

MISJONSHØGSKOLEN

MIDDAGENS MENING:
HVILKE VERDIER ØNSKER EN Å UTTRYKKE OG REALISERE
GJENNOM HVERDAGSMIDDAGEN?

MASTEROPPGAVE
MASTER I GLOBALE STUDIER (30 - MATH)

av
KARINA SANNI

STAVANGER
MAI 2013

FORORD

[...] hjemmet og hverdagslivet bør være et viktig felt for alle slags analyser som vil ta utgangspunkt i enkeltmennesket som medborger og samfunnsansvarlig. Det er, bokstavelig talt, i hjemmet og i hverdagen vi finner enkeltmennesket på hjemmebane!¹

Da var reisen over. Jeg har tenkt på middagsmåltidet så mye og så lenge at det har vært vanskelig å forestille seg at det finnes andre mål, andre tider og andre måltider også. Men det gjør det visst. De som har hjulpet meg til å se det og gitt meg motivasjon i løpet av prosessen skylder jeg en stor takk. Steffen – min kjære samboer og trofaste middagsdeltaker, som har bidratt til å flytte tankene mine bort fra masterboblen hver dag. Mine venner og mine foreldre som har vært støttende og motiverende. Misjonshøgskolens studenter og ansatte – Maria som en kilde til motivasjon, en drøs på kontoret og kaffen på lur. Marita – min søster med sin hjelp og kloke ord, og den store motivasjonspakken jeg fikk i posten til den siste innspurten – Tusen TAKK!

Jeg har vært heldig som har fått svært god hjelp, tilbakemelding og veiledning av Marianne Skjortnes ved Misjonshøgskolen. En stor takk går også til Runar Døving ved Markedshøgskolen som viste stor behjelpelighet i å lese gjennom og gi meg konstruktiv tilbakemelding på flere av mine kapitler.

Sist, men så absolutt ikke minst, må jeg takke de helt supre kvinnene som satt av tid i sine travle døgn som småbarnsmødre til å bistå som brikker i puslespillet av forståelsen av middagens mening. Uten kvinnene hadde dette prosjektet vært umulig å gjennomføre. Tusen takk!

¹ Marianne Gullestad, *Kultur og Hverdagsliv. På sporet av det moderne Norge* (Oslo: Universitetsforlaget AS, 1989), 24.

INNHALDSFORTEGNELSE

FORORD	2
INNHALDSFORTEGNELSE	3
1. INNLEDNING	5
1.1 BAKGRUNN FOR VALG AV OPPGAVEN.....	5
1.2 PROBLEMSTILLINGEN.....	6
1.3 BEGREPSFORKLARINGER.....	7
1.4 TIDLIGERE FORSKNING.....	10
1.5 OPPGAVENS OPPBYGNING.....	12
2. METODE	14
2.1 KVALITATIV METODE.....	14
2.2 UTVALG.....	16
2.3 INTERVJUGUIDE.....	19
2.4 INTERVJUSITUASJONEN.....	19
2.5 ETISKE REFLEKSJONER.....	20
2.6 SKRIFTLIGE KILDER.....	22
2.7 ANALYSE OG DATATOLKNING.....	22
3. TEORETISKE PERSPEKTIVER	24
3.1 MARIANNE GULLESTAD.....	24
3.2 RUNAR DØVING.....	28
4. DEN NORSKE HVERDAGSMIDDAG	30
4.1 MATKULTUR OG MIDDAGSMÅLTIDET I NORGE.....	30
4.2 DEN TRADISJONELLE NORSKE MIDDAGSPRAKSIS.....	30
4.3 FRA MODERNITET TIL POST-MODERNITET.....	33
4.4 DEN NORSKE HVERDAGSMIDDAGEN – EMPIRISKE FUNN FRA STAVANGER 2012.....	37
4.5 HVERDAGSMIDDAGENS FORVALTERE.....	38
4.6 HVERDAGSMIDDAGENS FREKVENNS.....	39
4.7 HVERDAGSMIDDAGENS DELTAKERE.....	39
4.8 DEN OPPDRAGENDE HVERDAGSMIDDAGENS.....	40
4.9 MÅLTIDETS OPPBYGNING.....	43
4.10 DET UKESYKLISKE MIDDAGSMØNSTER.....	43
4.11 HVERDAGSMIDDAGENS RETTER.....	44
4.12 MIDDAGSIDEALER.....	47

4.13 MIDDAGSTABUER.....	49
4.14 HVERDAGSMIDDAGENS VERDI.....	49
5. HVILKE VERDIER ØNSKER EN Å UTTRYKKE OG REALISERE GJENNOM	
HVERDAGSMIDDAGEN?.....	51
5.1 GODE FAMILIERELASJONER - EN VERDI EN ØNSKER Å UTTRYKKE OG REALISERE GJENNOM HVERDAGSMIDDAGEN	51
5.2 GOD HELSE - EN VERDI EN ØNSKER Å UTTRYKKE OG REALISERE GJENNOM HVERDAGSMIDDAGEN	61
5.3 KONSTRUERE OG UTTRYKKE IDENTITET - EN VERDI EN ØNSKER Å REALISERE GJENNOM HVERDAGSMIDDAGEN	68
5.4 FRED OG RO - EN VERDI EN ØNSKER Å UTTRYKKE OG REALISERE GJENNOM HVERDAGSMIDDAGEN	72
5.5 MIDDAGENS MENING: HVILKE VERDIER ØNSKER EN Å UTTRYKKE OG REALISERE GJENNOM HVERDAGSMIDDAGEN?	77
6. BIBLIOGRAFI	79
DEL 1.	79
DEL 2.	81

1. INNLEDNING

1.1 Bakgrunn for valg av oppgaven

Mat har for meg lenge vært en hobby og et personlig interessefelt. Å samles rundt et måltid er en svært betydningsfull del av mange menneskers liv - på tvers av kulturer og samfunn. Middagsmåltidet kan sies å være betydningsfullt på flere forskjellige måter. Dette vil jeg undersøke nærmere i denne oppgaven.

Jeg er enig med Marianne Gullestad², som i sin tid skrev at de mest trivielle livsområder kanskje har det største sivilisasjonsanalytiske potensiale. Jeg opplever at meningsaspektet rundt det hverdagslige og rutinepregede i tilværelsen i stor grad er oversett i dagens samfunn. Mange mennesker jeg møter stiller seg uforstående til at det i det hele tatt eksisterer et meningsaspekt knyttet middagspraksisen. Et argument for at dette meningsaspektet er en virkelig-, og viktig del av hverdagsmiddagen, kan være følgende sitat av Marianne Gullestad: ”Ekspressivitet forvises fra enkelte livsområder, men dukker opp igjen i andre, forkledd som praktisk nytte.”³ Hun nevner at blant annet mat er et slikt livsområde hvorpå mennesker i samfunnet har økt sin ekspressivitet de senere årene. Det vi gjør av vane uten å reflektere over eller diskutere vil jeg i denne oppgaven bringe frem i lyset - jeg vil bringe det udiskuterte inn i diskusjonen.

Forskning som bidrar til av vi får et nytt blikk på våre egne handlinger og vår egen kultur har alltid vekket en spesiell interesse hos meg. ”Å ta bussen til forstedene for å studere hvordan arbeiderkvinner dekorerer kjøkkenet sitt var ikke ansett som like god antropologi som å dra til Papua New Guinea.”⁴ Dette er skrevet i en hyllest av Marianne Gullestads arbeid som sosialantropolog “hjemme”, på det nære hverdagslivet. Selv om hun gikk mot strømmen, vekket hennes bidrag en stor nasjonal og internasjonal interesse for forskning i eget miljø i Norge. Jeg har tatt bussen til småbarnsmødre i Stavanger, og håper at mitt bidrag til “hverdagsforskningen” kan vekke interesse hos noen. En viktig målsetting for min masteroppgave har vært å kunne arbeide med noe som er lett gjenkjennelig for mennesker i vårt samfunn – noe en kan relatere til egen hverdag. På denne måten håper jeg å kunne vekke en interesse

² Gullestad, *Kultur og hverdagsliv*, 65.

³ Ibid., 166.

⁴ Universitetet i Oslo, ”Annerledesantropologen”; Tilgjengelig på <https://www.uio.no/forskning/tverrfak/culcom/nyheter/2009/gullestad.html>; Besøkt 17. Januar 2013.

for studien av det hverdagslige hos leseren. Denne allmenne aktualiteten har vært en viktig grunn til at valget falt på nettopp middagsmåltidet. Som vi senere skal se, er det daglige middagsmåltidet en selvfølgelighet for en stor majoritet av befolkningen i Norge. Oppgavens aktualitet ligger nettopp i at den prøver å favne noe majoriteten av Norges befolkning har til felles stort sett hver dag.

Mennesker i det moderne samfunn har et høyt nivå av selvrefleksjon, og refleksjon på samfunnet som helhet.⁵ Min studie er av mennesket i samfunnet, og menneskets forståelse av seg selv og sitt samfunn. Det jeg ønsker å oppnå er verken en normativ pekepinn på hvordan ting burde ha vært annerledes eller et tilskudd til pessimistiske teorier om hverdagsmiddagens kulturelle forfall. Jeg ønsker imidlertid å bidra med en liten brikke i puslespillet av vår selvforståelse og andres forståelse av oss og vårt samfunn.

Før vi går i gang med de videre kapitlene skal vi se nærmere på oppgavens problemstilling og noen viktige begreper som benyttes i oppgaven. Vi skal se på tidligere relevant forskning på temaområdet matkultur, før vi vender oss mot min forskning og Stavanger som empirisk felt. Kapitlet avsluttes med et kort blikk på hvordan oppgaven er organisert.

1.2 Problemstillingen

Middagens Mening: Hvilke verdier ønsker en å uttrykke og realisere gjennom hverdagsmiddagen?

Problemstillingens ordlyd uttrykker en påstand om at hverdagsmiddagen innehar en dypere sosial og kulturell meningsdimensjon. Fra en oppfatning av at middagen som kulturelt fenomen er blottet for mening, vil jeg forsøke å avdekke hva som ligger bak, og anskueliggjøre hvorledes hverdagsmiddagen er mettet med mening og er et ritual for å uttrykke og realisere verdier. Oppgavens problemstilling er bygget på en forutsetning om at middagen både er en strukturert situasjon og en interaksjonsform.⁶ Vi kan si at middagen både har en praktisk dimensjon og en meningsdimensjon.

I undersøkelsen av hvilke verdier mine informanter ønsker å uttrykke og realisere, vil jeg bruke en sosialantropologisk fremgangsmåte hvor jeg innhenter kvalitative data og analyserer disse i lys av sentrale samfunnsvitenskapelige teorier.

”Vi ’kan’ kulturen vår uten å kunne gjøre rede for hvorfor vi forstår ting på

⁵ Anthony Giddens, *Sociology, fifth edition*, (Cambridge: Polity Press, 2006), 123.

⁶ Annechen B. Bugge, *Middag : En sosiologisk analyse av den norske middagspraksis*, (Universitetet i Oslo: Doktorgradsavhandling for graden doctor rerum poliicarum, 2006), 311.

bestemte måter”,⁷ skriver Marianne Gullestad. Meningsaspektet, og verdiene en ønsker å uttrykke og realisere, ligger altså skjult i handlingene vi gjør. Det er denne meningsdimensjonen i et vidt perspektiv og verdiene i et smalere perspektiv jeg søker å avdekke i min studie.

Mat og måltid har en betydningsfull ernæringsmessig dimensjon. Imidlertid innebærer min forskning et samfunnsvitenskapelig perspektiv, hvor fokuset derfor vil være på kulturelle verdier som ønskes uttrykket og realisert gjennom mat og måltidet.

Oppgavens siktemål er ikke å komme frem til et generaliserende fasitsvar på hvilke verdier alle i samfunnet ønsker å realisere gjennom sin hverdagsmiddag. Dette ville være praktisk talt umulig fordi den sosiale virkelighet består av ulike mennesker med ulike verdier. Her kan vi bare si litt om noen, slik som Gullestad gjorde da hun identifiserte noen viktige verdier som mange i Norge deler. De ”noen” jeg vil si noe om er småbarnsmødre og bosatt i Stavanger-området. De representerer ulike yrkesgrupper og er mellom 25 - 38 år. Begrunnelsen for dette utvalget skal vi se nærmere på i kapittel 2.

Oppgaven tar altså sikte på å utforske og analysere verdier småbarnsmødre i Stavanger, høsten 2012 ønsker å uttrykke og realisere gjennom sin hverdagsmiddag.

1.3 Begrepsforklaringer

Her er det nyttig å få en dypere forståelse av noen av de mest sentrale begrepene som brukes i oppgaven. Flere begreper vil bli behandlet i senere kapitler, men her vil jeg forklare begrepene ”verdi”, ”mening”, ”livsstil og levesett” og til slutt ”hverdagsmiddag”, for at leseren skal få et godt forståelsesmessig utgangspunkt for den videre lesningen.

1.3.1 Verdi

Det finnes mange definisjoner som forsøker å fange essensen i begrepet ”verdi”. Som forståelseshorisont i denne oppgaven ønsker jeg å operere med en kortfattet og konkret definisjon av verdibegrepet. Oxford Dictionary definerer begrepet på følgende måte: ”principles or standards of behavior; one’s judgment of what is important in life.”⁸ Mennesker navigerer etter sine verdier. Øyvind Dahl skriver at ”Verdier kan defineres som grunnleggende prinsipper for menneskelig valg, ofte

⁷ Gullestad, *Kultur og hverdagsliv*, 116.

⁸ Oxford Dictionaries, ”Value”; Tilgjengelig på <http://oxforddictionaries.com/definition/english/value>; Besøkt 26. November 2012.

innbygd i verdensbildet slik at de innvirker på menneskers holdninger og handlinger.”⁹

Verdier blir i denne oppgaven å forstå som det mennesker anser som viktig i livet og som en navigerer etter. Verdier er det som ønskes realisert gjennom handling. Handlingen det her er snakk om er altså knyttet til middagspraksisen.

1.3.2 Mening

”Mening” kan være et vanskelig angripelig begrep. Sosialantropologene Holy & Stuchilk skriver følgende om meningsbegrepet: ”Undoubtedly, it is a concept very difficult to grasp or define.”¹⁰ De skriver at mening har å gjøre med hvordan mennesker forstår verden, fyller sin verden med innhold, og kommuniserer denne forståelsen videre til andre. Mening dreier seg på denne måte om forståelse, fortolkning og kommunikasjon, og det er relasjonelt og subjektivt betinget. Holy & Stuchilk understreker at deres forståelse er at: ”[...] Meaning is solely in the eyes of the beholder.”¹¹ En handling blir meningsfull først når den blir tillagt mening hos aktøren. De skriver videre:

We suggest that cultural phenomena are meaningful not because it is their intrinsic nature to be such but because they are vehicles of meaning for the actors, i.e. because the people ascribe meaning to them and perceive meaning in them.¹²

Mening er ingen gitt, naturlig størrelse, men noe tillagt handlinger av menneskene som opererer i kulturen. En uttrykker mening gjennom handlingene, og på denne måten kan meningene betraktes som skjult bak, og symbolisert gjennom handlingene.

Mening er her helt sentralt fordi oppgavens formål er å forstå meningen bak hverdagsmiddagen. I oppgaven ligger meningsaspektet hos kvinnene som forteller om sine middagsvaner. ”Mening” blir i denne sammenheng verdier, idealer og årsaker til ulike måter å praktisere hverdagsmiddagen på.

⁹ Øyvind Dahl, *Møter mellom mennesker* (Oslo: Gyldendal Akademiske, 2001), 39.

¹⁰ Ladislav Holy & Milan Stuchilk, *Actions, norms and representations. Foundations of anthropological inquiry* (Cambridge: Cambridge University Press, 1983), 24.

¹¹ Ibid., 29.

¹² Ibid., 29.

1.3.3 Livsstil og levesett

Livsstil kan betraktes som ”levesett som kommunikasjon.”¹³ For å forstå dette må vi se nærmere på begrepet ”levesett.” Levesett definerer Gullestad som ”[både] økonomiske, organisatoriske og kulturelle aspekter ved en måte å leve på.”¹⁴ Levesettet favner altså forskjellige sider ved måten en lever. Gullestads tese er at levesettet er blitt viktigere for å skape identitet. Dette betyr at livsstilsaspektet er kommet mer i forgrunnen av vårt levesett i det moderne Norge. Livsstilen blir symbolverdien og det kommunikative aspektet ved levesettet. Gjennom livsstil uttrykkes den felles kulturen og spesiell identitet hos et menneske. Livsstiler er forskjellige, og de er også forskjellig rangerte. Samfunnet består av klart prestisjefylte livsstiler, og også livsstiler som er negativt stemplet.

1.3.4 Hverdagsmiddag

Tradisjonelt ble det å spise middag uttrykt ved: ”å eta til middags”¹⁵ – altså spise midt på dagen, rundt klokka 15. Andre betegnelser for det samme måltidet har vært ”non”, som kommer av det engelske ordet ”noon”, og som igjen stammer fra det latinske ordet ”nona” og betyr den niende time på dagen. Bugge skriver av ”non” antakeligvis tilsvarer måltidet vi i dag kaller middag.

Å definere begrepet ”middag” har vist seg å være noe utfordrende ettersom det ikke eksisterer en entydig enighet om hvor grensen går mellom et middagsmåltid og bare et måltid. Bokmålsordboka¹⁶ gir to forklaringer av begrepet. Det ene dreier seg om tidspunkt – ”Midt på dagen, omkring klokka tolv; tid da en spiser middag”. Den andre forklaringen dreier seg om form og innhold – ”(varmt) hovedmåltid midt på dagen el. Senere.” Middag kan altså defineres som et varmt hovedmåltid midt på dagen. Imidlertid viser forskning¹⁷ at en oftest spiser hverdagsmiddagen på ettermiddagen eller tidlig på kvelden. Flere av mine informanter forteller også at det hender de spiser hverdagsmiddagen på kvelden - så sent som nært opptil barnas leggetid.

¹³ Holy & Stuchilk, *Actions, norms and representations*, 104.

¹⁴ Ibid., 104.

¹⁵ Bugge, *Middag*, 15.

¹⁶ Bokmålsordboka, ”Middag”; Tilgjengelig på

<http://www.nob-ordbok.uio.no/perl/ordbok.cgi?OPP=middag&bokmaal=+&ordbok=bokmaal>; besøkt

18. Desember 2012.

¹⁷ Bugge, *Middag*, 214.

På spørsmålet om hva de definerte som middag ble informantene ofte usikre. De mente, i likhet med bokmålsordboka, at hverdagsmiddagen skal være om ettermiddagen eller kvelden, den skal være et varmt måltid og innebære et fellesskap. Men om en spiser et varmt måltid alene på ettermiddagen, eller om en spiser et kaldt måltid som for eksempel pastasalat med kylling og grønnsaker i fellesskap på ettermiddagen - er ikke det å klassifisere som middag?

Snarere enn å danne en streng form-, innholds-, og tidsmessig definisjon, skal vi fokusere på hva hverdagsmiddag stort sett innebærer: hvilke hovedtrekk en konnoterer ved begrepet. Hverdagsmiddagen er derfor å betrakte som stort sett et varmt måltid spist i fellesskap på ettermiddagen eller tidlig kveld. Hverdagsmiddag vil altså si de middagene som finner sted i ukedagene fra mandag til fredag.

1.4 Tidligere forskning

Internasjonale samfunnsvitenskapelige betraktninger om mat; om produksjon, distribusjon, tilberedning eller konsum, var minimale frem til sent på 1990 –tallet. Alan Beardsworth & Teresa Keil¹⁸ mener at dette kan ha noe å gjøre med at mat, i den vestlige verden som har hatt råderett over den sosiologiske diskurs, primært har vært betraktet som drivstoff for mennesket. Følgelig har meningsuniverset bak måltidet blitt oversett. Beardsworth & Keil står bak *Sociology on the menu: An invitation to the study of food and society* fra 1997. Her foretar de samfunnsvitenskapelige analyser de sosiale og kulturelle dimensjonene av matsystemet – fra produksjon til konsum. De argumenterer for erkjennelsen av samfunnsvitenskapelig matforskning som viktig og spennende med at det å spise er en fundamental del av den menneskelige overlevelse. Menneskets behov for mat legger til rette for et enormt univers av symbolikk knyttet til måltidet som ritual. Det er i de senere årene gjort mye internasjonal forskning på mat og kultur, men jeg har valgt å fokusere på norsk forskning på temaområdet for å knytte tidligere forskning nærmere opp mot min egen.

Samfunnsvitenskapelig forskning om matkultur er et relativt smalt forskningsfelt i norsk sammenheng. Imidlertid har forskningen på temaområdet økt i omfang de senere årene. Vi skal se på noen forskningsbidrag på temaområdet som spiller en betydningsfull rolle i denne oppgaven.

¹⁸ Alan Beardsworth and Teresa Keil, *Sociology on the Menu. An invitation to the study of food and society* (London and New York: Routledge, 1997).

Sosiolog Annechen Bahr Bugge gir et innblikk i meningsverdenen som ligger bak middagen gjennom doktorgradsavhandlingen: *Middag – en sosiologisk analyse av den norske middagspraksis*, fra 2005. Bugges forskning har vært avgjørende for utformingen av mitt eget forskningsprosjekt. I tillegg har hennes arbeid vært betydningsfylt både som inspirasjon og innsikt i sosiologiske beskrivelser av den norske middagspraksis. Gjennom både kvalitative og kvantitative data behandles middagens historiske, sosiale, biografiske og praktiske repertoarer. På denne måten kaster hun lys over den norske middagspraksis og dens intensjoner.

Runar Døving er en forsker som har fokusert på sosialantropologiske betraktninger om mat som et sosialt og relasjonelt fenomen knyttet til den norske kulturen. Hans teoretiske perspektiver vil være betydningsfulle i oppgaven, da særlig fra avhandlingen, *Mat som totalt sosialt fenomen. Noen eksempler med utgangspunkt i Torsvik*. Vi skal se nærmere på Runar Døvings teoretiske perspektiver i kapitlene 3 og 5. Her er det imidlertid verdt å nevne seg Døving som en sentral bidragsyter til samfunnsvitenskapelig forskning omkring norsk matkultur.

Annechen Bugge & Runar Døvings felles studie, *Det norske måltidsmønsteret : ideal og praksis*, er et nyttig empirisk bidrag til innsikten i ideal og praksis knyttet til måltidsmønsteret hos mennesker i Norge.

Tidligere forskning som her er presentert, har alle vært interessante innfallsvinkler til samfunnsforskning om mat og kultur i Norge. Min forskning vil imidlertid ta en litt annen vending. Jeg vil fokusere på verdier i den norske kulturen og forsøke å forstå hvilke verdier en ønsker å uttrykke og realisere gjennom hverdagsmiddagen. Derfor vil tidligere forskning om norsk kultur og verdier være viktig for oppgaven. Marianne Gullestad har foretatt grundig forskning på områder som verdier i norsk kultur, og vil være en viktig teoretisk ressurs som vi vil bli bedre kjent med i oppgavens videre kapitler.

Stavanger-området utgjør oppgavens empiriske lokalitet. Dette er interessant ved at det ikke tidligere er gjort samfunnsvitenskapelig forskning kulturelle verdier knyttet til måltid på dette feltet. Jeg vil gi en beskrivelse av Stavanger som lokalitet for å tilføre leseren en viss forståelse av informantenes kontekst.

1.4.1 Stavanger

Stavanger ligger på Norges vestkyst og rommet et innbyggertall på om lag 128 830 da feltarbeidet pågikk.¹⁹ Byens økonomiske historie er preget av vekslende faser av vekst og krise. De siste årene har Stavanger gjennomgått et hurtig urbaniserings- og moderniseringstempo.²⁰ Mye av dette skyldes petroleumssektorens sterke rolle i byen. Stavanger har fått stempelet som landets ”oljehovedstad” med petroleumssektoren som den største sysselsettende sektoren i byen. Kjersti Melberg²¹ skriver at byen er blitt til et sentrum for utveksling av kapital og kompetanse gjennom oljenæringen.

Samfunnslivet, og individuelle og politiske verdier har fra det 19. århundre vært preget av høy religiøs aktivitet og sterke avholds- og motstandsbevegelser. Imidlertid har disse bevegelsene vært på retur de senere årene. Forskerne Grendstad & Rommetvedt²² mener at befolkningen i Stavanger-området er mer modernistisk og åpen for endring enn befolkningen i resten av landet. De skriver også at moderniseringen som følge av oljenæringen har ført til at byen står i spissen for utviklingen av nye holdninger og verdier i det norske samfunn.

Stavanger er i dag også en universitetsby med flere institusjoner for forskning og høyere utdanning. Byen har en ”relativt sett ung og velutdannet befolkning med høy inntekt,”²³ skriver Melberg. Et høyt velstandsnivå, petroleumsnæring, forskning og utdanning, og tette bånd med verden utenfor er noen sentrale aspekter på bildet av Stavanger som samfunn i dag.

1.5 Oppgavens oppbygning

Innledningkapittelet er ment som en introduksjon til å forstå bakgrunnen og oppgavens formål. Her har jeg vist bakgrunn for valg av forskning, en utdyping av problemstilling og en kort presentasjon av viktige begreper. Tidligere forskning på oppgavens temaområde danner en bakgrunn for min forskning.

¹⁹ Stavanger Kommune, ”Stavanger- Statistikken”; Tilgjengelig på <http://statistikk.stavanger.kommune.no>; Besøkt 14. Januar 2013.

²⁰ Kjersti Melberg, ”Fra bedehus til plattform? Politisk preferansedannelse i en oljehovedstad”, i *Verdier og valg. Oljehovedstadens politiske kulturlandskap* (red. H. Rommetvedt; Stavanger: Norges forskningsråd, 1997), 27.

²¹ Melberg, ”Fra bedehus til plattform?”, 55.

²² Gunnar Grendstad & Hilmar Rommetvedt, ”Oljehovedstadens politiske kulturlandskap. En sammenligning av holdninger og verdier i Stavanger- området og Norge” i *Oljehovedstadens politiske kulturlandskap* (red. H. Rommetvedt; Stavanger: Norges forskningsråd, 1997), 228.

²³ Melberg, ”Fra bedehus til plattform?”, 148.

I kapittel 2 skal valg av forskningsmetode bli utdypet og forklart. Det redegjøres her for mitt valg av en kvalitativ forskningsmetode. Leseren blir på denne måten kjent med forskningsprosessens helhet og ulike faser.

