familien spiser da på et tidspunkt som ikke medfører at barna er for sultne før maten blir servert, eller at de må skynde seg å spise opp fordi det har blitt så sent. I helgene spiser de som regel sammen rundt spisebordet, og Turids ønske om å samle familien rundt bordet, uten stress og mas, kan knyttes til måltidet som en betydningsfull sosial situasjon. Bugge oppsummerer med at; ”Når man spiser sitter man sammen, man deler den samme maten, atferden ved bordet er regulert av konvensjoner, etikette osv.”⁸⁹

For Anette, som altså gjør *raid* i helgene, betyr helgen mer tid til matlaging, som hun da kan nyte godt av i ukene som kommer. Ninni og Petter har ofte venner på middag i helgene, som de gjerne lager mat sammen med etter at datteren har lagt seg.

Favorittmaten deres er for tiden indisk mat, de har vært på kurs og lært, og liker å lære bort oppskriftene til venner igjen. Hjemme hos Kristine bruker hun og kjæresten ofte lengre tid på middagene i helgene enn i ukedagene. Helgenes middager preges av at det er mer tid til å gjennomføre noe sosialt hyggelig med venner eller familien, eller å bruke mer tid på å lage retter som timene på ettermiddagene i uken ikke strekker til med.

⁸⁹ Ibid, 179.

Turid sier at det til tider er kaotiske tilstander på ettermiddagene når middagen skal inntas. Hovedgrunnen til at det er kaotisk i ukedagene tror Turid er det at da kommer barnas ulike behov tydeligere frem, og middagens form blir preget av dette. Eksempelvis skal ett av barna gjøre lekser, mens den andre vil leke, og den tredje er sliten etter en lang dag i barnehagen. Disse ytre omstendighetene påvirker hvilken form middagen får, mener Turid, og hennes beskrivelser viser at det i denne familien er barnas behov som styrer middagens form. Bugge beskriver middagen som en sosial situasjon som gir mulighet til å oppdra barn og også å sosialisere dem. Samtidig er det ikke gitt at dette er noe foreldrene bevisst praktiserer. Og selv om det er foreldrene som former hvordan middagen skal forløpe, så er det helt tydelig at barna ofte påvirker formen.⁹⁰

Bringéus beskriver at nye retter og smaker i matmønstrene har kommet i takt med globalisering og ideologiske påvirkning. Utenlandske matretter blir etter hvert ”vanlige” retter i ukemenyen. At foreldrene tar hensyn til barnas preferanser er i det hele tatt en del av en matkultur som ikke er lik i alle land eller i alle familier, og kan knyttes opp til det Bringéus forklarer som ulike ideologier. De ulike rettene, matvarevalgene og menyene som velges i helgene versus i ukedagene, kan derfor knyttes opp til ideologi. Bugge beskriver dette på en annen måte – tacoen som et ledd i en globalisert matkultur har fått fast plass i menyen på fredager.

Er middagen også påvirket av andre ytre forhold? Samtalen med Turid viser at barna og deres behov eller krav er en av hovedgrunnene til at middagen blir som den blir. Turid beskriver som sagt at det er middagens *form* og ikke nødvendigvis valget av råvarer eller meny som skiller mellom hverdag og helg. Barna bestemmer råvarene uansett, sier Turid. Hos Turid og Lars serveres det derfor lite rent kjøtt ”for det liker jo ikke barn”, sier Turid. Og poteten er sjelden en del av middagen, da Turid synes poteten står dårligere alene enn pasta og ris, og skal de ha potet til middag må det være sammen med skikkelig sausemat. Bugge forklarer valget av de enkelte ukemenyene i hver familie med at de kan sees på som et sosialt produkt, som produseres gjennom de repertoarene som familiene har tilgjengelig.

⁹⁰ Bugge, *Å spise middag: En matsosiologisk analyse*, 191.

Bugge beskriver helgemiddagene som ”barnas dager”⁹¹, basert på at ”Da får barna favorittmaten sin. [...]”⁹², et mønster som ikke kommer like tydelig frem blant informantene jeg har intervjuet. Av eksemplene under kommer det frem at ”hele uken” stort sett er ”barnas dager”. Turid på sin side forteller at i hennes familie preges alle måltider av mat som barna liker, ikke bare helgemiddagene, og at middagene da består hovedsakelig av farseprodukter som kjøttdeig, pølse og fiskepinner. De to yngste barna til Turid får varm vegetarisk mat i barnehagen hver dag, så middagene hjemme inneholder få grønnsaker. Helgene skiller seg ikke hovedsakelig fra ukedagene hva gjelder matvarer. Samme mønster, der barna bestemmer menyen hele uken, er også vanlig hjemme hos Anne og Hans. Hos dem bærer middagene preg av at foreldrene mener at barna i huset er kresne, og hva slags type middag de har bestemmes ut fra barnas preferanser. Ninni og Petter har slitt med å finne det riktige tidspunktet for å spise middag etter at datteren begynte i barnehagen. Da jeg var på besøk hos dem mente de at de hadde funnet det rette tidspunktet for middagen, det vil si å spise i halv fem-tiden. Datteren er da ikke for sulten og trøtt, og de har rukket å lage mat fra bunnen av. Hos Ninni og Petter er hverdagsmiddagen preget av å være så enkel som mulig, og for dem er enkel middag mat laget fra bunnen av, men som samtidig går raskt å lage. Det er Petter som stort sett lager all maten, selv om Ninni har sterke meninger om hva det er hun ønsker å spise, og som stort sett bestemmer menyen. Dagen jeg er på besøk hos Ninni og Petter hjelper Augusta på to og et halvt år til med matlagingen. Og det gjør hun nesten hver dag. Hun dekker bordet og smaker på de ulike ingrediensene i måltidet. Og hun bestemmer hvor vi skal sitte. Ninni og Petters tidspunkt for når måltidet inntas er en av grunnene til at hun ikke er for sutrete, mener de.

Barnas rytmer og hva de liker blir tatt hensyn til både ved valg av middagsingredienser og i hvilken form middagen utspiller seg. I noen av familiene tar foreldrene valg ut ifra hva de mener barna liker. Bugge mener at det er formen og måten middagen utspiller seg, som skiller helgemiddager fra ukemiddager. Bugge påpeker at råvarene og menyen stort

⁹¹ Ibid, 134.

⁹² Ibid.

sett er de samme. Dette kommer også frem hos informantene jeg har intervjuet. Et eksempel på dette er middagens mer fleksible tidspunktet i helgene.

Middagsrester – svinn?

Rester etter middagen er et tema det ble snakket om under alle intervjuene. Og det var ulike argumenter som ble brukt for om de skal spare på rester, eller at familiene beregner så bra at det aldri blir rester.

Informantenes argumentasjon er ulik fra familie til familie, og også innad i én og samme familie. Anette forklarer sparing av rester slik: Om det er nok mat til en porsjon til, så sparer hun på restene, men er det mindre kaster hun det. Hjemme hos Silje og Stein er det Stein som bestemmer menyen, det er han som handler maten og da også han som beregner mengden matvarer som skal kjøpes inn. Under intervjuet er de enige om at det er sjelden rester i deres familie. Om det skulle være rester en dag forklarer Stein det slik: ”Er det rester en dag, er det fordi noen ikke spiser like mye som de pleier, kanskje fordi maten plutselig ikke faller helt i smak. Og når det er tomt er det tomt, da har man fått nok mat.” Petter har det på samme måten som Stein. Han lager alltid passe eller ”litt for lite” mat. Og de gangene konen hans Ninni lager mat er det derimot masse rester. Ninni forklarer hennes beregning av mengder til middagen som noe hun har fra moren sin, og dette vil jeg komme tilbake til i kapittel fem.

Flere av informantene har et bevisst forhold til rester. De har en ikke kaste-mentalitet. På den ene siden vises forholdet til rester ved å beregne riktig mengde mat til hvem som skal spise den, og på den andre siden ved å bruke rester i en senere middag eller til lunsj dagen etter. Noe informantene ikke snakker om er miljøgevinsten knyttet til å redusere svinn. Informantene snakker om svinn som et praktisk og økonomisk grep.

Avsluttende refleksjoner – den vanlige middagen

I dette kapittelet har jeg gitt noen beskrivelser av vanene informantene har knyttet til innkjøp, og til hvordan den ”vanlige middagen” foregår gjennom uken. Middagen består av sosiale og kulturelle omstendigheter som igjen er knyttet til menneskets behov for

næring, valg av råvarer basert på tilgjengelighet, pris og vane. Ved siden av Bringéus' inndeling av hva som gjør at matvarene er tilgjengelige for oss, har også Bugges beskrivelser av middagsmønsteret bidratt til å belyse informantenes tanker og handlinger knyttet til middagen. Variasjon utpeker seg til å være et viktig grunnlag for ukemenyen.

Informantene skiller gjerne mellom helgemiddag og hverdagsmiddag. Helgemiddag og hverdagsmiddag skiller seg ofte fra hverandre på grunn av formen. Det finnes altså vanlige hverdagsmiddager og vanlige helgemiddager – men fra familie til familie er de nokså forskjellige, og spesielt argumentasjonen til informantene om hvorfor mønstrene er som de er.

I det neste kapittelet vil fokuset rettes mot det Bringéus kaller for *påvirkningen*. Hva er det som fører til at forbrukerne velger én råvare fremfor en annen? Påvirker dagens merker og miljøfokus i matvarehyllene menyvalg eller enkelte råvarer til middagen? Her har informantene jeg har samtalt med, svært ulike tanker og praksiser. Sofias tanker og vaner er et eksempel på en familie som er sterkt påvirket av miljøtanker i tilknytting til middagsmåltidet. For henne skal middagen gjerne bestå av sesongens råvarer, og ofte være vegetarisk. Hovedgrunnen til Sofias valg av vegetarretter er hun vet at vegetariske råvarer er mindre energikrevende og mer miljøvennlig enn animalsk mat. ”Den stärkaste uttalade argumenten for vegetarisk ätande finner vi i miljörörelsen.”⁹³ Sofias tanker om hvorfor hun har vært vegetarianer, og i dag spiser lite kjøtt, kan knyttes til de samme verdiene som de vi finner i 70-tallets miljøbevegelse. Sofia handler også mye økologiske råvarer. Eventuelle innkjøp av eller tanker om økologiske råvarer og andre miljøvennlige forbruksmønstre hos informantene vil jeg komme nærmere inn på i neste kapittel, der jeg skal beskrive og se nærmere på nettopp dette.

