

Hva er det til middag? Fisk ...



Jubileumskonferanse, Bergen 13. oktober

Annechen Bahr Bugge

Statens institutt for forbruksforskning (SIFO)

Oslo

www.sifo.no

Kjøtt er middagsvinneren

- Kjøttforbruket har vært jevnt økende de siste 10 årene (Sosial og helsedirektoratet 2004)
 - Kjøtt- og kjøttfarse den mest sentrale middagsingrediensen (Spisefakta 2004)
 - Tradisjonelle kjøttretter med kokte poteter og grønnsaker den vanligste norske middagen (Bugge og Døving 2000)
- Fisk er ”riktig”, men et mer komplisert valg (Bugge 2005)
- Kun én fiskerett blant barn og unges ”10 på topp” (Honkanen og Olsen 2001)

Matprat

- ikke betydningsløst

Viktig å kartlegge matpraten for å få en god matkulturell forståelse

- Analysere bilder, forestillinger, metaforer, beskrivelser og fortellinger om mat
- Mindre fokus på diskrepanser mellom holdning og handling!

Viktig å kartlegge matpratens retoriske mønstre

- Hvordan bruker hjemmekokkene de fortellingene de har for hånden for å fremstille seg selv og sitt matvanemønster?
- Hvilke sosiale konsekvenser har disse fremstillingene?
- Hvordan konstruerer de sine identiteter gjennom snakket?
- Hvordan forklarer de sine matvalg?
- Hvordan snakker de om ulike ingredienser og matretter? Osv. osv.

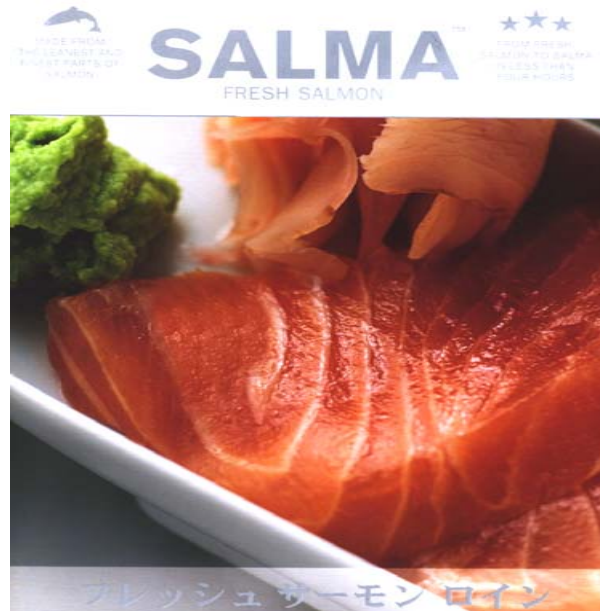
Tre laksefortellinger



En trendy laksen

- Bremneslaksen "Salma"

NYHET! Vi presenterer Salma.
Den ferskeste norske laksen
av høyeste sushi-kvalitet.



”En norsk laks av høyeste sushi-kvalitet”



SALMA er ferskpakket i beskyttende emballasje. Fra laksen er i sjøen til den er ferdig pakket tar det maksimalt 4 timer. Ved å la laksen oppholde seg i iskaldt vann før bearbeiding, blir fiskens stressnivå kraftig redusert. (...). Kun de aller beste råvarene fra kystområdet rundt Bremnes, blir benyttet som **SALMA**

Kilde: Salmon brands



Den terapeutisk laksen

- Omega 3-laksen



CONTAINS Ω MEGA-3

”En skreddersydd laks”



Dette er en spesiell laks, som har fått svært mye omega-3-olje i fôret. Det er visstnok ikke realistisk å gi så mye omega-3 til all oppdrettslaks på markedet. Det ville likevel vært en fordel for personer med hjertesykdommer dersom bransjen hadde produsert noe skreddersydd laks med høyt innhold av omega-3-fettsyrer, sier forskningssjef prof. dr. philos. Livar Frøyland i NIFES.

Den tradisjonelle laksen

- de norske laksene



Fiskemannen

Smakfullt - helt enkelt



FRIONOR

”Oppdrettslaksen et norsk husdyr”



Norsk laks har alltid vært blant våre viktigste produkter. Derfor har vi fulgt utviklingen i oppdrettsnæringen meget nøye. Nå kan vi fastslå at denne laksen er Norges friskeste husdyr og faktisk verdens sunneste fisk.