I Kapittel 3 presenteres teoretiske perspektiver hos Marianne Gullestad, som er en viktig nøkkelperson i min forskning. Runar Døvings teoretiske perspektiver er også sentrale og blir presentert her. Kapitlet vil imidlertid ikke være en fullstendig presentasjon av teoriene jeg benytter i min forskning. Jeg ønsker å oppnå en god flyt mellom teoriene bak ulike verdier, og analysen av hvorvidt dette er verdier en ønsker å uttrykke og realisere gjennom hverdagsmiddagen. Derfor velger jeg å presentere hoveddelen av teoriene i kapittel 5.

Et historisk blikk på hverdagsmiddagen vil bli presentert i kapittel 4, som jeg har valgt å kalle ”Den norske hverdagsmiddag”. I dette kapitlet vil også mitt empiriske materiale fra intervjuprosessen bli presentert. Kapitlet danner utgangspunktet for oppgavens analysedel.

I Kapittel 5 drøftes de ulike verdiene i lys av teoretiske perspektiver hos fortrinnsvis Gullestad og Døving. Dette kapitlet utgjør analysedelen i oppgaven. Kapitlet avsluttes med en konklusjon av funnene som er gjort i oppgaven basert på problemstillingen; ”Hvilke verdier ønsker en å uttrykke og realisere gjennom hverdagsmiddagen?”

Opgaven avsluttes med en bibliografi i kapittel 6: en fullstendig oversikt over alle kilder som er benyttet i oppgaven.

2. METODE

Kulturelle sider ved sosiale begivenheter er skjult i samfunnsvitenskapen i den grad de forekommer selvinnsynende og udiskutable. Derfor kan meningsaspektene først avdekkes gjennom analyse.²⁴

2.1 Kvalitativ metode

Metoden er forskerens redskap for å komme fram til ny erkjennelse. Det finnes ulike metoder i samfunnsvitenskapelig forskning, noe som krever at en er reflektert over valg av forskningsmetode. Vi skal ta for oss en kortfattet beskrivelse av de generelle rammene for samfunnsvitenskapelig forskningsmetode, for så å bevege oss over på en redegjørelse av metodevalg i min forskning.

Samfunnsvitenskapelig forskning i sin helhet går ut på å forstå den sosiale virkelighet. En deler samfunnsvitenskapelig forskningsmetode inn i to hovedkategorier; kvantitativ og kvalitativ metode.²⁵ Kort sagt går den kvantitative metode i bredden-, mens kvalitative metode går i dybden av den sosiale virkelighet. I en kvantitativ tilnærming ønsker en å utarbeide generaliseringer på bakgrunn av et bredt datamateriale. I en kvalitativ tilnærming vil en oftere foreta dybdeintervjuer av et mindre utvalg datakilder for å få et mer nyansert bilde av en sosial realitet.

Den kvalitative metodes primære geskjeft i følge Holme & Solvang²⁶, er på ulike måter å innhente data med mål om å skape en dypere forståelse rundt det problemkomplekset en studerer, og totalsammenhengen dette står i. I mitt forskningsprosjekt er det menneskers personlige mening som er av størst interesse. Av denne grunn er den kvalitative forskningsmetode best egnet til mitt forskningsprosjekt. Målet er å forstå meningen bak menneskers handlinger og tanker, og til dette kreves en metode som legger vekt på å forstå samfunnet og mennesket på et dypere nivå. Når studieobjekt er tenkende og handlende personer, er forskerens rolle å sikre seg tilgang til personens oppfatninger om situasjonen og selg selv, understreker sosiologene Holter & Kalleberg.²⁷

Basert på sosialantropolog Clifford Geertz sin kulturteori²⁸ har alle menneskelige

²⁴ Gullestad, *Kultur og Hverdagsliv*, 14.

²⁵ Idar Mange Holme & Bernt Krohn Solvang, *Metodevalg og metodebruk* (Kristiansand: Tano Aschehoug A/S, 2004), 15.

²⁶ Holme & Solvang, *Metodevalg og metodebruk*, 15.

²⁷ Ibid., 16.

²⁸ Clifford Geertz, "Thick Description: Toward an Interpretive Theory of Culture" i *The Interpretation of Cultures. Selected Essays* red. C. Geertz; New York: Basic Books, 1973), 5.

handlinger en meningsdimensjon. Det er denne meningsdimensjonen jeg vil analysere. Geertz presenterte ”Thick description” som et nøkkelredskap i forståelsen av menneskets handlinger. Thick description eller ”tykk beskrivelse” går ut på å forstå et kulturelt fenomen gjennom personen ved å gå grundig til verks for å forstå og fortolke hvorfor personen eller institusjonen handler som den gjør. Den tykke beskrivelsen krever dypere innsikt i konteksten rundt personen eller institusjonen, og flere spørsmål enn den ”tynne beskrivelsen”. Den tynne beskrivelsen er deskriptiv og mer begrenset innsikt, og fører ikke til en dypere erkjennelse av den sosiale virkelighet. For å gjøre meningsdimensjonen tilgjengelig, finner jeg det fruktbart å sikre et dypere innsyn i menneskers liv og fortolke svarene som jeg får på hvorfor de handler og tenker som de gjør ut ifra etablerte samfunnsvitenskapelig teorier. Mary Douglas skriver at: ”Evidently the external boundaries are only a small part of the meaning of the meal. Somewhere else in the family system some other cognitive activity is generating the initial structuring.”²⁹ Det ytre og observerbare ved middagsmåltidet avslører kun en liten del av den bakenforliggende meningen. For å oppnå en dypere forståelse omkring aktørenes mening og verdier må jeg stille dybdespørsmål og foreta analytiske fortolkninger ut ifra svarene fra intervjuet.

Gullestad er også en teoretiker som også argumenterer for en tykk beskrivelse i samfunnsvitenskapelig forskning. Hun mener symbolbruk er en sentral del av menneskelig samhandling:

Menneskene skaper rammer som symboliserer deres verdier, og hjemmet blir en ramme for verdier i norsk kultur [...] Gjennom symbolbruk skapes det orden av kaos og mening av forvirring.³⁰

Gullestad forstår symboler som koder i et språk som brukes for å uttrykke mening. Symboler sendes og fortolkes, og målet er å forvandle livets mangfoldighet til et ”mangfold av mening.”³¹ Symbolene kan ha mange betydninger, men betydningene er underforstått og krever fortolkning. Symbolbruk fungerer på bakgrunn av underforstått kunnskap mellom medlemmene i en kulturell tradisjon. Gullestad skriver at denne underforståtte kunnskapen dreier seg om ”[...] felles praksis når det gjelder sosial og begrepsmessig klassifikasjon.”³² For å forstå et symbol vil det være vesentlig å forstå kulturen hvor symbolet brukes og senderen av symbolet opptrer i.

²⁹ Mary Douglas, *Implicit Meanings. Selected essays in anthropology* (London; Routledge, 1999), 237.

³⁰ Gullestad, *Kultur og hverdagsliv*, 41 - 59.

³¹ Ibid., 41.

³² Gullestad, *Kultur og hverdagsliv*, 43.

I tråd med ”semiotikken” som er læren om tegn, blir ”symbol” forstått som en måte å kommunisere på gjennom et språk, en kode og et system av tegn.

Av denne grunn vil jeg i oppgaven presentere både en deskriptiv og fortolkende tilnærming som kan bidra til en forståelse av menneskers mening. Den deskriptive tilnærmingen vil presenteres kapittel 4, og den fortolkende tilnærmingen presenteres i kapittel 5.

Primært vil altså forskningsprosjektet basere seg på det kvalitative intervju som datakilde. Skriftlig litteratur utgjør også en betydningsfull del av datamaterialet i forskningsprosjektet. Litteraturen bidrar til en bredere kontekstuell forståelse av forskningsområdet og en teoretisk bakgrunn for analysen. I det følgende skal vi se på de metodologiske grepene som ligger til grunn for innhenting av data.

2.2 Utvalg

I den kvalitative forskningsmetode er det nødvendig å oppnå utvalg av informanter som til en viss grad kan reflektere en variert kulturell virkelighet.³³

Jeg var heldig og kunne benytte meg av tidligere kvantitative studier av den norske middagspraksis slik at jeg kunne navigere ut ifra disse når jeg skulle bestemme et hensiktsmessig utvalg av informanter. Bugge & Døvings forskning³⁴, samt tall fra Statistisk sentralbyrå som det henvises til i deres rapporter, viser at middag er det mest sosiale måltidet i løpet av dagen. Det er par og småbarnsfamilier som oftest spiser middag, som oftest spiser den hjemme, og som oftest spiser middag sammen.

I en kvalitativ studie av middagspraksis er det sentralt å oppsøke den gruppen som har mest å gjøre med hverdagsmiddagen som helhet. Tanken om at ”middagsforvalteren”³⁵, også er forvalter av mening bak måltidet som helhet var en viktig årsak til at jeg valgte middagsforvalterne som informantgruppe. Middagsforvalteren skaper og gjenskaper ritualet som er gjenstand for forskning i denne oppgaven.

Mitt valg av informantenes kjønn begrunnes blant annet med forskning fra år 2000³⁶ som viser at kjønnsrollemønsteret rundt aktiviteter knyttet til mat hadde holdt seg nokså stabilt gjennom årene. Kvinner var overrepresentert på kjøkkenet til tross for et kjønnsrollemønster som de senere årene hadde forandret seg til å bli betraktelig

³³ Anne Ryen, *Det kvalitative intervjuet. Fra vitenskapsteori til feltarbeid* (Bergen; Fagbokforlaget, 1993), 93.

³⁴ Bugge & Døving, *Det norske måltidsmønsteret*, 110 – 120.

³⁵ Bugge, *Middag*, 297.

³⁶ Bugge & Døving, *Det norske måltidsmønsteret*, 123.

mer egalitært. Kvinnen hadde i år 2000 altså ”Opprettholdt sin rolle som kokk og familiens måltidsforvalter.”³⁷ Statistikk fra 1999 av Reppen & Rønning³⁸ viser at 77 % av de som ble spurt, svarte at det var ”vanligvis eller oftest kvinnen” som laget middagsmaten blant par under 40 år. Bugge & Døving forsøkte i sin studie å intervju menn og kvinner sammen om middagspraksisen, men så seg nødt til å kun basere seg på kvinner som informanter, da de opplevde at mennene meldte seg både fysisk og psykisk ut av samtalene om temaet. Konklusjonen var at det til tross for at likestilling mellom kjønnene er en viktig kulturell verdi, endres kjønnsrollemønsteret ved matlaging saktere enn på andre områder. Denne innsikten er brukt som en avgjørende faktor for kjønnsperspektivet i min forskning. Imidlertid kan det tenkes at det i løpet av de senere årene har vært en endring på dette feltet, da matlaging i nyere tid har blitt mer populært blant menn.³⁹ Jeg har imidlertid tatt utgangspunkt i Bugges & Døvings teori om at kjønnsrollemønsteret omkring matlaging endres sakte. Fremdeles er det kvinner som dominerer på kjøkkenet i Norge, og jeg har derfor valgt å bruke kvinnen i husholdet som informant. En annen grunn til at jeg utelukkende valgte kvinner som informanter var av praktiske hensyn; det ensidige fokuset på kvinnen ville gi meg et mindre kompleks sammenligningsgrunnlag. I mitt utvalg er det hovedsakelig kvinnen som er middagsforvalter, men i to tilfeller er det mannen som dominerer som middagsgforvalter i husholdningen.

Denne studien vil altså basere seg på kvinner i Stavanger som informanter. Fokuset på Stavanger som geografisk avgrensning var basert på tanken om at det ville være nyttig å forske på mennesker som lever i samme geografiske område som forskeren selv for å gjøre feltarbeidet mer håndgripelig. Stavanger er ikke en homogen kulturell sfære, men et geografisk område med mange ulike sosiokulturelle sfærer med mennesker med ulik bakgrunn. Derfor var det viktig å oppnå et visst spenn av kulturell, økonomisk, utdannings – og yrkesmessig, geografisk, og livssynsmessig bakgrunn for i noen grad å kunne gjenspeile det stavangerske kulturelle kartet. Det økonomiske aspektet innebærer et spenn fra yrker som barnehageassistent, studenter og lærere og til spesialkonsulent i oljebransjen og revisorer. Den kvalitative metode har som tidligere nevnt, et mål om å oppnå en

³⁷ Bugge & Døving, *Det norske måltidsmønsteret*, 32.

³⁸ Bugge. *Middag*, 47.

³⁹ Forskning, ”Gamle gårder, nye menn”; Tilgjengelig på <http://www.forskning.no/artikler/2011/februar/280550>; Besøkt 5. Desember 2012.

bredde og en variasjon av datakilder. Jeg mener jeg har oppnådd et god variasjon mellom hovedsakelig informantenes kulturelle og økonomiske bakgrunn.

Alle informantene i studien er etnisk norske. Å sammenligne etnisk norske og mennesker med innvandrerbakgrunn sine middagspraksiser og verdier ville være interessant. I denne kontekst ville dette imidlertid ha overskredet de begrensede midler og tid jeg har til rådighet for prosjektet. Det ville være langt flere faktorer å ta i betraktning med informanter fra ulike kulturer med ulike verdier, matkultur og kulturelle koder. Imidlertid bør det nevnes at den globaliserte verden og et økt velstandsnivå har ført til en heterogenitet og pluralitet i det norske samfunnet som ofte kan sies å overskride etniske skillelinjer. Å velge én etnisk gruppe fører derfor ikke nødvendigvis ikke til et smalt sammenligningsgrunnlag.

For å få et mest mulig jevnt utvalg i henhold til alder på barn i husholdningen valgte jeg å ta for meg kvinner med barn i barnehagealder. Dette gjorde også at informantene var lettere tilgjengelig for forskeren da de primært ble rekruttert gjennom barnehagene til deres barn.

Basert på teorien om at kvalitativ forskning best utføres når intervjuer og informanter ikke kjenner hverandre personlig, da dette kan påvirke åpenhet og farge det som blir formidlet i intervjuet, var bruk av mennesker uten relasjoner til meg som forsker et viktig mål.

2.2.1 Tilgang

Her skal vi se på rekrutteringen av informanter til studien. Primært kom jeg i kontakt med informantene gjennom felles e-poster til småbarnsmødre via ledelsen i ulike barnehager i Stavanger. Herfra kunne de som ønsket å delta, svare meg via e-post eller ta kontakt på telefon.

Jeg bestemte meg for også å benytte meg av enkelte informantforespørsler via bekjente, og brukte dermed ”venners venner” som informanter i forskningen. Målet om å ikke ha personlig kjennskap med kvinnene fra tidligere ble da opprettholdt.

En bekymring om begrenset tilgang på informanter til studien ble motbevist da jeg satt igjen med flere informanter som ønsket å bli intervjuet etter å oppleve at jeg hadde tilstrekkelig mengde data. Til sammen har jeg hatt intervjuer med elleve informanter. Dette opplever jeg som et godt og rikt datamateriale som grunnlag for analysen av verdiene en ønsker å uttrykke og realisere gjennom hverdagsmiddagen.

2.3 Intervjuguide

Etter å ha utviklet en problemstilling, ”Hvilke verdier ønsker en å uttrykke og realisere gjennom hverdagsmiddagen”, utarbeidet jeg en intervjuguide med spørsmål basert problemstillingen. Imidlertid skulle intervjuguiden være gjenstand for mye endring underveis; allerede etter første intervju oppdaget jeg aspekter som jeg ville ta bort. Flexibiliteten jeg tillat intervjuguiden var nyttig også fordi jeg kunne tilføre flere nye perspektiver som jeg oppdaget underveis i intervjuprosessen. Intervjuguiden ble justert og endret gjennom hele intervjuprosessen.

Jeg la opp til en halvstrukturert intervjuform hvor jeg la til rette for at informantene kunne snakke så mye de ønsket rundt de aktuelle temaene, samtidig som spørsmålene kunne justeres underveis i intervjuet og tilpasses informanten. Mitt mål var så langt det lot seg gjøre å oppnå en form for samtale istedenfor et strukturert intervju. Dermed oppdaget jeg at alle intervjuene ble ulikt utformet og tilpasset interessante temaer og aspekter som kom opp i løpet av samtalen.

Intervjuguiden ble nyttig å navigere ut ifra i løpet av intervjusituasjonen, men det hendte også at flere spørsmål og tema i intervjuguiden måtte utelates da de ikke passet med informantenes situasjon. Da jeg for eksempel først underveis i intervjuet ble klar over at informanten var alenemor, førte det til at enkelte familierelaterte spørsmål i intervjuguiden mistet sin relevans. Slike situasjoner gjorde at jeg måtte være kreativ i intervjusituasjonen. Imidlertid fant samtidig nye interessante aspekter veien inn i intervjuene og beriket følgelig det totale datamaterialet.

2.4 Intervjusituasjonen

Alle intervjuene ble tatt opp på bånd etter at jeg i forkant hadde forsikret meg om at informantene følte seg komfortable med dette. Slik kunne samtalen få en mer naturlig flyt enn om jeg skulle notert ned det som ble sagt underveis i samtalen. Samtidig fikk jeg på denne måten sikret at alt som ble sagt i intervjuene ble dokumentert.

Det var viktig å avholde intervjuene på steder hvor informantene kunne føle seg trygge og komfortable. I tillegg har jeg en oppfatning av at urbane småbarnsmødre ofte har en travel tilværelse og kanskje er mindre fleksible til å stille opp på enda flere arenaer enn de allerede gjør. Derfor lot jeg informantene selv bestemme når og hvor vi skulle møtes.

Av denne grunn ble intervjuene avholdt på forskjellige tider og forskjellige steder. På morgener, formiddager, ettermiddager og kvelder; på kafeer i Stavanger sentrum, i et møterom på Misjonshøgskolen, to ganger på en bar på Universitetet i

Stavanger, i et lekerom for barn i en åpen barnehage, på et oppholdsrom i et bydelshus, i en sofa og ved et kjøkkenbord hjemme hos informantene, og på et kontor på en arbeidsplass. Jeg fikk positive tilbakemeldinger på at jeg kunne ”gjøre hjemmebesøk” og treffe informantene der det passet for dem. Fleksibiliteten ved intervjusted og tidspunkt viste seg å være en god måte å møte informantene på, og jeg opplevde å få mer innsikt i informantenes liv ut ifra hvor de foretrakk å møte meg. Ikke minst lærte jeg informantene bedre å kjenne gjennom hjemmene deres og deres interaksjon med barna.

2.5 Etiske refleksjoner

Prosjektet er innmeldt og godkjent hos Norsk Vitenskapelig Datatjeneste (NSD) for forsknings- og studentprosjekter. Det har vært viktig å sørge for at informantene har fått kjennskap til de etiske retningslinjene som ligger til grunn for forskningen. Disse innebærer at deltagelse i studien skal være frivillig og at er mulig å trekke seg fra deltagelse når som helst før oppgavens innlevering. Ved å takke ja til å delta i prosjektet ble informantene sikret anonymitet og garantert at deres personopplysninger eller identitet ikke ville være mulig å gjenkjenne i den ferdige oppgaven. Informantene fikk kjennskap til rettighetene gjennom e-posten som ble sendt til dem via barnehagene. E-posten presenterte prosjektets formål, og deres rettigheter som deltagere i prosjektet. Ved intervjuet signerte de i tillegg på at de hadde fått skriftlig informasjon og var villige til å delta i prosjektet. Personlige kjennetegn som det kunne være mulig å spore datamateriale tilbake til informantene gjennom, ble slettet.

Sitater fra- og henvisning til informantene blir i oppgaven brukt som nyttige grep for eksemplifisering og levendegjøring av teksten. Informantene har fått fiktive navn som det henvises til i sitater og eksempler. Ytterlige personopplysninger som bosted, arbeidsplass eller alder vil ikke gjengis i oppgaven for å sikre at deres personinformasjon ikke kan gjenkjennes i oppgaven.

2.5.1 Forskerrollen

Alan F. Chalmers⁴⁰ understreker i sin bok *What is this thing called Science?*, at forskning er mer enn bare å observere. Det en observerer, og det en fortolker ut ifra observasjonen, er i stor grad betinget av individuelle faktorer som kultur, tidligere

⁴⁰ Alan F. Chalmers, *What is this thing called Science?* (Berkshire & New York: Berkshire & New York: Open University Press, 1999), 18.

erfaringer og kunnskap. Med andre ord kan observasjonene aldri være verken fullstendig objektive eller nøytrale. Til tross for at idealene er umulige å realisere fullt ut, er etterstrebelen av en høyest mulig grad av nøytralitet og objektivitet i forskningen svært viktig. Refleksivitet⁴¹ blir her et nøkkelord, og betyr at jeg som forsker erkjenner at min orientering påvirkes av mine kulturelle briller, og verdier og interesser disse brillene gir meg som forsker. Målet har vært å etterstrebe en refleksiv holdning hvor jeg vet jeg ikke er en nøytral observator. Gjennom erkjennelsen av mitt eget påvirkningspotensiale av fortolkning av data, har jeg forsøkt å overskride dette etter best mulig evne. Spesielt utfordrende kan det være å følge forskningsidealet når jeg selv er en del av feltet jeg forsker på. Dette gjør at jeg i aller høyeste grad har forsøkt å se situasjonen "innenfra" og prøvd å legge bort mine kulturelle briller i tolkningen av mine data. Anthony Giddens⁴² skriver at den sosiologiske fantasien krever at vi må "think ourselves away" fra de familiære rutinene i hverdagslivet for å se dem i et nytt lys. Bruken av den sosiologiske fantasien er krevende og forutsetter at en er årvåken i en refleksjon over hva situasjonen egentlig betyr.

I samfunnsvitenskapelig forskning kan være en utfordring å være en ung jente i møte med informanter. Dette kan ha ulike grunner, men har ofte å gjøre med tanker om kjønn, sosiale systemer og hierarkiske strukturer som farger det som blir fortalt, og villigheten til å åpne seg i en intervjusituasjon. I mitt tilfelle viste det å være en ung jente i begynnelsen av 20-årene seg å være en styrke. Forsker og informant hadde mer eller mindre ulik alder og forskjellig livssituasjon - spesielt med tanke på at jeg ikke selv har barn. Det kan tenkes at jeg derfor heller ikke ble sett på som en person som informantene sammenlignet seg med eller følte seg "flinkere" eller mindre "flinke" enn i deres ideal og praksis i hverdagsmiddagen. Jeg opplevde dermed ikke at de oppfattet meg som en potensiell trussel som en mulig konkurrent.

Forskerrollen er kanskje en rolle som av enkelte forbindes med bedrevitende og arrogante holdninger til "vanlige folk". Det var derfor viktig at informantene ikke skulle oppleve å "miste ansikt" i intervjusituasjonen. Et mål var å få informantene til å formulere seg på en utdypende og tydelig måte. Jeg praktiserte en til dels famlende spørrestil for signalisere at jeg ikke var en bedreviter med akademisk og arrogant språkbruk. Tvert imot virket jeg kanskje heller litt uvitende eller naiv. Jeg ønsket å fremstå som ydmyk og nysgjerrig på kvinnenens liv, og ikke som en ekspert på moral

⁴¹ Martyn Hammersley, *Feltmetodikk: Grunnlaget for feltarbeid og feltforskning* (Oslo: Ad. Notam Gyldendal, 1996), 46.

⁴² Giddens, *Sociology*, 4.

eller ernæring og sitte med fasitsvaret på den ”riktige” hverdagsmiddagen. Stort sett bar intervjuene preget av en uformell og fortrolig venninneprat. På denne måten opplevde jeg at informantene åpnet seg og delte oppriktige tanker og følelser.

2.6 Skriftlige kilder

Gjennomgang av skriftlige kilder i forkant av feltarbeidet viste seg å være nyttig. Jeg leste meg opp på ulikt datamateriale som omhandler norsk matkultur både før og under feltarbeidet. Både tidligere forskning, vitenskapelige rapporter og medieoppslag var med på å belyse tema og gi meg nyttig innsikt på temaområdet.

Doktorgradsavhandlingen til Annechen Bahr Bugge fra 2005, *Middag – en sosiologisk analyse av den norske middagspraksis*, har vært et viktig bidrag for å kartlegge feltet. Gjennomlesningen av doktorgradsavhandlingen gav inspirasjon i utarbeidingen av oppgavens problemstilling og intervjuguide. Den bidro også til bakgrunnskunnskap om temaet og innsyn i teorier om matkultur og norske verdier.

Pål Repstad⁴³ er av dem som mener at innsikt i eksisterende statistikker og annen form for dokumentasjon vil kunne gi en nyttig bakgrunnsinformasjon for forskeren. Min erfaring er i overensstemmelse med Repstads tanke, og jeg er tilfreds med at jeg valgte å sette meg inn i andre studier på temaområdet. Dette bidro til jeg ikke stod på bar bakke da jeg skulle orientere meg i felten, og at jeg sitter igjen med en datamengde som inneholder innsikt som er nyttig og relevant for å foreta analysen.

2.7 Analyse og datatolkning

For å holde intervjuene ferskt i minne og unngå å glemme viktig kunnskap fra et intervju til et annet, var det nyttig å foreta selve feltarbeidet uten lange tidsintervaller mellom intervjuene. Jeg hadde derfor omtrent to intervjuer per uke. Slik kunne jeg transskribere lydopptakene fra tale til tekst på datamaskin mellom hvert intervju. Jeg var dermed godt fokusert på hvert intervju da jeg transskriberte, og jeg unngikk å blande intervjuene sammen når jeg tenkte tilbake på dem.

Utsagn ble overført så nøyaktig som mulig med tanke på taleform, da det var viktig for meg å prøve å fange opp følelser og en korrekt forståelse omkring det informantene snakket om. Ulike former for latter viste seg å være interessante og følelsesladde i så måte. Denne nøyaktigheten har vist seg nyttig i senere gjennomlesning av intervjuene. Da jeg hadde intervjuene ferskt i minne mens jeg

⁴³ Pål Repstad, *Hva er sosiologi* (Oslo: Universitetsfori, 2007), 107.

transskriberte, var det lettere å huske elementer og situasjoner som ikke lot seg fange opp av diktafonen. Dette kunne være observasjoner knyttet til intervjuet som for eksempel stemning, atmosfære, og kroppsspråk hos informanten.

Det hendte ofte at samtalen fortsatte etter at jeg hadde avsluttet intervjuet og skrudd av diktafonen. Flere var ivrige til å diskutere temaet videre da diktafonen var avskrudd. Mange av disse samtalene gav meg bedre innblikk i interessante tema som informantene selv tok opp og var opptatt av.

