

SJØMATKULTUR I LANGESUND – FØR OG NÅ



Masteroppgave i kulturstudier H366
Høgskolen i Telemark
Avd. for allmenne fag

Birgitte F. Tokheim
15. mai 2007

INNHOOLD

1	INNLEDNING	5
1.1	BAKGRUNN	5
1.1.1	<i>Matens rolle i kulturmeldinga</i>	6
1.1.2	<i>Hva er matkultur?</i>	6
1.1.3	<i>Mat og mening</i>	7
1.2	PROBLEMSTILLING	8
1.3	STRUKTUR OG OPPBYGGING	10
2	METODE	11
2.1	INTERVJUER	11
2.2	UTVALGET	13
2.2.1	<i>Eldre informanter</i>	13
2.2.2	<i>Yngre informanter</i>	15
2.2.3	<i>Antall</i>	16
2.3	INTERVJUGUIDEN	17
2.4	UTFORDRINGER	17
3	TEORI/LITTERATUR	19
3.1	TEORIER OM MAT	19
3.1.1	<i>Matens mening</i>	19
3.1.2	<i>Matens grammatikk</i>	20
3.1.3	<i>Mat som minnebærer</i>	20
3.1.4	<i>Mat som uttrykk for klassesilhørighet</i>	21
3.1.5	<i>Mat som kulturell orden</i>	22
3.1.6	<i>Tolksdorfs modell</i>	24
3.2	STUDIER AV NORSKE FORHOLD	25
3.2.1	<i>Holdninger</i>	26
3.2.2	<i>Endring i forbruk</i>	29
3.2.3	<i>Identitet</i>	33
3.2.4	<i>Lokal mat</i>	33
3.2.5	<i>Middagsmåltidet</i>	35
4	LANGESUND	37
4.1	GAMLE LANGESUND	37
4.2	LANGESUND I DAG	40
5	RESULTATER OG ANALYSE	43
5.1	HYPPIGHET OG TILGJENGELIGHET	43
5.2	UTVALG AV SJØMAT OG FISKEPRODUKTER	48
5.3	SKALLDYR	52
5.4	FESTMAT	56
5.5	TILBEHØR	58
5.6	HVORFOR SPISE FISK?	62
5.7	FISK OG SPRÅKSMINKE	64
5.8	MIDDAGSVALGET: ØKONOMI, KJØNN OG ALDER	65
5.9	OPPBEVARING	67
5.10	TILBEREDNING: DELTAGELSE OG KOMPETANSE	69
5.11	TRADERT KUNNSKAP OG NYE IMPULSER	72
5.11.1	<i>Kokebokens rolle</i>	75
5.12	MÅLTIDET	78
5.12.1	<i>Samling ved middagsbordet</i>	78
5.13	IDENTITET	81
5.14	ENDREDE RAMMEBETINGELSER	84
6	OPPSUMMERING OG KONKLUSJONER	86

REFERANSER	92
ØVRIG LITTERATUR.....	95
VEDLEGG 2: SAMTYKKEERKLÆRING	99
VEDLEGG 3: GODKJENNING FRA NSD	101
VEDLEGG 4: INTERVJUGUIDER.....	103
VEDLEGG 5: KART OVER LANGESUND OG OMEGN.....	107
VEDLEGG 6: SJØMATKONSUM.....	109

1 INNLEDNING

1.1 Bakgrunn

Mat er en biologisk forutsetning for alt menneskelig liv. Men mat er også kultur. Den franske sosialantropologen Claude Lévi-Strauss sier sågar at vi kan finne en kulturs sjel i maten.¹ Det kan se ut til at vitenskapelige studier av mat som kulturelt fenomen opp gjennom årene har vært overraskende få i forhold til studier av mat som næringsmiddel, som handelsvare eller som landbruksprodukt. Denne oppgaven, som skal omhandle matkulturen i Langesund, en liten kystby på Østlandet, kan være et bidrag til å rette opp noe av denne skjevheten.

Kunnskap om matkultur er viktig i en tid hvor globaliseringen gjør at vi får enkel tilgang på mat fra alle verdens hjørner, og hvor nasjonal og lokal mat har lett for å bli tilsidesatt. Det er viktig å se verdien av vår egen matkultur; maten er med på å fortelle hvem vi er og hvor vi kommer fra. Naturgitte produksjonsmetoder, jordsmonn og klima påvirker matkulturen og gjør at maten får mange ulike kulturelle uttrykk forskjellige steder i Norge, som klippfisk i Nord-Norge og makrell på Sørlandet, og slike faktorer er med på å bestemme identiteten vår. Gamle mattradisjoner som blir holdt i hevd, bidrar også til at vi får et mer levende bilde av historien, og at vi føler forankring til fortida. De knytter oss til fortidens generasjoner, og de knytter oss sammen i dag.

Jeg har selv mangeårig yrkesbakgrunn som kokk, og har bodd i Langesund i 25 år. En av de erfaringene jeg har gjort meg, er at det er lite konkret kunnskap tilgjengelig om matkulturen langs Telemarkkysten. Det kan se ut til at matkulturen i innlandet og spesielt på landsbygda har fått større oppmerksomhet enn matkulturen langs kysten. Slik jeg ser det, har dette sammenheng med nasjonsreisningen på 1800-tallet, hvor søkelyset ble satt på den uberørte norske naturen og den ”urnorske” bonden som befant seg i det indre av Telemark, og som ofte ble oppfattet som nærmest uberørt av påvirkning utenfra. Dermed ble det i denne sammenheng også naturlig å løfte frem bondekosten som typisk norsk mattradisjon.

¹ Lévi-Strass, 1979, s. 12

Kanskje var det som en følge av dette at kystmaten mister terreng i kostholdet. Til tross for at Norge er en kystnasjon med god tilgang på fisk, taper den på markedet i kampen mot landbruksproduktene. Under ti prosent av norsk fisk og norske fiskeproduktene er rettet mot det norske markedet, mens nesten alle landbruksvarer som blir produsert blir solgt til norske forbrukere. Det er et faktum at fiskeforbruket sank betraktelig i løpet av 1900-tallet, og da spesielt i tidsrommet fra 1965 til 1975.²

Hva slags innvirkning tilbakegangen i forbruk av sjømat har hatt på sjømatkulturen i Langesund, er blant elementene som diskuteres i denne oppgaven, som tar for seg kontinuitet og endring i sjømatkulturen i Langesund fra første halvdel av 1900-tallet og frem til i dag.

1.1.1 Matens rolle i kulturmeldinga

Matkulturen og mattradisjonene er, som nevnt, en viktig del av kulturarven vår. Man skulle tro at dette var en oppfatning også innenfor den norske kulturpolitikken, men matkulturen var i mange år et glemt kapittel. Kulturmeldinga fra 2003 setter imidlertid et etterlengtet fokus på den norske matkulturen. Der legges det blant annet vekt på at det er et generelt behov for kunnskap om og dokumentasjon av norsk mattradisjon, og at det er viktig å se ”mattradisjonane som ein del av kulturarven vår i breiaste meining.”³ Videre heter det at den historiske utviklingen av norsk matkultur bør kartlegges, slik det for eksempel er gjort i Storbritannia og Frankrike. I innstillingen til kulturmeldinga hevder stortingskomitéen at en aktiv og bevisst satsing på matkultur gjennom kulturpolitikken vil skape verdier på flere nivåer i samfunnet; i tillegg til å ivareta en viktig del av den norske kulturarven, vil det styrke lokal, regional og nasjonal identitet og særpreg, det vil bidra til mer bevisste kulturopplevelser og det vil styrke Norge som attraktivt og eksotisk turistmål.⁴

1.1.2 Hva er matkultur?

Hva er matkultur? Det er et begrep som kan defineres på utallige måter, men jeg velger å benytte meg av Anders Johansens kulturbegrep fordi det er mest relevant i denne sammenhengen. Johansen opererer i utgangspunktet med fire kulturbegreper: det normative,

² Amilien og Stø, 2000, s. 23

³ *St. meld. nr. 48 (2002 – 2003)*, s. 185

⁴ *Innst.S. nr.155 (2003-2004)*

det kognitive, det utvidede og det antikvariske kulturbegrep. Her skal det kognitive kulturbegrepet ligge til grunn for oppgaven.

Det kognitive eller det beskrivende kulturbegrep er et fortolkende begrep og har å gjøre med ”alt hva mennesker i fellesskap og gjennom historien har frembrakt og vedlikeholdt, for å sette seg i stand til å kommunisere med hverandre og forholde seg til verden omkring”⁵. Det har med livsform å gjøre, og tar for seg alle sidene av folks liv. Dette kulturbegrepet har sin opprinnelse i romantikken på 1800-tallet da den tyske filosofen Herder presenterer sin teori om en egen folkeånd ”Volkgeist” som kjennetegner et folks uforlignelige egenskaper og tenkning. Det er dét som gjør oss til norske, det er dét som utgjør den overordnede norske kollektive identiteten og som skiller oss fra alle andre folkeslag.

Johansen skiller mellom folkets kultur og befolkningens kultur.⁶ Folkets kultur er det samme som den norske eller nasjonale kulturen, man kan si at det er typisk norsk å spise lutefisk, kjøttkaker og geitost, mens befolkningens kultur er de livsformene som praktiseres i forskjellige miljøer, i den lokale og regionale kulturen som bondekultur og kystkultur. Herunder hører de regionale og lokale matrettene; vi spiser for eksempel mølje nordpå og smalahove på Vestlandet, og i Langesund er vi ”flaska opp” på fiskemat.

Når det gjelder matkulturen i Langesund, hører den utvilsomt innunder det kognitive kulturbegrepet. Den har med menneskenes livsform å gjøre og handler om deres forhold til maten de spiser.

1.1.3 Mat og mening

*Man vill ej äta ormar, men man gärna äter ålar:
kan någon dumhet finnas, säg, mer makalös?*

Carl Jonas Love Almqvist

”Det er ingen jul uten ribbe” eller ”sommer er ensbetydende med reker og øl på bryggekannten” vil mange nordmenn hevde. I alle kulturer og til alle tider har maten blitt tillagt mening utover det å tilføre kroppen næring for at vi skal kunne leve. Hva som spises, på

⁵ Johansen, 1999, s. 14

⁶ Ibid, s. 29

hvilken måte det spises, hvor og når det spises og sammen med hvem, sier mye om sosiale relasjoner og kulturelle forhold.

For eksempel er ikke betegnelsen ”mat” bare en naturgitt kategori. Folk i ulike kulturer har forskjellige oppfatninger av hva som betraktes som spiselig. Muslimer spiser ikke svinekjøtt, men det gjør de fleste etniske nordmenn. Vi spiser derimot ikke marsvin eller tang, men marsvin er regnet som delikatesse i Equador, og tang er et ordinært element i det japanske kjøkken.⁷

Også innen den norske matkulturen er det store forskjeller på hva som blir ansett som spiselig. I Nord-Norge blir makrellen karakterisert som ufisk, men på Sørlandet er den samme fisken delikatesse. Hva som bestemmer vår begeistring for, og våre aversjoner mot, visse matretter, henger nøye sammen med kulturtradisjonen; dvs. hva vi har blitt sosialisert til. I Langesund, i begynnelsen av forrige århundre, var for eksempel tradisjonen at reker og blåskjell av mange ble betraktet som agn og var derfor per definisjon uspiselige. Dette har endret seg i løpet av de siste sytti årene og disse skalldyrene blir nå ansett som delikatesser på lik linje med krabbe og kreps. Tradisjoner blir brutt og folk forandrer oppfatninger om matens meningsinnhold.

1.2 Problemstilling

Hovedproblemstillingen eller temaformuleringen i denne oppgaven er:

Kontinuitet og endring i matkulturen innen sjømat i Langesund fra første del av 1900-tallet og frem til i dag

For å svare på denne problemstillingen vil jeg se på tradisjoner knyttet til lokale fiskeretter. Fiskeretter kan defineres som alle matvarer som innebærer bruk av fisk og/eller skalldyr i tilberedningen. Det var i hovedsak fisk som var ernæringsgrunnlaget i Langesund til langt inn i det tyvende århundre, og jeg vil derfor dokumentere hvilke fiskeretter folk spiste i første halvdel av 1900-tallet. I tillegg vil jeg undersøke fiskerettene de spiser i dag.

⁷ Kramer og Kramer, 1979, s. 3

Ved en slik sammenligning kan jeg se hvilke endringer som har skjedd innenfor dette feltet i løpet av disse årene. Det ble sannsynligvis spist betraktelig mer fisk på begynnelsen av 1900-tallet enn det blir gjort nå på begynnelsen av 2000-tallet, og jeg vil undersøke i hvilken grad dette er tilfelle. Er det for eksempel slik at folk i Langesund har gått fra å spise fisk seks dager i uka til å spise kjøtt et tilsvarende antall dager i uka til tross for den umiddelbare nærheten til sjøen?

Ved å sammenligne matkulturen før og nå, kan jeg dessuten få frem kontinuiteten i sjømatforbruket; jeg vil undersøke om det finnes noen uavbrutte sammenhenger i forbruket opp igjennom disse årene.