⁹³ Salomonsson, *Mera än Mat*, 145.

Kapittel 5 Matvalg

”Maten tillhör nu en gång den kulturens variasjonsrikedom som gör den till mer än föda.”⁹⁴

Valg av matvarer varierer fra familie til familie, og også mellom de voksne i familien. Informantene begrunnet valgene de tok under intervjuene, og ofte er dette knyttet til ulike *verdier* som de tillegger varen. På hvilken måte tillegger informantene maten verdier, og hvilke verdier mener informantene er de viktigste? Det som påvirker informantene til å verdisette maten er blant annet pris, hvor miljøvennlig de tenker varen er, ulike merkevarer og hvilke merker varen har på emballasjen. Familiene forholder seg også til hvor ”sunn” maten er. Informantene er delte i sine oppfatninger av hvor høyt familiene verdisetter ”rene råvarer”, eller hvilken pris disse burde ha. Hva informantene legger i kvalitet er ulikt, noe jeg vil presentere senere.

”Å være opptatt av mat ligger i tiden” sier Stein. Han mener det er gjennomgående at mennesker i dag er interessert i mat og råvarer, og han selv blir inspirert av reklame, kokebøker eller i butikken. Informantenes tanker, snakk og handlinger knyttet til matvarene som konsumeres, med hovedvekt på de miljømessige tilleggsverdiene, tegner et bilde av hvordan familiene forholder seg til matvarene de kjøper inn.

I dette kapittelet vil jeg hovedsakelig bruke intervjusekvensene der informantene benytter seg av begreper og ytringer som kan knyttes opp mot dagens miljødiskurs. Middagen og miljøet er vesentlige samtaleemner i vår samtid fordi begge områdene representerer hverdagslige dilemmaer som de fleste kjenner til. Bringéus hevder at faktorene som påvirker våre matvarevalg er *faglige*, *merkantile* og *sosiale*. Jeg vil se på hvordan familiene lager egne verdisett, hvordan de forklarer hvorfor de velger én matvare fremfor en annen, og hvordan råvarens kvalitet fungerer som kriterium når mat kjøpes inn.

⁹⁴ Bringéus, *Mat och Måltid*, 23.

Tilgjengelighet, pris og kvalitet

Den norske matvarehandelen er dominert av kun fire kjeder, som derfor har stor innvirkning på folks valg av varer og kosthold. Som sagt tidligere er det fire grossister som styrer 99 prosent av dagligvarehandelen i Norge.⁹⁵ Å kun se matvarer av norsk sesong i butikken hele året er blitt uvanlig, i dag kan vi spise importfrukt og grønt hele året. Sammen med importregler og andre statlige regulativer, tilrettelegger kjedebutikkene for hva det er som er vanlig å ha til middag. Utvalget finnes i hyllene og i diskene, og utgjør vår oppfattelse av hvilke matvarer som er en del av vårt ”normale” matvareutvalg. Avstand, økonomi og reguleringer spiller inn på hvilke matvarer som er tilgjengelige for oss, slik Bringéus forklarer det.⁹⁶ Samtidig har forbrukerne også en makt i hva det er som handles inn. For eksempel mener Kristine at for å få inn mer økologisk mat i butikkene bør alle være mer bevisste forbrukere. Markedskreftene styrer utviklingen, og butikkenes mål om å selge så rimelig mat som mulig har bidratt til en trend som har ført til at samme typer matvarer konkurrerer om hylleplassen.⁹⁷

Enkelte forbrukere er bevisste i butikken, og handler varer basert på bestemte kvaliteter eller verdier. For Kristine er det ofte det økologiske utvalget i butikken som bestemmer hva de skal ha til middag. Ved siden av at varene skal være økologiske, og gjerne biodynamiske, er det også et mål for henne å handle sesongens råvarer. De økologiske matvarene som er tilgjengelige i butikken, er de varene Kristine handler. Det Kristine har med hjem av matvarer er det som bestemmer hva slags type middag hun skal lage. Kristines hovedbutikk er en Coop Prix dagligvarehandel som har noe større økologisk utvalg enn andre dagligvarebutikker, men ikke på langt nær godt nok, synes Kristine. For å få tak i flere matvarer handler hun ofte direkte fra bonden, eller kjøper maten på Bondens marked. Selv om dagligvarebutikkene og supermarkedene har et begrenset utvalg ifølge Kristine, så finner hun andre leverandører av miljøvennlig fremstilte matvarer. Butikkjedenes utvalg er ikke noe informantene har diskutert i samtalene med meg, med unntak av Kristine. Kristine ønsker å handle direkte av bønder, og en av

⁹⁵ http://www.regjeringen.no/pages/16798593/040_VirkeHovedorganisasjonen.pdf, 21.5.13.

⁹⁶ Bringéus, *Mat och Måltid*, 16-18.

⁹⁷ *Ibid*, 22.

grunnene til dette er at utvalget av økologiske matvarer i butikkene ikke svarer til Kristines forventninger.

Før handlet Stein mat én dag i uken. Da jeg intervjuet ham fortalte han at nå ble det som regel handlet flere ganger i løpet av uken, fordi familien hadde blitt større i løpet av de siste årene. Stein planlegger i hodet sitt hva han skal kjøpe, men liker også å bli inspirert i butikken, og ta med andre varer enn akkurat det han har planlagt. Samtidig presiserer han at han ikke ser på seg selv som spesielt impulsiv. Stein estimerer at de handler ca. 70-80 prosent av all maten sin på Centra på Høvik, fordi dette er deres nærbutikk og fordi den ”har alt”. Resterende råvarer, hovedsakelig volumvarer, handler de på Kiwi eller i *innvandrerbutikker*, og da er det fordi eksempelvis volumvarer som dopapir og soyasaus på énliterskanner er rimeligere i disse butikkene.

Det er vanskelig å definere hva som er varenes *kvalitet*, da det er ulike parametere å måle etter. Utvalget i butikken og prisen på matvarene er allerede fastsatt av grossistene og landbruks- og importpolitikken. Hva som gjør at en vare har en høyere kvalitet enn en annen, blir derfor den enkelte forbrukers avgjørelse. Stein knytter råvarevalgene han foretar i all hovedsak opp mot pris, og veier prisen opp mot det han mener er kvalitetsforskjeller. I teksten under forteller Stein om butikkvaner, og hva han legger i en matvares kvalitet:

Elizabeth – Hvor er det dere handler da? Er det fast?

Stein – Nei det er en form for rutine på det også.

Silje – Ja det er du som handler mest så du får svare.

Stein – Vi har jo Centra som nærbutikk.

Elizabeth – Ja.

Stein – Så ofte så som regel så kan det nok vi handler nok 70-80 prosent av middagsmat og pålegg og sånt der, også pleier jeg å svippe innom Kiwien og handle litt sånn derre forbruksvarer en gang i uka, en sen ettermiddags- eller kveldstid. Også blir det på en måte supplert av, man drar på Kiwi, men må liksom innom der en gang i uka og kjøpe med hva jeg tror vi trenger da.

Silje – Ja sånne ting som egg og pasta.

Sønnen - Tusen takk for maten.

Silje – (til sønnen) du er ikke ferdig, du må spise opp fisken din.

Sønnen – Ja men jeg får ikke til å ta... (han har problemer med å spise med kniv og gaffel).

Stein – Før så dro vi litt på sånn innvandrerbutikker og handlet grønnsaker og sånn, men det blir ikke noe særlig av det nå. Det hender jeg drar dit også kjøper for eksempel en stor kanne med soyasaus, for den koster jo ti ganger mer i hvilken som helst annen butikk når du skal kjøpe en sånn liten flaske, for det er jo vanligvis det de har der da.

Elizabeth – Ja de har ting i større kvantum.

(Silje sier noe jeg ikke hører på opptaket, men det handler om brødbaking og at hun kjøper varer på ICA maxi når hun handler)

Elizabeth – Hva slags mel bruker dere da?

Silje – Alt mulig holdt jeg på å si, selvfølgelig noe hvitt mel, men sammalt, fin og grovt og helkorn.

Stein – Linfrø og solsikkefrø, og havre, havregryn (datteren sutrer og spør pappa om å hjelpe seg)

Stein – (til datteren) hvis du spør så er det mye lettere å skjønne hva du mener, du kan spise sånn som dette selv vet du? (med ironi i stemmen). Det går an, det er mulig! (humring på oss alle).

Hva som er riktig råvarebruk og innkjøp for Stein kan knyttes til det han ser på som gjengs innen dagens matvarevalg. Så lenge kvaliteten er ”god nok” er det prisen det kommer an på, og han velger da det billigste alternativet. I tillegg til prisfokuset er kvalitet også viktig for Stein.

Elizabeth – Men hva, når du, jeg synes bare det er morsomt sånn med, man handler, også er det så mange forskjellige ting av samme produkt, mange merker, hva slags, hva er det på en måte som gjør at dere for eksempel handler Tine melk eller Q-melk, eller om dere har noen sånne faste valg, hva går dere etter når man velger en type vare fremfor en annen som er tilsynelatende det samme produktet?

Stein – Hovedregelen når det gjelder produktvalg er, om det ikke er spesielle kvalitetspreferanser, er at jeg da kjøper det billigste, hehe, men..