En oppsummering av møtet med informantene basert på enkelte stikkord noterte jeg i et eget dokument kalt ”middagsprofil” som jeg opprettet i etterkant av hvert intervju. Ved hjelp av middagsprofilene fikk jeg en god helhetlig oversikt over informantene og et godt grunnlag for sammenligning. Jeg oppdaget at utarbeidningen av middagsprofil- dokumentene var et nyttig grep, ettersom dette gjorde at jeg fikk bearbeidet dataene ytterligere. Mens jeg skrev middagsprofilene oppdaget jeg kategorier og stikkord som har vært nyttige i den videre dataanalysen. Under feltarbeidet har jeg etterstrebet en analytisk holdning for å unngå å sitte igjen med en for stor mengde data. I tillegg forhindret dette at jeg havnet i en ”analytisk blindgate”⁴⁴ etter endt feltarbeid, hvor en mangler tilstrekkelig eller riktig data for å foreta en analyse. Denne kontinuerlige analytiske prosessen, også kalt ”helhetsanalyse”⁴⁵, har vært et viktig mål gjennom hele prosessen og har spart meg for forvirring omkring retning og mål for stegene videre i oppgaven. Dette har ført til en tidlig utforming av kategorier som jeg kunne analysere videre. Under feltarbeidet leste jeg derfor en god del teorier omkring analysekategoriene. Gjennomgang av intervjuene i lys av kategoriene førte til at den teoretiske forståelsen ble bekreftet eller avkreftet. Noen av disse har blitt stående igjen til den videre analysedelen av oppgaven.

Renskrivningen av dataene og etterstrebelen av en helehetsanalytisk holdning var en tidkrevende prosess. Men kategoriene som her ble utarbeidet har vært fruktene av prosessen og avgjørende for den videre forskningen.

Feltarbeidet som helhet har vært fruktbart og erfaringsrikt. Kvinnene har delt av seg selv og sine liv, og gitt meg kunnskap som hadde vært umulig uten deres initiativ og åpenhet. Alle mine informanter har vært hyggelige kvinner som har delt sine tanker og erfaringer, og som jeg opplever stor takknemlighet overfor.

⁴⁴ Hammersley, *Feltmetodikk*, 234.

⁴⁵ Holme & Solvang, *Metodevalg og metodebruk*, 133.

3. TEORETISKE PERSPEKTIVER

Kapitlet presenterer det teoretiske utgangspunktet for oppgaven. Teorien som blir presentert danner et utgangspunkt for den videre analysen av hvilke verdier en ønsker å uttrykke og realisere gjennom hverdagsmiddagen.

Marianne Gullestad er en betydningsfull teoretiker i denne oppgaven. Derfor fokuseres det her på hennes teorieretiske perspektiver på norsk kultur som er sentrale i denne kontekst. Runar Døvings teoretiske perspektiver om mat som sosialt fenomen vil også være nyttige i drøftingen av hvilke verdier en ønsker å uttrykke og realisere gjennom hverdagsmiddagen. I kapittel 5 vil teoriene bli utdypet og presentert på en mer utfyllende måte i sammenheng med de ulike verdiene. I det følgende skal vi se på Gullestad- og Døvings teoretiske perspektiver som utgangspunkt for den videre analysen.

3.1 Marianne Gullestad

Den norske sosialantropologen Marianne Gullestad (1946 – 2008) fokuserte i sin forskning på dagliglivet til ”folk flest”. Gullestad var en av de første norske antropologene som vendte oppmerksomheten mot sitt eget hjemland og tok forskning i egen kultur på alvor. Hun har bidratt med viktige teoretiske perspektiver omkring verdier og sosial samhandling i den norske kulturen. En kan si at hun studerte fellestrekkene av verdier, ideer og kategorier og satte parentes rundt forskjellene i den norske befolkningen. Av denne grunn er hun en spesielt viktig teoretisk ressurs i denne oppgaven da målet for oppgaven er å forstå meningen og verdiene som tillegges middagsmåltidet. Enkelte aspekter ved kulturen han ha endret seg siden den tid da hun foretok sitt empiriske arbeid, som primært var i 1989. Imidlertid kan en se at en god del av hennes teorier er treffende for dagens samfunn, og hennes empiri har flere likheter med-, og mønstre som lett kan gjenkjennes i mitt feltmateriale.

Vi skal nå se på noen av hennes teoretiske perspektiver som vil være betydningsfulle i en analyse av verdiene mine informanter ønsker å uttrykke og realisere gjennom hverdagsmiddagen.

3.1.2 Hverdagslivet og det norske hjemmet som nøkkelsymbol

Hverdagslivet var Gullestads hovedfokus; det var her hun foretok sitt feltarbeid og utviklet sine teoretiske perspektiver ut ifra. I denne oppgaven er hverdagslivet helt sentralt, og derfor er det interessant å se på Gullestads teoretiske perspektiver på det norske hverdagslivet. Gullestad identifiserte to dimensjoner ved hverdagslivet. Den ene er ”den daglige organisering av oppgaver og virksomheter”⁴⁶, og den andre er ”hverdagslivet som erfaring og livsverden”.⁴⁷ Den andre dimensjonen binder kultur og hverdagslivet sammen i vid forstad, og det er særlig denne dimensjonen ved hverdagslivet Gullestad fokuserte sin forskning på.

Gullestad ble kanskje mest kjent for sitt forskningsprosjekt med tittelen: *Kitchen - table society: a case study of the family life and friendships of young working-class mothers in urban Norway*⁴⁸ fra 1984. Her presenterte hun teorier om hverdagens symbolbruk og verdier i norsk kultur basert på et feltarbeid hos unge middelklasse mødre i et forsted utenfor Bergen. I *Kultur og hverdagsliv. På sporet av det moderne Norge* fra 1985, analyserte hun hverdagslivets symbolikk videre. Hun viste hvordan tilsynelatende trivielle sider ved hverdagslivet er mettet med mening og symboler for dypere kulturelle verdier. *Kultur og hverdagsliv* er derfor spesielt sentral i denne oppgaven. I 2002 utgav hun boken *Det norske sett med nye øyne. Kritisk analyse av norsk innvandringsdebatt*⁴⁹. Her vendte hun fokus mot en forståelse av den norske majoritetens fremstilling av innvandrere. Også her kom hun med teoretiske perspektiv på norske kulturelle verdier, og nyttig i denne kontekst er spesielt hennes fokus på familierelasjoner i Norge.

I tillegg til oftere å kjøpe møbler til hjemmet per innbygger enn noe annet folk i verden, bruker nordmenn 60 prosent av døgnet hjemme i boligen, skriver Gullestad i 1989.⁵⁰ Hun mener at det er riktig å forstå norsk kultur som spesielt ”hjemmesentrert”. I tillegg til å ha en stor bruksverdi, har hjemmet en helt sentral posisjon i symbolikk for kulturelle verdier i Norge. Hjemmet er et ”nøkkelsymbol”⁵¹

⁴⁶ Gullestad, *Kultur og hverdagsliv*, 18.

⁴⁷ Ibid., 18.

⁴⁸ Marianne Gullestad, *Kitchen-table society: a case study of the family life and friendships of young working-class mothers in urban Norway* (Oslo: Universitetsforlaget, 1984).

⁴⁹ Marianne Gullestad, *Det norske sett med nye øyne. Kritisk analyse av norsk innvandringsdebatt*. (Oslo: Universitetsforlaget, 2002).

⁵⁰ Gullestad, *Kultur og hverdagsliv*, 24.

⁵¹ Gullestad, *Det norske sett med nye øyne*, 57.

i norsk kultur fordi det uttrykker en stor mengde verdier som er viktige for mennesker i den norske kulturen.

Jeg har tidligere, i tråd med Gullestads perspektiv, beskrevet livsstil som symbolverdien, og det kommunikative aspektet ved menneskers levesett. I livsstil inngår både hjemmet og hverdagslivet, og hjemmet er bare ett av mange områder ved det norske hverdagslivet som har fått en økt og vedvarende ekspressiv rolle i moderne tid. Gullestads teori om årsaken til at hjemmet og hverdagslivet har fått denne økte ekspressiviteten gir innsikt i en interessant tanke om mening og verdier i det moderne Norge som vi nå skal se på.

3.1.3 Det ekspressive hjem og hverdagsliv

Gullestad forfektet en forståelse av religion hvorpå en inkluderer fenomener som ikke fremstår som religiøse med det blotte øyet, men kan analyseres i retning mot en religiøs mening. Det er altså mulig å betrakte ikke-religiøse fenomener i et religiøst perspektiv, i følge Gullestad: ”Andre ting enn religion kan fylle de samme funksjoner som religioner ofte har.”⁵² Hun mener dette er en konsekvens av en sekularisering av en religiøs kultur hvor kirken tidligere var kilde til mye av livets mening. Religionen har fått svekket sin rolle med en økt sekularisering i moderne samfunn, og kirken bidrar ikke lenger til mening i menneskers liv i like stor grad som tidligere. Dette betyr imidlertid ikke at menneskers behov for mening forsvinner – meningsbehovet må imidlertid dekkes på andre områder.

Mye av livets mening søkes nå gjennom dennesidig intimitet og umiddelbarhet – hverdagslivet, med andre ord. Denne utviklingen er en viktig grunn til at livsstilen har fått en økt ekspressivitet og symbolverdi i de senere årene. Hjemmeinnredning, mat, klær, feriereiser og sosiale bevegelser er i realiteten løsrevet fra praktiske nytteverdier, og selvstendiggjort som symbolverdier. Fra å være motsatsen til det sakrale, har hverdagslivet, med de intime relasjonene og hjemmet i sentrum, nå i en viss forstand blitt til noe hellig. Hverdagslivet har endret status fra uvesentlig, trivielt og verdslig til ”den egentlige virkeligheten”⁵³. I Hverdagslivet konstrueres og uttrykkes overordnede kulturelle verdier. Vi skal nå vi nå vende blikket mot hva som blir kommunisert gjennom hverdagslivet - på sentrale verdier som Gullestad identifiserte i norsk kultur ut ifra nordmenns hverdagsliv.

⁵² Gullestad, *Kultur og hverdagsliv*. 157.

⁵³ *Ibid.*, 177.

3.1.4 Hjemmet og hverdagslivets verdier

Gullestad mener norsk kultur verdsetter trygghet, hygge, ”fred og ro” spesielt mye. Den norske kulturens sentrering rundt hjemmet begrunnes delvis i en verdi Gullestad omtalte som ”harmoni” og ”en avbalansert sinnstilstand”⁵⁴. Kaos og stress bærer negative konnotasjoner, og nordmenn setter mer pris på avstand enn nærhet i mange relasjoner.

Selvstendighet, selvhjulpenhet, nøkternhet, kontroll og mestring er idealer som skaper sterke føringer for mellommenneskelig samspill i Norge. De er knyttet til en sterk verdsetting av autonomi og helhet i menneskelivet.⁵⁵ Verdsettingen av autonomitet – altså en følelse av uavhengighet, mener Gullestad er et nøkkelord for å forstå norsk kultur. Dette gjør også at sosiale forbindelser lett fører til en følelse av minsket selvstendighet og økt fragmentering av den egne personen. Å trekke seg tilbake fra samfunnet ved å tilbringe tid i hjemmet eller ute i naturen blir derfor viktig for å oppnå en følelse av autonomi. I naturen og i hjemmet oppnås en fundamental følelse av selvkontroll. Som konsekvens er skillet mellom det offentlige og private tydelig avgrenset. Igjen ser vi at hjemmet blir et viktig symbol i norsk kultur hos Gullestad; Rent fysisk er hjemmets dørstokk grensen mellom den hjemlige, intime og familiære private sfære og den kaotiske og hektiske offentlige sfære. Autonomi er et fundamentalt kulturelt premiss Norge, og det å kunne lukke inngangsdøren blir et fundamentalt premiss for samhandling og samarbeid i norsk kultur.

Likevel er det ikke riktig å forstå nordmenn som søkende etter fullstendig autonomitet, frigjøring og uavhengighet av sosiale relasjoner. Nærhet er også en verdi som Gullestad mener er sterk i norsk kultur. Dette fører blant annet til at familiens samhold og relasjonene i den private sfære blir spesielt betydningsfulle. Hjemmesentrertheten hos norske mennesker kan også være et uttrykk for at familien og familiens samhold er viktig for mennesker i norsk kultur.

Den skandinaviske likhetstankegangen opptok Gullestad i særlig stor grad. Hennes tese var at likhet er likeverd i norsk kontekst. En må være lik for å føle seg likeverdig, og likhet blir en forutsetning for samhandling.⁵⁶ Den norske likhetstankegangen uttrykkes gjerne gjennom utsagn som ”vi er alle like”. Dette betyr ikke nødvendigvis at samfunnet er homogent og at hierarki og klassesdeling ikke

⁵⁴ Gullestad, *Kultur og hverdagsliv*, 127.

⁵⁵ *Ibid.*, 136 – 137.

⁵⁶ Marianne E. Lien. ”Likhet og verdighet. Gavebytter og integrasjon i Båtsfjord”, i *Likhetens paradokser. Antropologiske Undersøkelser i det moderne Norge* (red. H. Lidén, H. & H. Vike; Oslo; Universitetsforlaget, 2001), 158.

eksisterer i Norge. I følge Gullestad er likhetstankegangens funksjon å tilsløre hierarkiske trekk i samfunnet. Den forestilte homogeniteten blir sjelden utfordret fordi en ikke oppdager forskjellene ettersom en unngår kontakt med mennesker som betraktes som ulike en selv. Mennesker som fremstår som ulike, utelukkes systematisk fra en del former for uforpliktende sosialt samvær. Likhet blir overkommunisert og ulikhet blir underkommunisert. Imidlertid uttrykkes likhet og ulikhet i stor grad, men på mer diffuse måter gjennom livsstil. Årsaken til denne subtile kommunikasjonen av ulikheter er at ulikheter mellom mennesker ikke samsvarer med verdien om harmoni i norsk kultur. Personen- og familiens identitet kommer blant annet til uttrykk gjennom måten en velger å innrede hjemmet på. Livsstilen blir en subtil måte for nordmenn å uttrykke seg selv som personer og sosial referansegruppe. Dette er noe av grunnen til at livsstilsaspekter som mat eller hjemmeinnredning stadig for en sterkere rolle i norsk kultur.

Gullestad mener at de norske verdiene om autonomitet, fred og ro, hjemmestentrerthet, kontroll, og likhet som likeverd, står i relasjon til hverandre⁵⁷. De står i et gjensidig påvirkningsforhold, og er ofte vevd sammen slik at de isolert sett ikke kan forstås på en tilstrekkelig måte.

Gullestads teorier om norsk kultur er nyttige for forståelsen av hvilke verdier en ønsker å uttrykke og realisere gjennom hverdagsmiddagen. I likhet med Gullestad vil jeg bruke hverdagslivets symboler som innfallsport for å forstå norske kulturelle verdier. Av det vi her har sett av hennes teoretiske perspektiver vil jeg i analysen spesielt fokusere på hennes perspektiver på verdiene om fred og ro, og uttrykk for identitet gjennom livsstil og familiens rolle i norsk kultur.

3.2 Runar Døving

Runar Døving er i dag tilknyttet Markedshøyskolen i Oslo og Institutt for Forbruksforskning hvor hans forskningsfelt blant annet er forbrukersosiologi, kultur og mat.⁵⁸ I sin sosialantropologiske doktorgradsavhandling *Mat som totalt sosialt fenomen. Noen eksempler med utgangspunkt i Torsvik* gir Døving interessante teoretiske perspektiver om den norske kulturen med mat som innfallsport. I avhandlingen presenterer Døving sine teorier rundt norsk kultur gjennom sine analyser av måltider og valg av matvarer i småbyen Torsvik.

⁵⁷ Gullestad, *Kitchen table society*, 333.

⁵⁸ Markedshøyskolen, "Runar Døving"; Tilgjengelig på <http://www.mh.no/kontakt/ansatte/profil/runar-doving/>; Besøkt 26. Februar 2013.

Døving⁵⁹ mener mat er nært forbundet med reproduksjonen av sosiale strukturer. Mat er et relasjonelt fenomen, og et ”totalt sosialt fenomen”. Hans metode er en ”abduktiv fenomenologi” som går ut på å observere et fenomen, som i dette tilfellet er ulike matvarer, og lete etter potensielle kontekster og implikasjoner som omgir det. Han fokuserer på hvordan det relasjonelle ved måltider og valget av spesifikke matvarer gir uttrykk for ulike kulturelle verdier og diskurser. På denne måten peker han på hvordan holdninger og handlinger rundt mat som pizza, sjokolade, pølse, rype og per-kjeks, reflekterer sentrale institusjoner i samfunnet.

Kjønns- og familierelasjoner blir for eksempel tydelig reflektert gjennom måltidene og handlinger rundt ulike matvarer. Matpakka og sjokolade blir brukt som utgangspunkt for å analysere det norske kjønnsrollemønster og familiens posisjon i samfunnet. Han viser også hvordan menneskers forhold til ulike matvarer og retter, som for eksempel pølse, aktivt brukes til å uttrykke identitet og tilhørighet til en sosial referansegruppe.

En sentral teori hos Døving er at mat inngår i moralske stabile systemer for rett tid, rett person og rett sted for handling i forhold til maten. Maten knyttes til et moralsk univers, mener Døving. Det moralske aspektet ved matet innebærer føringer for rett og gal mat, spesielt i et helsemessig perspektiv.

Døving bidrar til en nyttig kobling mellom mat og kultur. Av Døvings perspektiver som er presentert her vil jeg fokusere på hans perspektiver på familiens posisjon i samfunnet, hvordan identitet og tilhørighet uttrykkes gjennom mat og Døvings perspektiver på holdninger til mat og helse i Norge.

Før vi går inn i analysen, skal vi nå se på mine empiriske funn fra ”Den norske hverdagsmiddag” for å få det nødvendige grunnlaget for den endelige analysen av hvilke verdier en ønsker å uttrykke og realisere gjennom hverdagsmiddagen.

⁵⁹ Døving, *Mat som totalt sosialt fenomen*, 25.

4. DEN NORSKE HVERDAGSMIDDAG

4.1 Matkultur og middagsmåltidet i Norge

Hva er en norsk hverdagsmiddag og hvor har den sine kulturelle spor?

Det vil være nyttig å ha et oversiktsbilde av norsk matkultur i et historisk og i et moderne perspektiv for å forstå handlingsrommet og grunnlaget for verdiene hos mine informanter. Sosiologene Holter & Kalleberg⁶⁰ oppfordrer sosiologisk forskning til å ta historien i betraktning, og skriver at individer og institusjoner i nåtid alltid er plassert i en historisk sammenheng. For å gjennomføre en holdbar analyse er det nødvendig å anlegge et historisk perspektiv på nåtidens individer og institusjoner. ”I de gode sosiologiske undersøkelser forstås nåtid som historie.”⁶¹

Dette kapitlet er delt i to: Den første delen er en beskrivelse av opphavet til den norske middagskulturen slik den er i dag. Her skal jeg bruke Annechen B. Bugges doktorgradsavhandling; *Å spise middag – en sosiologisk analyse*, som primære kilde. Hun foretar her en historisk gjennomgang av den norske middagen fra 1500 tallet til i dag (2006). Bugge baserer sine historiske kilder på Fredrik Grøns materiale fra 1927 og 1941. Den andre delen er en av en redegjørelse av mine empiriske funn basert på feltarbeidet om hverdagsmiddagen

4.2 Den tradisjonelle norske middagspraksis

Hva har vært hovedtrekkene i den norske middag i et historisk perspektiv? I det følgende skal vi se på hva som har utgjort de viktigste bestanddeler av norsk hverdagsmat fra middelalder og frem til i dag.

Det vektlegges at den norske kost i perioden fra år 1500 til 1940 hovedsakelig var delt i to; ”Bykost” og ”Bondekost”⁶². Selv om de ikke kan sies å ha vært i et klart motsetningsforhold var bondekosten å betrakte som mer genuin, nasjonal og konservativ overfor endringer. Bykosten var i større grad preget av impulser utenifra hva gjelder mat og måltidsvaner. Som navnet tilsier, hørte bykosten til i byene.

Den tradisjonelle norske bondekosten utgjorde hoveddelen av norske folks kost, og kan klassifiseres som ”laktovegetariansk”.⁶³ Dette vil si at kosten hovedsakelig var

⁶⁰ Holme & Solvang, *Metodevalg og metodebruk*, 16.

⁶¹ Ibid., 16.

⁶² Bugge, *Å spise middag*, 32.

⁶³ Ibid., 33.

basert på melkeretter, poteter og brød. Kjøtt var det sparsomt med – særlig sjelden til hverdags. Her skal vi se litt nærmere på hva den norske bondekostens middag bestod av.

Velling og grøt i forskjellige former sies å ha vært ”den i egentligste forstand nasjonale rett”⁶⁴ fra begynnelsen av middelalderen. Grøten - særlig rømmegrøt og senere risengrøt, var en form for ”kultusrett” med sterk kulturell betydning og som tilhørte de store kulturelle begivenhetene som for eksempel julegrøt, barselgrøt og brudegrøt. Grøten hadde hedersplassen i den norske husholdning og ble spist én til flere ganger daglig av store deler av landets befolkning. Den var å betrakte som allmuens daglige hovedrett på slutten av 1800 tallet.

Som nevnt var kjøtt en sparsom ressurs i det norske kostholdet. Kjøtt ble i hovedsak kun spist ferskt i slaktetiden om høsten. Ellers i året spiste en oftest tørket, saltet og røkt kjøtt.

Fisk som torsk, sild og laks var de viktigste norske fiskeartene, både i et ernæringsmessig og økonomisk perspektiv. Deres bruk varierte fra innland til kyst, og fisk ble spist saltet, tørket, lutet, røkt og fersk. Fersk sild og potet, og sild med flatbrød og suppe eller melk var vanlige middagsretter i hele landet. Laks var så utbredt som middagsrett at folk ble lei av den, og det var ikke god skikk og bruk å servere sine tjenestefolk laks mer enn et par ganger i uken.⁶⁵

Av grønnsaker er kål, erter, neper og bønner også kjent i Norge fra middelalderen. Poteten ankom Norge på midten av 1700- tallet, antageligvis innført fra England. I begynnelsen ble den dyrket på norske prestegårder, og det tok svært lang tid før den erobret norske middagstallerker på grunn av fordommer og overtro. Men på slutten av 1700- tallet var poteten ansett som en naturlig del av det norske kostholdet og ble en svært viktig ernæringsressurs for det norske folk. Grønnsaker og frukt var ellers lite brukt i det alminnelige daglige kosthold i perioden frem til 1940-tallet. Svært mange led av mangelsykdommen skjorbuk på grunn av ensidig kost og mangel på vitaminer fra grønnsaker og frukt. Salt har vært det viktigste og mest brukte krydderet i det norske kosthold, og hadde i tillegg en betydningsfull rolle som konserveringsmiddel.⁶⁶

Som tidligere nevnt ble flatbrød brukt som tilbehør til sild. Av brødprodukter var det flatbrød som var mest utbredt i det daglige kostholdet. Hulda Garborg var en

⁶⁴ Bugge, *Å spise middag.*, 34.

⁶⁵ *Ibid.*, 37.

⁶⁶ *Ibid.*, 38 - 39.

av dem som mente at flatbrødet var nasjonalbrødet. Det ble ofte servert som tillegg til en hovedrett i middagsmåltidet. Før rundt 1860, da tallerkenen kom i bruk, spiste man ofte måltidet med flatbrød som tallerken og hendene som gaffel. Bugge betegner den tradisjonelle bondekosten for ”fingermat”. Eilert Sundt (1817-1875) skriver at bordkniven sent kom i bruk. Gaffelen kom enda senere, og ble aldri brukt til hverdags. En skje av tre var imidlertid vanlig til grøt og suppe. Alle hadde en egen skje som en slikket ren og tørket med hendene etter måltidet, og det var vanlig at alle spiste av den samme grøtbollen.⁶⁷

Den vanligste tilberedningsmåten i det norske kjøkken har tradisjonelt vært koking. Det var kvinnen som foretok tilberedning, rasjonering og matservering i husholdet. Hennes oppgaver strakk seg også til huset utenfor kjøkkenet, barna og dyrene. Kvinnens posisjon var derfor knyttet til en stor grad av makt og myndighet. Det var vanlig med fem måltider om dagen på 1800-tallet; ”åbit”, ”frukost”, ”dugurd”, ”non” og ”kveldsmat”.⁶⁸ Imidlertid var det noe variasjon i måltidenes navn og tidspunkt i ulike deler av landet.⁶⁹

Kjøkkenet var husholdets samlingspunkt, og stedet for funksjoner som samlet familien. Kjøkkenet var hjemmets hjerte og dannet grunnlaget for samvær med familien og andre kjenninger.⁷⁰

Flere historiske kilder vitner om at det hersket en tarvelighet i det norske tradisjonelle kjøkken. Sammenlignet med mange andre europeiske matkulturer kan den norske sies å ha vært nokså primitiv. Måltidenes fokus var langt sterkere på maten som påfyll av næring enn som nytelse, men de var likevel ansett som høydepunkt på dagen. Østlendingen ”Jæger” uttrykte i sin reiseskildring fra en reise på Vestlandet at det hersket en vestlandsk tarvelighet og nøysomhet i det jevne bergenske kjøkken på slutten av 1800-tallet. Særlig klaget han på at det var for mye fisk og for lite grønnsaker i maten. En tysk turist uttrykte at han var forbauset over hvor dårlig stilt det norske matbordet var. I det hele tatt mente han at det norske kostholdet var så dårlig at han var ”bange for nordmenns sundhed”.⁷¹

⁶⁷ Bugge, *Å spise middag*, 41 - 49.

⁶⁸ Ibid., 42.

⁶⁹ Ibid., 46 - 47.

⁷⁰ Bugge, *Middag*, 99.

⁷¹ Bugge, *Å spise middag*, 46.