For å finne kontinuitet og endring vil jeg gå inn på forskjellige elementer i matkulturen. Jeg vil se på hyppigheten i konsumet av fisk, det vil si hvor ofte man spiste sjømat, i første halvdel av 1900-tallet i forhold til i dag, og jeg vil undersøke tilgangen man hadde, og har, til sjømat i Langesund.

Også andre elementer har betydning for matkulturen. Jeg vil derfor, i begge disse tidsepokene, undersøke ved hvilke anledninger man spiser fisk og, ikke minst, skalldyr; er det til hverdag eller fest? Jeg vil også undersøke om det finnes noen lokale spesialiteter som er typisk for Langesund. I begge epokene vil jeg i tillegg se på hvordan fisken blir bearbeidet, bla. til fiskematprodukter, hvordan fiskerettene blir tilberedt, og hva slags oppbevaringsmetoder som blir brukt.

Et annet aspekt som er av betydning, er hvem eller hva som avgjør hva vi spiser. Er det mor eller far som bestemmer hva middagen skal bestå av, eller er det barna? Økonomiske forhold kan også ha innvirkning på valg av sjømat.

Folks holdninger til fisk og fiskeretter tas opp i denne oppgave, og barns forhold til fisk er et tema som går igjen når fiskeretter diskuteres. Jeg vil se nærmere på om det er slik at barn har ”medfødte” aversjoner mot fisk og fiskebein, eller om det finnes andre årsaker til at mange barn sier at de ikke liker fisk. Kanskje kan også språket være av betydning i denne sammenhengen.

Hvem lærer vi å lage mat av, hvor får vi nye impulser fra, og hvor viktig er egentlig måltidet for familien? Og hvilken betydning har fisk, skalldyr og fiskemat egentlig for befolkningens identitet i dette distriktet? Disse spørsmålene er alle relevante og vil bli nærmere belyst i denne oppgaven.

Ved å analysere ulike aspekter ved matkulturen er målet å kunne komme frem til forskjeller, likheter og sammenhenger, samt å finne hvilke endringer som har skjedd i sjømatkulturen i Langesund fra begynnelsen av 1900-tallet og frem til i dag.

1.3 Struktur og oppbygging

I andre kapittel forklares den kvalitative metoden som er brukt i denne undersøkelsen. Her presenteres utvalget av informanter, her vises fremgangsmåter ved intervjuene og intervjuguiden blir forklart. Det er i tillegg viet litt plass til å beskrive de utfordringene som oppsto underveis i arbeidet med intervjuene.

Kapittel 3 inneholder teorier om emner innen matkultur; Lévi-Strauss, Barthes, Bourdieu, Douglas og Tolkdorf blir presentert. Det blir også lagt vekt på norsk litteratur som er relevante for denne oppgaven.

For å få et inntrykk av Langesund, og av hvordan denne byen har endret seg opp gjennom årene, presenteres i kapittel 4 en historikk som i korte trekk viser byens utvikling. Her beskrives blant annet beliggenhet, næringsveier, befolkning og sosiale forhold.

I kapittel 5 presenteres selve analysen av intervjuene. Her vises blant annet til hyppighet i forbruk og utvalg av sjømat, holdninger til fisk, barns innvirkning på valg av middagsmat, tilberedningsmetoder, måltidets rolle i familien og identitet knyttet til sjømat. Årsaker til endring i konsum av sjømat blir også drøftet. I analysekapitlet gis svaret på problemstillingen om kontinuitet og endring i sjømatforbruket i Langesund. Avslutningsvis gis en oppsummering av analysen og en konklusjon.

2 METODE

For å kartlegge matkulturen i Langesund fant jeg det hensiktsmessig å anvende kvalitativ metode. Denne metoden har til hensikt å fange opp mening og opplevelse som ikke lar seg måle eller tallfeste, og målet er å søke å forstå menneskers adferd og handling. I kvalitative metoder, som observasjon, intervju eller tekstanalyse får man mange opplysninger om relativt få personer, og man går i dybden for å få frem sammenhenger og helhet.⁸

Alternativet kunne vært å bruke en kvantitativ metode, noe som ville gitt et riktigere bilde av for eksempel forbruk av sjømat i Langesund i dag, men som ville innebåret et mye større datamateriale å hankses med, og som dessuten ikke kunne yte det jeg var ute etter, nemlig dybdeforståelse. En kvantitativ undersøkelse går ut på å finne relativt få opplysninger om mange personer, ofte ved hjelp av spørreskjemaer eller telefonintervjuer i stort omfang. Informasjonen man får, gir breddekunnskaper og kan formes til målbare enheter, noe som muliggjør statistiske beregninger.

Jeg mente at bruk av kvalitativ metode var det mest hensiktsmessige med hensyn til denne oppgavens form. For å få en forståelse av hvilken betydning matkulturen har hatt, og har, for Langesunds befolkning, var det kvalitative intervjuet det beste alternativet, og det har følgelig vært min hovedmetode.

2.1 Intervjuer

For å undersøke matkulturen i Langesund i første halvdel av 1900-tallet, har jeg intervjuet ti eldre personer om sin egen families matvaner da de vokste opp. Det kvalitative intervjuet egner seg best for å få informasjon om matvanene til hver enkelt, og det fanger opp nyanser og viktige detaljer som jeg anser for viktige i denne undersøkelsen.

Jeg har valgt en komparativ tilnærming til stoffet. Ved å sammenligne matkulturen før og nå, kan jeg se om det er kontinuitet i matvanene, og jeg kan også finne eventuelle endringer som har skjedd fra første halvdel av 1900-tallet og frem til i dag. Derfor har jeg i tillegg intervjuet

⁸ Ryen, 2002, s. 90

en gruppe på ti yngre informanter. De yngre informantene ble stort sett stilt de samme spørsmålene som de eldre, men med noen justeringer: Noen spørsmål var ikke lenger relevante, som for eksempel spørsmålet om hvorvidt rasjoneringa påvirket matvanene under krigen.

Jeg fant at det beste var å anvende en semistrukturert form på intervjuene, dvs. at jeg på forhånd satte opp hovedspørsmål, men uten å fastsette i detalj formulering og rekkefølge av spørsmålene.⁹ Jeg valgte denne fremgangsmåten fordi jeg tror informantene blir mer avslappet når de kan fortelle uten å bli avbrutt og uten å forholde seg til konkrete spørsmål hele tiden; intervjuobjektene snakker ofte friere når de blir oppmuntret til å fortelle selv. Denne metoden er den mest hensiktsmessige for å få informantenes tillit, og intervjuer med en slik uformell form oppfordrer til spontanitet og personlig initiativ fra informantenes side. For å være sikker på at jeg fikk den informasjonen jeg var ute etter, stilte jeg imidlertid supplerende spørsmål enten underveis eller på slutten av intervjuet.

De fleste intervjuene ble foretatt i intervjupersonenes eget hjem, mens tre intervjuer fant sted hjemme hos meg. Jeg overlot valg av sted til informantene, og vi ble sammen enige om tidspunkt for gjennomføring av intervjuene. Hvert intervju varte fra halvannen til tre timer, og alle ble i hovedsak gjennomført i perioden fra august til desember høsten 2006.

Jeg tok opp alle intervjuer med en mp3-spiller. Dette var praktisk fordi jeg slapp å stoppe opp for å notere underveis og fordi jeg kunne være sikker på at jeg fikk med meg all viktig informasjon. Det var også et poeng at jeg forbedret egen intervjuteknikk underveis ved å lytte til meg selv.¹⁰ Etter endt intervju ble mp3-filene overført til PC, og intervjuene ble transskribert. For å ivareta informantenes anonymitet er alle navn byttet ut med fiktive navn slik at ingen enkeltpersoner skal kunne identifiseres i den ferdige oppgaven. Alle lydopptak ble slettet etter endt transskripsjon.

På forhånd ga jeg informantene et informasjonsskriv som inneholdt en kortfattet informasjon om emnet (se vedlegg 1), og de måtte skrive under på en samtykkeerklæring (se vedlegg 2). Dette ble gjort for å være sikker på at informantene visste hva de gikk til og at de deltok av

⁹ Ryen, 2002, s. 99

¹⁰ Ibid, s. 110

frivillighet, og fordi det er viktig å få informanten til å føle seg vel og trygg i en intervjusammenheng.

Dette prosjektet ble meldt inn til Personvernombudet for forskning, Norsk samfunnsvitenskapelig datatjeneste A/S (NSD) 21.04.06, og svarbrev som godkjente prosjektet ble mottatt 24.05.06 (se vedlegg 3).

2.2 Utvalget

Informantene ble delt inn i to grupper; disse blir betegnet som henholdsvis eldre og yngre informanter.

2.2.1 Eldre informanter

Kriteriene for de eldre informantene var at de var oppvokst i Langesund, at de var født før 1931 og at de under oppveksten spiste middag daglig.

De eldre informantene er i dag minst 75 år, og de var barn i tidsrommet de ble intervjuet om. Fra den eldste var sju år (det kan ikke forventes at noen kan huske detaljer fra før denne alderen) og til den yngste i denne gruppen var fjorten år er det et tidsspenn på 25 år, det vil si at deres historier handler om tidsrommet fra 1920 til 1945. Disse barna spiste mat som i hovedsak ble tilberedt av moren.

Utvalget i denne gruppen består av både kvinner og menn. Kjønnrollemønsteret på denne tiden tilsier imidlertid at maten de spiste, nesten utelukkende ble laget av kvinner.

For å få denne generasjonen i tale forhørte jeg meg blant venner og familie om hvorvidt de kjente noen som kunne være aktuelle. Jeg hadde også kommet i kontakt med en del intervjuobjekter i sommerjobben min på kystmuséet i Langesund, samt fått noen tips av museumsbestyreren ved Bamble Museum. I tillegg brukte jeg den såkalte snøballmetoden, som går ut på at informanten i løpet av et intervju kan henvise til andre som har interesse for temaet¹¹.

¹¹ Ryen, 2002, s. 90

Innenfor nyere kulturhistorie er oppfatningen at en historie kan fortelles på mange måter. Det finnes ikke lenger klare og entydige posisjoner å fortøye mening i, det er viktigere å se på måten historiene blir fortalt på. Man kan si at det har blitt åpnet for fortolkning i mye større grad. Ingar Kaldal sier at ”debatten om muntlege kjelder har vore dreidd frå spørsmål om ein kunne lite på dei som skildringar av det som hadde skjedd, til spørsmål om korleis dei forteljningane dei formidlar, kan tolkast som uttrykk for kulturelle kodar.”¹²

Når mine eldre informanter fortalte sine historier, måtte jeg være åpen for at dette ikke var historiske fakta, men informantenes opplevelse av fortida. Hensikten med denne oppgaven er ikke å avdekke én sannhet om hva folk har spist i Langesund, men å få et visst innblikk i hva som ble spist, og samtidig øke kunnskapen om hvilke holdninger man hadde til sjømat.

Det vil alltid være innslag av feilerindring og glemsel når noen skal fortelle om forhold som ligger forut i tid. Nyere forskning legger vekt på at erindring er en aktiv prosess hvor man konstruerer et bilde av fortiden, og hvor man under erindringen henter frem brokker av minner på et assosiativt og delvis ubevisst grunnlag.¹³ Denne prosessen er med på å skape en identitet man er fornøyd med og som kan presenteres overfor andre. Det er også lett å ubevisst forsøke og justere minnene for å få dem til å passe med de normene vi har i dag. Mulighetene er store for at forestillingen om fortiden er farget av senere erfaringer.

Det er viktig å påpeke at de muntlige kildene oppstår i en kommunikasjon mellom to personer, og samspillet dem imellom kan være med på å farge innholdet. Som intervjuer må man vokte seg for å stille ledende spørsmål og man må være oppmerksom på at informanten kan gi de svarene som vedkommende tror forventes. Det er viktig å være klar over disse vanskelige sidene ved bruk av muntlige kilder, men de kan forsvares fordi de gir muligheter til forståelse, fordypning og nye innfallsvinkler.¹⁴ For meg var informantenes opplevelse av historien viktig blant annet for å kunne analysere deres holdninger til fisk og sjømat, og for å forstå hvilken betydning sjømaten hadde for dem. Deres beretninger om fortida, og den måten de formidlet det åndelige klimaet, stemningen og atmosfæren på, ga en mulighet til

¹² Kaldal, 2002, s. 98

¹³ Kjeldstadli, 1992, s. 188

¹⁴ Ibid, s. 189

innlevelse. Ved å bruke muntlige kilder var fordelen dessuten at jeg fikk opplysninger som ikke fantes andre steder.

Selv om kvalitative intervjuer ikke nødvendigvis gir en riktig oversikt over faktisk forbruk av fiskeretter, mener jeg at de eldre informantenes fortellinger illustrerer relativt godt hva som var vanlig å spise av sjømat på begynnelsen av 1900-tallet i Langesund. Jeg anser derfor denne undersøkelsen som et nyttig bidrag i kartleggingen av sjømat-tradisjonene i dette distriktet. Det må for øvrig påpekes at ingen representanter fra borgerskapet er tatt med i mitt utvalg, så elitens matkultur blir ikke drøftet i denne omgang.