Elizabeth – Hvilke varer er det du har kvalitetspreferanser på?

Stein – Kjøtt for eksempel, ost, eller ikke vanlig ost, men fransk ost kan du ikke kjøpe hvor som helst, du kan ikke kjøpe Tine brie, det er helt utenkelig. Eller Normanna blåskimmelost, istedenfor rockefort, sånne ting er jo ikke så greit. Men for eksempel kylling, etter hvert, så differensierer jeg ikke noe på kyllingfileter fra for eksempel Prior eller First Price, det er ikke så gærent forskjellig, så da kjøper jeg First Price av det. Men sånn som fisk her nå (vi spiser Salma-laks), da er det vel fort sånn at jeg synes Salma er litt bedre enn (haha) andre alternativer, så da ok, da kjøper jeg det. Så er det enkelte ting som på en måte ikke får noen alternativer på som man må ha for eksempel andebryst da er utvalget og alternativene nokså magert, ja bortsett fra om man kjøper det i utlandet da.

Det er flere aspekter som kan trekkes frem fra denne sekvensen. For eksempel forholdet mellom pris og kvalitet, og ”ekte” og ”uekte” mat. Stein har for eksempel selv laget en ”verdiskala” på oster, der noen oster er ”bedre” enn andre. Smaken har selvsagt noe med dette å gjøre, men samtidig forteller Stein meg om hans forhold til ekte og uekte ost med en så stor selvfølgelighet at det virker som om han tror at slik er det for alle, og de som ikke synes dette vet ikke hva ordentlig ost er for noe.

Pris er som sagt vesentlig når Stein og Silje gjør innkjøp. Derfor er det interessant å se på sammenhengen mellom deres handling og praksis, og hvordan Stein begrunner valgene de tar. Stein forteller at de har en rutine på innkjøp av råvarer og at de handler mest på butikken Centra. Centra-butikkene er blant butikkene med størst utvalg og høyest pris i

Norge. Litt senere i samtalen, når jeg spør Stein om hva som er kriteriet for valg av en vare, sier han at det er hovedsakelig prisen som betyr noe, og der kvaliteten ikke er merkbart dårligere velger han alltid den billigste varen. Hva han legger i kvalitet er basert på hans subjektive vurdering. Smaker to råvarer likt, velger han den billigste. Det spiller ingen rolle om varen er merket med noen av kontrollmerkene som finnes i dagens utvalg, eller om det er andre miljøhensyn som kan relateres til varen. Selv om han daglig handler på Centra, drar han av og til til innvandrerbutikker for å kjøpe billig i større kvanta. Dette kan sees på som et prisparadoks med tanke på de ukentlige, dyre innkjøpene som gjøres på Centra. Valgene Stein tar i butikken, og hvilke butikker han handler i, er knyttet sammen med verdien han legger i matvarene. Fransk ost scorer høyt, soyasaus lavt.

Matvarenes tilgjengelighet og prisen er hos flere av informantene avgjørende årsak til hvilken vare de handler inn kontra en annen. Råvarens kvalitet derimot, er ikke like avgjørende for dem alle. Stein har enkelte klare kriterier for hva som kan defineres som en kvalitetsmatvare, for eksempel ostens opprinnelsessted, men dette gjelder altså langt fra alle matvarer. I neste avsnitt vil Kristines forhold til kvalitet beskrives, da hun blant annet beskriver økologiske og biodynamiske matvarer som kvalitetsprodukter.

Økologisk mat og ”miljøpreik”

I de to første intervjuene jeg gjorde syntes jeg det var ubehagelig å stille konkrete spørsmål omkring *miljø* til informantene. Etter hvert skjønnte jeg at dette ikke var et kontroversielt tema slik jeg hadde forestilt meg at det var. Det ble mye lettere å stille direkte spørsmål omkring miljø da jeg hadde fått prøvd meg frem litt, og sett at det var bare å ”kjøre på”.

Å kjøpe enkelte økologiske råvarer er et valg forbrukerne kan ta i de fleste dagligvarebutikker og supermarkeder. Og det er flere grunner til at forbrukere velger økologiske matvarer. På den ene siden kan forbrukeren ha blitt påvirket av såkalt ”kostpropaganda” fra mediene, hun eller han kan ha blitt påvirket av det sosiale laget rundt seg eller blitt påvirket av kulturell tilhørighet. På den andre siden er det også forbrukere som er opptatt av landbrukets fotavtrykk, og har et ønske om å handle

miljøvennlig. Velges økologiske råvarer bort, konsekvent, kan dette være fordi prisen er et viktig kriterium for valg av en matvare – enkelte økologiske matvarer er dyrere enn konvensjonelle. Et annet argument mot økologiske matvarer beskrives av Stein. Stein mener at økologisk mat ikke er sunnere for oss eller for jorden, heller tvert imot. I intervjuet med Stein og Silje spør jeg om hvilket forhold familien har til økologisk mat, og de svarer:

Elizabeth – Hva med økologisk mat da? Kjøper dere det?

Stein – Nei.

Silje – Vi er ikke så interesserte i det.

Stein - Jeg har hørt at økologisk gulrøtter det er bare juks.

Silje – Okei? (haha) sier du det?

Stein – De står i jorden sånn at de trekker til seg mer tungmetaller, og de trenger mer areal for samme mengde gulrøtter, enn gjødslede, ikke at det gjør noe men ...

Elizabeth – Så du velger det litt fordi du ikke tror på ø-merkingen som garanti for noe? Det at det er dyrere spiller ikke så stor rolle, om det hadde vært lik pris på konvensjonell og økologisk mat så hadde du allikevel ikke handlet økologisk?

Stein – Nei jeg har liksom ikke det som noen evalueringssituasjon, det må jeg innrømme, men jeg burde kanskje ha.

Silje – Vi burde kanskje bruke det som er av Fair Trade.

Stein – Ja det tenker jeg.

Silje – Men det økologiske er jeg ikke så opptatt av.

Stein har klare meninger om økologisk mat. Han kjøper det aldri fordi han synes det er tull. Silje ler da litt, og ror samtalen litt bort mot at *men* de kjøper Fair Trade produkter. Selv om samtalen omkring økologisk mat ikke ble så lang, og mor og far hadde ulike synspunkter på dette, stilte jeg spørsmål om økologisk mat tydelig og med oppfølgingsspørsmål. Steins nølende svar når jeg spør ham om han ville ha kjøpt økologiske varer om de hadde vært priset likt som konvensjonelle varer, tyder kanskje på at han ikke egentlig hadde tenkt så mye over saken som han først ga uttrykk for. Anette er ikke opptatt av økologisk mat i det hele tatt, og hun sier:

Anette – Jeg er jo, sånn som jeg oppfatter økologisk er jo at du ikke bruker noen sprøytemidler og noen ting, eh, og hvilket igjen, det som skjer er jo at du får mindre avlinger pr. mål eller hva du skal sammenligne med da, også samtidig så er det matmangel i store deler av verden, og det er så mye sånne sære teite ting, det er så masse mat som blir kastet for eksempel, på grunn av best før dato, eh, og som ikke er butikkene... får ikke solgt det ut vet du, sånn at hvis best før datoen er kanskje om en uke, så vil ikke butikkene ta det inn, for da får de ikke solgt det ut, det lønner seg ikke for de, også det er sånn mat som blir kastet, fordi

Elizabeth – Så du hadde ikke kjøpt økologisk om det hadde vært like billig som vanlig mat?

Anette – Nei egentlig jeg tar da nesten motsatt jeg, jeg blir sånn provosert av alt sånn økologiske

maset, at jeg blir helt sånn, nei.

Anette har en enda tydeligere oppfatning av Ø-merket enn hva Stein har, men samtidig deler de en ganske lik oppfatning. At matvarens opprinnelse eller dyrkningsmetode ikke er sentralt i valget av en matvare er i følge Bugge ikke uvanlig. I tillegg skriver Bugge: ”Et kjennetegn ved den moderne matforbruker er nettopp dårlig kjennskap til matens opprinnelse og historie.” Hun forklarer fenomenet med at teknokratiseringen av matområdet har påvirket hvordan forbrukeren ser på maten, og da gjerne med verdiene som hel, ekte eller naturlig, i en kontrast til uren, ferdig og kunstig⁹⁸. På den andre siden kan bevisstheten om matvarene ut over smak, kvalitet, pris og være en del av de matvanene som informantene deler med sine venner og med sin familie – at det ikke snakkes om eller er bevissthet om at mat er mer enn mat sett i miljøets kontekst. Både Stein og Anettes ytringer går helt imot mine egne tanker om økologisk mat og matvareproduksjonens betydning for miljøet, spesielt for levende mikroorganismer i jorden og for dyrevelferd. Men i intervjusituasjonen lot jeg mine tanker om dette ligge. Jeg valgte å bytte tema til kildesortering etter at det ble snakket ferdig om økologisk mat. I ettertid så jeg at det hadde vært interessant å stille flere spørsmål om hva Anette og Stein mente om økologisk mat, og om hvorfor slike holdninger hadde kommet. Jeg ville også ha kunnet brukt mer av min kunnskap om økologisk landbruk for å komme dypere inn i samtalen.

For Kristine er ikke prisen på en vare bestemmende for hva hun kjøper. Hun velger ikke varer ut fra pris, men ut fra det hun vurderer som god kvalitet. Hva Kristine legger i *kvalitet* har ulike aspekter. For eksempel er det for henne et kvalitetsstempel at råvaren er merket med et Ø-merke, slik at hun vet at den har vært dyrket uten bruk av kjemiske plantevernmidler. Kristine knytter raskt linken mellom matvarer og landbruket: ”Alle burde ha hilst på en bonde”, sier Kristine. Hun mener det er fint å få et naturlig forhold til dyrene vi spiser, både for å vite hvor maten kommer fra, og for å lære barn om empati. Generelt i samfunnet burde det være mer fokus på råvarene og en tettere kontakt med bøndene, mener Kristine.