Fredrik Grøn, Eilert Sundt, og Per Christian Asbjørnsen konkluderer alle med matstellet i Norge var gjennomgående dårlig på slutten av 1800-tallet. En vanlig forklaring på tarveligheten i matstellet, sier Grøn, var at tiden ikke strakk til.⁷²

Når vi nå skal se på hvordan norsk matkultur ble formidlet, er det naturlig å vende mot kokeboklitteraturen. Den første fullstendige og trykte kokeboken utkom i Norge i 1831. Det skulle senere komme mange flere kokebøker og flere måter å formidle matkultur på. De første kokebøkene var beregnet på selskapsmat, de øverste klassene i samfunnet, og ikke på ”folk flest”. Disse kokebøkene fokuserte lite på ernæring og helse, og i den grad sunnhet ble tatt opp, var det i form av hvor lett fordøyelig maten var. I mellomkrigstida ble ernæring satt på dagsorden gjennom Folkeforbundet som skilte da mellom ”sikringskost” og ”tilleggs-kost”, der sikringskost var ”sunn og næringsrik” kost. Synet på sunn og næringsrik kost har imidlertid endret seg gjennom historien.⁷³ Vi skal nå forlate denne historiske perioden og bevege oss noe fremover i tid.

4.3 Fra modernitet til post-modernitet

Matkulturen fra rundt fra 1800-tallet kan betraktes som fremveksten av den ”moderne norske matkultur.” Modernitet kan i en generell betydning ses på som et resultat av industrialisering. Modernisme er preget av en generell avstandstaking til de førmoderne samfunnsformer og en tiltrekking mot vitenskap, opplysning, teknologi, det individuelle og det rasjonelle.⁷⁴

Fra siste halvdel 1900-tallet skjer det noe som kan forstås som en reaksjon på modernismen. Hva denne retningen bør kalles, eller om det i det hele tatt er hensiktsmessig å skille den fra modernisme, er omdiskutert. Imidlertid opererer en ofte med begrepene ”sen-” eller ”post-modernisme”. Kjennetegnene ved denne retningen er: ”[...] en søken etter og mer åpen holdning til alternative tenkemåter innenfor livsformer, innstillinger og fremstillingsmåter.”⁷⁵ I matkulturell sammenheng gjør dette seg utslag i en mer pluralistisk innstilling til andre kulturers mattradisjoner, uvante kombinasjoner av mat, og økt ekspressivitet gjennom maten. Det er i kjølvannet av dette at nye former for matkulturelle ideologier vokser frem, som for eksempel vegetarianisme, og idealene om etnisk og etisk mat.⁷⁶

⁷² Bugge, *Middag*, 73.

⁷³ Bugge, *Å spise middag*, 49.

⁷⁴ Bugge, *Middag*, 105.

⁷⁵ *Ibid.*, 107.

⁷⁶ Bugge, *Å spise middag*, 59 - 61.

Denne nye orienteringen om mat, og industrialiseringen som vokste i takt med velstanden i samfunnet, førte til at et sterkt forbrukersamfunn vokste frem. Denne nye orienteringen gjorde at symboliseringen av status og vellykket liv fikk en fetisjkarakter i samfunnet. Dette var også svært tydelig i folks forhold til mat.

Fra husmorsrollen gikk flere og flere kvinner ut i arbeidslivet på slutten av 1960- og begynnelsen av 1970-tallet. Idealet om ”anti-husmoren” vokste frem, og innebar at kvinnens skjebne ikke lenger skulle være å bli ansvarlig for familiemedlemmenes ernæring, og hun skulle ikke lenger legge så mye arbeid i matlagingen som tidligere.

Nå skal vi forlate det historiske perspektivet, og vende oss mot den norske middag slik den i grove trekk ser ut i dag.

4.3.1 Dagens hverdagsmiddag

Forskning⁷⁷ viser at nordmenn flest spiser to til tre brødmåltider, og ett varmt måltid per dag. Det er middagen som utgjør det varme måltidet, og er dagens hovedmåltid. Middagen er det mest sosiale måltidet i løpet av dagen. 73 prosent svarte i en kvantitativ undersøkelse⁷⁸ at de hadde spist gårsdagens middag med andre familiemedlemmer. Med sine 97 prosent er barnefamilier gruppen som er hyppigst middagsspisere. Mennesker som bor alene er gruppen som oftest unnværer middagen. Middagen blir oftest spist hjemme, 91 prosent i Bugges undersøkelse hadde spist gårsdagens middag i hjemmet. En bruker vanligvis en halvtime eller mer på tilberedning av hverdagsmiddagen, og den finner oftest sted mellom klokken 16 og 17 om ettermiddagen.

Det ikke mye som tyder på at idealet om anti-husmoren og fullstendig likestilling slo skikkelig rot i det norske kjønnsrollemønster. Kjønnsrollemønsteret rundt aktiviteter som knytter seg til mat har holdt seg nokså stabilt gjennom årene. Som vi så i kapittel 2, er kvinner overrepresentert på kjøkkenet i Norge til tross for idealet om et egalitært kjønnsrollemønster. ”Kvinnen hadde i 2000 altså opprettholdt sin rolle som kokk og familiens måltidsforvalter.”⁷⁹ Kvinner har også noe mer interesse for matlaging enn menn har.⁸⁰ Det har imidlertid vært en endring mot en økt mannlig deltakelse i middagsaktiviteter de senere årene.⁸¹

⁷⁷ Bugge & Døving, *Det norske måltidsmønsteret*, 121.

⁷⁸ Bugge, *Å spise middag*, 13.

⁷⁹ Bugge, & Døving, *Det norske måltidsmønster*, 32.

⁸⁰ Bugge, *Å spise middag*, 14.

⁸¹ Forskning.no, ”Gamle gårder, nye menn”.

Bugge skriver: ”Den moderne norske middagsoppskriften kan sies å være en multikulturell oppskrift.”⁸² Det er en sammenblanding av innovasjon og tradisjon. Interessen for tradisjonell mat har holdt seg stabil de senere årene. Eldre er mest opptatt av tradisjonsmat mens yngre er mer opptatt av eksotiske og nye matretter. Imidlertid slår Synovate MMIs rapport: ”Norske Spisetrender 2011” fast at tradisjonsmat har blitt mer utbredt i løpet av de siste årene. Nationen tar for seg MMIs rapport og skriver: ”Oppsummert viser undersøkelsen at norsk og nordisk mat er blitt mer trendy. Det er ny interesse og bevissthet om tradisjoner og økt oppmerksomhet om lokale spesialiteter.”⁸³

Den tradisjonelle tallerkenmodellen med tradisjonelle ingredienser og matretter dominerer norske middagsbord.⁸⁴ Tallerkenmodellen er en rådgivende modell som beskriver den ernæringsmessige sammensetningen av måltidet, og innebærer en deling av maten i tre sektorer med to deler som er like store, og en sektor som er mindre. Kjernekarbohydratene som ris, pasta og poteter, og grønnsaker utgjør de største sektorene, og kjøtt, fisk og eventuelt saus utgjør den minste sektoren.⁸⁵

Kvantitative, og også til dels kvalitative studier⁸⁶ viser at omtrent 80 prosent av norske hverdagsmiddager består av variasjoner av kjøttkaker, stykket kjøtt, middagspølser, gryteretter, kylling, fisk, fiskegrateng og suppe. I Helsedirektoratets rapport ”Utvikling i norsk kosthold 2011”⁸⁷ fremkommer blant annet at vi spiser omtrent 74 kilo kjøtt per person årlig, og vi spiser mer grønnsaker enn tidligere.

I Bugge & Døvings rapport⁸⁸ fremkommer det at Kjøtt er den viktigste bestanddelen i hverdagsmiddagen. Fisk er også viktig i hverdagen, men serveres sjeldnere enn kjøtt. Fisk oppfattes som helsestærk og fornuftig, og hører hverdagen til. I tillegg er potet det vanligste tilbehøret i hverdagsmiddagen, og er sjeldnere brukt i helgen. Utenlandsk mat ble i følge rapporten betraktet som ”mindre ordentlig” enn norsk mat. I tillegg var hjemmelaget mat absolutt å foretrekke, og var mest ”ordentlig” i alle tilfeller.

⁸² Bugge, *Å spise middag*, 14.

⁸³ Nationen Norsk mat, ”kjøttkaker og færikål fortsatt på Norgestoppen”; Tilgjengelig på http://www.nationen.no/2011/10/26/norsk_mat/farikal/kjottkake/undersokelse/matkultur/7010074/; hentet 5. Desember 2012.

⁸⁴ Bugge, *Å spise middag*, 14.

⁸⁵ Ibid., 157.

⁸⁶ Døving, *Mat som totalt sosialt fenomen*, 208.

⁸⁷ Helsedirektoratet, ”Utvikling i norsk kosthold 2011”; Tilgjengelig på <http://www.helsedirektoratet.no/publikasjoner/utviklingen-i-norsk-kosthold-2011-kortversjon/Publikasjoner/utviklingen-i-norsk-kosthold-2011-kort.pdf>; Besøkt 10. Mars 2013

⁸⁸ Bugge & Døving, *Det norske måltidsmønsteret*, 118.

Det norske middagsmønster er beskrevet av Bugge⁸⁹ som nokså homogent. Av alle valgmulighetene middagsforvalteren har, reduseres disse til et relativt begrenset repertoar av variasjon som går igjen i en form for syklisk mønster.

4.3.2 Hverdagsmiddagens utviklingstrekk

Hvordan har den norske matkulturen utviklet seg fra middelalderen og frem til i dag? Med globalisering har samfunnet blitt mer heterogent. Dette kombinert med velstandsøkning har gjort at det eksisterer mange ulike diskurser om mat og middagsvaner i det moderne Norge. Vi ser en økt heterogenisering i form av nye tilberedningsteknikker, ingredienser og matretter. Den norske matkulturen har altså gjennomgått en endringsprosess.

Bugge tar fatt i en vanlig oppfatning om at en tradisjonell norsk middagskultur står for fall. Denne oppfatningen har også jeg møtt hos mennesker jeg har snakket om mitt prosjekt med. Manges første reaksjon er noe som: ”Middag, ja det er jo et viktig tema, det er vel nesten ingen som spiser middag lenger!”. Av litteraturen jeg har lest i forbindelse med studien fremkommer at dette har vært en typisk forestilling gjennom historien. Også på Fredrik Grøns tid på 1940-tallet, var dette en vanlig oppfatning. Bugges forskning viser at dette er forestillinger som dukker opp i samfunnet med jevne mellomrom. Hun peker på at medier fremstiller avvikene som representative, og at folk flest dermed får inntrykk av at avvikene er i ferd med å bli normen i samfunnet.

Forskning⁹⁰ viser imidlertid at vårt kosthold og våre måltidsvaner står sterkere enn noen gang i Norges dokumenterte matkulturhistorie. Faktisk er det svært mange kulturelle og sosiale spor fra fortiden i den moderne middag. Med tanke på de grunnleggende trekkene i middagsmønsteret er det i det hele tatt mye som er likt. Matkulturen er en av sektorene i vår kultur som endrer seg mest langsomt. Våre matvaner har heller vært preget av konservatisme enn radikalisme. Det går klare matkulturelle tendenser igjen fra så tidlig som i middelalderen i dagens matkultur; Et skarpt skille mellom hverdagsmat og festmat, at de rike og fornemme leder an når det gjelder matvaneendringer, og helse og sunnhet som et betydningsfullt tema knyttet til mat, er noen tendenser som fortsatt er synlige i dag. Det er også fremdeles den tradisjonelle tallerkenmodellen som dominerer i middagshverdagen. Dagens norske middagspraksis har fått et sen – eller postmoderne preg, men til tross for forandringer,

⁸⁹ Bugge, *Middag*, 245.

⁹⁰ *Ibid.*, 73.

er mye fortsatt som før.⁹¹ I den historiske gjennomgangen, har det blitt tydelig at allerede fra middelalder tid har maten vært en ”[...]viktig manifestasjon av menneskers sosiale, kulturelle og symbolske trekk som kommuniserer vårt ståsted i verden”.⁹²

Nå har vi gjort oss opp et bilde av det vi kan kalle det ”matkulturelle handlingsrommet” hos informantene i dette forskningsprosjektet. Vi har med andre ord sett på matkulturen i det samfunnet som informantene handler i – hvor de skaper og gjenskaper sitt eget middagsmåltid. Videre skal vi ta for oss de empiriske funn som fremkommer i mitt feltarbeid om hvilke verdier en ønsker å uttrykke og realisere gjennom hverdagsmiddagen, høsten 2012.

4.4 Den norske hverdagsmiddagen – empiriske funn fra Stavanger 2012

Her skal vi se på praksis knyttet til hverdagsmiddagen basert på mitt feltmateriale. Feltmaterialet består av kvinner i Stavanger-regionen som alle har barn i barnehagealder. Som nevnt i kapittel 2, er kvinnenes utdannings- og yrkesmessige bakgrunn variert, og de er bosatt på ulike områder i Stavanger-regionen. Materialet består av både kvinner som lever i ekteskap, som lever i samboerskap, og alenemødre. Kvinnenes alder varierer på et spenn mellom 25 og 38 år. De har forskjellig størrelse på sine familier - fra ett til fire barn, og de representerer ulike livssyn.

Det er tydelig at det eksisterer en kulturell ramme rundt middagsmåltidet som kvinnene kjenner til, og som de fleste praktiserer selv. Det finnes kulturelle føringer for hva som er akseptabelt å definere som middagsmat, hvordan middagen skal foregå, og hvem som skal delta under måltidet. Vi skal først se på kvinnenes praksiser som dreier seg om det sosiale-, for så å se på praksisene som dreier seg om det matmessige ved hverdagsmiddagen.

I dette kapitlet vil jeg beskrive hvem som forvalter og hvem som deltar under middagen i hverdagen, dens frekvens og ukentlige syklus. Vi skal også se på hverdagsmiddagens regler – regler om sosial samhandling og spisemåte ved middagsbordet. Videre skal vi se hva slags mat hverdagsmiddagen består av og hvilken form den har. Matmessige og sosiale idealer og moralske tabuer skal også under lupen, før vi ser på måltidet som helhet og hvilken rolle den spiller i hverdagen til kvinnene. Innsikten som kommer frem i dette kapitlet vil være det nødvendige

⁹¹ Bugge, *Å spise middag*, 58 - 99.

⁹² Bugge, *Middag*, 103.

utgangspunktet for å kunne foreta en analyse av verdiene en ønsker å uttrykke og realisere gjennom hverdagsmiddagen.

4.5 Hverdagsmiddagens forvaltere

Det er en viss variasjon i hvem som er familiens middagsforvalter. I noen tilfeller er dette mannen, som da begrunnes med at han er den av dem som er glad i å lage mat, eller at han er flinkest. Noen informanter oppgir at de deler på å være middagsforvaltere. Årsaken til dette er da oftest at det passer best tidsmessig å dele på det – når mannen kommer hjem først er det han som lager middag, og omvendt.

Imidlertid er det oftest kvinnene som er middagsforvaltere i hverdagen. De står for planlegging, innkjøp og tilberedning. På spørsmålet om hvem som står for matlagingen er Heidi et godt eksempel på en holdning som går igjen: ”Det er meg. Kun meg. Han får ikke lov. Men det er fordi jeg liker god mat [ler].”⁹³ Ingrid sier: ”Han lager litt enklere middager tror jeg.”⁹⁴ Det er vanligere at mennene er middagsforvaltere eller at den tilberedes i fellesskap utenfor hverdagen. Birgitte sier: ”Det er vel gjerne sånn at menn lager sånn spesielle ting i helgene. Vi jentene tar det i ukene. Det er ofte sånn.”⁹⁵

I det hele tatt ler kvinene ofte når de snakker om mannens fravær på hverdagsmiddagskjøkkenet. De ler når de forteller at grunnen til arbeidsfordelingen er at han mangler kunnskapen og ferdighetene som hun krever av hverdagsmiddagen. Hun tar derfor jobben i egne hender. Informantene ender imidlertid ofte opp med å fortelle om arbeidsfordelingen rundt andre oppgaver i husholdet som henting av barn, vasking og frokostmåltidet. Kvinnene er godt kjent med det samfunnsmessige idealet om likestilling i hjemmet, men det later til at kvinner fortsatt har hovedansvaret som middagsforvalter, og at mennene heller tar andre ”kvinnelige” oppgaver i hjemmet for å veie opp for denne skjevheten.

De fleste kvinnene uttrykker at de er glad i å lage mat, men at den travle hverdagen som fører til et rutinemessig preg på middagen legger en demper for entusiasmen. De er derfor mest glad i å lage mat i helger og når det kommer gjester på besøk. Da har de bedre tid og trenger ikke å ta hensyn til barna som ofte beskrives som kresne.

⁹³ Intervju med Heidi (fiktivt navn), Stavanger: 2012.

⁹⁴ Intervju med Ingrid (fiktivt navn), Stavanger: 2012.

⁹⁵ Intervju med Birgitte (fiktivt navn), Stavanger: 2012.

4.6 Hverdagsmiddagens frekvens

Kvinnene forteller at de stort sett spiser middag hver dag, og at det sjelden forekommer at det er dager de ikke har middag. De som forteller at de ikke ha middag hver dag, legger vekt på at de ”nesten” har det, eller at de ”prøver”. Alle uttrykker altså et ønske om å få til en daglig middag. Årsaken til at dette ikke alltid er tilfellet forklares utelukkende med mangel på tid. Det er den ”travle hverdagen” hvor barn eller foreldre skal på forskjellige aktiviteter, som gjør at de ikke får anledning til å ha middag disse dagene.

Middagen er altså et viktig gjøremål i hverdagen, og det er kun unntaksvis at en ikke har middag.

4.7 Hverdagsmiddagens deltakere

Ettermiddagen er veldig kort og hverdagen er veldig hektisk, og mannen går gjerne på jobb før jeg står opp. Sånn at hvis vi skal få noe felles med hele familien, så er det liksom middagen det blir. Så da blir det sånn.⁹⁶ – Oda.

For kvinnene er det ideelt at hele familien er til stede under hverdagsmiddagen. Med hele familien menes de som bor sammen – mor, far og barn(a). Én informant, Matilde⁹⁷, sier at hun ikke opplever det som viktig at alle er til stede under middagen. Hun og mannen har prøvd dette tidligere, men opplevde at det ble mye ”negativ stemning” og ”stress”, så de besluttet å ha en mer friere middagspraksis hvor de som ønsket kunne delta på måltidet. For andre kvinner er det en regel at alle må være til stede når familien skal spise.

Middagen er en viktig begivenhet i hverdagen for familien å samles. I tillegg til familiemedlemmene, hender det også at andre kommer på besøk i hverdagsmiddagen. Dette er imidlertid ikke så ofte, men for noen kan dette forekomme opptil én gang i uken. Det er oftest snakk om venner av barna i familien som er på besøk mens det er middagstid, og blir tilbudt å delta. Øvrige familiemedlemmer eller venner av foreldrene som middagsgjester, er sjeldnere.

Med planlegging og samarbeid legger kvinnene til rette for at hele familien skal kunne delta under middagen. På spørsmålet om alle spiser middag sammen hver dag, svarer mange som Heidi:

Ja stort sett, men det er noen ganger vi ikke får det til - at vi har noen logistikkproblemer eller at noen luker mellom ulike aktiviteter blir for smal

⁹⁶ Intervju med Oda (fiktivt navn), Stavanger: 2012.

⁹⁷ Intervju med Matilde (fiktivt navn), Stavanger: 2012.

sånn at vi må begynne [å spise], også er det noen som kommer seinere og sånn, men stort sett så har vi en sånn...samling.

Dette er noe som går igjen i kvinnenenes fortellinger. Hele familien spiser stort sett hverdagsmiddagen sammen, med unntak de dagene det ikke lar seg gjøre på grunn av jobb eller aktiviteter hos noen av familiemedlemmene. Da er det vanlig at en enten forskyver middagen litt, eller at de som er til stede spiser en form for middag og eventuelt sparer en porsjon mat til dem som ikke kunne delta. Grunnen til at jeg skriver ”en form for middag”, er at det viser seg at middagen ofte endrer karakter når ikke alle kan være til stede. Den blir enklere og på sett og vis ”amputert”. Særlig gjelder dette når mannen ikke kan spise middag med familien. Da blir det stilt mindre krav til matens- og måltidets kvalitet som helhet. Noen sier de lager pannekaker, bestiller ”fast food” eller spiser foran TV-en når de er alene med barna. Da jeg spør hva Oda hadde til gårdsdagens middag, svarer hun: ”Ja det var jo når mannen reiste og vi tok pølse og pommefrites [ler]. Egentlig så var det lapskaus som stod på menyen da, men det gadd jeg ikke å lage alene med de [barna].” Senere sier hun:

[...] hvis jeg er trøtt og mannen ikke er hjemme, så tar jeg bare ungene med meg og spiser ute. Bare for å slippe å lage mat. Slippe å ha oppvask etterpå og sånn. Det gjorde vi i går når mannen var vekke og vi skulle ha en enkel middag så tok vi papptallerkener [ler]. vi har nettopp hatt bursdag så da hadde vi et lite restlager av papptallerkener, det var veldig greit å bare ”svusj” få det vekk.

Middag er et altså et viktig samlingspunkt for familien, og når noen familiemedlemmer er fraværende, blir også ofte middagsmåltidets krav og kvalitet senket.

4.8 Den oppdragende hverdagsmiddagens

Middagsmåltidet brukes som en arena for oppdragelse og sosialisering av barna. Matilde tar imidlertid avstand fra en oppdragende middagssituasjon, og mener at middagen er ”Verdens dårligste arena for oppdragelse.” Av mitt feltmateriale fremkommer det tydelig at kvinnene forventer at visse regler for oppførsel blir fulgt under måltidet. Kvinnene praktiserer i stor grad de samme reglene. Jeg vil her vise til regler som mange av informantene deler. Disse kan deles i to hovedgrupper: ”spiseregler” – føringene for hvordan maten skal- og ikke skal spises, og ”sosiale regler” – føringene for den sosiale interaksjonen og oppførselen i middagssituasjonen. Følgende spiseregler går igjen hos informantene:

Alle må smake på det som blir servert – det er ikke lov til å si at en ikke liker maten før en har smakt på det. En skal spise ”pent” og ikke kaste eller leke med maten. Å lære seg å vente på tur er noe flere kvinner tar opp i samtalen. Det er viktig at barna viser selvdisciplin og ikke oppfører seg som ”ulver og kaster seg over grytene” som Heidi sier. Det er ikke lov til å uttrykke negativt ladede ord om maten: ord som ”æsj” er forbudt ved bordet. Ingrid sier:

Det hender jo at noen som kommer sitter og sier ”nei esj!”. Jeg hadde noen på besøk i helgen som ser krabben og sier ”æsj”. Det får ikke de lov å si. Da stopper jeg de også sier ”du må smake”. Så de må smake på alt. [...] jeg krever ikke at barna spiser opp, men jeg krever at de smaker.

Kvinnene ønsker at barna skal være allsidige i matveien, og de ønsker å tilrettelegge for at barna liker variert mat og ikke er kresne.

Noe som slo meg var kvinnenenes holdning til regelen om å spise opp maten på tallerkenen. Kvinnene fortalte at de i sin oppvekst hadde vært tvunget til å spise opp maten på tallerkenen. Flere opplevde dette som traumatisk, og velger derfor å ta avstand fra en slik praksis nå som de selv er oppdragere:

Jeg spør Matilde om barna må spise opp all maten på tallerkenen: ”Neineineinei stakkars! Ska’kke traumatisere de. Nei, Holder med en bit. [ler litt]” Birgitte forteller: ”hos faren min tvang han meg til å spise opp alt. Jeg gjennomfører ikke det strenge som pappa hadde med mat, det gjør jeg ikke. Hvis hun ikke ønsker å spise opp, så ønsker hun ikke det. Og så enkelt og greit er det.” Eline sier:

Han kan godt få smake, men ikke tvinges til å spise. Det sitter jeg ikke igjen med en god opplevelse med, det har sannsynligvis hatt motvirkende effekt da tenker jeg. Det kan godt hende det funker på noen men ikke funka på meg i det hele tatt. Så det skal jeg si til foreldrene mine.⁹⁸

Henriette forteller: ”Når jeg var hjemme, måtte jeg spise opp, og det litt på en sånn dårlig måte. Det er en ting vi ikke driver med hjemme hos meg, og det er tvangsforing.”⁹⁹ Ingrid sier:

Det er enkelte ting jeg ikke er veldig glad i, og det er blant annet hermetiske fiskeboller. Jeg husker jeg måtte spise til det var tomt, selv om det ble iskaldt. Og da syns jeg det smakte enda verre. Så jeg ser at jeg krever ikke at barna spiser opp, men jeg krever at de smaker.

⁹⁸ Intervju med Eline (fiktivt navn), Stavanger 2012.

⁹⁹ Intervju med Henriette (fiktivt navn), Stavanger: 2012.

Maren forteller at hun ble tvunget til å drikke opp glasset med melk til frokosten, selv om hun ikke likte melk. Hun måtte sitte ved bordet til hun hadde tømt glasset, og innen den tid var melken blitt varm, noe som gjorde den enda mindre appetittlig for henne. Nå forteller hun at hun i dag unngår helt å spise frokost på grunn av dårlige assosiasjoner til dette måltidet som ung.¹⁰⁰

Av det vi ser her virker det som om det har skjedd en holdningsendring mellom generasjonene når det gjelder å praktisere spisetvang overfor barna. Dette kan ha å gjøre med et økt velstandsnivå i samfunnet de senere årene, og/eller ha andre kulturelle årsaker. Økt kunnskap om de negative sidene ved denne praksisen som kvinnene har gjennom sine erfaringer med spisetvang har sannsynligvis vært en viktig faktor i denne holdningsendringen. Vi skal se litt nærmere på dette i kapittel 5.

Når det gjelder sosiale regler, stilles det mindre krav til oppførsel rundt middagsbordet i hverdagen når bare familien er samlet, enn når andre voksne deltar ved måltidet. Vi skal se på de sosiale reglene ved hverdagsmiddagen som går igjen hos mine informanter.

Alle familiemedlemmer som er hjemme bør delta ved måltidet. For noen er dette en absolutt regel, selv hvis et familiemedlem av en eller annen grunn ikke skal spise. Det å takke for maten etter en er ferdig å spise er vanlig praksis, og flere praktiserer regelen om at barna må bære tallerkenen ut på kjøkkenet etter seg for å hjelpe til med opprydningen.

Konflikt, krangel og kontroversielle temaer er noe kvinnene mener er upassende ved bordet. Dersom det foreligger en konflikt blant familiemedlemmene er det bedre å være stille og vente til etter måltidet med å ta opp konflikten. Å sitte og spise i fred og ro, både fysisk og psykisk forstand, er noe kvinnene ønsker at hverdagsmiddagen skal preges av. Gjerne i form av rolig, konfliktfri prat om dagens hendelser, som ofte refereres til som ”den gode samtalen” rundt middagsbordet. Derfor er aviser, mobiltelefoner og tv forstyrrende elementer som ikke velkomne ved bordet ved middagen. Uro er altså en trussel for kvaliteten ved hverdagsmiddagen. Kvinnene forteller om barn som blir sendt bort fra bordet når de lager bråk – skriker eller gråter. Som oftest får de lov til å komme å sette seg igjen hvis de roer seg.