2.2.2 Yngre informanter

Når det gjaldt den yngre generasjonen, var kriteriene at de var vokst opp i Langesund, at de var født mellom 1966 og 1981 og at de lagde/spiste middag hjemme tilnærmet hver dag.

Det å spise middag hver dag, var nærmest en selvfølge hos de eldre informantene, men er ingen selvfølge blant unge mennesker i dag. Dette vil jeg diskutere nærmere i delkapittelet om utfordringer. Grunnen til at jeg valgte å ha som kriterium at også de yngre informantene hadde middag hver dag, er at mange i dagens samfunn ikke har slike matvaner, og for å få et best mulig grunnlag for sammenligning med mine eldre informanter anså jeg det som viktig å benytte daglig hjemmemiddag som kriterium. For å kunne spore endringer i matvaner, var det nødvendig at dette utgangspunktet var så likt som mulig.

Jeg valgte å konsentrere meg om aldersgruppa fra 25 til 40 år fordi denne gruppa som oftest har små barn og etablert familieliv. Det er et poeng at de eldre informantene var barn og fikk servert mat i tidsrommet fra ca. 1920 til 1945, mens de yngre informantene har barn som de tilbereder mat til på begynnelsen av 2000-tallet. Med et slikt tidsspenn fikk jeg en god tidsmessig avstand mellom de to informantgruppene.

Selv om det er flere menn som lager mat i dag enn i første halvdel av 1900-tallet, har ikke kjønnsrollemønsteret endret seg vesentlig med hensyn til hvem i familien som lager middagsmaten. Følgelig valgte jeg kvinnelige intervjuobjekter i gruppen yngre informanter. Disse kvinnene lager mat, mens de eldre spiste mat som også ble laget av kvinner.

For å finne de yngre informantene brukte jeg tilnærmet samme fremgangsmåte som hos de eldre, det vil si at jeg forhørte meg blant venner og kjente og brukte snøballmetoden.

2.2.3 Antall

Hvor mange informanter man trenger, vil alltid være et skjønnsspørsmål. Jeg mente at ti i hver gruppe burde være passe, men jeg var oppmerksom på at denne vurderingen kunne endre seg i løpet av intervjurundene.

Ifølge den norske psykologen og filosofen Steinar Kvale vil man merke når antall intervjuer har nådd et metningspunkt. Han mener at man har oppnådd et tilfredsstillende antall når man ser at nye deltakere ikke bidrar med noe nytt.¹⁵ I dette tilfelle stemte mine antagelser om tyve informanter ganske bra.

Tabell 2.1: Oversikt over informanter benyttet i denne studien.

Gruppe	Informant (fiktivt navn)	Fødselsår	Alder i 2006	Kjønn (K/M)
Eldre informanter	Berit	1913	93	K
	Elisa	1918	88	K
	Torfinn	1920	86	M
	Jacob	1920	86	M
	Edna	1926	80	K
	Reidar	1928	78	M
	Gunvor	1930	76	K
	Janni	1931	75	K
	Randi	1931	75	K
	Grete	1931	75	K
Yngre informanter	Liv	1966	40	K
	Helga	1966	40	K
	Linda	1967	39	K
	Turid	1968	38	K
	Hanne	1970	36	K
	Hilde	1970	36	K
	Anne	1972	34	K
	Lise	1975	31	K
	Vera	1976	30	K
	Suzanne	1980	26	K

¹⁵ Ryen, 2002, s. 90

2.3 Intervjuguiden

I utgangspunktet besto intervjuguiden av 25 spørsmål, men etter en del bearbeiding, endte den opp med 32. For å finne ut hva slags sjømat og fiskeretter som ble konsumert i Langesund i første halvdel av 1900-tallet, måtte jeg ha spørsmål som gikk rett på sak. Det første spørsmålet jeg stilte mine eldre informanter var for eksempel hvor ofte de hadde fisk til middag da de vokste opp. Dette viste seg å være et enkelt spørsmål som alle kunne svare umiddelbart på, og som åpnet for at informantene villig fortalte om sine matvaner. Ofte behøvde jeg bare å stille noen oppklarende spørsmål underveis, og når de var ferdige med å fortelle, hadde de vanligvis svart på nesten alle spørsmålene. Da kunne jeg bare kontrollere intervjuguiden for å se hva som manglet.

Mange eldre syntes det var hyggelig å snakke om gamle dager, og jeg fikk i tillegg en mengde irrelevant informasjon om for eksempel klesfarging, tømmerhogst og geitepass. Selv om dette bidro til fargerike historier, tok jeg ikke denne informasjonen med i transskriberingen.

De yngre informantene var mer kontante og presise i sine svar, og dette gjorde at intervjuguiden ble flittigere brukt. Dette kan ha sammenheng med at de slapp å tenke tilbake på det som har vært og at det er lettere å ta utgangspunkt i nåtiden. De unge informantene hadde heller ikke så mange historier å komme med, så jeg brukte som regel mye kortere tid på disse intervjuene. De to intervjuguidene er gjengitt i vedlegg 4.

2.4 Utfordringer

En av de første utfordringene som dukket opp, var å finne gamle nok intervjuobjekter til den første gruppen. I utgangspunktet ville jeg ha personer som var rundt 90 år fordi jeg ville ha et så stort spenn som mulig i alder mellom de eldre og de yngre informantene. Viktig lokalhistorisk kunnskap vil dessuten gå tapt for ettertida når denne generasjonen om kort tid dør ut. Resultatet ble, som vi har sett i tabell 2.1, at jeg bare fant én informant som var over 90 år, mens gjennomsnittsalderen havnet på 81 år. Andre personer over 90 år som jeg var i kontakt med, var enten syke eller uinteresserte i å bli intervjuet.

Jeg trodde det ville bli enkelt å få intervjuobjektene til å snakke om matvaner fordi dette er et tema som de fleste kan si noe om uten at de føler seg utlevert. Det var også forholdsvis enkelt, men mange av de eldre intervjuobjektene vegret seg da det gikk opp for dem at det de fortalte skulle nedtegnes. Da var det noen som ble usikre på sin egen hukommelse og trodde at de måtte ha spesielt viktig informasjon å komme med. Heldigvis ville alle, til tross for dette, la seg intervjuet etter at jeg hadde beroliget dem med at deres historier var like mye verdt som alle andres, at det nettopp var vanlige folks historier jeg ville høre.

Det som imidlertid gikk overraskende greit, var at samtalene skulle tas opp på mp3-spiller. Dette var noe jeg på forhånd trodde skulle by på problemer fordi jeg antok at noen eldre oppfattet opptak som litt skremmende. Alle mine informanter stolte imidlertid på at det bare var meg som skulle høre på intervjuet i etterkant, og at det ble slettet etter endt transskribering.

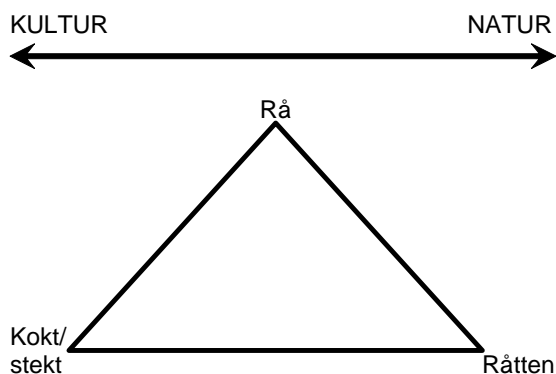
Når det gjaldt de yngre informantene, fikk jeg større utfordringer. Det var ikke enkelt å finne personer som spiste middag tilnærmet daglig i denne aldersgruppa. Det var mange som enten jobbet fullt eller var single, og som ikke hadde faste middagsrutiner. Et av mine spørsmål var hvor mange ganger de spiste fisk i uka. Dette spørsmålet ble stilt for at jeg skulle kunne sammenligne og eventuelt finne endring i sjømatvanene, og dette prosjektet hadde blitt meningsløst hvis jeg hadde brukt informanter som for eksempel spiste generell middag bare to ganger i uka. Etter en del leting, lyktes jeg allikevel med å finne frem til ti intervjuobjekter som oppfylte mine kriterier.

3 TEORI/LITTERATUR

3.1 Teorier om mat

3.1.1 Matens mening

Antropologen Claude Lévi-Strauss analyserer matens mening og ser mat som en slags formidling mellom natur og kultur. Når vi spiser etablerer vi en relasjon mellom maten som natur og oss selv som kultur. Lévi-Strauss presenterer i den forbindelse det kulinariske triangel som består av en trekant der hvert hjørne viser til henholdsvis det rå, det tilberedte og det råttne; se figur 3.1. Det som er råttent representerer naturen, mens det tilberedte står for kultur. Det som er rått kan transformeres på en kulturell måte ved tilberedning, eller på en naturlig måte, ved forråtnelse.¹⁶ Lévi-Strauss mener at denne modellen kan brukes til å vise at menneskene bruker måter å tilberede maten på som et uttrykk for sin kulturelle tilhørighet. Å dele inn maten i slike kategorier kan brukes som symboler for sosial differensiering, det vil si symboler for hvem vi er, eller vil være – og hvem vi ikke er eller ikke vil være. Maten bidrar derfor til å definere identitet gjennom å markere forskjell fra andre.



Figur 3.1: Det kulinariske triangel.

Lévi-Strauss er også opptatt av måltidets form og struktur, og skiller mellom et synkront og et diakront mønster i måltidsinntakene. Primitive samfunn har en måltidsform som ofte er synkrone, det vil si at forskjellige retter serveres samtidig, mens moderne samfunn som regel serverer rettene hver for seg i en bestemt rekkefølge, det vil si at de er diakrone. I vår kultur

¹⁶ Lévi-Strauss, 1979, s. 13

kan koldtbordet være et eksempel på et synkront måltid, mens en treretters middag er et eksempel på et diakront måltid. Lévi-Strauss mener at ved å finne slike strukturer, kan man komme frem til betydningsfulle trekk ved samfunnet eller samfunnets ubevisste holdninger.¹⁷

3.1.2 Matens grammatikk

Maten har altså for oss en mening utover det å spise den, og den franske semiologen Roland Barthes har også utformet noen teorier om dette. Han mener at maten er betydningsfull og at den utgjør en kilde til informasjon. Vi kommuniserer gjennom maten, den fungerer som tegn i en kommunikasjonsstruktur, og matprodukter, tilberedning og skikker inngår i et system hvor ulikhetene har stor betydning. Barthes hevder at maten har sin egen grammatikk og henviser til en såkalt kommutasjonsprøve, som han bruker for å se om det medfører en betydningsendring å gå fra et faktum til et annet. Som eksempel bruker han forskjellige brødsorter som meningsbærende enheter. Når vi går fra mørkt brød til hverdags og over til hvitt brød (eller loff) til fest, innebærer det en forandring i dagliglivet.¹⁸ Barthes mener at vi kan sette opp en tabell over de betydningsforskjellene som matsystemet vårt er regulert av, slik at vi blir i stand til å skille det meningsfulle fra det meningsløse.

På samme måte kan vi se enkelte sjømatretter som meningsbærende enheter. Det er mange eksempler på sjømat som endrer meningsinnhold over tid, enten på grunn av prisen; den har blitt billigere eller dyrere enn før, eller på grunn av tilgjengelighet; at den er blitt lettere eller vanskeligere å få tak i. Dette gjelder blant annet for fiskeslag som laks og sild. Disse fiskeslagene var henholdsvis ansett som luksusmat og fattigmannskost, mens de i dag har endret karakter og har fått nær sagt motsatt betydning. Når det gjelder skalldyr som reker og blåskjell, har disse også endret betydningsinnhold, men da på det holdningsmessige plan. Mange har endret oppfatning om disse skalldyrene fra å være agn til å bli delikatesser.

3.1.3 Mat som minnebærer

For Barthes har maten også betydning som minnebærer, og han peker på viktige aspekter ved kontinuiteten i matkulturen. Han utdyper forbindelsen mellom mat og historie med sitt begrep

¹⁷ Lévi-Strauss, 1979, s. 12

¹⁸ Barthes, 1979, s. 35

om ”matens minnefunksjon”.¹⁹ Maten gjør at mennesket kan sette seg inn i en nasjonal fortid. Produksjonsteknikkene stammer fra en fjern fortid og i dem ligger en hel erfaringsverden, en hel livsvisdom. Barthes hevder at det franske kjøkken i prinsippet aldri skal finne opp noe nytt, med mindre man gjenfinner glemte, hemmelige oppskrifter. Det franske historiske temaet innebærer tradisjoner både fra aristokratiet og bygdesamfunnet, og myter om det franske kjøkken fremmer i stor grad denne ”fortidsverdien” av maten. I det historiske temaet får maten oppgaven med å representere overlevelsen av et gammelt samfunn og Barthes hevder at maten ”oppretholder minnet om jorda midt i det moderne livet”.²⁰

Vi kjenner igjen dette historiske tema i den norske matkulturen. Lutefisk og geitost knytter nordmenn sammen og gir oss en felles identitet. Mat med røtter i historien er med på å gi oss en følelse av kontinuitet og tilhørighet.