⁹⁸ Bugge, *Å spise middag: En matsosiologisk analyse*, 116.

I samtalen med Kristine erfarte jeg at hennes matvarevalg i stor grad var påvirket av både innsikt i bøndernes hverdag og opposisjon til dagens landbrukspolitik. For Kristine har matvaren kvalitet om den er dyrket økologisk eller biodynamisk, og matvarens produksjonshistorie er vel så viktig eller viktigere enn matvarens pris. Kristines motiv for å handle økologiske og biodynamiske varer, og gjerne direkte fra bonden, kan beskrives som et etisk valg, slik etnologen Susanne Lundin beskriver i kapittelet ”Hälsokultur. En Malmöundersökning om hälsokostares ideologi och identitet”:

Rädslan för miljöförstörrelse och kemiskt preparerande matvaror leder inte sällan till ett medvetet, om ändå inte nödvändigtvis helvegetariskt kostval. [...] även etiska frågor kan leda till hälsakostliv. Alternativt tänkande som till exempel antroposofi kan ligga till grund för detta, eller också religiösa skäl.⁹⁹

To argumenter styrer Kristines valg av matvarer: For det første at hun mener at det å spise økologisk og biodynamisk bidrar til å ta vare på miljøet, og for det andre at mat uten bruk av kjemiske plantervernmidler er bedre for familiens helse. Påvirkningen fra det Lundin beskriver som *helsekostkulturen* i Sverige som blomstret på 1970-tallet, har mange likhetstrekk med de tankene Kristine har om matvarene. Når jeg spør Kristine om hvor mange prosent økologisk mat hun bruker totalt, anslår hun andelen er ca. 80-90 prosent. ”Det er viktig å ta vare på jorda. Økologisk mat er et bedre alternativ rett og slett”, sier hun.

Jeg spør Hans og Anne om de handler økologiske råvarer? Anne svarer at før hun møtte Hans gjorde hun det. Nå handles det ikke økologiske råvarer lenger, fordi Hans mener det er for høy pris på de økologiske produktene. Hadde det vært lik pris på økologiske og konvensjonelle varer hadde saken vært en annen. Men datteren på et par måneder får kun økologisk barnemat, selv om prisen er noe høyere enn annen barnemat.

⁹⁹Lundin, Susanne, ”Hälsokultur. En Malmöundersökning om hälsokostares ideologi och identitet” i Salomonsson, *Mera än Mat*, 171.

Første januar 2012 var hvert fjerde glass med barnemat som ble solgt i Norge økologisk.¹⁰⁰ Holdningen til at barna skal få reneest mulig mat, og at det ikke er så viktig for voksne hva de skal spise, er noe Hans kommer inn på i samtalen. Hans mener hovedsakelig at rester av kjemiske sprøytevernmidler i maten er en uting for datteren, men det er ikke så farlig for foreldrene. Hans snakker heller ikke om bærekraftige råvarer knyttet til miljøvennlig landbruk. Sofia, derimot, ønsker og prøver å ha et bevisst forhold til de valgene hun tar ved innkjøp av råvarer, og tenker mye på miljøet, sier hun. Dersom det er et økologisk alternativ i butikken der Sofia handler, velger hun det økologiske. Hun får også levering fra Kolonihagen én gang i måneden, og i den kurven er det både egg, brød og grønnsaker. Sammen med råvarene kommer det også oppskrifter som hun benytter seg av for å få inspirasjon til nye retter. Hadde tilbudet vært bedre, og noe rimeligere, ville Sofia kun handlet økologiske råvarer, sier hun. Sofias argumenter for at økologisk mat er bra er flere; det handler om naturen, dyrevelferd og sprøytemiddelinntak. Ø-en er et trygt og velkjent merke for henne.

Anette er den eneste av informantene som tar opp temaet økologisk mat uten at jeg spør først om hennes forhold til Ø-merket, og hun har som beskrevet, sterke og tydelige meninger. Anette sier at det i dag er mange som er opptatt av økologisk mat, men hun selv mener at økologisk er helt teit og helt bortkastede ressurser. Slik hun oppfatter økologisk, er det et landbruk der de ikke bruker sprøytemidler, og derfor blir det mindre avlinger, og med de store matmanglene i verden er jo ikke det noe rettferdig. Selv om det skulle ha vært lik pris på økologisk og konvensjonell mat, ville ikke Anette valgt noen økologiske råvarer. Hun ønsker rett og slett ikke ”det økologiske maset!” Hvem er det som maser på Anette? Kanskje det er media, eller venner og familie? Eller kanskje det er landbrukspolitiske føringer, som fremmer det konvensjonelle landbruket og dysser ned det økologiske, som er blitt en del av Anettes holdninger?

Hjemme hos Ninni og Petter har de heller ikke fokus på økologisk merkede matvarer kontra konvensjonelle. For Stein er det også slik, og han bruker på mange måter de samme argumentene som Kristine: ”økologisk mat er bare juks!” Å velge økologiske

¹⁰⁰ <http://www.renmat.no/newsread/page.aspx?docid=12984>, 21.5.13.

råvarer er rett og slett ikke noe han tenker på når de handler. ”En miljøvennlig biff liksom, hva er det? Eller elg er jo bra da, den har vokst naturlig i skogen. Og ris nå til dags er sikkert altfor billig med tanke på hva den egentlig burde ha kostet” sier Stein. Før Stein slutter å prate om økologisk mat, og samtalen går over i nytt tema, trekker han altså frem et interessant argument som jeg ønsker å gi et annet bilde på. At biffen i dag ikke er miljøvennlig strides det om. På den ene siden er biff klimaversting da kuas metanutslipp er høyt, men på den andre siden er ikke kua i konkurranse med oss på matfatet da hun kan spise gress, og i tillegg gir hun tilbake fin nitrogenholdig gjødsel som er en nødvendighet for å dyrke kulturvekster. Et av problemene som ofte reises i debatter om storfekjøttet, er at kua i dag både i konvensjonelt og økologisk landbruk blir foret med mye kraftfôr som i stor grad består av soya fra Brasil. En kraftforspisende ku er en klimaversting, men en som spiser gras er bra for miljøet og et nytte dyr i kulturlandskapet. Granstedt beskriver kuens viktige rolle slik: ”Korna har en fundamental i det nordiska jordbruket, där förutsetningarna är goda för höga vallfoderskörddar bestående av klöver och gräs. Att ge kor fodersäd kommer i framtiden att uppfattas som resursslöseri.”¹⁰¹

Informantene er ikke enige seg imellom om hvilken verdi matvaren har verken om den er merket med det grønne Ø-merket, eller det mindre kjente *Demeter*-merket. For Kristine er det en vesensforskjell, og matvarer med disse merkene høyner varens verdi med en gang. For Anette derimot er det å se Ø-merket nesten provoserende, og hun velger varer uten merket. Basert på kapittelet om landbruksutviklingen og forskning på landbrukets miljøpåvirkning tidligere i oppgaven, er det flere av utsagnene til informantene om økologisk mat som kan tolkes som at det er lite kunnskap om hvordan matvarer produseres i dag, i Norge og i resten av verden. Ø-merkets status som et miljømerke er i alle fall ikke blitt kommunisert tydelig og blir heller ikke oppfattet likt av alle informantene.

Merker, merkevarer og kildesortering

”Den merkantila påverkan på våra kostvanor är utan tvekan den mest högröstade. Numera kan man knappast slå upp en dagstidning eller en veckotidning utan att möta

¹⁰¹ Granstedt, *Morgendagens jordbruk med fokus på Österjön*, 70.

nogon form av kostpropaganda”¹⁰², hevder Salomonsson. I lang tid har vi vendt oss til matnormene i våre omgivelser, og vi får bevisst eller ubevisst informasjon om hva som finnes av matvarer å velge mellom. *Media* har sterk påvirkningskraft, ikke bare i form av reklame, men også gjennom artikler som skrives og de temaene som tas opp. I media blir både matvarens merkevarenavn, og de eventuelle verdimerkene som også finnes på enkelte matvarer, gjort kjent for oss. Hjemme hos Ninni og Petter har de mindre fokus på økologisk kontra konvensjonell mat. Hos dem er det produksjonsmerket eller matvareprodusentens navn som er avgjørende. De gir uttrykk for at de vektlegger kvalitet, men hva som ligger i deres kvalitetsbegrep bygger ikke på de samme premisene som for eksempel Kristines. Ninni og Petter handler konsekvent Q-meieriprodukter dersom det finnes tilgjengelig i butikken. Dette valget tok de etter Tines skandale for et par år siden. For dem er Tine en ”versting”. Ninni og Petters matvarevalgstandpunkt kommer fra medias skriverier om saken. Det som kom frem gjennom mediedekningen satte seg dypt i deres holdninger til meieriprodukter. Medias påvirkningskraft handler derfor ikke bare om reklame eller de positive historiene, men også om skandalene, ja kanskje mest om dem.

Ninni beskriver seg selv som sær i matveien. Det er hun som er på butikken og handler for familien. Ninni velger kun varer som hun selv liker og som ser innbydende ut, og hun ser ikke på prisen. Ninni bruker heller ikke ordet *kvalitet* når hun beskriver matvarevalgene hun foretar i butikken, men slik jeg tolker henne er det snarere varens kvalitet som er viktig for henne fremfor prisen. Kvalitet for Ninni, slik jeg tolker henne, dreier seg om produkter hun er fortrolig med, gjerne fra oppveksten. Varemerket er også et viktig kriterium for valg av en ny type matvare. Petter handler derimot ofte produkter av merket First Price, noe Ninni aldri handler. Petter mener det er liten forskjell på First Price-produkter og produkter av andre merker. For eksempel er mesteparten av grønnsakene de handler inn av merket First Price – bortsett fra bananer, som de handler av merket Fair Trade. ”De derre merkene er ikke noe å fokusere på”, sier Ninni, ”bortsett

¹⁰²Salomonsson, *Mera än Mat*, 22.

fra svanemerket da, det har noe for seg”. Ninni og Petter tror at andre merker, som for eksempel Nøkkelhullet, kun er laget for å øke salget.