Av det som her er presentert kan vi si at hverdagsmiddagen spiller en betydningsfull rolle i oppdragelse og sosialisering av barna. Vi skal nå vende fokuset mot middagens matmessige form og innhold.

¹⁰⁰ Intervju med Maren (fiktivt navn), Stavanger: 2012.

4.9 Måltidets oppbygning

Ja, altså en ser jo for meg at det skal være litt kjøtt, og om det pasta, ris eller poteter, også litt grønnsaker. Det skal helst være, ja, treenig.¹⁰¹ – Ida.

Kvinnene følger som regel tallerkenmodellen¹⁰² når de bestemmer hverdagsmiddagens oppbygning. Den består av proteiner - stort sett kjøtt eller fisk, karbohydrater - stort sett ris, pasta eller potet, og rå eller varmebehandlede grønnsaker. Dette kan forstås som den vanlige rammen for middagsmåltidet. En av kvinnene er vegetarianer, noe som fører til at hun bytter kjøtt og fiskeprodukter med linser og bønner som proteininnslag.

Et grunnleggende mål med hverdagsmiddagens matmessige aspekt er å sørge for at familien får i seg viktige næringskomponenter. Kvinnene sier at det viktigste er å sikre barnas inntak av næring. Derfor tillater de at barna velger bort noe de ikke har lyst på, som for eksempel grønnsaker, til fordel for noe de har mer lyst på, som for eksempel potet og saus, av maten som blir servert slik at de får i seg en tilstrekkelig mengde mat. Ofte forteller kvinnene om barn som ikke liker kombinasjoner av matsorter, og serverer derfor for eksempel kjøttdeig, tomatsaus og spagetti separat.

Videre skal vi se på hverdagsmiddagens ukentlige syklus med tanke på frekvensen av ulike retter til ulike ukedager, før vi tar for oss selve maten som hverdagsmiddagen består av.

4.10 Det ukesykliske middagsmønster

Lørdag på dagen så har vi den der lørdagsgrøten. Så vi er litt tradisjonelle sånn da, det er vi. – Birgitte.

De ulike middagsrettene kan sies å gå i en syklus. Flere kvinne har spesifikke råvarer eller matretter på faste dager i uken, slik som Birgitte og lørdagsgrøt. Andre har for eksempel fisk på tirsdag, grøt på lørdag, taco på fredag og pannekaker på onsdag. Alle kvinnene kan sies å ha et middagsreportoar, altså et begrenset sett valg av middagsretter som går på rundgang i en syklus, med oppskrifter som de kan utenat. Et eksempel på en fast syklus kan vi finne hos Oda:

Vi har litt faste ting. Vi har lapskaus som kommer annenhver onsdag, så kommer taco på fredag. Også har vi voksemiddag på lørdag etter leggetid. Så da har vi annenhver lørdag biff og annenhver lørdag pizza. Mandag er

¹⁰¹ Intervju med Ida (fiktivt navn), Stavanger: 2012.

¹⁰² Presentert på side 37.

suppedag, tirsdag er fiskedag, også torsdag, det er wok eller kjøttdeig. Sånn at vi har liksom de der tingene som går igjen da.

Kvinnene unngår helst å servere den samme middagsretten to dager på rad. Matmessig variasjon er et ideal som kvinnene deler. Variasjonen kan begrunnes med en helsemessig gevinst av å få i seg forskjellige typer av vitaminer og mineraler gjennom kosten. Idealet kan også begrunnes med at måltidet oppleves som mer spennende, og at en på denne måten unngår å gå ”matlei”. Det bør gå minimum et par dager mellom serveringen av en to like middagsretter.

Vi har nå sett at hverdagsmiddagens retter går i en ukentlig syklisk rundgang. Vi skal nå se nærmere på maten som serveres i hverdagsmiddagen.

4.11 Hverdagsmiddagens retter

Hva består hverdagsmiddagen av? Her skal vi se hva kvinnene serverer til middagen. I tillegg skal vi se på kvinnenenes holdninger til uke typer mat. Innsikten som fremkommer her vil være viktig for en analyse av de verdiene en ønsker å realisere gjennom hverdagsmiddagen.

4.11.1 Fisk

Vi har ofte fisk på torsdagen av en eller annen grunn. Litt god samvittighet før helga [ler]. Vi har fisk et par ganger i uken og da liksom fordeler vi det litt. Det er ikke så kjekt å ha to dager på rad av en eller annen grunn, så ja, da blir det ofte fisk på tirsdag og torsdag. - Birgitte.

Det virker som om fisk er noe kvinnene prøver å spise omtrent to ganger i uken. Det varierer om de har fiskeretter av bearbeidet fisk som fiskeboller, fiskepinner og fiskekaker, eller ubehandlede fiskeretter som filet, eller sushi. For flere av kvinnene er fiskemiddagene en utfordring fordi barn(a) eller mannen i familien ikke liker fisk. Det er i det hele tatt en nokså utbredt tanke at fiskemat er utfordrende å servere til middag. Det bærer et pliktmessig preg når kvinnene uttaler at de ”prøver” å ha fisk omtrent to ganger i uken. Dette skyldes trolig at fiskerettene oppfattes som kilder til viktig næring og et sunt kosthold, men at dette er utfordrende og krever ekstra overskudd. Fisk kan ikke fungere som en kriseløsning på dager der kvinnene er slitne eller har dårlig tid.

4.11.2 Kylling

Så vi bruker veldig mye kylling. Det bruker vi veldig mye av.- Ida.

Kylling er et svært populært valg av proteinkilde for kvinnene, og brukes i mange variasjoner. Grunner til at kylling er et så populært valg av middagsmat, kan være at det betraktes som sunt, nokså rimelig, det kan brukes i en stor variasjon av retter, og det betraktes som barnevennlig mat. Kylling blir blant annet tilberedt hel og bakt i ovn, som stekt stykket kjøtt, som kvernet farse, og i wok, supper og gryteretter.

4.11.3 Kjøtt

Jeg prøver mest mulig reint - reine kjøttstykker - at det ikke svømmer i saus og at det er litt fast i konsistensen. - Ingrid

Annet kjøtt som blir omtalt er biff, koteletter og steik. Biff er ”voksenmat” og blir gjerne servert i helgen når barna har lagt seg. Stek er ”ordentlig mat” og ”søndagsmat” som blir omtalt som en typisk rett passer til dager når man har god tid i helgene og når man får besøk.

4.11.4 Kjøttdeig

Vi bruker litt kjøttdeig og for den saks skyld. Men prøver å ha mest mulig reint. - Ingrid.

Dette utsagnet er typisk hos flere kvinner. Kjøttdeig er uglesett hos noen av noen av kvinnene: som det blir formidlet av blant annet norske helsemyndigheter¹⁰³, er kjøttdeig ikke det beste valget av kjøtt i et helsemessig perspektiv. Likevel er det både nokså rimelig, enkelt og raskt å tilberede, og kan brukes i mange forskjellige retter. I tillegg er det regnet som en ”barnevennlig” proteinkilde, og derfor går farseretter av kjøtt relativt ofte igjen på kvinnenes middagsbord.

4.11.5 Pølse

Pølser er noe barna liker, og blir en enkel løsning. Så vi er ikke sunnere enn at vi velger det vi liker best altså. [...] hvis vi har pølser så prøver vi gjerne å velge litt sånn bedre alternativer fra Idsøe. – Oda

Pølse, spesielt pølse med lompe, potetstappe eller i brød, spiller en spesiell rolle i mitt materiale. Etter det første intervjuet oppdaget jeg at pølse var et interessant tema som

¹⁰³ Matprat, ”Bytt kjøttdeig, lev sunnere”; Tilgjengelig på <http://www.matprat.no/presse/nyheter/bytt-kjottdeig-lev-sunnere>; Besøkt 13. Desember 2012.

jeg fulgte videre gjennom feltarbeidet. Alle kvinnene gir uttrykk for at pølse verken er ”ordentlig” eller ”bra” hverdagsmiddagsmat. De omtaler gjerne pølsemiddagen som ”kriseløsning”, ”hastverkmat” eller ”rolsemat”.

4.11.6 Grønnsaker

Det hender til og med på dårlige dager at det ikke er noe grønnsaker til. Jeg prøver å ha en del grønnsaker. Men det som tar lengst tid er jo å kutte alle disse grønnsakene. [...] Så vi prøver å ha en del grønnsaker. - Ingrid.

Grønnsaker er en utfordring for de fleste kvinnene, og da er det ofte fordi dette er mat som ikke faller i smak hos barna. Tidsbruk på grønnsakenes tilberedning er også en begrunnelse for utfordringen kvinnene har med å servere dem til hverdagsmiddagen. De er opptatt av at barna skal få i seg grønnsakenes næring og vitaminer, og bli vant til at grønnsaker skal være en del av kostholdet. Derfor velger kvinnene ofte å bruke de typene grønnsaker som barna vil spise, eller ”lure” grønnsaker inn i maten på ulike måter. Ida forteller at for eksempel serverer en spesiell type lilla potet, og frityrsteker brokkoli for å gjøre grønnsaker mer spennende for barna å spise.

Materialet viser at grønnsaker har en betydelig estetisk funksjon ved måltidet. Kvinnene forteller at det gjør at maten virker mer fristende å spise. Grønnsaker har også en viktig helsemessig funksjon, da de er en kilde til forskjellige vitaminer og ”god” næring. Grønnsakene har også en smaksfunksjon – de utgjør god smak og konsistens i måltidet, forteller kvinnene.

4.11.7 Variasjon

Vi kan ha spagetti og kjøttdeig den ene dagen, og dagen etterpå kan vi ha kjøttdeig og spagetti [ler]. Og dagen etterpå kan vi ha spagetti og kjøddeig igjen. - Maren.

Maren forteller her om et typisk eksempel på det hun kaller ”rolsemat” hos henne. Det som er ”rols” med det Maren beskriver, er at det er for lite variasjon og for mye kjøttdeig. Variasjon viser seg å være viktig for kvinnene. Både variasjon av retter fra dag til dag, og variasjon i de forskjellige komponentene rettene består av – variasjon av proteiner, fett og karbohydrater, er viktig. Kvinnene har også en variasjon mellom ”tradisjonelle norske” og ”utenlandske” middagsretter i sine middagsrepertoar.

4.12 Middagsidealer

Hvilke matmessige idealer for middagen går igjen hos kvinnene? Det viser seg å være en sterk enighet om enkelte middagsidealer;

4.12.1 Renhet

Det er helt fin filet, men det kjennes ut nesten som fiskepinner da, sånn sprøtt og godt utenpå. - Ida.

Ida forteller her om et produkt som familien pleier å kjøpe fra Isbilen. Det er fiskenuggets, men istedenfor ordinære fiskenuggets/fiskepinner - et fiskeprodukt med ofte relativt lite fisk i forhold til andre tilsetninger, er disse med ren filet, og brødkrum utenpå. Det Ida beskriver er en erstatning for et produkt som er dårlig ansett fordi det ikke er "rent". Sitatet fra Ida representerer en typisk holdning hos kvinnene hva gjelder bearbeidede matvarer. Andre eksempler på dette kan være pølser, fiskepinner, fiskepudding, og diverse andre farseretter.

Renhet er utvilsomt en viktig faktor i hva kvinnene oppfatter som god næring og god smak. "Rent" og "naturlig" oppfatter jeg som nyanser av samme ideal, og begrepene blir brukt om hverandre av kvinnene. Sara sier "[...] altså å ha naturlige ingredienser som ikke er altfor bearbeida. Det tenker jeg er sunt."

Renhet og naturlighet assosieres med sunnhet, og dette kommer tydelig frem i samtale med kvinnene.

4.12.2 En hjemmelaget middag

Vi vil at ungene skal få et sunt forhold til mat. Og naturlig, økologisk. Hovedsakelig prøver vi å kjøpe økologisk. Lager det fra bunn av. At de skal lære seg å lage saus fra bunn av og lære hvordan man gjør ting. For det er på en måte ting som forsvinner med generasjonen med halvfabrikata og fabrikata mat. – Matilde

Et annet viktig ideal som utpeker seg hos kvinnene, er å kunne servere hjemmelaget hverdagsmiddag. Mat som er laget fra bunnen av er den kvinnene idealiserer i sin middagspraksis. De mener hjemmelaget mat er sunnere og smaker bedre enn produkter man får kjøpt delvis- eller helt tilberedt i butikken. Dette begrunnes ofte med at en vet hva som er i den hjemmelagde maten, og det en sterk helsemessig skepsis til ferdigproduktene. E-stoffer, MUK, høyt saltinnhold og annet ukjent innhold som ikke hører hjemme i maten er noen av momentene kvinnene begrunner sin skepsis til halv- og helfabrikata mat med. Mange kvinner er tydelige i sin misnøye

med denne typen middagsmat, og disse inngår ofte i det som blir ”kriseløsninger”. Dette skal vi se litt nærmere på senere.

Mangel på tid er den hjemmelagde middagens trussel, og halv- og helfabrikata mat er den hjemmelagede middagens fiende. Derfor gjør flere en stor innsats i å legge til rette for at maten de serverer skal være hjemmelaget. Noen lager store porsjoner med mat som de fryser ned for travle dager. Andre fryser ned råvarer slik at de kan spare tid ved å slippe å handle middagsmaten etter jobb. Å planlegge middagsrettene god tid i forveien er et strategi som flere bruker. På denne måten vet de akkurat hva de skal lage på de ulike dagene, de har råvarene klare til hver dag, og trenger dermed ikke å bruke tid på å handle eller planlegge for hver dag. Oda er den mest strukturerte middagsplanleggeren, og fører inn hver middagsrett på en middagsplan som strekker seg over tre måneder. Hun fører detaljert inn hva hun skal lage til middag de ulike dagene. Her ser vi et utsnitt av Odas middagsplanlegger for august måned. Hun forteller:

Når det er oppført to middager samme dag, så betyr det at ungene får egen middag, mens mor og far koser seg alene på kvelden med mye bedre mat enn det ungene får - det trengs virkelig innimellom.

4.12.3 Sunnhet

En må liksom spise sunt og greit, og sunt og godt for det gir jo mer velbehag og energi i hverdagen. – Sara

”Sunnhet” er noe kvinnene er opptatt av å ta hensyn til i middagen. Kvinnene har imidlertid ulike oppfatninger av hva som er sunt, og graden av vektlegging av sunnhet i daglig praksis varierer hos kvinnene. Sunnhet er i samfunnet svært omdiskutert, dynamisk og flerfoldig, og ulike oppfatninger av sunnhet er også representert i datamaterialet. Det noen kvinner mener er ideelt i et sunt kosthold, er usunt i andres øyne.

Sunnhet er en viktig faktor for valg av middagsmat hos kvinnene. De har ulike meninger om hva sunnhet er, men et tydelig fellestrekk er tanken om at en sunn middag er en kilde til god helse. Hverdagene skal være gjenstand for sunn mat, mens i

onsdag 1. august 2012	Taco
torsdag 2. august 2012	Wok med kjøttdeig og ris
fredag 3. august 2012	Pølse/pommes frites/friske grønnsaker
lørdag 4. august 2012	omelett/pizza
søndag 5. august 2012	Karbonade/potet/gulrot-og eplesalat
mandag 6. august 2012	Blomkålsuppe
tirsdag 7. august 2012	Fiskekaker /potet/grønnsaker
onsdag 8. august 2012	Lapskaus
torsdag 9. august 2012	Kjøttdeig i tomat saus med ris
fredag 10. august 2012	Vårruller/ris/salat
lørdag 11. august 2012	Bortreist
søndag 12. august 2012	Koteletter/poteter/ertestuing
mandag 13. august 2012	Grønnsakssuppe
tirsdag 14. august 2012	Laks med ris og grønn salat
onsdag 15. august 2012	Taco
torsdag 16. august 2012	Kyllingwok med risnudler
fredag 17. august 2012	Pizza
lørdag 18. august 2012	Fiskepinner / biff
søndag 19. august 2012	Karbonade/potet/grønnsaker
mandag 20. august 2012	Tomatsuppe med egg
tirsdag 21. august 2012	Lettsaltet torsk med ertepuré
onsdag 22. august 2012	Lapskaus
torsdag 23. august 2012	Kjøttdeig i tomat saus med ris
fredag 24. august 2012	Tacogyte
lørdag 25. august 2012	Omelett/pizza
søndag 26. august 2012	Koteletter/ovnsbakte poteter/grønnsaker
mandag 27. august 2012	Gulrotsuppe
tirsdag 28. august 2012	Kyllingwok med risnudler
onsdag 29. august 2012	Taco
torsdag 30. august 2012	Fiskesuppe
fredag 31. august 2012	Pizza

- Odas Middagsplan

helgen inngår det mer ”kos”. Her er det lov til å ”skeie litt ut” og lage mat som er ”ekstra god”, noe som ofte betyr at sunnhetskravene svekkes.

4.12.4 Rimelig mat

Jeg går jo ikke å velger de dyreste og fineste ingrediensene alltid, det er liksom det å holde det på et rimelig nivå og sånn. – Heidi

Økonomi spiller også en rolle for kvinnenes middagsvalg. Kvinnene velger ofte rimelige middagsretter i hverdagene, mens helg og høytid preges av ”flottre” mat. Heidi sier at helgemiddagen i større grad er ”valgt med hjertet og ikke lommeboka”, noe som hverdagsmiddagen oftere er. De større matinnkjøpene og planleggingen av middagene i forkant er også en strategi for å spare penger og strukturere økonomien som går til mat i ukedagene.

4.13 Middagstabuer

Kvinnene har ofte bestemte regler for matvarer de ikke vil servere. Disse varierer, men har til felles at de i ulike medier blir presentert som ”dårlig mat”. Sukker, salt, kjøtt, fisk, pølser med maskinelt utbenet kjøtt (MUK), halv- og helfabrikata mat, take-away-mat, frossenpizza, pommestruer og bearbejdede fiskeprodukter er noen eksempler på kvinnene forteller at de ønsker å unngå, eller utelukkende unngår å servere til middag av helsemessige eller ideologiske årsaker.

4.14 Hverdagsmiddagens verdi

Vi skal oppsummere funnene som har vært presentert i denne empiriske gjennomgangen, og gjøre oss opp et helhetlig bilde av resultatene fra feltarbeidet om hverdagsmiddagen.

Kvinnen er oftest middagsforvalteren i hjemmet, og det er kun unntaksvis at det unnlates å servere en form for middag i hverdagen. Middagen er svært viktig for kvinnene, selv om planlegging og tilberedning ofte blir et stressmoment i en travel hverdag.

Måltidet har et viktig ernæringsmessig aspekt ved at kvinnene selv og familien får i seg, som de sier, variert mat gjennom et ”skikkelig måltid”, og ikke tyr til småspising eller ”beiting” resten av dagen. Måltidets matkomponenter er oftest

sammensatt i tråd med tallerkenmodellen, som også helsemyndighetene anbefaler.¹⁰⁴ Den ideelle hverdagsmiddagsretten er sunn, variert, hjemmelaget, mer eller mindre økonomisk fornuftig og faller i smak hos alle måltidets deltakere. Matretter som står i motsetningsforhold til disse idealene blir gjerne ”kriseløsninger” og middager av dårligere kvalitet. Mye blir kommunisert gjennom middagspraksisen, og en del av kvinnes identitetsarbeid er tilknyttet hverdagsmiddagen.

Måltidet er også betydningsfullt i et sosialt perspektiv ved at den er et samlingspunkt der familien kan komme sammen og prate om dagens hendelser og andre ting som måtte oppta dem. For noen er middagen det eneste tidspunkt på dagen da hele familien er samlet, noe som gjør måltidet til en svært betydningsfull begivenhet i løpet av dagen. For å oppnå en middagssituasjon som fungerer som kvalitetstid for familien, skal ikke uro eller konflikt finne sted. Familiene praktiserer også en rekke normer og regler for spising og oppførsel rundt bordet, noe som gjør at middagen blir forutsigbar og kontrollert. Dette fører også til at en del av barneoppdragelsen skjer ved middagsbordet.

Hverdagsmiddagen skal for kvinnene være en ”kvalitetstid”. Derfor blir den gjennomført stort sett hver dag til tross for at den ofte oppleves som en kjedelig rutine og/eller et stressmoment en kvinnes travle hverdag.

¹⁰⁴ Matprat, ”Bruk tallerkenmodellen”; Tilgjengelig på <http://www.matprat.no/matnyttig/kosthold-og-helse/sunn-livsstil/bruk-tallerkenmodellen>; Besøkt 13. Mars 2013.

5. HVILKE VERDIER ØNSKER EN Å UTTRYKKE OG REALISERE GJENNOM HVERDAGSMIDDAGEN?

I dette kapitlet vil jeg forsøke å analysere hvilke verdier en ønsker å uttrykke og realisere gjennom hverdagsmiddagen. Det empiriske materialet som ble presentert i forrige kapittel danner grunnlaget for det jeg har valgt å kategorisere som fire analytiske begreper. De fire analysebegrepene blir drøftet som verdier en ønsker å uttrykke og realisere gjennom hverdagsmiddagen. Analysebegrepene som vil bli behandlet i dette kapitlet er ”gode familierelasjoner”, ”god helse”, ”konstruere og uttrykke identitet” og ”fred og ro”.

Jeg vil synliggjøre hvordan analysebegrepene kommer til uttrykk i intervjuene med kvinnene, for så å se på verdiene bak analysebegrepene i et samfunnsvitenskapelig perspektiv. Her skal vi også drøfte nærmere på hva verdiene innebærer, primært i lys av teorier hos Gullestad og Døving.

Vi skal begynne med å ta for oss gode familierelasjoner som en verdi en ønsker å uttrykke og realisere gjennom hverdagsmiddagen. Jeg opplever at familien som institusjon er et spesielt viktig aspekt ved hverdagsmiddagen hos kvinnene, og derfor vil dette vies noe mer oppmerksomhet enn de øvrige analysebegrepene i kapitlet.

5.1 Gode familierelasjoner - en verdi en ønsker å uttrykke og realisere gjennom hverdagsmiddagen

5.1.1 Gode familierelasjoner for kvinnene

For å forstå gode familierelasjoner som en verdi en ønsker å uttrykke og realisere gjennom hverdagsmiddagen, er det nyttig å nærme seg en forståelse av hva som kjennetegner gode familierelasjoner hos mine informanter. Basert på materialet kan gode familierelasjoner forstås som relasjoner mellom familiemedlemmene som er preget av kjærlighet, omsorg, nærhet, åpenhet og innsikt i hverandres følelsesliv og dagligliv. Gjennom ulike handlinger som middagsforvaltere legger kvinnene opp til å skape og opprettholde relasjoner mellom familiemedlemmene som er preget av disse idealene. Vi skal se hvordan dette kommer til uttrykk i intervjuene. Avslutningsvis vil vi nærme oss en forståelse av ”gode familierelasjoner” som verdi i forhold til blant

annet Døving- og Gullestads perspektiver. Basert på dette vil det være mulig å komme til en forståelse av hvorvidt gode familierelasjoner er en verdi en ønsker å uttrykke og realisere gjennom hverdagsmiddagen.

5.1.2 Hverdagsmiddagen som uttrykk for kjærlighet og omsorg

En kan si at kvinnen gir måltidet som en gave til sin familie. Hverdagsmiddagen blir en måte å uttrykke kjærlighet og omsorg på. Til gjengjeld for gaven krever kvinnene visse gjenytelser. Gjenytelsene tar form som spesielle handlinger fra familiemedlemmene. Vanlige eksempler på dette er regler om å sitte pent ved middagsbordet, takke for maten, hjelpe til med å rydde opp etter måltidet og smake på alt som blir servert. Kvinnene aksepterer ikke at andre uttrykker seg negativt om maten de har laget. De kan oppleve skuffelse og sinne dersom maten - uttrykket for omsorg og kjærlighet til familien, ikke blir anerkjent, og gjenytelsene - reglene for oppførsel, ikke blir fulgt opp. Matilde forteller hvordan hun takler at barn uttrykker misnøye med maten:

Da sier vi ”trenger du å si det? noen har stått å lagd den maten, og brukt tid på det. Tenk hvis du hadde lagd noe og de hadde sagt det samme.” man blir jo fort lei seg hvis noen sier at de ikke liker det. Så man kan bare være høflig å si ”tusen takk” så er det ikke noe problem [...] du trenger ikke å like det, men du trenger ikke å si det. Du kan bare smake litt og si ”takkk for maten, jeg er.. mett, det var.. greit.”

Kvinnene opplever glede når familiemedlemmer uttrykker seg positivt om maten. Birgitte sier: ”Det er jo ingenting som varmer meg mer enn når toåringen plutselig sier ’tusen takk for maten mamma, det var kjempe herlig!’ [aah!] ’Vær så god!’ [ler] det er jo så skjønt!”

Som nevnt i kapittel 4, er et ideal for kvinnene å servere familien hjemmelaget middag. Å lage et måltid fra bunnen av er høyt verdsatt. Den hjemmelagede middagen kan forstås som et uttrykk for autonomi - uavhengighet og avgrensning fra staten og markedet, som vi har sett at Gullestad identifiserer som en sentral verdi i norsk kultur. Skepsisen mot helfabrikata og halvfabrikata mat kan også være et uttrykk for det tilsvarende. Da jeg spør om det er noe som ikke blir servert til middag i Matilde sin familie, svarer hun: ”Halvfabrikata! Lager og spiser ingenting halvfabrikata. [...] Ingenting. Vi lager alt fra bunn.” Birgitte forteller om en endring hun har gjort fra å servere mye halvferdig mat fra butikken til å servere mer hjemmelaget mat. Hun sier: ” [...] det var mye sånn Toro-ditt og Toro-datt. Og gjerne sånn hermetisk lapskaus og hermetiske kjøttboller. Sånn som du bare varmer. Det følte overkommelig, men ikke

godt i hjertet.” Det er interessant når Birgitte forteller om sine vanskelige følelser rundt valget om å bruke mer lettvinde løsninger enn å lage fra bunnen av. Gjennom den ”lettvinde maten” uttrykker hun ikke omsorg og kjærighet til sin familie i den grad hun ønsker.