3.1.4 Mat som uttrykk for klassetilhørighet

I tråd med Lévi-Strauss som hevder at maten bidrar til å definere identiteten vår, mener den franske sosiologen Pierre Bourdieu at vi bruker smaken for å orientere oss i den sosiale verden, at vi ved hjelp av smaken markerer grenser og skiller mot andre grupper og deres smak. Smak kan derfor karakteriseres som avsmak for andres smak. Et klassisk eksempel er samfunnsforskeren Eilert Sundts ”vemmelse” over å spise hos den fattige allmuen når han reiste rundt på landsbygda på midten av 1800-tallet for å kartlegge den sosiale tilstanden i Norge. Han anså serveringen for å være urenslig og uappetittelig, og var av den oppfatningen at årsaken til slik urenslighet var at allmuen manglet dannelse og opplysning.²¹

Bourdieus teoretiske tilnærming til mat er å analysere smak innenfor rammene av et klasseteoretisk perspektiv, og han viser blant annet til at smak er forbundet med sosial klassebakgrunn, utdanning og økonomiske ressurser, som tilsvarer henholdsvis kategoriene kulturell, symbolsk og økonomisk kapital.

Bourdieu mener at menneskets materielle forhold avgjør forskjeller i smak, og han skiller mellom ”The tastes of luxury and the tastes of necessity”, det vil si frihetens smak, som

¹⁹ Barthes, 1979, s. 37

²⁰ Ibid, s. 37

²¹ Sundt, 1869, ukjent sidetall

karakteriserer de som har gode materielle betingelser, og nødvendighetens smak, som leder mot de som lever under enkle forhold.²² Et eksempel er at den franske overklassen med både høy kulturell og økonomisk kapital foretrekker mat som er sunn og lekker i moderate mengder, mens arbeiderklassen som både har lav kulturell og økonomisk kapital, heller vil ha mye mat, salt, fett og rødt kjøtt. Smak som blir skapt i frihet, det vil si ”den gode smak”, blir stående som kontrast til smak som lider under nødvendighetens tvang. Den gode smak er preget av distanse og selvsikkerhet, mens nødvendighetens smak ofte blir stemplet som grådig og vulgær. Arbeiderklassens habitus, dvs. produktet av de objektive livsvilkår denne klassen lever under, gjør at den tilegner seg en smak for det nødvendige. Bourdieu hevder at i de folkelige lag kan habitus defineres som en dyd av nødvendighet; savnet av nødvendige goder tvinger frem en smak for det nødvendige.²³

Allmuen i Langesund, på begynnelsen av 1900-tallet, levde under enkle forhold og det var utvilsomt nødvendighetens smak som dominerte den gang. Som den franske arbeiderklassen skal vi se at de foretrakk, om ikke akkurat salt, men nettopp mye mat, fett og rødt kjøtt om valget var til stede.

3.1.5 Mat som kulturell orden

Antropologen Mary Douglas mener at måten vi strukturerer tilværelsen på gjenspeiles i matkulturen, og hun klassifiserer mat ut fra rene og urene kategorier. Kulturell orden er basert på en differensiering mellom disse kategoriene. Ved å sortere kan man avgrense ting som hører sammen fra ting som er fremmede og hører hjemme andre steder. Maten vi spiser kan deles i rene og urene kategoriene under måltidet. Når vi spiser, er maten ren og delikat, men straks vi er ferdige med måltidet, er det som er igjen på tallerken urent. Da blir maten karakterisert som søppel. Douglas definerer det urene som noe som ikke er på sin rette plass, ”dirt is a matter out of place”.²⁴ Det urene er et relativt begrep og omfatter alle elementer som er støtt ut fra ordnede systemer. Når håret sitter fast på hodet, blir det som regel oppfattet som rent, mens hvis det ligger et hår i maten, blir det sett på som urent og udelikat.

²² Bourdieu, 1995, s. 52

²³ Ibid, s. 186

²⁴ Douglas, 1997, s. 50

Douglas analyserer også mat-tabuer og mener at de markerer skiller mellom folkegrupper, samtidig som de styrker samholdet innad i disse gruppene. Jødene brukes som eksempel på en slik folkegruppe.²⁵ Douglas mener at de markerer sin status som det utvalgte folk blant annet ved å definere visse matvarer som urene. Kjøtt fra ”rene” dyr kan spises, og rene dyr er de som Gud har klassifisert som for eksempel firebente, drøvtyggende dyr med hover. Skalldyr blir derimot regnet som urene; i 3. mosebok står det:

Dette kan dere spise av alt det som lever i vannet: Alt som lever i vannet, enten det er i havet eller i elver, og som har finner og skjell, kan dere spise. Men alt som finnes i havet og elvene, alt som myldrer i vannet, alt som lever der og ikke har finner og skjell, det skal være en styggedom for dere.²⁶

Dyr som ikke passer inn i Guds skjema blir regnet som urene og skal derfor ikke spises. Griser er klovdyr som ikke tygger drøv og er per definisjon uspiselige, det samme gjelder skalldyr som er havdyr uten finner eller skjell. Douglas konkluderer med at dyrene i hovedsak blir kategorisert ut fra bevegelsesmåter, og de urene artene er de som ikke er fullstendige medlemmer av sin klasse. For eksempel har dyr som kryper en måte å bevege seg på som går på tvers av basiskategoriene, de verken svømmer, går eller flyr. Slike dyr skaper forvirring i den ordnede inndeling av verden, og Douglas mener at spisereglene mot disse dyrene gir helligheten et fysisk uttrykk, at de inspirerer til ettertanke over Guds fullkommenhet og renhet.²⁷

Mat-tabuer i en eller annen form eksisterer i de fleste samfunn. I Norge har mange fiskeslag vært ansett som ufisk. Både steinbit og breiflabb har vært stemplet som demonfisker på grunn av sitt fryktinngytende utseende, og makrellen har hatt ord på seg for å spise menneskelig. Mange har fremdeles en slik oppfatningen av disse fiskeslagene. Den eldre befolkningen i Langesund har vært skeptisk til visse havdyr fordi de ble brukt til fiskeagn, men var ikke like kategoriske i sin avvisning av disse havdyrene som jødene.

²⁵ Douglas, 1997, kap. 3

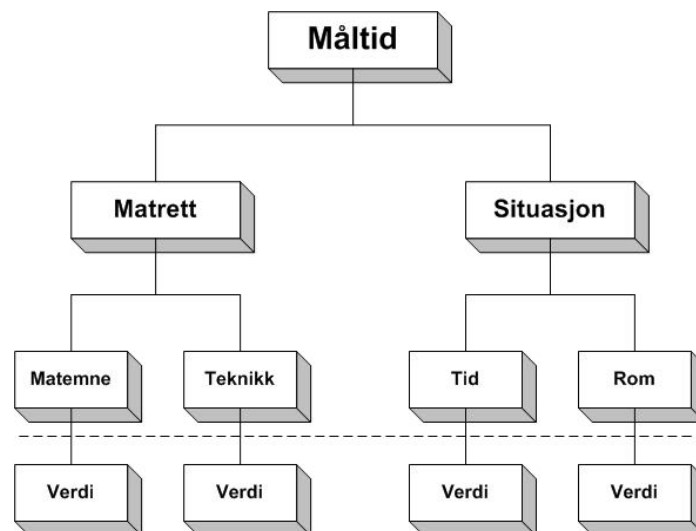
²⁶ Bibelen, 3. mosebok, Kap. 11

²⁷ Douglas, 1997, s. 69-70

3.1.6 Tolksdorfs modell

Hva er egentlig et måltid? Er det bare det å spise, eller er det flere faktorer som gjør seg gjeldende under måltidet? Den tyske etnologen Ulrich Tolksdorf har utarbeidet en modell (se figur 3.2) hvor nesten alle elementene i matkulturen er samlet. Modellen viser sammenhenger mellom selve maten, tilberedning- og serveringsteknikker og de sosiale relasjonene i et måltid.

Tolksdorf bruker det omvendte stamtreet for å få frem et synlig konstituentsystem som går fra måltidet og ned til det han kaller terminale konstituenten eller bestanddeler, som vil si de kulturelementene som kan sies å være minsteenheter i denne sammenheng.



Figur 3.2: Tolksdorfs måltidsmodell (kilde: Ropeid, 1985).

Modellen viser at det er maten og situasjonen som konstituerer fenomenet måltid. I tillegg består matrettene av forskjellige matemner, som kjøtt, fisk eller grønnsaker, og disse blir kombinert med kunnskap og tekniske hjelpemidler for å kunne tilberede maten, for eksempel kokebøker, gryter og stekeovn.

Situasjonen er konteksten rundt selve maten, det vil si den konkrete spisesituasjonen. Denne er knyttet til tid og rom. Tidsbegrepet henviser til tidspunkt for matinntaket, for eksempel søndagsmiddag, frokost- og kveldsmat, og rombegrepet viser til hvor maten blir spist, enten det er hjemme eller på restaurant, i skogen eller på hytta.

Til matemne, teknikk, tid og rom er det knyttet verdier. Det kan for eksempel gjelde tabuer eller bordskikk og manerer. Matemner kan være knyttet til tabuer, som det å oppfatte blåskjell som agn. Når det gjelder manerer, så teller andre regler når vi griller pølser i skogen enn når vi spiser på restaurant. Middagen vi inntar på julekvelden er spekket med verdier på alle områder, både med hensyn til valg av emne (ribbe eller lutefisk), hvordan den tilberedes, det vil si teknikken ("same procedure as last year"), når den inntas (julaften) og hvor vi feirer kvelden (hjemme eller hos den nærmeste familien).

Andreas Ropeid, også etnolog, peker på en viktig faktor som han mener mangler i Tolksdorfs modell. Han påpeker at modellen har med hva, når og hvor, men ikke med hvem man spiser, og han understreker at enten man lager eller spiser maten, så er mennesket uløselig knyttet til måltidet.²⁸ Matopplevelsen varierer også utfra hvem vi deler maten med; hvem vi spiser sammen med er en viktig del av konteksten rundt selve måltidet. Hjemme på kjøkkenet er det som regel den aller nærmeste familien som spiser sammen, mens på julebordet på jobben er det arbeidskollegene som deler bord. Vi spiller forskjellige roller i forhold til hvem vi er sammen med, og dette har også innvirkning på hvordan vi oppfører oss, hvor avslappet vi er og hvordan maten smaker. Å spise sammen med en man er forelsket i, gir en helt annen matopplevelse enn å spise sammen med en bror eller søster, selv om man spiser den samme maten på det samme stedet.

Teoriene om mat som er presentert over, vil jeg forsøke å trekke inn i diskusjonen og analysen av mine resultater, slik de foreligger i kapittel 5.

3.2 Studier av norske forhold

Det er foretatt flere studier av matkulturen i Norge. Dette er studier som har forskjellige innfallsvinkler til matstudier, og fra disse har jeg foretatt et utvalg som jeg anser for relevante som min oppgave. De har relevans både fordi de omhandler matkultur i Norge, og fordi de retter søkelyset mot forskjellige temaer, som holdninger til fisk, endring i forbruk, mat og identitet, lokal mat og middagen som måltidsform. Dette er elementer som også jeg legger vekt på i min undersøkelse av sjømatkulturen i Langesund.

²⁸ Ropeid, 1985, s. 13-15

3.2.1 Holdninger

Norske forbrukere er generelt positive til og ønsker å spise mer fisk, produsentene ønsker å selge mer, og det er ut fra et ernæringspolitisk og medisinsk synspunkt ønskelig at forbruket av fisk og fiskeprodukter øker. Karin Olsen, markedssjef i Eksportutvalget for fisk (EFF), viser imidlertid i sin fiskerikandidatoppgave at det er flere barrierer for forbruk av fisk blant norske forbrukere. Hun finner at det ikke alltid er sammenheng mellom holdning og handling hos forbrukerne, og viser til at 81 % av hennes respondanter er enig i at fisk smaker godt og at 91 % er enig i at det er klokt å ha fisk til middag, men til tross for denne tilsynelatende velviljen, spiser de samme respondantene i gjennomsnitt fisk kun én gang hver 14. dag.²⁹

Olsen konsentrerer seg om følgende barrierer som hun tror kan være årsaken til at folk spiser lite fisk:

- **Negativ affekt;** følelser for eller emosjonelle relasjoner til fisk (søl, fiskebein, lukt)
- **Norm som barriere;** hvem bestemmer menyen, ”barn liker ikke fisk”
- **Mangel på kunnskap;** kunnskap om tilberedningsmetoder osv.
- **Tid som barriere;** en formening om at fiskeretter er tidkrevende (må ha kokte poteter til, for eksempel)
- **Begrenset tilgjengelighet;** vanskelig å få tak i for eksempel fersk fisk
- **Begrenset økonomi;** fisk blir oppfattet som dyrt

Hun kommer frem til at mangel på kunnskap var den enkeltfaktoren som har størst betydning, deretter kommer norm som barriere, og tid som barriere. Negativ affekt kommer som en god nummer fire, mens begrenset tilgjengelighet og økonomi har mindre betydning for forbruket enn først antatt.³⁰

Karin Olsen konkluderer i sin undersøkelse med at man bør kunne tilby konsumentene produkter som er enkle å tilberede og har god kvalitet. For eksempel vil fersk fisk i selvbetjente kjøledisker være et godt tilbud. Hun mener også at det vil være viktig å bruke midler på kampanjer som forsterker de positive holdningene folk har til fisk og fiskeprodukter. Eksportutvalget for fisk (EFF) startet for eksempel i 1998 kampanjen ”Fisk i

²⁹ Olsen, 1999, s. 102, 78

³⁰ Ibid, s. 104

skolen”, som henvendte seg til barn i skolealder for å snu den negative trenden i barnas fiskeforbruk og holdning til fisk, slik at de selv velger fisk som mat når de blir eldre.³¹

Olsen har brukt en postal kvantitativ intervjumetode, det vil si at hun har sendt spørreskjemaer i posten, og hun har i denne sammenheng sendt ut skjemaer til 2.500 respondanter som på forhånd ble kontaktet per telefon. Utvalget ble på 1450 personer i denne landsomfattende undersøkelsen.