Sofia kjøper varer med Svanemerket. Nøkkelhullmerket derimot, mener hun bare er tull, da det ikke garanterer at varene er noe sunnere. Svanemerkede produkter har de noe av i Hanna og Stein sin familie, men det er ikke et kriterium for dem ved valg av en vare.

Merkene som enten er kontrollmerker eller merker som gir varen en tilleggsverdi var kjent for alle informantene. Dog har ikke alle like mye kunnskap om merkene betydning. Og hvilken status de gir merkene spriker. At enkelte merker blir beskrevet som merker uten innhold tyder på en skepsis til myndighetenes ulike merkeordninger.

”Sunn” mat

I løpet av middagssamtalene har begrepet ”sunn” mat dukket opp flere ganger. Alle familiene har på ulikt vis vært opptatt av sunn mat. Hva som legges i sunnhet er nesten like varierende som hva som legges i begrepet kvalitet. For de fleste av informantene handler sunnhet i middagssammenheng om at maten skal være variert. Men hva som er variert, er igjen relativt. Salomonsson skildrer i *Mera än Mat* at flere søkte å bruke alternative matvarer på 80-tallet både gjennom tanken om å komme ”tilbake til naturen” og til helsekosten. Informantene beskriver hovedsakelig *variert* kost som å være lik sunne middagsvaner.

Anette mener at middagen er sunn dersom de klarer å spise variert. Og hun mener og tror for eksempel at smør er sunt som en del av et variert kosthold. Sofia mener også at variert mat er sunt. Hun lager ofte vegetarmat for å skape variasjon, og fisk bruker hun kanskje to til tre dager i uken.

Kristine mener at maten er sunn dersom miljøet maten blir dyrket i er sunt. Fokuseres det på smaken som råvarene har, tror Kristine at man også vil velge sunnere matvarer, og da blir det jo sunnere både for miljøet og for helsen. ”Sunn mat er en variert meny, spise mat som er laget fra bunnen av, minimalt med kjøtt og masse friske og smakfulle

grønnsaker”, sier Kristine. Kristines utsagn om at ”alle burde hilse på en bonde”, kan tolkes dit hen at hun selv kjenner flere bønder, og gjerne bønder som driver gården økologisk eller biodynamisk. Kristines kjennskap til hvem det er som dyrker maten kan ha påvirket henne til å bli mer bevisst i matvarevalgene, og til at Kristine gir råvarene tilleggsverdier om de har for eksempel Ø-merket eller Demeter-merket.

I samtalen med Turid spør jeg henne om hun opplever et press eller en forventning til det å skulle servere familien ”sunn” mat. Turid svarer at hun til tider kan ha dårlig samvittighet fordi hun ikke serverer mer grønnsaker til maten. Hun er også av den oppfatningen at mer variert mat er sunnere. Som oppfølgingsspørsmål spør jeg om hun tror hun blir påvirket av reklame, noe hun mener at hun ikke blir. Turid tror ikke hun blir påvirket til å kjøpe maten som det reklameres for, og hun får heller ikke noe dårlig samvittighet som påvirker hennes valg når hun ser reklamer for ”sunn” mat.

Anne og Hans er også opptatt av at det skal være variert mat. De bruker alltid ferske grønnsaker eller salat. ”Bortsett fra når det er tomatsuppe, da er det ikke noe grønnsaker”, sier Anne. Barna til Anne og Hans får ikke sjokoladepålegg, de spiser mest knekkebrød med lettservelat både til frokost og til skolemat. Anne og Hans spiser ofte på McDonalds, men barna er bare med når de skal på hytta. Det er viktigere at barna spiser sunt enn at de voksne skal spise sunt, mener de. Anne spiser også godteri i smug, og overfor barna styrer de seg slik at ikke barna skal ha foreldre som spiser godteri som forbilder.

Karbonadedeig blir valgt fremfor kjøttdeig hos Anne og Hans: ”Mye lasagne, pizza og taco i dag (-ens middagssituasjon), og da er det sunnere med karbonadedeig”, sier Anne. ”Nei, fett er ikke usunt”, sier Hans. Men Anne fyller inn at det er det dårlige fettene som ikke er bra, og at karbonadedeig helt klart er bedre enn kjøttdeig. Samtaletema avsluttes fra dem med å være enige i at ”Er vi sunne i ukedagene så kan vi kose oss i helgene”.

”Å spise sunt” er for de fleste av informantene knyttet til sunnhet for seg selv og sin familie. Sunn mat blir definert som å spise en variert ukemeny. Ingen av informantene trekker frem helsekost eller alternativ mat som sunn, slik Salomonsson beskriver ”den grønne bølgen” på 70-tallet. Kristine er den eneste av informantene som tydelig og

bevisst trekker inn eksempler på hvordan hun mener at en ”sunn” landbrukspraksis for henne er utgangspunktet for sunne matvarer.

Avsluttende refleksjoner

Vi som handler i butikkene i Oslo-området blir påvirket på mange ulike måter. Det er derfor komplekse årsaker som avgjør hvilke innkjøpsvalg vi gjør. I samtalene med informantene kommer det frem at valgene de tar, fra de samme butikkene med sitt begrensede vareutvalg, går i helt ulike retninger.

I dette kapittelet kommer det frem at informantene har ulike forståelser av råvarens verdier utover det ernæringsmessige. Pris, kvalitet og miljøtanker utpeker seg. For noen er pris det essensielle, og miljøtanker blir bortforklart eller er ikke tilstede i det hele tatt. Matvarens kvalitet beskrives ulikt, der meningsinnholdet og verdiene som legges i kvalitetene spenner fra merkevarenavnet til dyrkningsmetoden. Enkelte av informantene tar miljødiskursen på alvor, og ønsker å være bevisste forbrukere som er med på å dreie matvareinnkjøpene mot en mer bærekraftig middagsmeny. Informantene har på ulikt vis blitt påvirket til å mene noe om maten.

Vi bruker i dag i snitt 11 prosent av inntekten vår på mat, som er en historisk lav andel av inntekten vår¹⁰³. Både norske lønninger og norske matvarer er imidlertid høyere enn i de fleste andre land, og det har blitt gjengs oppfatningen i Norge at mat er dyrt, og at maten bør være så rimelig som mulig. Prisen regnes ofte som den viktigste verdien vi tillegger råvarene. Økonomi teller mer enn hensyn til produksjonsmåter og kvalitet.

Hvor informantene plukker opp eller har plukket opp bevisstheten om matvarenes tilleggsverdier og matvareproduksjonens miljøbelastning har jeg ikke studert nærmere, men historier fra informantenes barndom har jeg fått fortalt. I det neste kapittelet vil jeg løfte frem noen av historiene fra barndommen, og knytte dem opp mot sansenes relasjon til maten.

¹⁰³ http://epp.eurostat.ec.europa.eu/portal/page/portal/household_budget_surveys/Data/database, 28.10.13.

Kapittel 6 Middagen før og middagen nå

I dette kapittelet gir jeg eksempler på informantenes forventninger til en god middagsopplevelse, og sammenligner norm og praksis. Informantene forteller om middagsmønstre fra sin egen barndom, samtidig som vi spiser middag sammen. Flere av foreldrene fortalte at etter at de fikk barn, endret de matvarevalg og middagsrutiner, og dagens praksis avviker også fra den de var vant til da de var små. Middagsmønstrer som var gjengs i informantenes barndom er ikke gjengs i dag. Kan en av grunnene til hvorfor middagen blir som den blir i familiene bunne i de voksnes drøm om en ”perfekt” middagssituasjon? Hvor langt unna en ideell middag er informantenes hverdagsmiddag? Og kan denne drømmen om den perfekte middagssituasjonen knyttets sammen med fortidens middagsmønstre, fra da de selv var barn?

Forventninger til middagen og TV-en som selskap

Bugge beskriver at middagen som en solidariseringsprosess er en viktig del av middagsmønstrerets utvikling. ”Det er i det hele tatt svært tydelig at middagspraksis er noe som går i arv i familier – særlig fra mødre til døtre [...]”¹⁰⁴ Turids bilde av den ideelle familiemiddagen er at den skal være familiens samlingspunkt der gode samtaler utveksles, men dette får de ikke til ennå. Turid sier at dette kanskje vil endre seg når barna blir større. Turid forteller at når barna går og ser barne-TV, blir mor og far sittende igjen ved middagsbordet og prater litt. ”Vi har det kaotisk hyggelig ved bordet”, sier Turid. Forestillingen om en harmonisk og rolig middag er ikke der i praksis hos dem. Turid reflekterer over at hadde de ikke hatt forventningene hadde de kanskje vært fornøyde med den kaotiske middagen de har hver dag. Det viktige i livet er de nære tingene, sier Turid. Hun legger til at barna oppfører seg bedre ved bordet når de er på besøk enn når de er hjemme.

Rammen for måltidet da Turid var barn er noe hun husker godt. Det var roligere rundt bordet enn det er i hennes egen familie nå. Hun var ikke med å lage middag, av og til var

¹⁰⁴ Bugge, *Å spise middag: En matsosiologisk analyse*, 302.

hun med på å bake, men hun var ikke med på matlaging. Under middagen tok de ikke telefonen. Dett er en vane Turids familie har som regel i dag også. Problemet er at folk ikke lenger vet når det spises middag, så om de glemmer å sette telefonen på lydløst hender det at det er noen som ringer når de spiser. Det kan ringe når som helst, sier Turid. I dag synes Turid det er helt greit å lage mat, men hun koser seg ikke med det. Mens Turid ikke fikk lage middag som barn, har hun og Lars nå begynt å la barna, etter at de er blitt større, være mer med i middagssituasjonen. Barna har blitt bedt om å dekke bordet, og det har fungert bra; barna ”vokser” stort på en slik oppgave, sier Turid, og mener det er en fin del av det å lære seg å hjelpe til.