Idealet om den hjemmelagede maten kan altså bidra til en forståelse av måltidet som kvinnes uttrykk for omsorg og kjærighet. Å legge ned betydelig arbeid i planlegging og tilberedning av måltidet, samtidig med en oppfatning av den hjemmelagede maten som det sunneste og beste alternativet, styrker uttrykket av at kvinnen unner sin familie det beste hun er i stand til å yte.

Forståelsen av de affektive følelsene kvinnene ønsker å uttrykke gjennom måltidet, støttes av Døving som også mener at middagsforvaltningen er en måte å yte omsorg og kjærighet til familien på.¹⁰⁵ Bugge & Døving skriver ”For kvinner handler middagsmåltidet både om omsorg og plikt for barn (og mann).”¹⁰⁶

I teori om ”resiprositet”¹⁰⁷ i sosialantropologien er gaveaspektet viktig i måltidssammenheng. Resiprositet betyr gjensidighet, og dreier seg i samfunnsvitenskapen om en uformell økonomi av ytelser og gjenytelser. I lys av resiprositetsteori kan hverdagsmiddagen betraktes som en gave som middagsforvalteren yter til sin familie.¹⁰⁸ Eksempel på forventninger til visse gjenytelser kan være kvinnes forventninger om oppførsel fra familien som nevnt ovenfor. En finner støtte for forståelsen av middagen som gave hos Døving: ”Å lage maten sammen eller dele selve maten vil [...] innebære en type nærhet som veber lojale gjensidighetsrelasjoner.”¹⁰⁹

Av det vi her har sett kan altså hverdagsmiddagen forstås som et uttrykk for kjærighet og omsorg til familien. Videre skal vi se på måltidet som interaksjonsarena for familien.

5.1.3 Hverdagsmiddagen som arena for åpen interaksjon i familien

Kvinnene ønsker at interaksjonen ved måltidet skal være preget av åpenhet og innsikt i familiemedlemmenes følelseliv og dagligliv. Dette kommer fremkommer blant annet gjennom tiden som blir satt av til måltidet som en arena for interaksjon mellom

¹⁰⁵ Døving, *Mat som totalt sosialt fenomen*, 74.

¹⁰⁶ Bugge & Døving, *Det norske måltidsmønster*, 111.

¹⁰⁷ Store Norske Leksikon, ”resiprositet”; Tilgjengelig på <http://snl.no/resiprositet>; Besøkt 07. Februar 2013.

¹⁰⁸ Bugge, *Middag*, 275.

¹⁰⁹ Døving, *Mat som totalt sosialt fenomen*, 108.

familiemedlemmene. Birgitte forteller at hun opplevde hverdagsmiddagen som vanskelig da hun var yngre fordi det da var ikke rom for en åpen interaksjonsform:

[...] jeg husker stemningen - veldig sånn trykkende. Det var ikke så veldig åpent, det var ikke så stort rom for å dele eller snakke. Det var mer sånn "sitt fint og spis maten"[...] Så det er litt sånn som jeg prøver å gjøre annerledes. Jeg vil at det skal være åpent. "Kom som du er" på en måte. Vi skal spise, men det skal føles godt å være der. At du ikke må legge til side masse ting.

Kvinnene forteller om dager hvor interaksjonen ved bordet er vanskelig oppnå på grunn av barns- eller foreldres manglende interesse for interaksjon. Regelen om at alle må sitte ved bordet selv om de ikke skal delta på selve spisingen kan også forstås som et uttrykk for at interaksjon mellom familiemedlemmene anses som viktig. En skal delta i det sosiale aspektet ved måltidet selv om en ikke skal delta på det matmessige. Oda forteller at en verdi hun vil formidle til barna gjennom middagen er:

[...] konversasjonskunst. Den kommer ikke av seg selv har vi lært. Og så er det jo og noe om å dele det som en har opplevd som jeg synes er viktig. Vi har jo som mål da at alle skal fortelle fra sin dag under måltidet. Og jeg ser jo at mens vi gjør det, så sitter jo alle samla uansett. Så vi må gjerne legge opp til flere "må – gjennom – samtaleemner".

At kvinnene ønsker konversasjon mellom familiemedlemmene rundt bordet, er også en betraktning hos Døving.¹¹⁰ Han skriver at tidligere oppdragelsesmønstre handlet om lydighet, mens dagens oppdragelsesideologi i større grad dreier seg om å gjøre barna selvstendige. Diskursen om barneoppdragelse er i større grad enn tidligere preget av en demokratisering av familien. Dette er i tråd med Gullestads teori¹¹¹ om en endring fra lydighet til selvstendighet i barneoppdragelse i moderne norsk kultur.

"Kvalitetstid" brukes av kvinnene som en samlende betegnelse på en stund som bidrar til å skape og opprettholde gode familierelasjoner. Det fremkommer i intervjuene at denne kvalitetstiden er målet for den sosiale delen av hverdagsmiddagen. Birgitte forteller om sin dårlige samvittighet da hun ikke alltid mestrer å skape kvalitetstid for familien gjennom middagen.

[...] jeg ser at jeg ikke helt strekker til da for min del. For når jeg lager maten så blir det ofte sånn surt. Det har litt motsatt virkning enn det egentlig skal da.

¹¹⁰ Døving, *Mat som totalt sosialt fenomen*, 156.

¹¹¹ Marianne Gullestad, "Fra 'lydig' til 'å finne seg selv'. Verdioverføring mellom generasjonene i dagens Norge.", i *Livsløp. Oppvekst, generasjon og sosial endring* (red. I. Frønes, K. Heggen, & O. Muklebust; Oslo: Universitetsforlaget, 1997).

Jeg tenker at det skal være koselig, at du får i deg god mat, og det er jo fint i seg sjøl. Og samtidig skal det være en god opplevelse liksom. Det skal være åpent til samtale. Det er sånn jeg har lyst til at det skal være, som jeg ser for meg at det kan være. Også er det det mange ganger, og mange ganger er det det ikke.

Ut ifra intervjuene kan en forstå det slik at kvinnene forvalter hverdagsmiddagen på en måte som både form- og innholdsmessig legger opp til å uttrykke omsorg, kjærlighet, åpenhet og nysgjerrighet overfor familiemedlemmene for å oppnå gode familierelasjoner.

5.1.4 Hverdagsmiddagen som arena for oppdragelse og sosialisering

I kapittel 4 nevnte jeg den oppdragende rollen hverdagsmiddagen spiller hos kvinnene. Vi så på sosiale regler og spiseregler. Det rike repertoaret av eksempler på kvinnenens praksis av disse reglene tyder på at familiemiddagen spiller en betydningsfull rolle i foreldrenes oppdragelse og sosialisering – både i et matmessig perspektiv og i sosial samhandling. Også mange av sitatene vi ser på i dette kapitlet viser tydelige oppdragende aspekter som kvinnene praktiserer overfor barna. Gjennom oppdragelsen ønsker foreldrene å overføre sine verdier til sine barn.¹¹² Dette perspektivet åpner for en ytterligere forståelse av hverdagsmiddagen som et betydningsfullt ritual for familien som institusjon. Familiens verdier reproduseres gjennom hverdagsmiddagen.

5.1.5 Hverdagsmiddagens integrerende rolle

Ved å ritualisere måltidet, legger kvinnene til rette for å uttrykke og realisere gode familierelasjoner. Ritualet hverdagsmiddag knytter familiemedlemmene sammen og markerer familien som et fellesskap. Vi skal her se hvordan hverdagsmiddagen gjøres til et fastlagt rituale for å oppnå nærhet og fellesskap mellom familiemedlemmene.

Ritualet hverdagsmiddagen kan på mange måter ha en integrativ og ekskluderende dimensjon. Odas beskrivelse av den ideelle hverdagsmiddagen er eksempel på et ønske om nærhet og integrasjon i familien:

Det handler om å få en god dialog og merke at du kan ha noe felles i form av å være familie. At vi har interesse av hverandre og har noe å dele. Og at den gode tonen da preger måltidet. Den gjør det stort sett, men det hender og at den ikke gjør det. Så er det og noe med [...] at det kan stikke litt dypere. At en kan dele litt av tanker og følelser, mer enn bare hendelser. Tenker jeg.

¹¹² Bugge, *Middag*, 260.

Flertallet av kvinnene uttrykker at den sosiale dimensjonen ved hverdagsmiddagen er viktigere for dem enn den matmessige. Oda er igjen et godt eksempel på ønsket om å skape en familiær fellesskapsfølelse gjennom måltidet:

Det er det som er tanken med å spise felles. det er noe med at du gir rom for det sosiale og tenker jeg, ellers så kunne vi bare spist når det passet oss, hvor det passet oss Men det at vi faktisk har det felles måltidet, det er jo fordi vi syns det sosiale er viktig og at vi ønsker å ta vare på fellesskapet oss imellom.

Vi har sett at for noen er middagen er eneste tidspunktet i løpet av hverdagen at familien er samlet. Middagen blir da familiens primære samlingspunkt i hverdagen. Dette øker en forståelse av hverdagsmiddagen som betydningsfull arena for interaksjon mellom familiemedlemmene.

Ved å markere familien som integrert enhet gjennom det ritualiserte måltidet, markeres samtidig en avstand fra samfunnet utenfor. Hverdagsmiddagen foregår i hjemmet, og fungerer som en fysisk og psykisk avgrensing fra verden utenfor. Kvinnene er opptatt av denne ritualiserte avgrensningen når de praktiserer hverdagsmiddagen: kontakt med verden utenfor er uønsket. Aviser, telefoner, tv og kontakt med andre mennesker skal unngås ved måltidet, slik at familien kan konsentrere seg om hverandre og fellesskapet dem imellom. Maren sier:

I dag sitter vi jo med disse over alt [holder opp en smarttelefon] og det er sånn som vi har begynt å legge vekk hjemme, for det skal ikke være på bordet. [...] Vi skal ikke ha noe reklame eller aviser eller blader. Altså alt skal vekk. Og det er jo litt for at du skal snakke sammen, sant. Herlighet, det er så kjekt å sette seg ned å ha den stunden sammen. Vite at telefoner ikke blir tatt. Ja, det er nesten sånn at hvis det ringer på døra, så er sånn at vi ikke går å åpner altså. For det er så godt å bare lukke seg inne. Så det ser jeg veldig fram til.

Avgrensning fra samfunnet utenfor gjennom middagsmåltidet kan også tolkes som uttrykk for et ønske om autonomi. Familien skal være en autonom enhet i samfunnet. Som vi allerede har-, og skal se nærmere på senere, identifiserer Gullestad autonomi som en viktig verdi i norsk kultur. Dette kan støtte opp om en forståelse av hverdagsmiddagen som en markering av familiens autonomi.

Gjennom hverdagsmiddagen ønsker kvinnene altså å oppnå nærhet og fellesskap mellom familiemedlemmene. Ritualet hverdagsmiddagen skaper samhold innad, og avgrenser familien som enhet fra samfunnet utenfor. Som vi tidligere har vært inne på, viser Bugge & Døvings arbeid at det er familier som oftest spiser middagen i fellesskap sammenlignet med andre boenheter i samfunnet. De skriver at: "Våre kvalitative og kvantitative studier viser nettopp at det å etablere strukturerte

regelmessige middagsvaner er en viktig del av det å etablere et familiefellesskap.”¹¹³

Årsaken til dette er at:

Familiemåltidet tilbyr en struktur som bidrar til å binde familien tettere sammen. Her kan de dele sine opplevelser og erfaringer med hverandre. Det å spise sammen er sett på som en viktig del av det å leve sammen.¹¹⁴

Sosiolog Ivar Frønes støtter opp om en forståelse av hverdagsmiddagen som rituale med integrative funksjoner:

Også i mindre sosiale enheter har ritualene integrative funksjoner; familiemiddagen eller det faste møtet mellom venner understreker betydningen av den sosiale enhet og relasjonene. Ritualene synliggjør og organiserer sosiale begivenheter [...].¹¹⁵

Videre mener Frønes at repetisjon og ”script” - et fastlagt hendelsesforløp, er de sentrale trekkene ved et ritual, og at dette gir ritualen en spesiell symbolsk kraft. Den symbolske kraften i ritualen hverdagsmiddagen kan på denne måten være å markere og konstruere en spesiell relasjon mellom familiemedlemmene.

Bugge¹¹⁶ deler Frønes’ syn, og skriver at middagens praktiske sosiale handling er å samle familien rundt middagsbordet, mens den symbolske sosiale handlingen er å være sammen som en familie. Bugge mener det er sentralt å forstå middagen både som et rituale og en rutine. Middagen har et rutinepreget praktisk innhold, og i tillegg ritualisert innhold med symbolsk verdi: ”et symbolsk innhold som er preget av affektive og ekspressive handlinger – en måte å uttrykke sosiale relasjoner på.”¹¹⁷ Dette er i tråd med Gullestads tanke som er presentert i kapittel 3, om hverdagslivet som både den daglige organisering om oppgaver og virksomhet på den ene siden, og hverdagslivet som erfaring og livsverden på den andre siden. Bugge mener det symbolske innholdet dominerer det praktiske innholdet, og beskriver derfor hverdagsmiddagen som: ”et hverdagslig familierituale.”¹¹⁸ Markeringen av de sosiale relasjonene som familien utgjør – familien som enhet, kan i følge Bugge bidra til å skape en opplevelse av- og uttrykk for samhold, tilhørighet og en felles identitet for familien. Hun skriver: ”Familiebåndene som oppstår gjennom maten reflekterer altså

¹¹³ Bugge & Døving, *Det norske måltidsmonster*, 111.

¹¹⁴ *Ibid.*, 119.

¹¹⁵ Ivar Frønes, *Handling, kultur og mening*, (Oslo; Fagbokforlaget Vigmostad og Bjørke AS, 2001), 106

¹¹⁶ Bugge, *Middag*, 345.

¹¹⁷ *Ibid.*, 345.

¹¹⁸ *Ibid.*, 345.

mye mer enn selve maten.”¹¹⁹ Også Erving Goffman¹²⁰ understreker hverdagslivets integrerende kraft. Han mener hverdagslivet er en form for rituell virksomhet rettet mot en oppbygning og bekreftelse av et sosialt fellesskap og integrasjon i en gruppe.

Hos Bugge & Døving, Frønes og hos Goffman finner en teoretiske perspektiver som støtter opp om mine funn om hverdagsmiddagens integrerende rolle i familien. Hverdagsmiddagen kan på denne måten forstås som et rituale som konstruerer og opprettholder familien som en integrert enhet, både ved å bekrefte familierelasjonene og avgrense familien fra omverdenen.

Et ytterligere tegn på at hverdagsmiddagen fungerer som konstruksjon og opprettholdelse av familien som integrert enhet, kan spores i håndteringen av den amputerte hverdagsmiddagen. Kvinnenes tilpasning av tidspunktet for middagen til da alle kan delta, sier noe om betydningen av måltidet som samlingspunkt. Når hverdagsmiddagen ikke kan fungere som et samlingspunkt for familiemedlemmene, blir den amputert. Som nevnt i kapittel 4, nedjusteres måltidets form og innhold i forhold til kvinnenes idé om et ”ordentlig middagsmåltid” når familiemedlemmer mangler. Middagen foregår i større grad på barnas premisser. Odas pøsemåltid med plast-tallerkener og fast-food-bestillinger, Heidis valg av mat hun ikke vanligvis klassifiserer som middagsmat, og Birgitte utsagn under, sier noe om at forventningene til måltidet senkes, og reglene rundt spising og maten som serveres blir redusert når ikke alle kan delta.

Maten er vel litt enklere når det bare er oss. Og jeg liker ikke så godt å lage mat [ler], så da velger jeg ofte litt sånn enkle løsninger og retter som jeg føler er overkommelige. [...] Det er veldig sånn tradisjonelle middager tenker jeg, typisk poteter og gulrøtter og så fiskekaker eller kjøttkaker eller ja, spagetti – sånn ting som går litt fort å lage til.

Middagen er ikke fullkommen når den ikke er et fellesskap mellom alle familiemedlemmene. Døving¹²¹ skriver at når en lever i et kjernefamilielignede forhold, og ett eller flere familiemedlemmer ikke er til stede under middagen, blir normene og reglene knyttet til hverdagsmiddagen mindre relevante. Kvinnenes handlingsvalg under disse omstendighetene kan fortelle noe om betydningen av hverdagsmiddagen som en viktig arena for familiens fellesskap. Bugge kommer frem til et lignende resonnement i sitt arbeid, og skriver at ”I sin helhet forteller

¹¹⁹ Bugge, *Middag*, 330.

¹²⁰ Susanna M. Solli & Eivind Balsvik, *Introduksjon til samfunnsvitenskapene – bind 1*, (Oslo; Universitetsforlaget, 2008), 313.

¹²¹ Døving, *Mat som totalt sosialt fenomen*, 179.

beskrivelsene av de splittede middagsmåltidene mye om middagens tette bånd til det sosiale og mellommenneskelige samspillet.”¹²²

I et motsetningsforhold til den amputerte hverdagsmiddagen, finner vi helgemiddagen. Helgen innvies med et litt mindre ”hverdagslig” måltid fredag ettermiddag. Lørdagsmiddagen består av mat som er ”ekstra kos”, og som ofte mor og far lager sammen. Lørdagsmiddagen markerer nærhet mellom mor og far når de har middag etter barna har lagt seg, eller ”kvalitetstid” med hele familien når alle er samlet. Søndagsmiddagen har en spesiell rolle og kan sies å markere og bekrefte storfamilien og eldre mattradisjoner. Kvinnene serverer oftest norsk ”tradisjonsmat” som de husker fra sine barndomssøndager. Dette måltidet har høyest rituell status i løpet av uka. Flere deltar på måltidet – oftest svigerforeldre og/eller tanter og onkler av barna i familien. Ideen om den hjemmelagde middagen er viktigere å etterstrebe på søndag enn resten av uka – det skal gjøres mer ”eksemplarisk”. Mens hverdagsmiddagen er en rituell markering og integrering av kjernefamilien, er søndagsmiddagen en rituell markering og integrering av storfamilien. Bugge¹²³ finner også at søndagsmiddagen har en spesiell posisjon i norske familier og at denne har ukas høyeste rituelle status. Døving¹²⁴ skriver at søndagsmiddagen er en større måltidsanledning sammenlignet med hverdagsmiddagen, og at det her serveres kaffe etter måltidet, noe som øker tidsbruken på måltidet og til interaksjon mellom familiemedlemmene.

Her har vi altså sett at hverdagsmiddagen er en måte å markere familien som enhet og skape en integrasjon mellom familiemedlemmene.

5.1.6 Betydningen av gode familierelasjoner

Vi har sett hvordan ønsket om å uttrykke og realisere gode familierelasjoner kommer frem i samtale med kvinnene om hverdagsmiddagen. Hva er betydningen av gode familierelasjoner som verdi?

Harriet Holter¹²⁵ og Peter Berger¹²⁶ er to sosiologer som skriver at familiens rolle svekkes i det moderne samfunn. Dette omtales som en ”funksjonstapping” eller ”funksjonstømming” av familien, der de funksjonene familien tradisjonelt dekket, nå

¹²² Bugge, *Middag*, 261.

¹²³ *Ibid.*, 168 – 210.

¹²⁴ Døving, *Mat som totalt sosialt fenomen*, 41.

¹²⁵ Harriet Holter, *Familien i klassesamfunnet*, (Oslo: Pax forlag, 1975), 29.

¹²⁶ Thomas Aleksander Ege, *Bare barnemat? En kvalitativ studie av voksnes forestillinger om barn og måltider*, (Masteroppgave ved Universitetet i Oslo: 2007), 32.

dekkes av andre institusjoner samfunnet, eller at individualiseringen fører til at familien oppløses innenfra.

Gullestad¹²⁷ skriver også om en funksjonstapping av familien. Imidlertid er hennes forståelse at enkelte oppgaver vedvarer, og vil vedvare å tilhøre familiens domene i moderne tid. Intimitet er en slik funksjon, ifølge Gullestad. Grunnen til at intimiteten vedvarer å være familiens domene er at individualismens tidsalder øker menneskets behov for å ”føle seg hel” og ”være seg selv”. Gullestad¹²⁸ mener som tidligere nevnt at en verdi som etterstrebtes i den norske kulturen, og et tegn ved det moderne samfunn generelt, er et økt behov for en følelse av uavhengighet og autonomi. Dette henger nøye sammen med den økende orienteringen mot individualisme som samfunnet har gjennomgått i moderne tid. Imidlertid fører ikke individualiseringen til at den enkelte person er uavhengig av sosiale institusjoner og relasjoner. Istedenfor å bli uavhengige mennesker i det moderne samfunn, er menneskelig avhengighet blitt mer usynlig.¹²⁹ Gullestad sammenligner mennesker i dagens samfunn med båter på et åpent hav med behov for en havn eller et ”forankringspunkt”.¹³⁰ For å oppnå og ivareta en følelse av helhet som menneske, mener Gullestad at ivaretagelse av de nære forhold er viktig. Familien blir en betydningsfull institusjon i samfunnet og en viktig arena for personlige relasjoner. Gullestad forstår den moderne families betydning for mennesket som en ”havn i en hjerteløs verden”.¹³¹ Hun skriver også at: ”Ideologisk representerte (og representerer) hjemmet en mulighet til menneskelige relasjoner uten prislapp, et siste forsvar for omsorg og menneskelige verdier.”¹³² Familien er en institusjon som står i særstilling fordi den ivaretar verdier som ikke lenger blir ivaretatt av andre institusjoner i det moderne samfunn. I tillegg til at dens funksjoner vedvarer, vil også nye funksjoner komme inn under familiens domene etter hvert som samfunnet utvikler seg, mener Gullestad. Lars Dencik & Per Schultz Jørgensen¹³³ snakker om familiens nye ”funksjonskrav”, og at familien blir et ”intimitetsreservat” i samfunn der det sosiale samspillet på flere andre arenaer instrumentalisers. Utilslørt og ubetinget intimitet blir

¹²⁷ Gullestad, *Det norske sett med nye øyne*, 244.

¹²⁸ Gullestad, *Kultur og hverdagsliv*, 333.

¹²⁹ Gullestad, *Det norske sett med nye øyne*, 254.

¹³⁰ Marianne Gullestad, *Hverdagsfilosofer. Verdier, selvforståelse og samfunnssyn i det moderne Norge* (Oslo: Universitetsforlaget 1985), 225.

¹³¹ Gullestad, *Det norske sett med nye øyne*, 246.

¹³² Gullestad, *Hverdagsfilosofer*. 232.

¹³³ Lars Dencik & Per Schultz Jørgensen, "Famileliv – i børnefamilien", i *Børn og familie i det postmoderne samfund* (red. L. Dencik & S. Jørgensen; København; Hans Reitzel forlag, 1999).

bare tilgjengelig i familien, og derfor vedvarer familien å spille en sentral rolle for mennesket i det moderne samfunnet.

Døving¹³⁴ mener at kjernefamilien er den dominerende samboerformen i Norge, og at hjemmet er stedet hvor familien dyrkes og nordmenn tilbringer mesteparten av sin tid. Ideen om kjernefamilien er ”hegemonisk altoppslukende”, mener Døving, på grunn av sin sterke definisjonsmakt i samfunnet og i menneskers liv. Han viser også til grunnlovsteksten som fastslår arverett gjennom slektsbånd, og skriver ”Så lenge disse setningene består vil familien og slekten være sterk i Norge, langt sterkere enn nasjonalstaten og individet.”¹³⁵

På bakgrunn av det vi her har sett på rundt betydningen av familien som institusjon, og gode familierelasjoner som verdi i et samfunnsvitenskapelig perspektiv, er det sentralt å forstå familien som en betydningsfull institusjon i norsk kultur.

5.1.7 Gode familierelasjoner som en verdi en ønsker å uttrykke og realisere gjennom hverdagsmiddagen

Vi har nå sett hvordan gode familierelasjoner kommer til uttrykk hos kvinnene. Hverdagsmiddagen kan i mitt materiale forstås som et hverdagslig rituale som i stor grad dreier seg om å markere familien som integrert enhet og oppnå en følelse av nærhet, kjærlighet og omsorg mellom familiemedlemmene. Vi har også sett teoretiske perspektiver hos blant annet Gullestad og Døving som støtter påstanden om familien som viktig verdi for mennesker i Norge. Jeg mener derfor at det er rimelig å anslå gode familierelasjoner som en verdi en ønsker å uttrykke og realisere gjennom hverdagsmiddagen.

5.2 God helse - en verdi en ønsker å uttrykke og realisere gjennom hverdagsmiddagen

For kvinnene er et kriterium i valg av middagsmat at den skal være sunn. Som det fremkom i forrige kapittel, er imidlertid av vektlegging på sunnhet og oppfatningen av hva som er sunt å spise, varierende. Sunn mat kan forstås som uttrykk for- og kilde til god helse. Vi skal i det følgende se hvordan sunnhet kommer til uttrykk i intervjuene, og forsøke å forstå ”god helse” som verdi i et samfunnsvitenskapelig perspektiv. På

¹³⁴ Døving, *Mat som totalt sosialt fenomen*, 59.

¹³⁵ Runar Døving, ”Den sterke norske familien”; Tilgjengelig på:

http://www.sifo.no/files/file53255_familie-kronikk-dovong.pdf; Besøkt 29.november 2012.

bakgrunn av dette vil vi kunne nærme oss en forståelse av hvorvidt god helse er en verdi en ønsker å uttrykke og realisere gjennom hverdagsmiddagen.

5.2.1 Mat som kilde til god og dårlig helse

Bugge & Døving¹³⁶ skriver at måltidet knyttes til en generell debatt om livsstil – ”måten man lever og spiser på”. Ulike typer mat blir ofte betraktet som kilde til god helse eller kilde til dårlig helse – til helsegevinst og risiko.¹³⁷ Vi skal se hvordan forestillinger rundt mat som fører til god og til dårlig helse kommer til uttrykk hos kvinnene.

At helfabrikata og halvfabrikata mat er noe som generelt er uglesett av norske familiekvinner var en antagelse jeg hadde forut for feltarbeidet, og som ble bekreftet gjennom samtaler med kvinnene. I forrige kapittel så vi at denne formen for middagsretter generelt blir forstått som et tabu, og som en dårlig måte å forsørge familien på. Som vi tidligere i dette kapitlet har slått fast, uttrykker hjemmelaget mat omsorg og kjærlighet til familien. Dette grunnes delvis i at kvinnene generelt forstår den hjemmelagde maten som sunnere. Birgitte ble tidligere sitert i forbindelse med at hun ikke var fornøyd med å servere familien halvfabrikata mat. Nå prøver nå å lage mer mat fra bunnen av fordi hun mener det er sunnere:

Jeg fikk litt fnatt av å konstant gå rundt med dårlig samvittighet for å servere dårlig middag til ungene. Så da fikk jeg bare liksom nok, og tenkte at ”nå blei jeg jo nylig 25, det var en fin alder å være voksen nok til å lage middag.” Så nå prøver jeg på det. Litt sånn prøving og feiling kjenner jeg.