Sosialantropologen Runar Døving har også undersøkt nordmenns forhold til fisk. I sin SIFO-rapport fra 1997, bruker han ernæringspolitiske målsettinger om økning i fiskeforbruket som bakgrunn for sine undersøkelser. Han gir en oversikt over den kulturelle konteksten fisken inngår i som mat, og hvilke holdninger nordmenn har til fisk.

Et av hovedtemaene i Døvings undersøkelse er fiskens plass i måltidet. Fisk blir betegnet som sunt og hverdagslig og er sterkt knyttet til kvinners forpliktelser. Selv om verken mannen eller barna ønsker fisk, sier kvinnene i denne undersøkelsen at de forsøker å ha fisk til middag i hvert fall en eller to ganger i uka. Kvinnene føler plikt for å servere familien sunn og variert mat. Mange synes derimot at det er vanskelig å variere med fisk; kun 30 % vurderer sin oppfinnsomhet til å lage fiskeretter som god.

Gulrøtter er, ifølge Døving, den desidert vanligste grønnsaken til fisk. Hodekål, erter, tomat, paprika, kålrot, purre og grønnsaksblandinger blir imidlertid også brukt i en viss utstrekning. Når det gjelder selskapsmat, har fisk en lav status i forhold til kjøtt. Få spiser fisk som hovedrett til søndager eller til selskaper, men mange har fisk som forret. Dette fordi fisk blir ansett som noe ”lett”, og derfor passelig å servere som forret.³²

Døving undersøker også hvilket forhold barn og unge har til fisk som mat, og finner at barn flest liker fisk, men utvikler et negativt forhold til fisk opp gjennom ungdomsårene. Fisk blir oppfattet som sunt og ernæringsmessig viktig å servere til barn, og mange kvinner synes det er vanskelig å tilføre familien sunne fiskeretter fordi mann og barn ofte ønsker noe annet.

³¹ Olsen, 1999, s. 107-110

³² Døving, 1997, s. 60-77

De yngste og folk fra østlandsområdet har de mest negative holdningene til fisk, og høyt forbruk av fisk generelt korrelerer med økende alder. 19 % er enige i utsagnet ”fisk er fisk, og kjøtt er mat”³³, og i denne gruppen er de med lavest inntekt overrepresentert. Døving finner at folk med lav inntekt og lav utdanning generelt er mest negative til fisk, og at et positivt forhold til fisk øker jo høyere kulturell kapital man har.³⁴ I tillegg har sivil status innvirkning på forbruket; uavhengig av alder spiser de som bor sammen med andre mer fisk enn de som bor alene.

Mellom 20 og 30 % av all fisk som blir spist i Norge er selvfisket, mottatt som gave eller kjøpt utenfor markedssfæren. Selvfisket er i stor grad knyttet til ferie og fritid. Døving tror at selvfangsten har betydning for forestillinger om ferskhet, at mange tenker at det er dumt å kjøpe dyr fisk i butikken som attpåtil er dårligere enn den man fisker selv eller får som gave. I 1995 dekket en fjerdedel av norske hushold halve eller hele sitt årsforbruk ved eget fiske.³⁵ I motsetning til et positivt forhold til selvfangst har nordmenn flest et negativt forhold til oppdrettsfisk, og hele 30 % mener at oppdrettsfisk kan være helseskadelig.

Døving kommer frem til at det er fire måter man kommuniserer om fisk på i offentlighetens Norge; som helse og ernæring, som næringsvei/næringsliv, som sportsfiske og som gourmetopplevelse. Han analyserer disse kommunikasjonsmåtene som diskurser. Et poeng her er at dataene til Døving viser at fisk som gourmetdiskurs er den som dominerer i media, mens flertallet av befolkningen ønsker å lese om fisk som helse og ernæring. Det er altså et tydelig misforhold mellom hva folk ønsker og det som blir presentert i media. Et annet interessant poeng er at menn med interesse for fisk som helse og gourmetmat oftere spiser fisk enn de som er interessert i sportsfiske. Det vil si at de som er interessert i sportsfiske i mindre grad er interessert i fisk som mat.

Døving slår fast at fisk har blitt lite markedsført i forhold til kjøtt, og hans rapport konkluderer med at markedsføring og distribusjon av fersk fisk må bedres for å øke forbruket av fisk i Norge. Siden forbrukerne i stor grad ønsker mer fisk og de fleste mener at fisk er viktig for helsen, er potensialet for økt forbruk enormt i Norge.³⁶

³³ Døving, 1997, s. 155

³⁴ Ibid, s. 157

³⁵ Ibid, s. 294

³⁶ Ibid, s. 16

På grunn av store strukturelle, kulturelle og relasjonelle forskjeller, mener Døving at det er vanskelig å slå fast gjennomsnittlig forbruk for Norge sett under ett. Tall på gjennomsnittlig forbruk her i landet varierer mellom 14.2 og 23.8 kilo i året alt ettersom hvilke undersøkelser man forholder seg til. Døvings undersøkelse kommer frem til et gjennomsnittlig fiskekonsum på litt i underkant av to middager i uka, noe som er et vesentlig høyere forbruk enn én fiskemiddag hver 14. dag, som Karin Olsens kom frem til. Disse sprikende tallene bekrefter relativiteten i faktisk fiskeforbruk.

Metodene til Døving har i hovedsak vært kvalitative intervjuer med 47 informanter med forskjellig bakgrunn, i tillegg til kvantitative telefonintervjuer foretatt av Markeds- og Medieinstituttets (MMI) med 1009 respondanter involvert.

Disse to undersøkelsene er interessante i forhold til hvordan fisk blir oppfattet generelt i Norge. Både Olsen og Døving er opptatt av å få folk til å spise mer fisk og setter mye av fokuset på årsakene til at fiskeforbruket går ned blant befolkningen. I min oppgave ser også jeg på hvilke faktorer som spiller inn med hensyn til fiskeforbruket og finner mange likhetstrekk med Olsens og Døvings funn, til tross for at jeg opererer i en mye mindre skala. Olsen og Døving sine kvantitative undersøkelser har et mye bredere nedslagsfelt og får derfor en mer allmenn karakter.

3.2.2 Endring i forbruk

Sosiologen Sissel H. Eriksen har studert matkultur med henblikk på endring. Hun har blant annet fokusert på hvordan strukturelle endringer i samfunnet har hatt betydning for matvanene blant bønder i Sør-Trøndelag. Hun har sett på hvilken betydning tradisjon og kultur har i forhold til matvaner, og hvilke endringer som har skjedd med bøndenes matvaner fra før 1900-tallet og frem til ca. 1990.

Eriksen viser hvordan praktiske og økonomiske forhold har innvirkning på matvaner, og hvordan samfunnsmessige endringer som for eksempel produksjonsforhold, kvinners utvidede yrkesmuligheter og geografisk mobilitet har hatt stor betydning for endring i bøndenes matvaner.³⁷ Hun går tilbake til en tid hvor landsbygda var mer preget av naturalhusholdning og arbeider seg fremover i tid for å finne samfunnsendringer som har hatt betydning for

³⁷ Eriksen, 1994, s. XIII

kostholdsutviklingen; momenter som nevnes er overgang til salgsjordbruk, import av stadig nye matvarer, krig og handelsblokkade, utvidede distribusjonsnett, økende utdanningsnivå i befolkningen, produksjonsregulering og subsidier.

Når det gjelder generelle endringer, finner Eriksen at penger har fått en viktigere rolle for valg av matvarer de siste årene. Bedre økonomi gjør at bønder oftere kjøper kjøtt som de ikke produserer selv. Dette har for øvrig også sammenheng med at dyrene nå blir sendt til slakteri, mens de før slaktet selv. Bøndene er dessuten mer tradisjonsbundne i matveien enn andre grupper og har i mindre grad tatt i bruk nyere matvarer. Derimot er det flere gamle skikker som får annen betydning enn før. Det å gi bort mat, for eksempel, er ikke lenger ansett som forpliktelse, men blir ført videre og opprettholdt som tradisjon.

Eriksen finner også en endring mot et sunnere kosthold, som redusert bruk av kaker til kaffen og en overgang til lettmelk og lettmargarin. Overgang til nevnte lettprodukter, i tillegg til ”usynlig” fettbruk i sauser, er vaner som blir ansett som lettest å forandre.³⁸ Det er som oftest kvinnene som tar initiativ til endringene, men de må først godkjennes av mann og barn. Eriksen mener at det er mannen som i realiteten har størst kontroll over hva som blir spist, fordi det er han som har størst makt i familien.³⁹

De største endringene skjer når de samsvarer med trender i samfunnet. Matvaner endres blant annet ved at flere blir interessert i spesielle fenomener, for eksempel sunn mat, og de endres ved nye sosiale situasjoner eller nye faser i livet, som når barna flytter hjemmefra.⁴⁰ Lørdagskvelden er ”eksperimentenes kveld” og det er da det er mest rom for nye matretter. Hos mange er utflyttet ungdom hjemme på besøk og bringer nye impulser til hjemmet, og lørdagen er den dagen det er vanlig å spise foran fjernsynet, noe som skaper en ny spisesituasjon og åpner for moderne mat som for eksempel pizza.⁴¹

En annen som er opptatt av endringer i matvaner er sosialantropolog Marianne Lien. Hennes magistergradsavhandling fra 1987 omhandler et sju måneders feltarbeid i Båtsfjord i Finnmark, hvor hun kartlegger spisevaner blant befolkningen. Intensjon med dette arbeidet var å skape forståelse for matens rolle i dagliglivet og vise hvordan mat har betydning for

³⁸ Eriksen, 1994, s. 279

³⁹ Ibid, s. 301

⁴⁰ Ibid, s. 314

⁴¹ Ibid, s. 258

sosial samhandling og kommunikasjon. I tillegg ville hun vise hvilke endringer som har skjedd i Båtsfjord de siste årene.

Liens arbeid bygger på skriftlig historisk materiale og intervjuer av eldre informanter. Hun innhentet også data fra en av dagligvarebutikkene i Båtsfjord for å finne hvordan salget har utviklet seg over tid. Lien bruker kvalitative metoder som intervjuer, samtaler og deltagende observasjon i sin undersøkelse.

I følge Lien oppstår endringer i matvaner enten ved ekspansjon, det vil si at nye matvarer og retter kommer til, eller ved eliminasjon, som innebærer at gamle matvaner og tradisjoner dør ut. Hun kommer frem til at det er ekspansjonen som er mest fremtredende i Båtsfjord, og hevder at økonomisk handlefrihet og økt tilgang på nye matvarer er en viktig faktor for endring.⁴² I Båtsfjord har det, som mange andre steder i Norge, skjedd en endring i spisevaner i form av en overgang fra lokal og tradisjonell mat til mer moderne mat som pizza og gryteretter. I tillegg til økonomi og tilgjengelighet har tilgang på nye impulser også innvirkning på endring av spisevanene. Lien nevner at tilstrømming av fremmed arbeidskraft og gjennomtrekk av fiskere har brakt nye idéer og mer kunnskap om nye matretter til Båtsfjord.

Lien mener at andre årsaker til endring er at befolkningen reiser mer enn før, både på ferie til utlandet og på tur rundt i Norge, og de tar med seg nye impulser hjem. Massemediene er også en viktig inspirasjonskilde til å prøve ny mat.

Reker, steinbit og lodderogn er sjømat som lenge ble regnet som uspiselig i Båtsfjord. Steinbit ble for eksempel definert som ”ufesk”, og det er først i de senere år at disse produktene har blitt verdsatt som god mat i denne delen av landet. Ellers består endringen blant annet av matvarer som lett kan inkorporeres i eksisterende måltider, det vil si varer som sopp, hvitløk og basilikum. Lien kommer dessuten frem til samme resultater som vi har sett hos Sissel H. Eriksen, både når det gjelder å benytte lørdagen til eksperimentering og når det gjelder lettprodukter som ”ikke merkes”, for eksempel lettmelk, som enkelt finner veien til kjøkkenbordet.