Sofia forteller at da hun var liten, var middagen klar når hun kom hjem fra skolen, for hun hadde en hjemmeværende mor, og hun stod for de daglige middagene. Middagen ble spist på kjøkkenet og de hadde faste plasser. Selv om Sofia, som Turid, ikke var med på å lage middag, var hun også ofte med å bake. Da Sofia var liten besto middagsmenyen av det Sofia kaller for tradisjonell middag: mye kjøtt og innvoller, og også mye fisk. I motsetning til Hans og Anne mener Sofia at porsjonene er mindre i dag; da hun var liten var det mye mat på bordet.

Petter lager middagen nesten hver dag hjemme hos ham og Ninni. Han laget middag hjemme da han var liten også. Han syntes det var gøy, og ønsket å være med å lage mat. Moren hans laget nemlig ikke mat hjemme. Moren til Ninni, derimot, var og er fortsatt svært flink til å lage mat, og derfor har ikke Ninni noen matlagingsglede, og mener hun lager mat som ikke smaker så godt. Da de var små spiste de kabaret, og hermetisk skinke – det spiser de aldri nå.

Anette husker fra da hun var liten at hun alltid var med på kjøkkenet og hjalp til. Hun lærte på den måten å lage mat hjemme av moren sin, og hun tror at det kan være grunnen til at hun i dag ikke er redd for å lage en ny rett og prøve og feile.

Bordvers

Et annet moment Turid trekker frem i samtalen, er at de i familien av og til sier bordvers før de spiser middag. Turid og Lars synes det er rart med bordvers, da de selv ikke har vokst opp med det, men barna sier bordvers før de spiser i barnehagen, og dette ritualet tar de med seg hjem. Selv om Turid og Lars synes bordvers er en fin måte å samle seg på før man skal spise, ønsker ikke Turid å la dette bli en del av deres daglige middagsrutiner.

TV-titting

Noen av informantene snakker om TV-ens rolle knyttet til middagen i løpet av intervjuet. Er det greit å spise middag foran TV-en? Bugges analyse viser at hennes informanter syntes det er var i orden å spise foran TV-en på ”fredags- og lørdagskvelden”. Hos Anette derimot, er det på ukedagene de spiser foran TV-en. I helgene spise de gjerne ved spisebordet. Hos Stein og Silje har de aldri sett på TV til middagen, uansett helg eller ukedag, og det kommer de aldri til å gjøre i fremtiden heller. Ingen av informantene snakket om at de selv fikk spise middag foran TV-en.

Turid forteller at de har få rutiner knyttet til middagsmåltidet. De har likevel noen vaner som går igjen slik som faste plasser rundt bordet. Barna setter seg først og er klare til å bli forsynt, deretter setter de voksne seg og begynner å hjelpe barna med maten. Turid begynner å skjære opp for et barn, og faren hjelper et annet barn. Når Turid og mannen får forsynt seg og skal begynne å spise, er barna som regel ferdige med å spise sin mat. Når Turid sier ”nå er det mat”, varierer det om barna er villige til å komme og spise. Dersom de ser på TV før middag er det vanskeligere å få dem til å komme enn om de holder på med andre aktiviteter. Det hender ofte at hele familien spiser middag mens de ser på TV, i og med at middagen ofte er klar når det er barne-TV. Turid beskriver at hun kunne ønske at de spiste tidligere på hverdagene slik som de gjør i helgene. I ukedagene hender det ofte at de spiser middag så sent at de må spise foran fjernsynet for at barna skal få sett på barne-TV. Turid sier dette i et noe negativt tonefall. Det Turid ikke liker med å spise middag foran fjernsynet er at barna er vant med å få kveldsmat etter barne-TV, brødkive med pålegg, og disse to måltidene kommer da veldig tett på hverandre. Turid tror dette vil bedre seg når barna blir større, da vil barna kunne prate med

foreldrene mens de spiser sammen. Barne-TV er en av dagens knagger, spesielt i ukedagene, og setter både føringer for *hvor* og *når* familien spiser.

Favorittmat og middagen i barndommen

Jeg spør Kristine om hun vil fortelle meg om favorittmaten hennes, og hun er ikke vond å be. Kristines favorittmat nummer én er fersk makrell som er grillet på bålet, servert med bakte rotgrønnsaker og smør. Eggesmør på fisk synes hun er veldig godt. Også liker hun hjemmelaget, fylt pasta og rødbetsuppe. Hun blir enig med seg selv om at det er vanskelig å bare ha en favoritt.

”Middagen før i tiden var bedre enn middagen i dag!”, sier Stein, ”man hadde én type grønnsak per middag, og sjelden fisk”. Gjennom media, reklame, venner, familie, myndighetenes råd og butikkenes utvalgt blir vi påvirket av tidens mattrender. Samtidig kommer det frem av Bugge og Bringéus sine studier at det er en viss stabilitet i hvilke middager som lages, og det prøves ikke ut så mange nye retter hjemme. Selv om familiene for eksempel blir inspirerte når de spiser ny og annerledes mat de synes er god i utlandet på en ferie, lager de ikke denne når de kommer hjem igjen.¹⁰⁵ Selvsagt finnes det unntak: I Siljes familie lærte de å spise kinesisk mat av en venninne av moren, og laget derfor dette hjemme også. Et annet fast middagsmønster da Silje var barn og bodde hjemme, var at de spiste spagetti hver onsdag i flere år, for Siljes bror hadde middagslagedag på onsdager, og det var det eneste han klarte eller ville lage.

Et av de beste middagsminnene Kristine har, var fra tidligere den høsten da jeg intervjuet henne. Hun hadde da en middag sammen med gode venner, og med grønnsaker som hun hadde dyrket selv. Turid og familien hennes er ofte på middag hos Turids mor. Turid er enebarn, og tror at det gjorde det roligere rundt middagsbordet da hun var liten enn hvordan det nå er i hennes egen familie i dag. Da hun var liten ble det som regel servert det Turid kaller for ”vanlig norsk husmannskost”: poteter og lungemos, og lever. Lungemos og lever er det ingen i familien til Turid som liker i dag. Familien til Turid sin meny i dag skiller seg stort fra da hun selv var barn. Bringéus beskriver vår identitet

¹⁰⁵ Bringéus, *Mat och Måltid*, 14.

gjennom maten med at vi forbinder i første rekke identiteten vår med arven fra oppvekstomgivelsene, men ved siden av vår personlige identitet tillegges vi også en kulturell identitet. Denne kommer til syne for eksempel gjennom maten. Introduksjon av nye retter viser at vi har en tilknytning til samfunnet vi vokser opp i, og ikke bare til vår familie.¹⁰⁶ Sofia har med seg sønnen sin i matlagingen. Han skreller gulrøtter, smaker mye, og strør over pinjekjerner på torsken før den skal stekes. Og de ser aldri på TV når de spiser. Sofia kunne ønske at sønnen hennes skal få servert varm mat laget på økologiske råvarer i barnehagen hver dag. Sofia spør sønnen om hva han har gjort i barnehagen i dag? Sønnen er ikke så stor at han klarer å fortelle så mye.

Middagen i Hans og Annes oppvekst var ulik. Anne og søsteren hennes laget middag til hverandre og spiste alene før foreldrene kom hjem hver eneste ukedag. Hans spiste mer fisk – og kjøttdeig og spaghetti. Middagene var ofte torsk, mens i dag serverer Hans og Anne barna fiskepinner. Da Hans var liten brukte moren bare kjøttdeig i rettene, ikke karbonadedeig. I dag bruker han og kona bare karbonadedeig. Hans og Anne sier at de ser at porsjonene er større i dag enn før i tiden. De tenker på det, men gjør ikke noe med det.

Avsluttende refleksjoner

Ulike tradisjoner og ideologier ligger til grunn for hva vi kan spise og hva vi ikke spiser. Teknologien har gitt nye muligheter, for eksempel hermetikk, vakuumering eller frysing av mat. Det at vi for eksempel forbinder smaken av taco med fredagens middag er en nokså ny tradisjon som vi ikke hadde for 50 år siden. TV-en er knyttet til middagsmønstret i flere av familiene, men hos de fleste er TV-titting under middagsmåltidet, og spesielt i ukedagene, ordentlig tabu. Hos enkelte av familiene ser de på TV under middagen, men foreldrene kunne ønske at middagssituasjonen var annerledes.

Bugge beskriver middagen hos kvinnene hun intervjuet som sterkt påvirket av middagene i oppveksten, og spesielt gjennom moren er informantene jeg har intervjuet også blitt

¹⁰⁶ Bringéus, *Mat och måltid*, 23.

påvirket av foreldrene. Informantene snakket gjerne om hvordan de husket middagen fra sin egen barndom. Og forventningen til familiemiddagen i deres egne familie, som voksne, ble ofte knyttet opp mot middagsrutinene slik da de var små. Noen rutiner var ønskelige å gjenskape, for eksempel det å bake sammen med barna. Forventning til middagen, til hvordan den ideelle middagen kunne ha vært stemmer ikke helt med det informantene praktiserer av middagsmønstre til hverdags. Ofte er TV-en en del av måltidet, selv om foreldrene ikke egentlig synes det er greit.