Kilde: www.findus.no

Tre fremtredende middagsbeskrivelser

Den trendy

Den terapeutiske

Den tradisjonelle



En trendy oppskrift

Eksotisk

- Sette sammen uvante smakskombinasjoner (eks. soyamarinert laksefilet)
- Bruke fremmede smaksregler (eks. sashimi)
- Tiltrekking til mat som kommer fra fjerne strøk (eks. sushi)

Eksklusivt

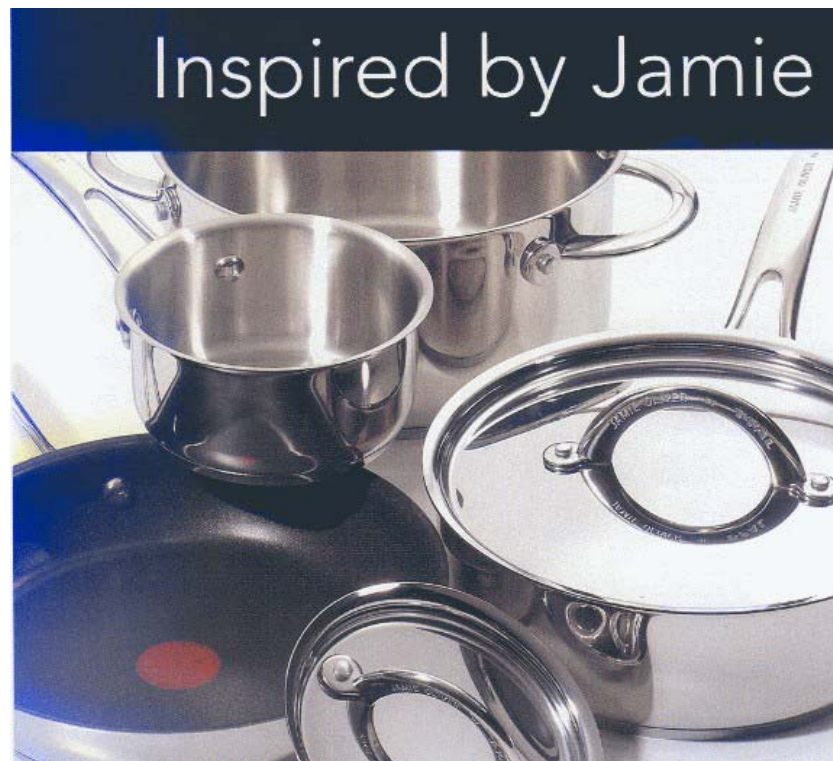
- Dyre råvarer og ikke poser, bokser eller pakker fra Rimi (eks. Kystens fiskegrateng)

Distingverende

- Folk-flest-maten er fy-mat (eks. seipanetter)
- Fiskeretter som ikke fremkommer i spisefaktaundersøkelsene (eks. skjellsuppe, bouillabaisse, baccalao, laksetartar)

Opinionsformere

- TV-kokker/mesterkokker
- Filmer
- Reklame
- Weekendbilag
i massemediene
- Ukeblader/magasiner



Orientering

- et iøynefallende matforbruk



- Vise åpenhet for ”det nye”
- Vise matkulturell kompetanse
- Uttrykke og posisjonere seg selv og sin klassemessige posisjon
- Differensieres seg

Trendsetteren

- den urbane middelklassekvinnen



”En ordentlig middag må inneholde både forrett og en hovedrett av type lammekjøtt eller sånn god fisk. Kanskje to salater også. Vi bruker veldig mye poteter, men ikke sånne vanlige da, mer sånn pimpernell eller mandelpoteter. Og gjerne litt vin til maten. I dag spiste vi sushi og så hadde vi skjellsuppe etterpå. Vi spiser ikke sånn kjøttkaker i brun saus. Hvis vi skal ha kjøttkaker så blir det veldig viktig å ha andre ting oppi – så det ikke blir tradisjonelle norske kjøttkaker”

Marit, 33 år gammel, ett barn, universitets-
utdannet)

Og hennes motpol

- ”Folk-flest kokken”

”Jeg tror vi er veldig tradisjonelle – med vanlig norsk kost; kjøttkaker, fiskekaker og fiskegrateng, og så har vi spaghetti hver fredag da, og pizza på lørdag. Så har vi stort sett poteter til middag”

(Ingrid, 38 år, 2 barn, kontormedarbeider)

”Nei, folk for spise som dem vil for meg, men jeg husker jeg var ute med noen fra jobben. De var sånn kjempeglad i disse utenlandske, fremmede, eksotiske sterke rettene. Da vi kom inn på dette med mat syntes de jeg var veldig rar som ikke likte alt det der”

(Åse, 34 år, to barn, barnehageassistent)

En terapeutisk oppskrift

En medikalisert diett

- Svært mange middagskokker er opptatt av de terapeutiske effektene maten gir
- "Å være på diett" i den snevre betydningen bare en del av et mye mer generelt fenomen
- Kroppen blir sett på som en form for handlingssystem (eks. gjøre riktige matvalg)
- Mat og kroppsvekt et helt sentralt tema
- "Fiskepinner med 2% fisk", "oppdrettsfisk stappa med medisiner" er eksempler på fy-mat i denne forståelsen

Opinionsformere

- Medisinske/ernærings-eksperter
- Mote-, skjønnhets- og slankeindustri
- Fedonfenomenet



Orientering

- strategiske matvalg

- Hva kan jeg gjøre? Hvordan skal jeg handle?
- Ta ansvar for eget liv og gjøre de rette livsstilsvalgene
- Dårlig spisevaner knyttes mer til individuelle faktorer enn strukturelle eller metabolske faktorer



Terapeuten - den velutdannede kvinne



”All mat på kjøkkenet til Kari lages fra bunnen av. Vi spiser fisk om lag 3 ganger i uken. Bearbeidet mat som ferdigfiskegrateng eller Pizza Grandiosa serveres aldri. Saft og brus er fyndriker! – her er det springvann som gjelder. I helgen får alle noe godt, men aldri lørdagsgodt!”