⁴² Lien, 1987, s. 176-180

Ernæringsfysiologen Rønnaug Aarflot Fagerli analyserer også nordmenns matvaner og hun ser spesielt på endringer som skjedde på 80- og 90-tallet. Hennes SIFO-rapport bygger i hovedsak på statistiske undersøkelser fra tre forskjellige kvantitative kilder for å belyse endringer i norske matvaner i dette tidsrommet. Fagerlis matvanebegrep omfatter både forbruk, måltidsformat, spisemønster og holdninger til mat.

Resultatene av denne analysen er at nordmenn flest fremdeles spiser tradisjonelt, men at tendensen er at den yngre generasjonen spiser mer moderne mat som pizza og tacos enn de eldre. Den eldre generasjonen er mer trofast mot tradisjonell mat som koteletter og torsk. De eldre er også mer tradisjonelle når det gjelder tilbehør som poteter til middag, mens de unge har en tendens til å bytte ut for eksempel potetene med ris og pasta. De unge velger også andre og mer utradisjonelle grønnsaker enn de eldre. Det skjer en liten dreining bort fra pølser, kjøttkaker og torsk, disse rettene er i ferd med å miste terreng i forhold til spaghetti- og risretter og dyfryste middagsretter.⁴³

Både Eriksen, Lien og Fagerli viser endringer i matvaner generelt. Målet med en tilsvarende undersøkelse i Langesund er å se på endringer i sjømatkulturen spesielt. Og selv om de ovenfor nevnte studier ikke fokuserer på fisk spesielt, vil det trolig være flere faktorer her som også er relevante i en studie av sjømatkultur i Langesund. For eksempel fokuserer Eriksen på samfunnsstrukturelle endringer. Faktorer som bedret økonomi, globalisering og distribusjonsnett kan ha gitt tilsvarende utslag i Langesund som vi har sett i Sør-Trøndelag.

Båtsfjord og Langesund har det til felles at de begge er kystbyer som opp gjennom årene har hatt fiskeri som hovednæring. Forskjellen er at mens Langesund har mistet mye av statusen som fiskerby, lever Båtsfjordingene fremdeles primært av fiske, og de har i dag en av Norges største fiskerihavner og landets mest moderne fiskeindustri.⁴⁴

Lien og Fagerli konsentrerer seg om endring i matvaner de siste årene, mens Eriksen ser på endringer i et litt lenger perspektiv. Jeg har valgt Eriksens innfallsvinkel, fordi jeg anser det som enklere å få øye på endringer når det er lenger avstand i tid.

⁴³ Fagerli, 1999, s. 14-15

⁴⁴ *Finnmarkskatalogen* (nettside)

3.2.3 Identitet

Fagerli presenterer også i sin rapport en modell, utarbeidet av T. Koctürk-Runefors, som forklarer matvaneendringer. Denne modellen viser at matvanenes identitetsbærende betydning har konsekvenser for endring i forbruk av mat innenfor en kulturell enhet. De matvanene som er lettest å endre er, i følge modellen, de som er minst knyttet til identitetsfølelsen. Tilbehør som krydder, fett og snacks vil være matvarer som er enklere å bytte ut enn basis- og tilleggsmatvarer som fisk, kjøtt og poteter.⁴⁵

I Fagerlis analyse av endring i matvaner diskuteres denne modellen, og det blir hevdet at den representerer et paradoks når det gjelder for eksempel nedgangen i forbruk av fisk. Slik som Fagerli ser det, er fisk sterkt knyttet til nordmenns identitet, kanskje særlig for de som bor langs kysten. Norge er en fiskerinasjon og fisk er viktig både som mat og næringsvei. I undersøkelsene til Fagerli går det også frem at det er nedgang i fiskeforbruket i Norge, og hun har en teori om at nedgangen kan skyldes at noen grupper av nordmenn har behov for å markere avstand til det tradisjonelle kostholdet fordi de anser dette som en del av det ”trauste norske”. De vil heller kommunisere tilhørighet med en urban livsstil og identifiseres som ”verdensborgere”. Paradokset er derfor at hvis Koctürk-Runefors sin modell stemmer, burde det være vanskelig å endre forbruket av fisk, det burde ikke vært nedgang i forbruket, fordi fisken er sterkt knyttet til nordmenns identitet.⁴⁶

3.2.4 Lokal mat

Kulturforskeren Virginie Amilien retter søkelyset mot reiselivsbransjen, og målet er en bedre forståelse av matens betydning innenfor dette feltet. Hennes intensjon er å få frem en ”synliggjøring og bevisstgjøring av lokal mat på restaurant som potensiell verdiskapning”.⁴⁷

Amiliens rapport handler blant annet om spenningen mellom det lokale og det globale. Matvareutvalget i butikkene er blitt mer internasjonalt de siste årene, vi reiser mer enn før og matkulturen blir påvirket av dette. Samtidig ser vi en økende interesse for lokal matkultur, så Amilien vil finne ut av i hvilken grad lokale og globale matretter er blitt en del av

⁴⁵ Fagerli, 1999, s. 51

⁴⁶ Ibid, s. 205-206

⁴⁷ Amilien, 2002, forord

reiselivsbransjens tilbud. Hun vil se på hvilke betydninger matopplevelser har for utenlandske og norske ”turister” (turister blir definert som alle som spiser på restaurant⁴⁸), og om det er noen forskjeller på hvordan de to gruppene oppfatter mattilbudet på norske restauranter.

I denne studien oppgir 72 % av Amiliens informanter at de synes maten er en viktig del av ferien, og hele 90 % sier at maten er en del av reisens opplevelse. 73 % foretrekker lokal mat når de er ute og reiser og 91 % mener det er spennende å smake ny mat.⁴⁹ Det fremgår også at utenlandske turister i Norge er mer opptatt av tradisjonell norsk mat enn nordmenn selv, mens nordmenn er mer opptatt av utenlandske kulinariske retter.

I Amiliens undersøkelse viser det seg imidlertid at matens kvalitet ikke er det eneste viktige kriteriet for restaurantkundene. Fin beliggenhet og hyggelig inventar er for de fleste fremhevet som viktig når man skal ut å spise. Disse argumentene for valg av spisested er viktigere enn restaurantens effektivitet og prisnivå, noe som er overraskende all den tid Norge er kjent for et høyt prisnivå. Selv om det å spise på restaurant fremdeles er noe ekstraordinært for nordmenn, er det blitt vanligere å spise ute de siste årene. På slutten av 90-tallet ble i gjennomsnitt ett av 50 måltider inntatt på restaurant.⁵⁰

Konklusjonen til Amilien er at halvparten av restaurantkundene mener at norske retter og lokale råvarer og oppskrifter er viktig, og av disse er det flest utlendinger som er opptatt av å oppleve den lokale matkulturen.

At utenlandske turister i Norge er mer opptatt av å få servert lokal mat enn nordmenn selv er kanskje overraskende, men det beviser uansett at det er viktig å ta vare på mat av lokal art. Vi kan se på dette som enda et element som føyer seg inn i rekken av faktorer som taler for verdien av lokal matkultur. Flere og flere småbyer, kanskje spesielt langs kysten, har de siste årene hatt en økt satsning på turisme. Langesund er et godt eksempel på en slik by. Da lokal mat ser ut til å være med på å avgjøre turistenes valg av reisemål, kan satsing på lokal matkultur være en god investering for fremtiden.

⁴⁸ Amilien, 2002, s. 93

⁴⁹ Ibid, s. 86

⁵⁰ Ibid, s. 71

3.2.5 Middagsmåltidet

Sosiologen Annechen Bahr Bugge skriver om mat og hverdagsliv med hovedvekt på middagsmåltidet i sin doktoravhandling. Hun er opptatt av hvilken betydning middagen har i folks liv og ser spesielt på maten som inntas i hverdagen. Hun mener at det har vært for mye fokus på det spektakulære og ekstraordinære og at det hverdagslige og trivielle har blitt tilsidesatt innen samfunnsforskningen. Hun undersøker derfor det ekstraordinære i det ordinære, hun ser på hvordan middagen er organisert og på de sosiale formene og interaksjonene som knytter seg til middagsmåltidet.

Bugge finner at det å samles rundt kjøkkenbordet er viktig, både som et sosialt samlingspunkt og som et symbolsk sted hvor familien kan oppfylle sine håp og drømmer om familielivet.⁵¹ Følelsen av samhold i familien, og det å lære barna gode vaner, er viktige faktorer for daglig samling til middagen. Det å spise middag mener hun er en selvfølge i den norske matkulturen; de aller fleste spiser dette måltidet daglig. Bugge viser til undersøkelser hvor det går frem at ca. 96 % av nordmenn spiste middag sist hverdag,⁵² og hun anser middagsmåltidet som en vane eller et ritual som bidrar til å forme en sammenhengende og stabil opplevelse av selvet og av livet.

Bugges avhandling tar opp hvilken rolle middagen spiller spesielt i kvinners liv. Middagen er en sentral del av kvinners posisjonering og selvforståelse, og det å lage ordentlig middag er en viktig del av identitetsforståelsen deres.⁵³ Det er som regel kvinnene som føler ansvar for å gi familien sin god og sunn mat. Fisk er mat som blir regnet som en bra middag, og blir ansett som både fornuftig og sunt. Bugges funn viser at fiskemiddager ikke serveres først og fremst fordi de smaker godt, men fordi kvinnene får god samvittighet når de serverer dem. De sier de spiser fisk i hvert fall 2-3 ganger i uken, men Bugge tror at deres idealer og gode intensjoner får dem til å oppgi flere fiskemiddager enn det som er reelt.⁵⁴

For mange av Bugges informanter er det en utfordring å ha fisk til middag. Mange av dem sier at det ofte blir dårlig stemning rundt kjøkkenbordet når det blir servert fisk, at det blir mas, stress og sure miner. I tillegg synes flere at det er vanskelig å få tak i fersk fisk siden de

⁵¹ Bugge, 2005, s. 344

⁵² Ibid, s. 11

⁵³ Ibid, s. 354

⁵⁴ Ibid, s. 204

ikke har det på nærbutikken, og mange mener det er vanskelig å tilberede fiskeretter.⁵⁵ Med såpass mange begrensninger velger mange, i en hektisk hverdag, heller andre alternativer enn fisk til middag.

I min oppgave undersøkes også middagsmåltidet, men jeg konsentrerer meg spesielt om fisk og sjømatprodukter. Et interessant poeng hos Bugge er at fiskemiddagen er plassert høyt oppe i det hun kaller det norske middagshierarkiet.⁵⁶ Den hjemmelagde tradisjonelle maten troner øverst, med fisken på topp, mens ”ny” mat, som pizza og pasta generelt har en lavere rang enn tradisjonell mat, og havner lenger nede. Helt nederst i hierarkiet finner man enkel mat som suppeposer og frossenpizza. Dette viser at fiskemiddagen tross alt har en viktig rolle i det norske kostholdet selv om fiskeforbruket har sunket de siste årene.

⁵⁵ Bugge, 2005, s. 206, 371

⁵⁶ Ibid, s. 195

4 LANGESUND

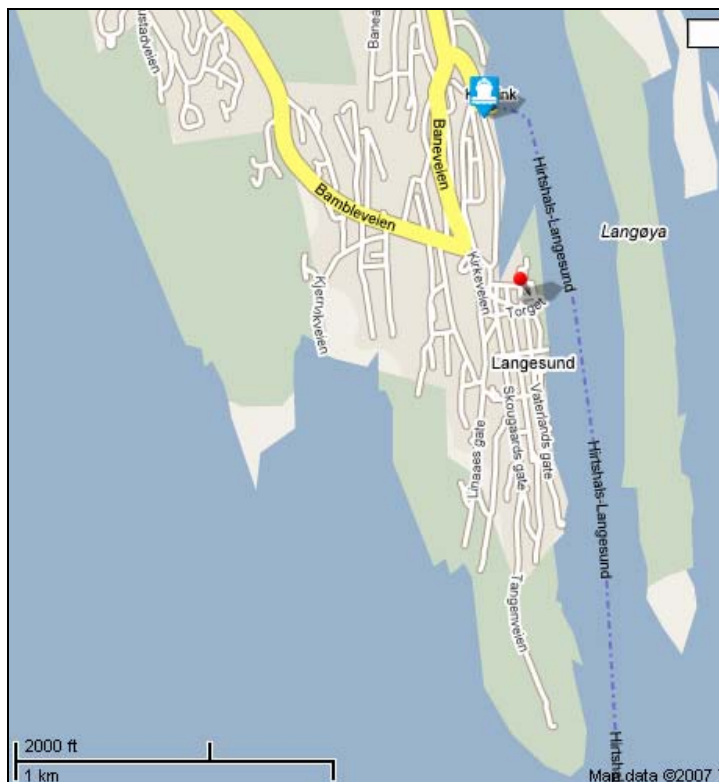
LANGESUND

*Med skjærgård i øst og skjærgård i vest
og vidåpne havet i sør,
ligger du smykket til sommerens fest
byen ved Sørlandets dør.
Med brygger og buer som speilbilder lager,
med hvitmalte trehus og blomstrende hager,
klatrende oppover klippenes grunn
idyllenes eldgamle Langesund*

Jack Lund-Tangen

4.1 Gamle Langesund

Langesund (se figur 4.1) ligger vakkert til ved utløpet av Langesundsfjorden med mange fiskebrygger og sjøboder langs vannet. Mot øst, skilt av det smale sundet, ligger den 2,9 km lange Langøya med Langøytangen fyr som landemerke. (Større kart er gitt i vedlegg 5.)