Oppsummering og konklusjon

”Alla levande varelser på jorden behöver näring för att upprätthålla sina liv. För oss människor betyder näringen mer – den upprätthåller vårt liv, med den har också stort inflytande på *hur* vi kan gestalta detta liv” (Lüthi 1980).¹⁰⁷

Lüthi beskriver hvordan matvarene og matvareproduksjonen påvirker oss mennesker utover kun å være daglig føde. I denne oppgaven har jeg studert middagsmåltidet slik det gjennomføres hjemme hos syv norske familier. Hensikten har vært å samle eksempler på hvilke verdier vi i vårt samfunn tillegger middagen og matvarene – utover å dekke fysiologiske behov. Spørsmålene jeg har stilt informantene har dreid seg om middagens forløp, familienes forhold til måltidet i et miljøperspektiv, og forholdet mellom barndommens middager, dagens realitet og drømmemiddagen. Intervjuene ga noen interessante innsikter om familienes opplevelse av middagsmåltidet:

Det mest entydige funnet er at samtlige familier opplever middagen som en viktig hendelse. Ikke fordi det inntas næring, men fordi alle har en idé om at middagen skal være et sosialt møtepunkt for familien. Slik var det da informantene var barn, og slik ønsker de at det fortsatt skal være. Enkelte av familiene beskriver at TV-en er et moment som av og til forstyrrer denne ideen om å sitte rundt middagsbordet sammen.

Uten å ha sammenlignet middagen med andre institusjoner og tradisjoner hos familiene er det liten grunn til å tro at særlig mange andre daglige hendelser overgår middagen i viktighet. Alle informantene mente at middagen er viktig, men årsaken til at middagen er viktig er altså i større grad sosial enn ernæringsmessig – og informantenes forhold til matens kvaliteter er da også både mer fragmentert og mindre gjennomtenkt enn forholdet til *middagen som institusjon*: Mange av informantene var opptatt av matens pris, av en økonomisk husholdning. Et par av informantene var opptatt av matens ernæringsmessige kvalitet og opphav, og da var de gjerne også bevisste på miljøaspektet knyttet til mat.

¹⁰⁷ Lüthi, Thomas, Brosjyre om Biologisk-dynamisk Landbruk, 1980: siste side.

At foreldrene strevde noe med å finne en balanse mellom ideal og praksis knyttet til middagen, kan sammenstilles med Bugges studie, der hun beskriver middagen som et resultat av sosial og kulturell historie: ”Middagen er altså mer å betrakte som en diskursiv utførelse enn et naturlig faktum. Man er ikke fri til å utforme et middagsmønster slik man ønsker. Det er et resultat av en sosial og kulturell historie som er strengt moralsk definert.”¹⁰⁸ Ideen om hvordan middagen kunne eller burde ha vært er ikke nødvendigvis knyttet til sosiale og kulturelle forhold som familiene er en del av.

Variasjon og miljø

Et interessant og gjennomgående funn i denne oppgaven har vært informantenes vektlegging av et variert kosthold. Hos enkelte av informantene har variasjon blitt beskrevet som at det er viktig med vegetarmåltider som faste innslag i menyen, mens hos andre er det fisk to ganger i uken som gir variasjonen. Variasjon i menyen kan også være å følge sesongen for frukt og grønnsaker. Variasjon har vært en av ernæringsmyndighetenes fremste kjepphester i sitt informasjonsarbeid om kosthold i mange tiår. Dette holdningsarbeidet har altså båret frukter, ettersom det er adoptert og blitt en del av familienes streben. Nøyaktig hva som er sunn, variert mat blir derimot et tolkningsspørsmål hos den enkelte familie. Det har også vært interessant å oppleve fraværet av tidens mest omtalte helse- og slanketrender i familiene.

Miljøspørsmål er viktige i vår tid, og jeg har skissert de strukturelle endringene i landbruket som blant annet har ført til oppmerksomhet til bærekraftig og miljømessig matproduksjon. Denne studien har ønsket å undersøke familienes forhold til økologiske råvarer og andre varianter av etisk og miljømessig mat. Informantene var med noen unntak lunkne eller avvisende til økologisk mat. Kunnskapen og interessen var lav blant familiene for dette kvalitative aspektet ved maten vi spiser. Men – myndighetene har gjennom kostholdsopplysning fortalt oss at vi bør spise mat som er variert med et rikt næringsinnhold, og det har vi lyttet til. Dette viser at det er muligheter for å påvirke folks holdninger til mat, og antagelig også innstillingen til å ha et mer bevisst forhold til hvilke matvarer som de ønsker å benytte seg av, og da for eksempel mer etisk eller miljøvennlig

¹⁰⁸ Bugge, Å *spise middag: En matsosiologisk analyse*, 292.

mat. Nå som myndighetene i økende grad har ønsket og ønsker å fremme et bærekraftig landbruk, med det økologiske landbruket som en spydspiss, kan man tenke seg at en mer bevisst holdning til matens miljøaspekter vil få fotfeste også blant norske barnefamilier etter hvert.

Spørsmålene som ble stilt til informantene preges av normative begreper som ikke har samme meningsinnhold for alle. Oppgavens konklusjoner preges igjen av informantenes valg av matvarer til middagsmåltidet, sett i sammenheng med disse normative begrepene. I studien har jeg forsøkt å identifisere noen av sammenhengene mellom valget av én matvare fremfor en annen, i en kontekst der det knyttes ulike verdier til matvaren.

Målet med undersøkelse har vært å løfte frem enkelte beskrivelser som informantene har gitt, og belyse disse funnene. Med et kulturhistorisk blikk har jeg studert matvarens sammenheng mellom landbruket, butikkene og maten vi spiser til middag. Ut fra et historisk tilbakeblikk på måltidsmønstre og på landbruks- og miljøhistorie, har jeg reist spørsmål om hvordan matvarenes verdier ut over det å gi oss næring, påvirker familienes middagsvalg. På den ene siden har jeg i denne oppgaven vist frem middagsmønstret for å gi leseren en større forståelse for den daglige hendelsen ”å spise middag”. På den andre siden har jeg gitt perspektiver på hvordan informantene forholder seg til matvarene knyttet til det faktum at de er dyrket eller produsert et sted: hvilken bevissthet de har om dette. I sin helhet viser oppgaven at det blant familiene jeg har intervjuet ikke er entydighet, og – hos heller få – at det er enighet om hvilke konsekvenser matvarevalgene våre har.

Arbeidet med oppgaven har lært meg svært mye interessant om norske middagsvaner og matverdier, og forhåpentlig kan oppgaven bidra til bredden i diskursen om maten vi spiser. Innsikten jeg fikk gjennom intervjuene hadde vært utilgjengelig for meg om jeg ikke hadde benyttet feltarbeid som metode, der det å kjenne informantenes drømmer og utfordringer var essensielt. I møtet med familiene lærte jeg også mye om meg selv, og jeg sitter igjen med nyttig innsikt i hvordan jeg som jeg som kulturhistoriker best kan møte

mine informanter på en nysgjerrig, åpen og modig måte, for slik å hente ut de rike historiene alle mennesker bærer med seg.

Litteraturliste

- Almås, Reidar, *Norges Landbrukshistorie IV, 1920-2000 Frå bondesamfunn til bioindustri*, Oslo: Det Norske Samlaget, 2002.
- Amilien, Virginie, Erling Krogh (red.), *Den kultuverte maten*, Bergen: Fagbokforlaget, 2007.
- Aukrust, Knut, "Det informerte samtykke og andre kategoriske imperativ", i Gustavson, Anders (red.), *Kulturvitenskap i felt, Metodiske og pedagogiske erfaringer*, Kristiansand: Høyskoleforlaget AS, 2005.
- Barton, Matthew, *Spirituell Økologi*, Steiner, Rudolf, Oslo: Antropos Forlag, 2011.
- Bringéus, Nils-Arvid, *Mat och Måltid*, Stockholm: Carlsson Bokförlag, 1988.
- Bugge, Annechen, *Å spise middag: En matsosiologisk analyse*, Trondheim: Tapir, 2006.
- Bugge, Annechen og Runar Døving, *Det norske måltidsmønstrer – ideal og praksis*, 2000.
- Fossgard, Elbjørg (ed): *Nye og tradisjonelle trekk i nordisk matkultur*, Voss: Vestnorsk kulturakademi, 2005.
- Granstedt, Arthur, *Morgendagens jordbruk med fokus på Östersjön*, Trosa: Trosa Tryckeri, 2012.
- Gustavsson, Anders (red), *Kulturvitenskap i felt: metodiske og pedagogiske erfaringer*, Kristiansand: HøyskoleForlaget, 2005.
- Johansson, Lars, *Utviklingen i norsk kosthold*, Oslo: Helsedirektoratet, 2007.
- Jansson, Søren, *Maten och det sociala samspelet, Etnologiska perspektiv på matvanor*, Stockholm: Utbildningsradion, 1993.
- Kvale, Steinar, Svend Brinkmann, *Det kvalitative forskningsintervju*, Oslo: Gyldendal, 2009.
- Luna-Ruud, Linda, *Vi som går Kjøkkenveien. En smak av det flerkulturelle kjøkken på Romsås*, Masteroppgave i Kulturhistorie, Oslo: Universitetet i Oslo, Vår 2012.
- Lundin, Susanne, "Hälsokultur. En Malmöundersökning om hälsokostares ideologi och identitet" i Salomonsson, Anders (Red.), *Mera än Mat*, Lund: Carlsson Bokförlag, 1987.
- Lüthi, Thomas, *Brosjyre om Biologisk-dynamisk Landbruk*, 1980.
- Lyngø, Inger Johanne (red.), *På sporet av den tapte samtid*, Norsk kulturråd, 2009.
- Lyngø, Inger Johanne, *Vitaminer! Kultur og vitenskap i mellomkrigstidens kostholdspropaganda*, Oslo: Universitetet i Oslo, 2003.
- Salomonsson, Anders (Red.), *Mera än Mat*, Lund: Carlsson Bokförlag, 1987.
- Sæter, Svein, *I god jord*, Tingvoll: NORSØK, 2006.