Intervju med Kari, 45 år, 4 barn, lege i KK sommeren 2005

Og hennes motpol

- "Helseopprøreren"

"Rolf river i pøsepakka, mens datteren drikker grønn brus som ser ut til å komme fra et laboratorium. Den finnes også i blå, sier hun. Hos oss går det mest i Grandiosa. Datterens yndlingsmiddag er fiskepinner. Jeg synes alt snakket om mat og helse er blitt hysterisk. Når de snakker om det på tv zapper jeg"

Intervju med Rolf, 40 år, ett barn, systemkonsulent/campingturist i KK sommeren 2005



En tradisjonell oppskrift

”Norsk bondekost”

- Ivareta norske tradisjonsretter (eks. fiskeboller i hvit saus, avkokt laks med sandefjordsmør osv.)
- Ivareta familietradisjoner (eks. ”vokste opp med ..”)

Bekjempe ytre påvirkninger

- Masseprodusert verdensmat (eks. frossenpizza)
- Moderne norske levesettet (eks. ”ikke tid til ordentlig middag”)

”Husmormiddagen”

- Hjemmelaget (fiskepinner, frossen fiskegrateng er litt fy!)
- Ordentlig
- Tradisjonelt format (tilbehør hvit grunnsaus/smørsaus, kokte poteter)

Opinionsformere



- Hele Norges "matmor" og "kjøkkendronning"; Ingrid
- Norske grunnbøker i matlaging
- Forfallsfortellerne (trendforskere)

Orientering - dannelse



- Overføring av matkulturell kompetanse mellom generasjonene
- Å kunne lage mat et symbolsk uttrykk for kvinnelighet og moderliget
- Etablere et matfellesskap
- Skape en familie

Tradisjonelisten

- familiens matmor

”Jeg er vokst opp med søndagsmiddag. Det å spise ordentlig middag på søndag er noe jeg prøver å holde på

(Kathrine, 32 år, 2 jenter, personalkonsulent)

”Til jul er vi veldig sånn tradisjonsbundet da. Da har vi alltid den tradisjonelle ribba, pølser og medisterkaker. Egentlig har jeg hatt veldig lyst til å servere kalkun på julaften, men det går liksom ikke”

(Oda, 37 år, 4 barn, musikk lærer)

”Mannen min kan vel i grunnen lage det mest. I alle fall hvis det er sånn halvfabrikata, men hvis det er sånt som skal lages fra grunnen av, så er det meg som gjør det. Hvis det skal lages lapskaus eller noe sånt noe – da må mor trå til!”

(Ingrid, 38 år, 2 barn, kontormedarbeider)

Og hennes motpol

- ”såanne som tar litt lett på det”

”Det plager jo ikke meg at folk har det sånn, men jeg synes synd på såanne barn som bare får makaroni til middag” (Anne 36 år, 2 barn, sekretær)

”Jeg synes det er litt provoserende at folk tar så lett på det her med middag” (Marit 33 år, 1 barn, statsviter)

”Jeg tror vi prøver å holde en mer gammeldags linje enn mange andre” (Malin, 38 år, sykepleier)

”Vi har et vennepar og når de spiser middag så er det liksom bare eggerøre og pølser. (...). Jeg jobber jo med ungdom, og det er ganske skremmende – det er mange som ikke er vant til å spise middag sammen” (Lene, 38 år, 4 barn, lærer)

”For å sammenligne med en venninne av meg, så vet jeg at vi tar mye mer vare på det å spise. Hos dem er det veldig ofte at dem ikke gidder å lage mat – bare skjærer opp et par brødsiver eller serverer noe makaroni eller nudler” (Mette, 26 år, 1 barn, sekretær)

Middagsfortellingenes tre sosiale felter

Trendy

- Fritidens, helgens, feriens (sommerens) kjøkken.
- (Spise-)stuebordet
- Bytte ut k med c, samt kontinentale ord og begreper

Terapeutisk

- Hverdagens kjøkken
- Kjøkkenbordet
- Mindre symbolmettet språk (logiske, medisinske termer og begreper)

Tradisjonell

- Hverdagens, søndagens og høytidens kjøkken
- Kjøkken og spisestuebord
- Appellerer til norskhet og nostalgi

Konklusjon

- kvalitative analyser av matprat kan gi ..

- Viktig informasjon om de mange subtile (uskrevne) reglene og kodene som omkranser våre middagsvaner
- Gi et mer tolerant og nyansert bilde på hvorfor folk spiser som de gjør
- Bidra med brikker som kan danne grunnlag for beslutninger som er til "folkets beste"