Figur 4.1: Kart over Langesund.

I følge avdøde historiker Alexander Bugge har det vært bosetting på dette stedet siden 1300-tallet. Stedet har lange tradisjoner med sjøfart, fiskeri, trelast og skipsbygging, og det er dokumentert at det allerede i 1535 ble bygget store skip på verftet i Langesund, som senere skulle bli et av de viktigste skipsverftene i Norge. Det ble blant annet hovedverftet for den dansk-norske flåte i 1711, og bygget i den forbindelse Tordenskiolds skip "Løvendahls Galley".⁵⁷

Den gang bodde det ikke mange mennesker i Langesund. Midt på 1700-tallet var det ca. 300 fastboende. Folketallet steg frem mot 1800-tallet, og i 1801 var 522 mennesker bosatt i Langesund.⁵⁸ Folketallet økte jevnt og trutt frem mot midten av 1900-tallet, i 1951 var det 2150 innbyggere på dette stedet.⁵⁹

Før verftet ble rekonstruert til mekanisk verksted i 1914 var det stort sett fiskere og sjøfolk som bodde i Langesund. Rekrutteringen til fiskeryrket minket etter hvert som industrien ble utviklet, og mange fikk jobb på det nye verkstedet. I 1921 var det 250 mann i arbeid på Langesund mekaniske verksted. En del var sysselsatt i isfarten og i skogen også, men til tross for dette var det mange som fremdeles livnærte seg av fiske. Det skjedde mange forbedringer innen fiskeryrket tidlig på 1900-tallet, blant annet fikk koggene motor i 190, og den første fiskerforeningen, som ville arbeide for å bedre fiskernes kår, ble stiftet i 1907.⁶⁰ Arbeidsforholdene til fiskerne ble derfor betydelig forbedret etter århundreskiftet. Fisken ble solgt gjennom lokale fiskehandlere og fiskebutikker, men det hendte også at den ble solgt direkte fra båt.



Bebyggelsen var konsentrert i sentrum langs vannet. Vaterlandsgate, som strekker seg fra torvet og ut til Furustranda (se kart, figur 4.1), er gata hvor det bodde flest fiskere, og hvor det ble produsert mest fiskemat fra private fiskematkjøkken. I Vaterlandsgate lå arbeider- og

⁵⁷ Lund-Tangen, 1994, s. 11

⁵⁸ Ibid, s. 12

⁵⁹ Statistisk sentralbyrå (nettside)

⁶⁰ Lund-Tangen, 1994, s. 31

sjømannshusene på rekke og rad, mens torvet ble dominert av prangende kjøpmannshus som ble eid av skipsredere, trelasthandlere og kjøpmenn. Langesund var preget av et klassesamfunn hvor det var stor forskjell på rik og fattig, og det var store sosiale forskjeller mellom de som drev med handel, skipsfart og funksjonærarbeid, og de som var industriarbeidere og fiskere. Når fisket slo feil eller isen lå tykk fra Helgeroa til Jomfruland, som den ofte gjorde, ble det spesielt harde kår for fiskerne. De heldige fikk jobb med å skjære is på dammene, dvs. is som skulle eksporteres til utlandet. Det var utstrakt isdrift i Langesund og omegn, og det ble faktisk drevet isdrift på Cocheplassen (7 kilometer nord for Langesund) helt frem til 1961.⁶¹

De harde 30-åra og annen verdenskrig satte sitt preg også på Langesund. Men til tross for arbeidsledighet og fattigdom fantes det på 30- tallet hele 12 kolonialbutikker⁶², i tillegg til mange spesialbutikker som meieri, slakter, fiskebutikker og bakerier, i byen. Reimes rekefabrikk og Bjerkøens fiskematfabrikk, etablert henholdsvis i 1934 og 1951, bidro til etterlengtede arbeidsplasser, primært for kvinner.

Det var smått med serveringssteder for mat i Langesund, i mange år var det kun én restaurant og én kafé. I tillegg var det et eksklusivt hotell med medisinske kurbad for borgerskapet hvor man også serverte mat. Men dette stedet ble ikke mye benyttet av lokalbefolkningen; Langesund Bad var et kjent badeetablissement og ble frekventert av rikfolk som kom både fra Oslo og resten av landet. De reisende kom med båt til dampskipskaia og ble fraktet med hest og vogn til kurhotellet. Man kan derfor hevde at Langesund begynte å satse på turistnæring allerede i 1897 da apoteker Hegge stiftet ”Aktieselskabet Langesunds Bad”.

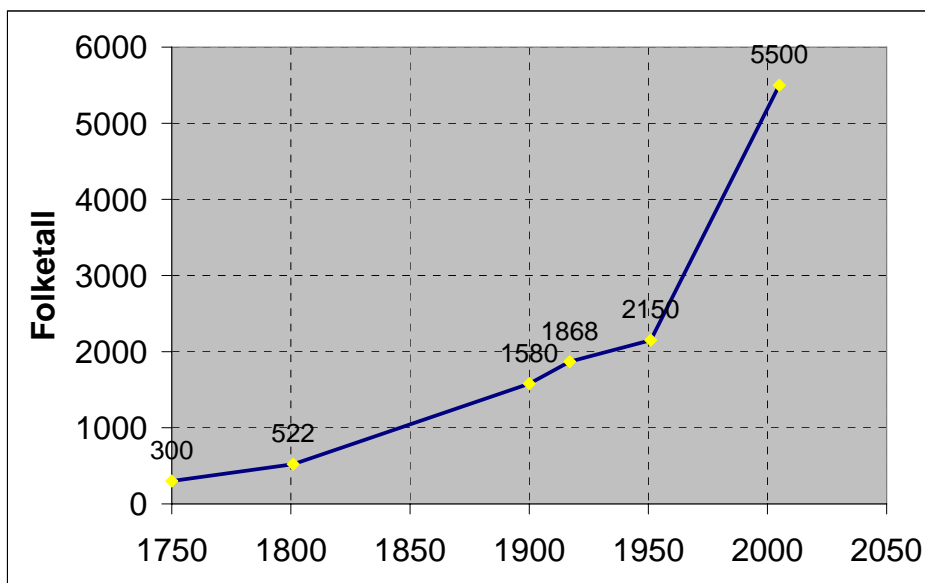
For å komme til Porsgrunn måtte man ta båt fra Stathelle og over til Brevik. Det ble ikke bruforbindelse over fjorden før i 1962. Den beste transportmåten var å ferdes med flytefartøy; de fleste som bodde langs kysten hadde egen båt, det var ferjeforbindelse både til Skien og til Helgeroa, og det var mulig å komme seg på rutebåten som gikk fra Oslo til Kristiansand. De fleste holdt seg allikevel stort sett i Langesund, det var sågar mange som levde hele livet uten engang å ha besøkt Brevik.

⁶¹ Bamble Historielag, 1995, s. 80

⁶² Bamble Historielag, 1988, s. 169

4.2 Langesund i dag

Langesund var egen kommune frem til 1964, men ble fra dette året innlemmet i Bamble Kommune. En dramatisk økning i folkeveksten de siste 50 årene resulterte i at folkemengden på slutten av 90-tallet oversteg 5000 personer. Denne magiske grensen gjorde at det ble mulig å søke om bystatus, noe som ble innvilget i 1997. I dag bor det ca. 5500 innbyggere i Langesund. Det har vært en omfattende utbygging de siste åra, med flere boligfelt i utkanten av sentrum, noe som har resultert i en forholdsvis tett bebyggelse hele veien fra Langesund til Stathelle. Folketallsutviklingen er vist i figur 4.2.



Figur 4.2: Utvikling av folketall i Langesund [Kilder: Lund-Tangen (1949); Lund-Tangen (1994); Statistisk Sentralbyrå (2006); Wikipedia nettleksikon]

Det har skjedd en markant utvikling i byen. Den har gått fra å være en sjøfarts-, fiske- og industriby, til å bli en kultur- og turistby. Nå er byen mest kjent for alle konsertene på Wrightegaarden, som trekker store stjerner som Elton John og Bob Dylan, og de to årlige festivalene; Shanty-festivalen i juni og Fiskefestivalen i august. Quality Skjærgården Hotell og Badepark, et av Norges største bade- og konferansehoteller, setter også Langesund på kartet.

Med innbydende skjærgård, fine badeplasser og vakkert turterreng, samt ferjeforbindelse både til Danmark og Sverige, i tillegg til småferjene som går til Helgeroa og Skien om sommeren, er det i våre dager mange turister som finner veien til Langesund. Om sommeren yrer det av

båtturister i byen og omsetningen i forretningene i sentrum mangedobles fra juni til august. Det er stort sett sommerturistene som holder liv i handelsstanden, og mange forretninger sliter med å overleve om vinteren.

Hjørnesteinsbedriften ligger på tangen som den alltid har gjort, men det mekaniske verkstedet ble i 1993 solgt til Grenland Group ASA, en suksessrik offshorebedrift med over 1000 ansatte på landsbasis og med 120 ansatte på verkstedet i Langesund. Det er en del som jobber i småbedrifter, en del er kommuneansatte, og noen jobber i service-yrker, men de fleste arbeider gjerne utenfor byen, dvs. på Stathelle, i Brevik, på Rafnes, i Skien eller i Porsgrunn. De fleste disponerer egen bil og det går buss til Skien hvert kvarter, så Langesund er ikke mye isolert fra omverdenen lenger.

Husene er godt vedlikeholdt i sentrum av Langesund. Wrightegaarden, Victoriagården, Apotekergården og Rådhusgården er alle staselige herskapshus fra rundt 1700-tallet, og mange småhus er også betydelig oppgradert de senere åra. Resultatet er at byen i økende grad blir ansett som en idyllisk perle. Mange mener at Langesund burde bli betegnet som den første ”sørlandsbyen”. Det er blitt populært å bosette seg i Langesund, og boligprisene har steget betraktelig de siste åra.



Det er ikke like mange fiskere nå som før, men de som er, driver i større skala, og det er rekestrålerne som dominerer fisket i dag. De fleste leverer fisk og skalldyr til fiskesalgslaget, som ligger ved kaia til danskebåten (se kart, figur 4.1), og som er det eneste rene fiskeutsalget i byen. Det er ikke lenger mulig å kjøpe fisk og skalldyr direkte fra fiskerne, hvis man ikke kjenner dem personlig, vel å merke. Det produseres ikke lenger fiskemat i Langesund, men Reimes rekefabrikk holder stand. I dag er det tre kolonialbutikker i byen, og kun én av dem selger noe fersk sjømat. Alle spesialforretninger som solgte matvarer er nedlagt.

Av spisesteder er det nå sju helårs-restauranter og en som bare er åpen om sommeren. Med såpass mange spisesteder skulle man tro at det var marked for spesialisering innen sjømat. På

begynnelsen av 1990-tallet var det noen som prøvde seg med en ren fiskerestaurant på Wrightegaarden, men det var ikke marked for et slikt spisested. Bare få måneder etter åpning, stengtes dørene. Nå har de fleste restaurantene et lite utvalg av fisk på menyen, én pub selger sågar av og til sushi, men i dag finnes det ingen rene fiskerestauranter i Langesund.

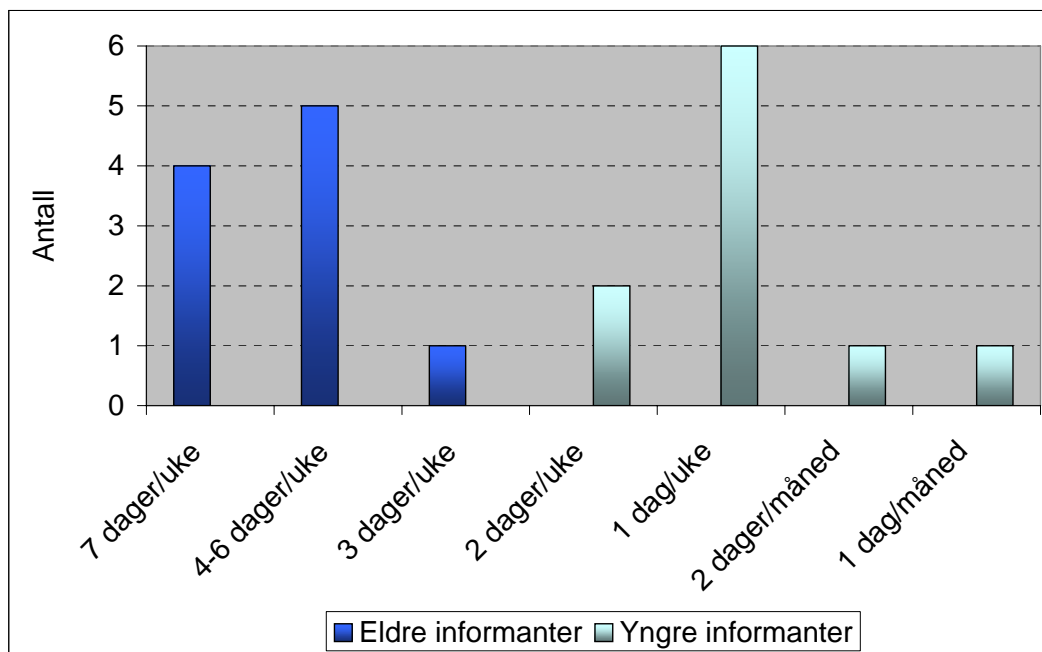
De sosiale skillene er ikke så fremtredende lenger, og levestandarden har økt betraktelig siden befolkningen levde av fiske, sjøfart og skipsbygging. I dag brukes en vesentlig mindre andel av lønna til mat og andre nødvendigheter. Det brukes ikke lenger like mye tid, energi og penger på å få mat på bordet som det gjorde før.