I forrige kapittel så vi hvordan kvinnene organiserer sine dager på en måte som skal gjøre det mer håndgripelig å servere familien hjemmelaget mat. Oda planlegger flere måneder i forveien, og de fleste kvinnene handler inn mat i større mengder få ganger i uken for å alltid kunne ha nok tid til å lage maten mest mulig fra bunn av. I tillegg lager de i ny og ne større mengder mat og fryser ned middagsporsjoner slik at de kan varme opp frossen hjemmelaget mat på dager de ikke kan lage maten selv. På tross av disse strategiene, er det ikke sjelden at kvinnene ”tyr” til å servere helfabrikata og halvfabrikata mat. Imidlertid kommer dette oftest med en forklaring. ”I går hadde vi bare pølse og potetstappe for jeg visste at han skulle ut kjempefort når han kom hjem og...” Her er Henriette et typisk eksempel. Denne strategien er med på å legitimere ”dårlige” middagsmat, og sier noe om at kvinnene ønsker å uttrykke at de serverer

¹³⁶ Bugge & Døving, *Det norske måltidsmønster*, 81.

¹³⁷ Fugelli & Ingstad, *Helse på norsk*, 153

familien sunn og helsestærk mat til vanlig, og egentlig vet hva ”riktig” mat er i et helseperspektiv. Vi skal se nærmere på dette senere i kapitlet. Døving¹³⁸ støtter min oppfatning da han mener at forestillingen om at hjemmelaget mat er sunnere enn ferdigmat, er sterk i Norge.

I tillegg til hjemmelaget mat, er renhet et ideal for kvinnene, noe som vi også så i forrige kapittel. Renskåret kjøtt og fisk, og kjøtt – og fiskeprodukter som ikke er bearbeidet, innehar en høy status i middagshierarkiet til kvinnene. E-stoffer og ukjente tilsetningsstoffer i maten som er bearbeidet er skremmende fordi kvinnene ikke har kontroll på de helsemessige effektene av å ha dette som en del av kostholdet. Matilde forteller at hun og mannen lager all mat fra bunnen av. Årsaken til dette sier hun er: ”E-stoffer. Og masse.. dritt! Vi vil at ungene skal, vet ikke, få et sunt forhold til mat. Og naturlig. Økologisk. Hovedsakelig prøver vi å kjøpe økologisk.”

Grønnsaker er som nevnt en viktig del av middagsmaten for kvinnene. De forteller alle at de ville ha større eller mindre problemer med å unnlate å servere grønnsaker til middagsmaten. Grønnsakenes vitamininnhold, og oppfatningen av grønnsaker som naturlig og rent, er viktige grunner til at de utgjør en betydningsfull bestanddel i middagsmåltidet. Birgitte uttrykker et stort behov for å servere og spise grønnsaker til middag: ”Jeg serverer ikke lasagne uten salat til. Det er helt uaktuelt. Det eneste jeg kan komme på som det ikke er grønt til, det er pizza. Ellers så har vi grønt til alt. I en eller annen form.” Maren sier:

Jeg vet ikke helt hvorfor, det bare er litt sånn ... det føles litt for lett. Også tenker jeg jo liksom at næring og grønnsaker er en finlig ting, også tenker jeg at pølser i pølsebrød - det er gjerne ikke så mye finlige stoffer i. Jeg tenker litt sånn jeg.

Birgittes holdning representerer mange av kvinnene når hun forteller om sitt forhold til grønnsaker og pølse.

Noen av kvinnene sier at den største utfordringen ved middagen er å få barna til å spise den mengden grønnsaker de mener er tilstrekkelig for å oppnå og ivareta god helse. Imidlertid er hjemmelaget, ren og naturlig mat ideer som kvinnene ønsker å kommunisere og overføre til barna gjennom hverdagsmiddagen. Maren forteller hva hun vil formidle til datteren:

[...] det er derfor jeg heller kjøper fersk fisk som jeg vet er norsk enn fisk som har vært i kina til foredling også tilbake igjen for eksempel. [...] Hvis vi er i

¹³⁸ Døving, *Mat som totalt sosialt fenomen*, 104.

byen på en lørdag så kan jeg godt gå til torget med henne å kjøpe grønnsaker og liksom vise henne. Eller dra hjem til en eller annen bonde å kjøpe poteter når jeg kjører forbi en bondegård. Altså sånne ting sånn at hun liksom skjønner litt gangen i ting.

”Mest mulig naturlig” er en setning som kan brukes for å oppsummere kvinnenes idealmat for å oppnå og ivareta god helse. Mange av kvinnene viser stor grad av refleksjon rundt helse og ernæring, og flere av dem velger å unnlate visse typer mat som de mener kan føre til helsemessig forfall. Matilde erstatter hvitt sukker med annen søtning som hun mener er sunnere: ”Vi bruker veldig lite sukker. Vi bruker mer honning eller agavesirup eller sånne ting. Mer naturlig søtningsmidler. Bananer og sånn. Honnikorn og Cornflakes det har vi aldri i huset. Ikke Nugatti heller.” Maren bytter bort salt med erstatninger som hun mener er bedre for helsen:

Salt bruker jeg faktisk ikke kosten. Salt bruker jeg til en ting og det er å få ut eventuelle marker og sånn av type brokkoli og blomkål [...] Salt er helt bannlyst hjemme hos oss. Vi bruker krydder heller for å få smak. [...] Jeg syns ikke det er bra for helsen. Det er rett og slett ikke noe vi trenger.

Kvinnene ønsker altså å skape og opprettholde god helse gjennom serveringen av middagsmat som de oppfatter som sunn, og så langt det lar seg gjøre, unngå å servere mat de mener er usunn til hverdagsmiddagen.

5.2.2 Et større måltid for god helse

Middagsmåltidet i seg selv kan forstås som en kilde for å oppnå god helse. Til middagsmåltidet serveres ulike næringsstoffer som gjør at familiemedlemmene føler seg tilstrekkelig mette. Da jeg spør Ingrid om hva det matmessige ved middagen betyr for henne, forteller hun: ”Det er vel selve hovedpunktet. Det å sitte å spise og få i seg god mat. Ikke gå å småspise [ler].” En får mindre behov for å småspise ved å praktisere hverdagsmiddag. Småspising, eller ”beiting”, er et begrep som kom i bruk i 1980-årene som følge av den individualistiske samfunnsutviklingen.¹³⁹ Gjennom flere mediekanaler advares det om at småspising er negativt for helsen. Et eksempel er Helsemyndighetenes artikkeloverskrift: ”Småspising gir ekstra kilo. Det kan bli mange skjulte kalorier i løpet av en dag med småspising”¹⁴⁰, Slik kan hverdagsmiddagen som et større måltid i løpet av dagen være en kilde til god helse for kvinnene og deres familier.

¹³⁹ Bugge, *Middag*, 112.

¹⁴⁰ Fem om dagen. ”Småspising gir ekstra kilo”; Tilgjengelig på <http://5omdagen.com/tema/helse/smaspising-gir-ekstra-kilo/>; Besøkt 21. Mars 2013.

Vi har til nå sett hvordan kvinnene på ulike måter uttrykker ønsket om å oppnå og ivareta god helse gjennom hverdagsmiddagen. Videre skal vi se på god helse som en verdi i et samfunnsvitenskapelig perspektiv.

5.2.3 God helse som verdi

Et trekk ved det norske matvanemønstret i dag, er følge Bugge¹⁴¹ en uro omkring helseeffektene ved moderne matvareproduksjon. Dette dreier seg for eksempel om bruken av tilsetningsstoffer, genmanipulering og miljøgifter. Bugge mener at risikovurderinger er svært sentralt i vår organisering av verden. Grunnen til at risikosamfunnet er relevant her, er at det kan forstås som nært knyttet til helse. Et ”dårlig” kosthold blir av mange betraktet som en risiko, og som en trussel for god helse.

Den vitenskapelige modell har gjennom det 20. århundre spredt vitenskap til mange livsområder, og medisin er kanskje den vitenskapsgren som har lyktes best med spre sin forståelsesform.¹⁴² Bugge omtaler dette som en samfunnsmessig ”medikaliseringssprosess”, hvor medikaliseringen også har bredt seg til matkulturen. Hun snakker om en ”medikalisert matkultur” der mat blir et spørsmål om helse og sykdom. Helsestærk kost har blitt svært utbredt som følge av vitenskapens fremvekst, og en norsk oppfatning av mat knyttet til helse er et sentralt utviklingstrekk innenfor det norske matvanemønsteret de siste tiårene. Innenfor forbrukersamfunnets logikk oppmuntres individet til å anvende instrumentelle strategier for å bekjempe kroppens forstørrelse og forfall. Det er aktørens eget ansvar å forvalte sin helse og sin kropp mot forfall. ”Hjemmekokkene blir oppfordret til å utforme et matvanemønster med passende mengder av proteiner, mineraler, vitaminer, karbohydrater og fett.”¹⁴³ Ved hjelp av virkemidler forsøker staten å fremme sunnhet og forebygge sykdom hos befolkningen. Offentlige opplysningsinstanser arbeider for å fremme kunnskap basert på naturvitenskap om kosthold og helse, som for eksempel ”Opplysningskontoret for egg og hvitt kjøtt”. Forebyggingspolitikkenes mål er at menneskene skal ta vare på egen helse, og samtidig fremme ”selvovervåking” og ”selvregulering”.¹⁴⁴

Imidlertid er kostholdsradene myndighetene operer med, bare en av mange stemmer i et stort kor av råd for kosthold som fører til god helse. Pluraliteten av kostholdsrad fører til at menneskene velger og vraker i en jungel av meninger om mat

¹⁴¹ Bugge, *Å spise middag*, 68 - 84.

¹⁴² Bugge, *Middag*, 122.

¹⁴³ Ibid., 122.

¹⁴⁴ Ege, *Bare barnemat?*, 47.

og helse. I media er det et stort fokus på å søke trygge valgalternativ for å legge til rette for god helse.

I ”mattrygghetsdiskursen” er hele skalaen av holdninger representert. Bugge skildrer et bilde av virkningen den ”medikaliserte” matkulturen har i Norge:

I de siste tiårene har den vitenskapelige forskningen kastet lys over truslene knyttet til fett og kolesterol, men også salt, raffinert sukker og fremmedstoffer er sett på som skjulte farer ved maten. Det tradisjonelle kjøtt- og fettrike norske kostholdet blir nærmest beskrevet som hasardiøst.¹⁴⁵

I flere av de presenterte eksemplene fra intervjuer med kvinnene ser vi disse holdningene igjen. Middelthon¹⁴⁶ har gjort en studie av norske avisers risikofokusering i forhold til kosthold. Mediene dekker kun bruddstykker av bildet av årsakssammenhenger mellom matinntak og god eller dårlig helse, mener Middelthon. Mange føler derfor avmakt når tvetydige signaler sendes fra ulike kanter i det som fremtoner seg som en mediemessig risikofokusering på mat og kosthold. Det er helsemessig risiko forbundet med å velge ”feil”. Derfor er mange opptatt av å følge kostholdsråd som blant annet fremkommer i media. Bugge¹⁴⁷ skriver at kvinnen forsøker å minke angsten for helsemessig forfall gjennom maten hun lager til familien.

I likhet med Gullestad, mener Døving at hverdagen har blitt sakralisert. Han skriver:

Hverdagen må beskyttes. Institusjonen er familien, som har blitt uavhengig av gud, men ikke av hva dets medlemmer putter i munnen. [...] Kristne forhold mellom skyld, fristelse og rettigheter; altså forholdet mellom forsakelse og belønning, hedonisme og askese, arbeid og belønning, legger dype føringer for hvilken mat som skal spises når og hvor, og hva som kan klassifiseres som mat overhodet.¹⁴⁸

Den ”sunne” og helseriktige maten som fisk, grovbrød, melk og den tradisjonelle matpakka, er renselsen og ”askesen” i følge Døving. Fristelsen og synden - ”hedonismen”, er den ”usunne” maten som pizza og sjokolade. Døving identifiserer skillet mellom askesen og hedonismen som en moralsk dialektikk mellom hverdag og helg. ”Det er kvinnen som har ansvar for familiens ernæring, derfor er det hun som

¹⁴⁵ Bugge, *Middag*, 124.

¹⁴⁶ Tidsskrift for Den norske legeforening, ”Om å være sin egen risikoforvaler og kontrollør”; Tilgjengelig på <http://tidsskriftet.no/article/1166207/>; Besøkt 12. Februar 2013.

¹⁴⁷ Bugge, *Å spise middag*, 311.

¹⁴⁸ Døving, *Mat som totalt sosialt fenomen*, 130 - 316.

skal administrere både askesen og lørdagsgodtet.”¹⁴⁹ Døving knytter mat og moral tett sammen, og i den kulturelle moralske diskursen er det slik at: ”Maten som spises hjemme i en hverdagslig kontekst skal være helserik og ordinær, mens mat som spises i fritiden og i helgen skal være ekstravagant og hedonistisk.”¹⁵⁰ Døvings funn er forenelig med Mary Douglas’ som beskriver dette forholdet som binære opposisjoner¹⁵¹ – matens kontekstmessige tilhørighet er i et motsetningsforhold. Mellom de binære opposisjonene skal det være harmoni og ”[...] alt skal være med måte”.¹⁵²

Av det vi ha sett her, kan god helse forstås som en verdi som står i et motsetningsforhold til dårlig helse. Gjennom risikovurderinger velger en et kosthold i hverdagen som en oppfatter som trygt og mindre risikabelt i et helseperspektiv.

5.2.4 God helse som en verdi en ønsker å uttrykke og realisere gjennom hverdagsmiddagen

Kvinnene uttrykker at hjemmelagede, rene, naturlige og grønnsaksrike matretter er idealer for deres hverdagsmiddagspraksis. Det er viktig for dem å servere sunn og helseriktig middagsmat til seg selv og sin familie. For kvinnene er dette moralsk riktig mat, og ”askese” forstått i Døvings termer. Hverdagen er arena for middagspraksisen som skal legge grunnlaget for, og opprettholde god helse for kvinnene og deres familier. Hverdagsmaten skal være risikofri i et helseperspektiv – den skal være helsebringende og forhindre helsemessig forfall. Helgen er hverdagens opposisjon og hedonismens arena. Her er verdien ”god helse” forskjøvet til fordel for verdien ”kos”.

På bakgrunn av samtaler med kvinnene og de teoretiske betraktningene rundt god helse som verdi som vi har sett på, mener jeg det er rimelig å forså god helse som en verdi en ønsker å uttrykke og realisere gjennom hverdagsmiddagen.

¹⁴⁹ Døving, *Mat som totalt sosialt fenomen*, 126.

¹⁵⁰ *Ibid.*, 179.

¹⁵¹ Douglas, *Implicit Meanings*, 132.

¹⁵² Døving, *Mat som totalt sosialt fenomen*, 135.

5.3 Konstruere og uttrykke identitet - en verdi en ønsker å realisere gjennom hverdagsmiddagen

I kapittel 4 ble det nevnt at jeg tidlig i intervjufasen forstod at hverdagsmiddagen er en form for identitetsarbeid. Kvinnene fortalte om sin praksis av- og idealer og tabuer rundt hverdagsmiddagen, og formidlet på ulike måter hvem de ønsker å være og hvem de ikke ønsker å være. Det er nødvendig å nevne at måltidets sosiale aspekter kan undersøkes i lys av uttrykk for- og konstruksjon av identitet hos kvinnene. Her velger jeg imidlertid å inneha et matmessig perspektiv. Vi skal se hvordan konstruksjon av identitet gjennom hverdagsmiddagens matretter kommer til uttrykk hos kvinnene, og vi skal foreta en teoretisk tilnærming til ”konstruksjon og uttrykk av identitet som verdi. På denne måten vil vi komme nærmere en forståelse av hvorvidt det å konstruere og uttrykke identitet kan forstås som en verdi en ønsker å realisere gjennom hverdagsmiddagen.

5.3.1 Høystatusmiddag og lavstatusmiddag – konformitet og distanse

Gjennom intervjuene uttrykker kvinnene sin ønskede status i et kulturelt hierarki av hverdagsmiddagspraksiser. Det er en viss variasjon mellom kvinnene hva gjelder status og ulike matretter. Imidlertid er det tydelige trekk som går igjen hos kvinnene når det gjelder hvilke matretter som innebærer høy status, og hvilke matretter som innebærer lav status.

Jeg forsøkte å forstå når kvinnene virket stolte over å fortelle om en type middagspraksis, og når de virket mer reserverte da de fortalte om en annen. I det hele tatt viste ulike former for latter seg å være en måte for kvinnene å legitimere en praksis som ikke samstemte med den identitet de ønsket å uttrykke. Vi skal se et par av mange eksempler. Jeg spør hva Heidi serverte til middag i går, og hun svarer: ”Det var rester [ler litt].” Birgitte forteller om gårsdagens torskemiddag, og da jeg spør hva hun hadde som tilbehør, svarer hun: ”Det var så kjedelig som poteter og gulrøtter og brokkoli. [ler høyt] det var ikke ... mer spennende enn det. Ja, nei veldig lite fancy. Også en smørsaus.” Jeg spør hva Oda serverte til middag dagen før: ”Ja det var jo når mannen reiste og vi tok pølse og pommes frites [ler].” Maren sier: ”Vi kan ha spagetti og kjøttdeig den ene dagen, og dagen etterpå kan vi ha kjøttdeig og spagetti [ler] og dagen etterpå kan vi ha spagetti og kjøttdeig igjen.” Vi kan forstå det slik at Heidi ønsker å uttrykke distanse fra en ”kjedelig” restemiddagspraksis. Birgitte vil uttrykke distanse fra noe som i hennes øyne har status som ”kjedelig” middagspraksis, og Oda ønsker ikke å identifiseres som en som ofte serverer pølsemåltider. Maren vil uttrykke

at hun er klar over at én rett flere dager på rad ikke er i samsvar med det kulturelle idealet om variasjon i middagspraksisen. Både Bugge¹⁵³ og Døving¹⁵⁴ har lignende eksempler i sine arbeider. I følge Døving kan latter i denne kontekst være tegn på at en norm innenfor en viss sosial gruppe er internalisert slik at gruppens sosiale kontroll kommer frem gjennom skam. I Døvings perspektiv er latter en måte å uttrykke at kvinnen føler skam. Det er riktig å uttrykke skammen fordi det viser at en kjenner til de gjeldende normene. Særlig er denne skamfølelsen til stede når mødre serverer barnet mat som ikke anses som moralsk riktig for mor å servere til barnet. Odas latter i pøseforklaringen, og Marens latter omkring repetisjon av spaghetti- og kjøttdeigmiddager, kan være eksempler på dette.

Bugge¹⁵⁵ analyserer de ekspressive uttrykkene for hvem en ønsker å være gjennom middagsmat. Hun identifiserer tre ulike modeller som kvinnene orienterer seg etter i matpraksisen: den tradisjonelle-, trendy-, og terapeutiske tallerkenmodellen. Modellene gir ulike uttrykk for ulike verdier – for hva som er ønskelig og ikke ønskelig å oppnå og uttrykke gjennom praksis. Gjennom dette skjemaet kan Heidi forstås som en tilhenger av den trendy tallerkenmodellen. Her ønsker en å uttrykke matkulturell kompetanse og klassesilhørighet, en distanse fra tradisjonelle mattradisjoner, og en orientering mot ny og annerledes middagsmat og praksis. Heidi legitimerer verbalt og non-verbalt i form av latter sine tradisjonelle middagsretter.

Tirsdagen er litt sånn vanskelig logistikkdag fordi der har vi en veldig liten luke - vi har bare tjue minutter mellom den ene aktiviteten og den neste aktiviteten, så der er det ofte suppe og pannekaker til dessert [ler høyt] så flaut! Veldig tradisjonelt [ler] [...] det er jo ganske tradisjonelt, det er jo litt pinlig, men mandag er liksom fisk. Og der blir det ofte litt kjedelig hverdagsfisk.

Feltmaterialet er i det hele tatt fullt av eksempler på hva som her forstås som en distanseringsstrategi for å legitimere praksis som ikke samsvarer den sosiale identitet kvinnene ønsker å uttrykke.

Som vi så i kapittel 4, oppdaget jeg tidlig i intervjufasen at en spesifikk matrett syntes å ha lav status i det norske ”middagshierarkiet”. Pøsemåltidet – spist med hendene i brød eller lompe eller med potetmos, utløser spesielle reaksjoner hos kvinnene. Kvinnene forteller at de prøver å unngå å servere pølser til middag, men at

¹⁵³ Bugge, *Middag*, 221.

¹⁵⁴ Døving, *Mat som totalt sosialt fenomen*, 310.

¹⁵⁵ Bugge, *Middag*, 348.

det er en kriseløsning som de tyr til når de må. Pølsepraksis innebærer skam, og blir legitimert med lengre forklaringer og avvæpnende latter. Ida forteller for eksempel at de har oppdaget en form for pølser uten det tradisjonelle kjøttinnholdet, og som familien utelukkende velger når de skal ha pølser. En rett som derimot innehar høy status i middagshierarkiet, viste seg å være sushi. Sushi er noe mange av kvinnene forteller at de liker å ha til middag. Det virker som om sushipraksis medfører en viss stolthet hos kvinnene - det er noe de gjerne vil identifiseres med. De virker spesielt stolte hvis de kan fortelle at til og med barna elsker sushi. Dette gir tydeligvis høy status i middagshierarkiet. Det er interessant i denne sammenheng å se at Døvings analyser¹⁵⁶ viser tilsvarende funn. Undersøkelsen av kvinnenes måte å uttrykke seg på om sitt forhold til pølse og sushi, blir til en viss grad en måte å observere hvordan middagspraksis blir identitetsarbeid. Imidlertid er det nødvendig å understreke at en ensidig fokus på den ”sosiale smaken” blir et skjevt bilde av virkeligheten. Selvfølgelig spiller den biologiske smakssansen en rolle i menneskers forhold til ulike matretter. Imidlertid er Bourdieu¹⁵⁷ en stor forkjemper for erkjennelsen av at den sosiale smakssansen overskygger den biologiske. Bugge skriver at “valget av middagsretter også er et mer eller mindre bevisst uttrykk for kvinnenes sosiale tilhørighet og aspirasjoner i det sosiale livet.”¹⁵⁸

Her har vi sett hvordan hverdagsmiddagen innebærer identitetsarbeid for kvinnene. Hvordan kan konstruksjon og uttrykk av identitet være en verdi i et samfunnsvitenskapelig perspektiv?

5.3.2 Konstruksjon og uttrykk av identitet som verdi

Social Identity may be regarded as the answer to questions of what kind of a person one is or wants to be. I see identity-management as a part of the communicative aspect of behavior, how people seek self-respect and confirmation from others. Self-respect in my view is ultimately linked to confirmation from others.¹⁵⁹

Gullestads tanke er at identitet i bunn og grunn handler om å oppnå en bekreftelse fra andre mennesker. I kapittel 3 så vi at Gullestad mener livsstilen har fått en økt ekspressivitet og symbolverdi i de senere årene, og det er gjennom livsstils-handlinger at sosial identitet i størst grad uttrykkes. Hun nevner mat som aspekt ved livsstilen

¹⁵⁶ Døving, *Mat som totalt sosialt fenomen*, 194 – 245.

¹⁵⁷ Pierre Bourdieu, *Distinksjonen. En sosiologisk kritikk av dømmekraften* (Oslo: Pax Forlag A/S, 1995), 47.

¹⁵⁸ Bugge, *Middag*, 357.

¹⁵⁹ Gullestad, *Kitchen table society*, 21.

som i realiteten er løsrevet fra praktisk nytteverdi, og selvstendiggjort som symbolverdi. Matens symbolikk brukes blant annet til å uttrykke sosial referansegruppe, og på denne måten identitet. Som vi tidligere har sett, verdsettes likhet og homogenitet i norsk kultur. Imidlertid uttrykkes heterogenitet og ulikhet gjennom livsstil. Hverdagsmiddagen er en del av livsstilen og blir brukt som uttrykk for identitet: konformitet til- og distanse fra visse grupper i samfunnet. Denne tanken hos Gullestad er tydelig influert av Pierre Bourdieu¹⁶⁰, med sitt teoretiske perspektiv på klasser og distinksjon i *Distinksjonen. En kritisk analyse av dømmekraften*. Ulike klasser uttrykker avstand fra hverandre gjennom ”distinksjonsprosesser” i en kamp om makt i samfunnet. Smakspreferanser spiller en aktiv rolle i en distinksjonsprosess. Ulike klasser har ulike sett av smakspreferanser knyttet til seg. Jo mer egalitært samfunnet er, desto viktigere blir mekanismene for sosial differensiering, i følge Bourdieu. Døving er også av den oppfatning at mat utgjør symbolske uttrykk i personens distingverings- og konformitetsarbeid: ”Forskjellige grupper med forskjellige verdier oppgir forskjellige frekvenser i å spise forskjellig type mat.”¹⁶¹ På denne måten kan en forstå kvinnenes fortellinger om hverdagsmiddagen som konstruksjoner av- og ekspressive uttrykk for identitet. Også Bugge er influert av Bourdieu: ”Kvinnen vil gjennom bruk av bestemte ingredienser, matretter og spiseformer forsøke å indikere eller forsterke sin egen prestisje i andres øyne.”¹⁶²

Når mine informanter forteller at de aldri serverer ferdigmat, og at mannen og til og med barna elsker sushi, og når de ler avvæpnende mens de forteller om gårsdagens pølsemiddag, gjør de noe mer enn en ser og hører som åpenbart. De uttrykker og konstruerer sin identitet i skillet mellom distanse om konformitet til ulike grupper i samfunnet. Kvinnene søker, med Gullestads ord, bekreftelse både fra andre mennesker i samfunnet og meg som intervjuer og samtalepartner gjennom måten de uttrykker seg om sin middagspraksis.

5.3.3 Konstruere og gi uttrykk for identitet som en verdi en ønsker å realisere gjennom hverdagsmiddagen

Av det vi her har sett på av kvinnenes uttrykksmåter rundt sin hverdagsmiddagspraksis, og på teoretiske perspektiver omkring mat som ekspressive uttrykk for identitet, mener jeg det er riktig å forstå konstruksjon og uttrykk for identitet som en verdi en ønsker å realisere gjennom hverdagsmiddagen.