Tidsskrift:

- Arr, Idehistorisk tidsskrift, nr. 2-3 2007, *Mat*, Ansvarlige for dette nummer: Lars Berntzen og Camilla Danielsen.
- Pedersen, Ragnar, "Etnologiske perspektiver på sosialiseringprosessen" i *Dugnad. Tidsskrift for etnologi* (2-3) 199 ss. 63-85

Internettkilder:

Helfabrikata: matretter som kjøpes ferdige i butikken, er laget av en fabrikk som har fremstilt det industrielt, for salg eller eget bruk:

<http://www.nofima.no/filearchive/hva-i-all-verden-er-helfabrikata-040209.pdf> (31.07.13).

Natur og miljøvern:

http://snl.no/natur-_og_milj%C3%B8vern (12.2.13).

Sief:

<http://www.siefhome.org/wg/fr/index.shtml> (31.07.13).

Om Vitaminer! Kultur og vitenskap i mellomkrigstidens kostholdspropaganda:

<http://www.hf.uio.no/forskning/aktuelt/arrangementer/disputaser/arkiv/dok-disp/d-navn/lyngo.htm> (25.05.13).

Stockholm Resilience Centre:

<http://www.stockholmresilience.org/21/research/research-programmes/planetary-boundaries/planetary-boundaries/about-the-research.html> (8.2.13).

FAO-rapport:

http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/sustainability/Presentations/Hoffmann.pdf (11.2.13).

FAO-rapport:

http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/sustainability/Presentations/Hoffmann.pdf (8.2.13).

Kanaliseringspolitikken:

<http://www.akersmus.no/gamlehvam/?mid=502&pid=2423> (8.2.13).

Oikos – Økologisk Norge:

<http://www.oikos.no/newsread/page.aspx?nodeid=5745> (12.2.13).

Miljøverndepartementet:

<http://www.regjeringen.no/nb/dep/md/dep/org/historikk.html?id=696> (07.02.13).

Miljøverndepartementets 11 resultatområder:

<http://www.regjeringen.no/nb/dep/md/dep/ansvarsomraader.html?id=693> (7.2.13)

Brundtlandrapporten/Vår felles framtid:

<http://www.un-documents.net/our-common-future.pdf> (8.2.2013).

Bærekraftig utvikling i Soria Moria II-erklæringen:

<http://www.regjeringen.no/nb/dep/fin/dok/nouer/2009/nou-2009-16/3/1.html?id=576347> (11.2.13).

Yara International ASA er verdens største leverandør av mineralgjødning og bidrar til matforsyning og fornybar energi til verdens voksende befolkning:
<http://www.yara.no/about/index.aspx> (19.8.13).

Bærekraft hos Yara: http://www.yara.no/sustainability/sustainable_agriculture/index.aspx (07.02.13).

Se Mat og Landbruksmeldingen 2011-2012 ”Velkommen til bords!”:
<http://www.regjeringen.no/nb/dep/lmd/dok/regpubl/stmeld/2011-2012/meld-st-9-20112012.html?id=664980> (27.10.13).

Meet Free Monday:
<http://www.meatfreemondays.com/index.cfm> (8.02.13).

FAOs rapport *Livestock's Long Shadow*:
<ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/010/a0701e/a0701e.pdf> (8.2.13).

Klimaløftet:
<http://www.klimaloftet.no/Klimatips/Utlisting/Mat-og-forbruk/Klimavennlig-mat/?position=1> (12.1.13).

Bærekraftig mat, Grønn Hverdag:
<http://www.gronnhverdag.no/Nettsider/Groenn-Hverdag/Tm/Mat-og-drikke/Tips/Baerekraftig-mat> (22.11.10).

Bondens marked:
<http://www.bondensmarked.no/> (31.07.13).

Mat, makt og avmakt:
<http://www.regjeringen.no/pages/16266961/PDFS/NOU201120110004000DDDPDFS.pdf> (8.2.13).
<http://www.regjeringen.no/pages/16266961/PDFS/NOU201120110004000DDDPDFS.pdf> (8.2.13).
<http://www.regjeringen.no/pages/16266961/PDFS/NOU201120110004000DDDPDFS.pdf> (8.2.13).

Difi, anskaffelser:
http://www.anskaffelser.no/filearchive/120824-bakgrunnsrapport-mat-og-serveringstjenester-_v1-endelig.pdf (05.02.13).

Miljømerking:
<http://www.merkeskolen.no/stif/Velkommen-til-Stiftelsen-Miljoemerking-sin-opplaeringsweb> (12.2.13).

Matvareutvalg:

<http://www.regjeringen.no/nb/dep/lmd/dok/nou-er/2011/nou-2011-4.html?id=640128>
(25.10.2013)

Dagligvarehandelen i Norge:

http://www.regjeringen.no/pages/16798593/040_VirkeHovedorganisasjonen.pdf
(21.5.13).

Økologisk barnemat:

<http://www.renmat.no/newsread/page.aspx?docid=12984> (21.5.13).

Prosent av inntekt som brukes på matvarer:

http://epp.eurostat.ec.europa.eu/portal/page/portal/household_budget_surveys/Data/database
(28.10.13).

Sammendrag

I denne oppgaven undersøkes det hvordan norske familier resonnerer rundt middagsmåltidet og matvarenes ferd fra bondens åker, fjøs og fisketeiner til tallerkenene våre. I hovedsak blir tre ulike deler ved middagen trukket frem; middagens forløp, miljødiskurs og valg av matvarer, og forholdet mellom forventningene til middagen sett opp mot hvordan middagen faktisk utspiller seg. I løpet av høsten 2010 ble syv familier i Oslo intervjuet, og oppgavens empiri baseres på disse syv dybdeintervjuene. Målet med undersøkelse er å løfte frem enkelte beskrivelser av middagsmønstrene og matvalg som informantene har gitt, og belyse disse funnene. Samtlige familier opplever middagen som en viktig hendelse. Ikke fordi det inntas næring, men fordi alle har en idé om at middagen skal være et sosialt møtepunkt for familien. Et interessant og gjennomgående funn har vært hvordan informantene vektlegger et variert kosthold. I sin helhet viser studien at det blant familiene ikke er entydighet, og – hos heller få – at det er enighet om hvilke konsekvenser matvarevalgene våre har. Miljøspørsmål er viktige i vår tid, og i oppgaven skisseres de strukturelle endringene i landbruket som blant annet har ført til oppmerksomhet til bærekraftig og miljømessig matproduksjon. Denne studien har undersøkt familienes forhold til miljøvennlig mat. Kunnskapen og interessen var lav blant familiene for dette kvalitative aspektet ved maten vi spiser. Informantene var med noen unntak lunkne eller avvisende til økologisk mat.

Vedlegg

Intervjuguide til større feltarbeid

Intervjuguidens tre hovedtema:

- Interesse for maten
- Ritual og vane
- Den ideelle middagen

I forkant av intervjuet informerer jeg muntlig eller på mail om de tre temaene jeg ønsker å snakke med informanten om. Som introduksjon til intervjuet vil jeg be informanten fortelle om en ”vanlig” middag, da jeg håper og tror at dette vil kunne gjøre at intervjuet blir mer i en samtaleform, og ikke spørsmål og svar.

Innledning:

- Fortell om en ”vanlig” middag (her kan jeg komme med oppfølgingsspørsmål etter hvert, og det er mulig informanten snakker om enkelte av spørsmålene jeg har tenkt å stille senere).
- Matens verdier: (Helse, miljø, dyrevelferd, tradisjon – innovasjon, rene råvarer versus halv- og helfabrikata)
- Hvem har lært deg å lage mat? (familie, kokebøker, venner?) Hjemme da du var liten? Har du gått på matkurs?
- Er *mat* et tema du og dine venner diskuterer eller snakker om? Hva snakker dere om da?
- Tenker du etter hvor de råvarene du spiser blir produsert?
- Spiser dere vegetarisk mat? (Hvorfor ja, og hvorfor nei?) Og når?
- Hvilke type butikk handler du i, og hvorfor?
- Hva tenker du på når du velger butikk, og hva tenker du på når du velger en råvare fremfor en annen? (utseende, pris, *miljø*, helse, tips fra venner eller familie, reklame/nyhet, eller ingenting?)
- Handler du mat etter pris?
- Hadde du valgt å kjøpe økologisk mat om det var lik pris som konvensjonell mat?

- Hva synes du om undervisningen i skolen? Hva tenker du om den?
- Hvor lærer dine barn om mat?

Middagsmønstre: (Når, hvor, hvem spiser? Estetikk, vane/"det bare er sånn", bevisste valg, bevissthet for tradisjon, regler og normer)

- Hva er *middag* for deg?
- Er du opptatt av hvordan middagen skal arte seg?
- Når kl spiser dere?
- Har dere faste plasser?
- Er det viktig å spise middag hver dag?
- Hvem bestemmer hva som skal spises til middag?
- Må det være varmmat for at det skal kunne kalles middag?
- Hvem er det som lager maten?
- Er barna med å lage mat?
- Handles det for flere middager av gangen?
- Spiser dere rester?
- Er spiseplassen et naturlig samlingssted for familien?
- Forholdet mellom hverdag og helg.
- Hvordan var menyen da du var liten i forhold til hvordan den er i dag?
- Spiste dere kjøtt og fisk hver dag? Blodpudding? Lungemos?
- Var du med å lage mat da du var liten?

Den ideelle middagen: (Finnes det en forventning til hvordan middagen skal arte seg som aldri finner sted i praksis? Påvirkning av reklame og/eller myndigheter; hvor får/henter du informasjon om mat?)

- Ved valg av en bra/fin/god og sund middag; er det dagens "eksperter" råd du følger, eller er det den "tradisjonelle" norske husmannskosten?
- Fortell om et eller flere av dine beste matopplevelser.
- Spiser dere middag på utested? Hvorfor og når?

- Er det annerledes å spise middag ute? Hvordan er stemningen på restaurant i forhold til hverdagsmiddagen?
- Hvordan er porsjonene på restaurant i forhold til hjemme?