¹⁶⁰ Bourdieu, *Distinksjonen*, 5.

¹⁶¹ Døving, *Mat som totalt sosialt fenomen*, 214.

¹⁶² Bugge, *Middag*, 357.

5.4 Fred og ro - en verdi en ønsker å uttrykke og realisere gjennom hverdagsmiddagen

Da jeg etter intervjufasen leste Marianne Gullestads teori om fred og ro som verdi i norsk kultur, slo det meg hvor passende teorien syntes å stemme overens med mitt materiale. Vi skal se hvordan ønsket om å uttrykke og realisere fred og ro kommer frem i samtale med kvinnene. Deretter skal vi se på Gullestads teori om ”fred og ro” som verdi i norsk kultur. På bakgrunn av dette skal vi være i stand til å vurdere hvorvidt fred og ro er en verdi en ønsker å uttrykke og realisere gjennom hverdagsmiddagen.

5.4.1 Kvinnes ønske om fred og ro i hverdagsmiddagen

Det virket på mange måter som et sentralt mål med hverdagsmiddagen at den skulle bære preg av harmoni – både fysisk ro med fravær av fysisk kaos og støy, og sosial og mental fred og ro med fravær av konflikt og stressende sosiale situasjoner. Vi skal se hvordan dette gir seg til uttrykk hos kvinnene.

Hverdagsmiddagens ideelle struktur kan i seg selv tolkes som uttrykk for et ønske om fred og ro: kjernefamilien skal sitte rolig sammen ved et dekket bord, og det skal være et fravær av støy. Dersom tv-en står på, telefonen ringer eller det ringer på døren, er dette former for støy som forstyrrer den rolige atmosfæren kvinnene ønsker i middagssituasjonen. Det er sjelden at andre voksne deltar på middagen, og i så måte skal dette planlegges på forhånd. Det oppleves som forutsigbart når de nærmeste familiemedlemmene spiser sammen, mens det oppleves som mer stressende og mindre fredelig og rolig når andre mennesker kommer på besøk til middag.

For kvinnene er det viktig at middagen skal foregå uten kaos i ulike former. Fysisk kaos er en trussel for den ideelle hverdagsmiddagen, og barn er ofte en kilde til kaos. Kvinnene forteller om barn som bortvises fra kjøkkenet hvor familien spiser middag hvis de lager ulike former for kaos. Ida er et eksempel:

Det er jo sånn at hvis de ikke vil spise, og de begynner å kvine å sutre så hiver vi de vekk. Fordi vi andre vil spise i fred for det om... Og hvis de fortsetter så er det ”okei, da blir du her også kan du komme inn igjen når du har ombestemt deg for at du vil ha mat eller slutter å grine”.

Oda sier: ”Hvis en av ungene ikke har roen i raua så tenker jeg ’okei da får han heller faktisk bare springe ut i stua og spise middagen til kvelds’. For jeg vil heller få den roen enn og sitte å mase.” For Matilde er ro det viktigste når familien skal spise:

[...] bare ikke forstyr de som sitter igjen i matsituasjonen. For hvis vi sitter og spiser og vi er ikke ferdig, så trenger du ikke å stå og hoppe i sofaen rett ved siden av. Det helt greit bare, du kan gå å leke og gjøre det du vil når du har takka for maten og er ferdig.

Matilde og mannen praktiserte tidligere regelen om at barna skulle sitte ved bordet til alle var ferdige å spise, men har sluttet med dette. Det ble så mye ”kjefting og masing” da barna måtte sitte ved bordet og laget kaos fordi de kjedet seg, at Matilde ikke orket mer: ”Det var ikke noe kjekt. Det skapte mer uro enn at det var noe som var positivt.”

En annen form for kaos som oppleves som ødeleggende for den ideelle hverdagsmiddag er, som vi så i kapittel 4, konflikt og ufred mellom middagsdeltakerne. For å ivareta og skape gode familierelasjoner er det viktig at familiemedlemmene kan ”komme som de er” og ikke trenger å ”sitte som noen tente lys”, slik Birgitte sier det. En skal kunne dele sine følelser. Diskusjon er for flere positivt rundt bordet, så lenge det ikke utformer seg til krangling mellom familiemedlemmene. Birgitte sier: ”krangling og banning og sånn – det gjør du ikke rundt et bord.” Det er altså viktig å opprettholde fredelige relasjoner uten sterke følelsesmessige konflikter mellom familiemedlemmene under hverdagsmiddagen.

Som vi har vært inne på tidligere, er ”kvalitetstiden” et mål for hverdagsmiddagen. Kvinnene forteller om lange arbeidsdager, kveldsarbeid og om aktiviteter som familiemedlemmene skal rekke om kvelden. Det reduserte tidsrommet for hverdagsmiddagen forhindrer en følelse av fred og ro som skal til for å oppnå kvalitetstid, da opplevelsen av å ha god tid er et vilkår for kvalitetstid. Mangel på tid er med andre ord en trussel for det gode middagsmåltidet, og er forbundet med uro. Derfor er helgemiddagene da en har tid til å oppleve fred og ro ved måltidet noe kvinnene trekker frem som spesielt positivt.

Kvinnenes behov for å planlegge middagene på forhånd slik at de ikke trenger å ”stresse” kan også forstås som et uttrykk for behov for fred og ro:

Jeg blir stressa når ting ikke er i orden. Og det er mitt eget ansvar å holde det i orden, og det gjør jeg, så jeg kan egentlig ikke si at det krever noe særlig av meg. Jeg hadde nok blitt stressa hvis jeg måtte kjøpt med mat hjem.

Birgitte forteller at mangel på orden stresser henne, men at hun opprettholder ordenen ved å planlegge innkjøpene slik at hun slipper å handle inn mat etter jobb og dermed unngår å bli stresset. Planleggingen blir en måte å skape og opprettholde fred og ro for Birgitte og flere av de andre kvinnene.

Til nå har vi sett hvordan kvinnene uttrykker at fred og ro er noe de ønsker å realisere gjennom hverdagsmiddagen. Videre skal vi ta for oss Gullestads teori om fred og ro som kulturell verdi i Norge.

5.4.2 *Fred og ro som verdi*

Marianne Gullestad fant i sitt forskningsarbeid at informantene svært ofte begrunnet sine handlinger, eller fravær av handlinger, med referanse til ”fred” eller ”ro” eller begge deler: meningskomplekset ”fred og ro”.¹⁶³

Meningskomplekset utgjør en ”livsfilosofi” i norsk kultur som avgjør hva som er gode forhold mellom mennesker, i følge Gullestad. I norsk kultur vektlegges avstand mer enn nærhet som gode forhold mellom mennesker. Meningskomplekset utgjør også et ”menneskesyn” hvor selvkontroll blir spesielt viktig. I tillegg utgjør fred og ro enkelte ”retningslinjer for handling” - retningslinjer for å involvere seg med andre mennesker og unngåelse av personlige konflikter.¹⁶⁴ Med dimensjonene av livsfilosofi, menneskesyn og retningslinjer for handling, mener Gullestad det er grunnlag for å anta at ”fred og ro” er å betrakte som en ”kulturell kategori”¹⁶⁵ i Norge. På denne måten kan en forstå fred og ro som en verdi i seg selv. Gullestad oppdaget at ordene brukes til å begrunne, men uten at de trenger å begrunnes i deg selv: hennes informanter ble til og med forvirret da de ble bedt om å forklare hva fred og ro betyr. Imidlertid har hun foretatt en analyse av fred og ro som verdi, og vi skal se nærmere hva verdien fred og ro innebærer i det følgende.

5.4.3 *Harmoni og fravær av kaos og konflikt*

Fred og ro er knyttet til positive følelser: ”Norsk kultur verdsetter helhet og personlig integrasjon, og dette oppnås blant annet gjennom fred og ro.”¹⁶⁶ Fred og ro brukes ofte i sammenheng med å oppnå en avbalansert og harmonisk sinnstilstand. Betydningen av meningskomplekset er imidlertid subjektivt betinget – ulike mennesker tilegner fred og ro ulikt innhold. Gullestad mener imidlertid det er riktig å fastslå at meningskomplekset hyppig blir brukt i norsk kultur for å beskrive en ønsket tilstand av harmoni og fravær av kaos. Mennesker i den norske kulturen strukturerer tanker og følelser, og til en viss grad handling for å oppnå og ivareta fred og ro. i mine

¹⁶³ Gullestad, *Kultur og hverdagsliv*, 126.

¹⁶⁴ Fugelli & Ingstad, *Helse på norsk*, 26.

¹⁶⁵ Gullestad, *Kultur og hverdagsliv*, 125 – 127.

¹⁶⁶ *Ibid.*, 127 - 128.

intervjuer med kvinnene blir fred og ro benyttet gjentatte ganger for å begrunne handlinger.

Uttrykket ”Ro” brukes på mange ulike måter. Ro er ofte et utfyllende uttrykk til fred, men brukes også alene. Det benyttes gjerne i dagligtale gjennom uttrykkene ”stille og rolig” og ”å finne roen”, som har med selvbeherskelse og kontroll av følelser og handlinger å gjøre. Ro impliserer en ”sinnstilstand”. Det innebærer at en gjerne praktiserer ubevegelighet, stillestand, tilbakeholdenhet, kontroll og balanse som handlingsform. Når en er i ro, er en gjerne i følge Gullestad, i hjemmet og ”slapper av”, ”holder seg i ro” og gjør ikke noe nyttig. En kan gjerne sitte i sofaen, se på TV og spise noe ”snadder”. I tillegg til å være en sinnstilstand, kan ro også være en ”karakteregenskap”, som for eksempel ved å omtale en person som ”stille og rolig”. Ut ifra hva kvinnene forteller om ønsker om fravær av tidspress, barn som skaper kaos og uro, og det forutsigbare ritualiserte middagsmåltidet med kjernefamilien, kan det virke som om sinnstilstanden ”ro” er en verdi kvinnene ønsker å realisere gjennom hverdagsmiddagen.

”Fred” er i større grad forbundet med mellommenneskelige relasjoner, og spesielt med fravær av konflikt mellom mennesker. Fred innebærer elementer av selvkontroll og beherskelse for å unngå ubehagelige sosiale situasjoner. Følelsen av for mye sosialt samvær kan innebære bekymringer, mas, bråk, forstyrrelser og konflikt. Derfor bør en begrense samværet med andre mennesker, og opprettholde en viss grad av selvkontroll i de mellommenneskelige relasjonene en har. For å opprettholde fred bør en formulere seg indirekte fremfor å ytre ting som potensielt kan skape konflikt. ”Dersom det er unngåelig å ha kontakt, bør en unngå åpne konflikter, som igjen innebærer en viss selvkontroll. For å ’holde fred’ bør en ikke si ting direkte, men heller ’gi et lite hint’.”¹⁶⁷ Verdsettingen av fred gjør altså at nordmenn har en høy terskel for å innlede mellommenneskelige relasjoner. Nordmenns skille mellom offentlig og privat sfære er tydelig avgrenset. Av denne grunn mener Gullestad at nordmenn ofte betraktes som et ”kaldt” folk. Igjen ser vi at hjemmet blir et viktig symbol i norsk kultur. Rent fysisk er det dørstokken som er grensen mellom den hjemlige og intime private sfære, og den kaotiske og hektiske offentlige sfære. Som vi tidligere har vært inne på, mener Gullestad at verdsettingen av ”hjemmekos” har en spesielt sterk posisjon i det norske samfunn. Dette begrunnes delvis i fred og ro som verdi i norsk kultur. Fred og ro er både et spørsmål om følelser

¹⁶⁷ Gullestad, *Kultur og hverdagsliv*, 128.

av harmoni og helhet, og fravær av angst, sterke lidenskapelige følelser og ureglementerte og ukontrollerte handlinger og følelser. Overveldende følelser av konflikt med andre mennesker, egne følelser og støy og larm i det fysiske miljøet er opposisjonene til fred og ro. Dette uttrykkes gjerne som: ”stress”, ”kaos”, ”mas” ”tjas”, ”fjas” og ”styr”. Et kort søk gjennom de transskriberte intervjuene viser raskt at kvinnene i mitt materiale ofte bruker disse uttrykkene for å omtale negative og uønskede situasjoner.

Kvinnenes praksis av hverdagsmiddagen i hjemmet med kjernefamilien som deltagere kan forstås som et ønske om en følelse av fred i Gullestadsk forstand. At konflikt eller krangel bør unngås under hverdagsmiddagen kan også tolkes som et uttrykk for det samme – relasjonene mellom familiemedlemmene skal være preget av fred: med selvkontroll og fravær av konflikt. Kvinnenes ønsker eller praksis rundt å unngå å svare på henvendelser fra andre utenfra som å ta telefoner, lese aviser, se på tv under måltidet eller åpne ytterdøren når det ringer på, kan være uttrykk for fred da de på denne måten vil unngå forstyrrelser og mas.

Gullestad¹⁶⁸ begrunner fred og ro som verdi i norsk kultur delvis med urbaniseringen av landet i moderne tid. Tradisjonelt har norsk kultur vært sentrert om livet på landet og i mindre samfunn. Urbaniseringen har skapt et mer heterogent samfunn der flyktige forhold og sinnsinntrykk preger hverdagslivet, og Gullestad mener at Norske mennesker har et nostalgisk forhold til ”livet på landet i gamle dager”.

5.4.4 Fred og ro som en verdi en ønsker å uttrykke og realisere gjennom hverdagsmiddagen

Vi har her sett at kvinnene på ulike måter ønsker å oppnå fred og ro gjennom hverdagsmiddagen, og vi har tatt for oss Marianne Gullestads teori om fred og ro som en sentral verdi i norsk kultur. På bakgrunn av dette mener jeg det er sentralt å forstå fred og ro som en verdi en ønsker å uttrykke og realisere gjennom hverdagsmiddagen.

¹⁶⁸ Gullestad, *Kultur og hverdagsliv*, 164.

5.5 Middagens mening: hvilke verdier ønsker en å uttrykke og realisere gjennom hverdagsmiddagen?

Formålet med oppgaven var å komme nærmere en forståelse av middagens mening. Mange mennesker jeg møter stiller seg uforstående til at det i det hele tatt eksisterer et meningsaspekt ved hverdagsmiddagen. Fra en oppfatning av at middagen som kulturelt fenomen nærmest er blottet for mening, har jeg forsøkt å anskueliggjøre hvorledes hverdagsmiddagen er mettet med mening: et ritual for å uttrykke og realisere kulturelle verdier.

Målet har vært å si litt om noen, og derfra identifisere noen generelle trekk av verdier en ønsker å uttrykke og realisere gjennom hverdagsmiddagen. Disse ”noen” har vært småbarnsmødre i Stavanger. Gjennom intervjuer har de åpnet opp for en forståelse av hverdagsmiddagens mening. Intervjuene har anskueliggjort et knippe av verdier som kvinnene på ulike måter ønsker å uttrykke og realisere gjennom hverdagsmiddagen.

En verdi som raskt åpenbarte seg som betydningsfull, var verdien om gode familierelasjoner. Gjennom ritualet hverdagsmiddagen legger kvinnene på ulike måter til rette for å skape og opprettholde relasjoner preget av kjærlighet, omsorg og nærhet mellom familiemedlemmene, i tillegg til å markere familien som enhet utad. Helseaspektet åpenbarte seg også som betydningsfullt: god helse viste seg å være en verdi som ønskes uttrykket og realisert i hverdagsmiddagen. Kvinnene forsøker på ulike måter å legge grunnlaget for- og opprettholde god helse for seg selv og sin familie gjennom hverdagsmiddagen. Tydelig var også at hverdagsmiddag er en form for identitetsarbeid. Ved å se på kvinnenens uttrykksmåter rundt sin middagspraksis, ble det klart at hverdagsmiddagen også fungerer som uttrykk for- og konstruksjon av identitet. Den siste verdien jeg identifiserte var fred og ro. Gjennom ulike måter å praktisere hverdagsmiddagen på, ønsker kvinnene å uttrykke og realisere en følelse av harmoni og en avbalansert sinnstilstand, og et fravær av kaos og stress.

Jeg har gjennom oppgaven ønsket å bidra med en liten brikke i puslespillet av vår selvforståelse og andres forståelse av oss og vårt samfunn. Dette mener jeg at jeg har oppnådd gjennom å anskueliggjøre middagens mening i norsk kultur. Middagen kan på bakgrunn av det som her er presentert, betraktes som et uttrykk for hva som er viktig i livet for mennesker i Norge.

Vi har i denne oppgaven sett at mat, måltidet og kultur er nært knyttet til hverandre. Gullestad mener som tidligere nevnt, at hverdagslivet er en nøkkel til å forstå kulturen. Forståelsen av middagens mening og identifiseringen av verdiene en

ønsker å uttrykke og realisere gjennom hverdagsmiddagen, har åpnet opp for en forståelse av kultur i vid forstand. Mat, måltidet og kultur er med andre ord nært knyttet til hverandre, og ved å forske på mat og måltid som sosialt fenomen, kan en komme nærmere målet om å forstå norsk kultur.

Jeg mener oppgaven kan bekrefte Gullestad teori om at de mest trivielle livsområder kanskje har det største sivilisasjonsanalytiske potensiale. Det er fruktbart å forstå hverdagsmiddagen som mett med mening i et kulturelt perspektiv og for den enkelte person i kulturen.

God middag!

6. BIBLIOGRAFI

Bibliografien er delt i to deler. Del 1. består av kilder fra bøker, redigerte bind og artikler ordnet i alfabetisk rekkefølge, og del 2. består av internettkilder ordnet i alfabetisk rekkefølge.

Del 1.

Balsvik, Eivind & Solli, M. Susanna. *Introduksjon til samfunnsvitenskapene* – Bind 1. Oslo: Universitetsforlaget, 2008.

Beardsworth, Alan & Keil, Teresa. *Sociology on the Menu. An invitation to the study of food and society*. London and New York: Routledge, 1997.

Bourdieu, Pierre. *Distinksjonen. En sosiologisk kritikk av dømmekraften*. Oversatt av Annick Prieur. Oslo: Pax Forlag A/S, 1995.

Bugge, Annechen Bahr & Døving, Runar. *Det norske måltidsmønsteret : Ideal og praksis*. Rapport nummer 2 -2000, Lysaker: SIFO, 2000.

Bugge, Annechen Bahr. *Middag : En sosiologisk analyse av den norske middagspraksis*. Universitetet i Trondheim: Doktorgradsavhandling for graden doctor rerum poliicarum, 2005.

Bugge, Annechen Bahr. *Å spise middag. En matsosiologisk analyse*. Oslo: Tapir Akademisk Forlag, 2006.

Chalmers, Alan Francis. *What is this thing called Science?*. Berkshire & New York: Open University Press, 1999.

Dahl, Øyvind. *Møter mellom mennesker*. Oslo: Gyldendal Akademiske, 2007.

Dencik, Lars & Jørgensen, Schultz Per. "Famileliv – i børnefamilien". i *Børn og familie i det postmoderne samfund*, red. Dencik, L. & Jørgensen, S. København: Hans Reitzel forlag, 1999.

Douglas, Mary. *Implicit Meanings. Selected essays in anthropology*. London: Routledge, 1999.

Døving, Runar. *Mat som totalt sosialt fenomen. Noen eksempler med utgangspunkt i Torsvik*. Bergen: Universitetet i Bergen: Doktorgradsavhandlingen for graden dr. Polit. i antropologi, 2002.

Døving, Runar. ”Syden – sted, moral og nytelse”, Tradisjon. Tidsskrift for folkeminnevitenskap, vol 2. Oslo: 1997.

Ege, Thomas Aleksander. *Bare barnemat? En kvalitativ studie av voksnes forestillinger om barn og måltider*. Masteroppgave ved Universitetet i Oslo, 2007.

Eriksen, Thomas Hylland. *Sosialantropologi*, Oslo: Universitetsforlaget, 2003.

Frønes, Ivar. *Handling, kultur og mening*. Oslo: Fagbokforlaget Vigmostad og Bjørke AS, 2001.

Fugelli, Per & Ingstad, Benedicte. *Helse på norsk. God helse slik folk ser det*. Oslo: Gyldendal Norsk Forlag, 2009.

Geertz, Clifford. ”Thick Description: Toward an Interpretive Theory of Culture”, i *The Interpretation of Cultures. Selected Essays*, red. C. Geertz. New York: Basic Books, 1973.

Giddens, Anthony. *Sociology*. Fifth edition. Cambridge: Polity Press, 2006.

Grendstad, Gunnar & Rommetvedt, Hilmar. ”Oljehovedstadens politiske kulturlandskap. En sammenligning av holdninger og verdier i Stavanger- området og Norge”. i *Oljehovedstadens politiske kulturlandskap*, red. H. Rommedvedt. Stavanger: Norges forskningsråd, 1997.

Gullestad, Marianne. *Det norske sett med nye øyne. kritisk analyse av norsk innvandringsdebatt*. Oslo: Universitetsfori, 2002.

Gullestad, Marianne. ”Fra ’lydig’ til ’å finne seg selv’. Verdioverføring mellom generasjonene i dagens Norge.” i *Lisvsløp. Oppvekst, generasjon og sosial endring*, red. Frønes. K., & O. Muklebust, red. Oslo: Universitetsforlaget, 1997.

Gullestad, Marianne. *Hverdagsfilosofer. Verdier, selvforståelse og samfunnssyn i det moderne Norge*. Oslo: Universitetsforlaget, 1985.

Gullestad, Marianne. *Kitchen - table society. a case study of the family life and friendships of young working-class mothers in urban Norway*. Oslo: Universitetsforlaget, 1984.

Gullestad, Marianne. *Kultur og Hverdagsliv. På sporet av det moderne Norge*. Oslo: Universitetsforlaget, 1989.

Hammersley, Martyn. *Feltmetodikk. Grunnlaget for feltarbeid og feltforskning*. Oslo: Ad. Notam Gyldendal, 1996, 46.

Holme, Idar Magne & Solvang, Bernt Krohn. *Metodevalg og metodebruk*. Kristiansand: Tano Aschehoug A/S, 2004.

Holter, Harriet. *Familien i klassesamfunnet*. Oslo: Pax forlag, 1975.

Holy, Ladislav og Stuchilk, Milan. *Actions, norms and representations. Foundations of anthropological inquiry*. Cambridge: Cambridge University Press, 1983.

Lien, Marianne Elisabeth. "Likhet og verdighet. Gavebytter og integrasjon i Båtsfjord". i *Likhetens paradokser. Antropologiske Undersøkelser i det moderne Norge*, red. Lidén, H. & Vike, H. Oslo: Universitetsforlaget, 2001.

Melberg, Kjersti. "Fra bedehus til plattform? Politisk preferansedannelse i en oljehovedstad". i *Verdier og valg. Oljehovedstadens politiske kulturlandskap*, red. H. Rommetvedt. Stavanger: Norges forskningsråd, 1997.

Repstad, Pål. *Hva er sosiologi*. Oslo: Universitetsfori, 2007.

Ryen, Anne. *Det kvalitative intervjuet. Fra vitenskapsteori til feltarbeid*. Bergen: Fagbokforlaget, 1993, 93.

Del 2.

Bokmålsordboka, "Middag". Tilgjengelig på <http://www.nob-ordbok.uio.no/perl/ordbok.cgi?OPP=middag&bokmaal=+&ordbok=bokmaal>. Besøkt 18. Desember 2012.

Fem om dagen. "Småspising gir ekstra kilo". Tilgjengelig på <http://5omdagen.com/tema/helse/smaspising-gir-ekstra-kilo/>. Besøkt 21. Mars 2013.

Forskning. "Gamle gårder, nye menn". Tilgjengelig på <http://www.forskning.no/artikler/2011/februar/280550>. Besøkt 5. Desember 2012.

Helsedirektoratet. "Utvikling i norsk kosthold 2011". Tilgjengelig på <http://www.helsedirektoratet.no/publikasjoner/utviklingen-i-norsk-kosthold-2011-kortversjon/Publikasjoner/utviklingen-i-norsk-kosthold-2011-kort.pdf>. Besøkt 10. Mars 2013.

Markedshøyskolen. "Runar Døving". Tilgjengelig på <http://www.mh.no/kontakt/ansatte/profil/runar-doving/>. Besøkt 16. Februar 2013.

Matprat, "Bytt kjøttdeig, lev sunnere". Tilgjengelig på <http://www.matprat.no/presse/nyheter/bytt-kjottdeig-lev-sunnere>. Besøkt 13. Desember 2012.

Matprat. "Bruk tallerkenmodellen". Tilgjengelig på

<http://www.matprat.no/matnyttig/kosthold-og-helse/sunn-livsstil/bruk-tallerkenmodellen>. Besøkt 13. Mars 2013.

Nationen Norsk matkultur. "Kjøttkaker og fårikål fortsatt på norgestoppen".

Tilgjengelig på

http://www.nationen.no/2011/10/26/norsk_mat/farikal/kjottkake/undersokelse/matkultur/7010074/. Besøkt 5. Desember 2012.

Oxford Dictionaries. "Value". Tilgjengelig på

<http://oxforddictionaries.com/definition/english/value>. Besøkt 26. November 2012.

Runar Døving. "Den sterke norske familien". Tilgjengelig på:

http://www.sifo.no/files/file53255_familie-kronikk-dovong.pdf. Besøkt 29. november 2012.

SIFO. "Mat, Identitet og Sosialisering". Tilgjengelig på

<http://www.sifo.no/page/Publikasjoner//10081/58929.html>. Besøkt 26. Oktober 2012.

Stavanger Kommune. "Stavanger - Statistikken". Tilgjengelig på

<http://statistikk.stavanger.kommune.no>. Besøkt 14. Januar 2013.

Store Norske Leksikon. "Resiprositet". Tilgjengelig på

<http://snl.no/resiprositet>. Besøkt 07. Februar 2013.

Tidsskriftet for Den norske legeforening. "Om å være sin egen risikoforvalter og kontrollør". Tilgjengelig på

<http://tidsskriftet.no/article/1166207/>. Besøkt 12. Februar 2013.

Universitetet i Bergen. "Ny doktorgrad : Mat som totalt sosialt fenomen".

Tilgjengelig på http://www.uib.no/info/dr_grad/2002/doving.htm. Besøkt 08. Januar 2013.

Universitetet i Oslo. "Annerledesantropologen". Tilgjengelig på

<https://www.uio.no/forskning/tverrfak/culcom/nyheter/2009/gullestad.html>. Besøkt 17. Januar 2013.