5 RESULTATER OG ANALYSE

Som nevnt innledningsvis, er hovedmålet med dette arbeidet å dokumentere hvordan sjømatkulturen i Langesund har endret seg fra tidlig 1900-tall og frem til i dag. I det følgende analyseres denne problemstillingen med utgangspunkt i intervjuene med de eldre og yngre informantene. Det foretas en drøfting av en rekke ulike faktorer som dels dokumenterer, dels forklarer endringer og kontinuitet.

5.1 Hyppighet og tilgjengelighet

Langesunds geografiske beliggenhet ved sjøen burde indikere at folkene der spiser mye fisk, og at de har enkel tilgang på fisk og fiskeprodukter. Denne tilgangen har imidlertid blitt redusert opp gjennom årene, og i det følgende skal vi blant annet se på om denne reduksjonen har fått konsekvenser for hyppighet i fiskeforbruk.



Figur 5.1: Hyppighet i inntak av fiskemiddager hos eldre og yngre informanter.

I samtalen med de eldre informantene går det frem at de under oppveksten spiste fisk (inkludert fiskeprodukter) fra tre til syv dager i uka. Vi må ta hensyn til at syv dager i uka kan være overrapportert, for som vi har sett i kapittel 2.2.1 er det ofte innslag av feilerindring når det fortelles om fortiden. En ubevisst justering av minnene kan her ha skjedd fordi de eldre

informantene har en oppfatning av at de spiste mye mer fisk før enn de gjør i dag, slik at hvis de for eksempel spiste fisk fire til seks dager i uka, kan det erindres som ”hver eneste dag”. Hele fire av de eldre informantene sier at de hadde fisk eller fiskeprodukter hver dag eller alltid, Torfinn (f.1920) er en av dem, og han kan fortelle: ”Ja, den tida jeg vokste opp fra tida rett før krigen og under krigen, da var det fisk alle dagene i uka. Alle fiska som hadde båter, og mange mennesker nesten livberga seg på fisk”. Fem av informantene sier at de spiste fisk fra fire til seks dager i uka. Kun én, Randi (f.1931), sier at de hadde fisk ”bare” tre dager i uka (se figur 5.1).

Det siste er interessant fordi Randi er den eneste av informantene som vokste opp på ei øy, og da skulle man tro at de stort sett spiste fisk, men faren jobbet i skauen og måtte ha ”ordentlig” mat: ”Far hadde tungt arbeid og måtte ha solid kost”. Hun poengterer at kjøtt var ordentlig mat og at man ble mye fortere sulten igjen av fisk. Vi kjenner igjen denne oppfatningen gjennom uttrykket ”fisk er fisk, men kjøtt er mat”, noe Døving fant at nesten 20 % av hans informanter var enige i (se kap. 3.2.1). Bak dette utsagnet ligger en formening om at fisk er lettere å fordøye enn kjøtt, at kjøttet metter mer og holder seg lenger i kroppen.⁶³ Faren til Randi hadde lange dager på jobb og fikk bare fisket i helgene. Det var i tillegg langt til butikken, derfor det ble ikke kjøpt så mye fisk heller.

Fisk var billig og lett tilgjengelig i Langesund tidlig på 1900-tallet. Mange hadde noen i familien eller andre kjente som enten var yrkesfiskere eller hobbyfiskere, og de hadde derfor tilgang på gratis fisk. Dette var i hovedsak småfisk som var under målet og som fiskerne ikke fikk solgt, for eksempel småkolje og hvitting. Noen fiskere kastet også fisk som ikke ble solgt, og denne var kjærkommen for de som var dårlig stilt. Torfinn (f.1920) forteller:

Ja, vi var mange barn, forstår du, og da jeg var så stor at jeg kunne handle, så gikk jeg ned til bryggene der hvor fiskerne kom fra Langesund. Det var dårlig med penger, så jeg bare satt og kikka, og når de reiste, så kasta de resten av fisken. Og den tok jeg, og kom hjem med fisk. Det gikk så langt at tralerne⁶⁴ sa når jeg kom: ”Der kommer Torfinn og han skal ha noe godt til kvelden!”; de skjønnte hvor landet lå, de.

⁶³ Ambjørnrud m. fl., 1965, s. 209

⁶⁴ Tråler; fiskefartøy bygd for å føre en trål. I Langesund sier mange ”tral”.

I Vaterlandsgate, som strekker seg parallelt fra sentrum og helt bort til Tangen (se kart, figur 4.1) holdt de fleste fiskerne til. Der bodde det også mange fiskerenker som hadde mistet mannen sin på sjøen og som livnærte seg på å lage fiskemat. Tilgangen på fersk fiskemat var på den tiden derfor særdeles god.

Kvinnenes oppgaver var å tilberede fisken og lage fiskemat, men noen kvinner hjalp også til med å skaffe fisk til husholdningen. Elisa (f.1918), lærte å ro i første klasse og var med moren sin og fisket og laget fiskemat fra hun var tretten år gammel. Hun hadde skrevet ned prosedyren før intervjuet:

Fiskemat laving for 65 år siden.

Økonomien var ikke bestandig så veldig god. Husmora måtte snu og vende på penga for å få budsjettet til å stemme. Prom hadde vi nede ved stranda. Hver uke rodde mor og jeg opp til Figgjeskjær, for å fiske småfisk som vi kunde lage fiskemat av. Vi drog ut når far gikk på Verkstedet kl. ½ 7. Litt reker til agn hadde jeg fått hos traler. Det var bestandig mye småfisk den gangen.

Det ble brukt mye tid og energi på å få mat på bordet. Det var ikke mange husmødre som sto på slik som Elisa og moren gjorde, men hvis mannen i huset ikke hadde tid til å fiske fordi han jobbet på det mekaniske verkstedet eller i skogen, hendte det at husmora og barna var ute med stanga eller tok en tur med prammen. Det mest vanlige var imidlertid at mannen i huset, hvis han ikke var yrkesfisker, fisket etter endt arbeidsdag eller i helgene. Berit (f.1913) kan fortelle: ”Ja, min far hadde jo ruser og teiner. Når han var hjemme fra arbeidet, så fiska han til daglig bruk. Det var ganske alminnelig.”

Selv om det gikk mye i fisk og fiskemat, hadde mange både gris og høner i hagen. Hjemme hos Elisa (f.1918) hadde de til og med kalkuner. Noen hadde kaniner, men det var mest under krigen. For noen kunne dette gi seg utslag i traumer som aldri ble glemt. Gunvor (f.1930) forteller om sin kanin:

(...) og den ble jo jeg veldig glad i, jeg kalte'n for Pelle. Og det var jo sorgens kapittel, jeg visste ikke at de slakta'n, men jeg skjønnte under middagen at det var den vi spiste, og da, jeg smakte ikke på den, jeg spiste poteter og saus og salte tårer.

Men det var ikke alle som hadde denne anledningen til å spe på i husholdningen, så da jaktet de på alker, ender og skogsfugl som de hadde til stek om søndagene.

Mange av de eldre informantene vokste opp under krigen. Da var det lite tilgang på mat generelt, så det ble fortært fiskeslag som ikke var vanlig å spise ellers, som for eksempel håbrann og størje. Reidar (f.1928) forteller at de kjøpte billige størjehoder som var store og tunge å bære, og de la hodene på rist i ovnen slik at fettent rant av og ble fanget opp av en panne i bunnen. Dette ble siden brukt til stekefett og smakte bare tran.

De yngre informantene bekrefter antagelsen om at folk i Langesund i våre dager spiser fisk til middag gjennomsnittlig en dag i uka. Da er alle fiskeretter tatt med i betraktningen, det vil si retter som fiskeboller, fiskegrateng og fiskepinner. Seks av informantene sier at de har fisk én gang i uka, to sier at de har fisk to ganger i uka, én mener at fisk blir spist en gang hver fjortende dag og én hevder at de spiser fisk en gang i måneden.

I følge Runar Døvings SIFO-rapport fra 1996 spiste nordmenn dengang gjennomsnittlig litt i underkant av to fiskemiddager i uka.⁶⁵ I sin kandidatoppgave fra 1999 oppgir Karin Olsen at fisk- og fiskeproduktkonsumet i Norge var på ca. en fiskemiddag hver 14. dag.⁶⁶ Slike tall varierer altså, og de kan vitne om feilrapportering. Antropolog Anders Johansen finner for eksempel i en undersøkelse at mange foreldre idealiserer sitt forhold til fisk, og overrapporterer antall fiskemiddager. Johansen finner dessuten, som vi også har sett hos Bugge (se kap. 3.2.5), at moren idealiserer barnas forhold til fisk. Hele 95 % av mødrene hevder at barna liker fisk, mens under halvparten av barna sier selv at de liker fisk. Dette kan tolkes som at ansvarligheten for familiens kosthold og helse farger vurderingen av forbruk av fisk, og gjør at mange oppgir et høyere forbruk enn det som er reelt.⁶⁷

De yngre informantene i min undersøkelse oppgir altså at de spiser én fiskemiddag i uka, og dette konsumet er lavere enn det Døving oppgir og høyere enn det Olsen har funnet, men det er uansett en sterk tilbakegang i forhold til de eldre informantenes fiskeforbruk. Noen av forklaringene på denne nedgangen kan være at fisk ikke lenger er billig, og at

⁶⁵ Døving, 1997, s. 169

⁶⁶ Olsen, 1999, s. 78

⁶⁷ Johansen, 2000, s. 17

tilgjengeligheten på fersk fisk er blitt redusert i Langesund. Frossen fisk kan man få i frysediskene i alle dagligvarebutikkene, men fersk fisk kan bare kjøpes på fiskesalgslaget som ligger litt utenfor sentrum og er stengt hver mandag, og det er et lite utvalg av fisk i ferskvaredisken på Spar. Det er heller ikke så mange fiskere igjen i byen, så det er færre som får gratis fisk av venner og familie. Privatfiske har også forandret karakter fra å være nødvendig matauk til å bli en mer hobbybasert aktivitet. I tillegg til dette er også byens siste fiskematfabrikk lagt ned.

De fleste av de yngre informantene synes det er tungvint å måtte dra ned til fiskesalgslaget for å handle fisk. Mange gjør det lettvis og kjøper heller frossenfisk i dagligvarebutikken. Lina (f.1967) er sjelden på salgslaget: ”Og når jeg har vært nedom der, så har jeg glemt at det er stengt på mandagene. Og resten av uka så glemmer jeg det, for da har jeg heller tatt laks.” Hun sikter her til frossen laks i dagligvarebutikken.

Selvfiske og fisk i gave er mindre utbredt enn før, men Susanne (f. 1980) får fisk av farfaren: ”Jeg får fisk av farfar, han lager til og med fiskekaker sjøl, han. Han er 86 år, og jeg får fiskeboller og fiskekaker av han i en melkekartong som han putter det oppi”. Turid (f.1968) får eller kjøper både reker, kreps og hummer av en nabo som er fisker, og Vera (f.1976) får fisk av folk som ektemannen arbeider hos. Lise (f.1975) er ofte på ferie i Nord-Norge og da fisker hun uer, men hun fisker aldri når hun er hjemme i Langesund.

Spørsmålet er om tilgjengelighet og pris har innvirkning på informantenes fiskeforbruk, og derfor spør jeg om de ville kjøpt mer sjømat hvis det hadde stått båter langs brygga og solgte fisk og skalldyr billig. Åtte svarer ja og bare to svarer nei. Det er bare én som svarer ja fordi det er billig, mens de andre begrunner sitt ja med at de da får ferskere fisk eller at tilgjengeligheten øker. Jeg spør også om de vet hva for eksempel torsk eller lyr koster for kiloen, og de svarer alle utenom én at de ikke vet det. Hanne (f.1970) svarer for eksempel: ”Ha’kke peiling! Jeg er vel ikke så opptatt av pris”, og Lina (f.1967) sier: ”For å si det rett ut, er det noe jeg vil ha, så kjøper jeg det”. Dette kan tyde på at pris ikke spiller så stor rolle for hyppighet av fiskeinntaket. Det viktigste er at fisken er fersk og at den er lett å få tak i.

Tilgjengelighet er tilsynelatende viktig, men man kan spørre seg om økt tilgang på fersk fisk ville øke hyppigheten av fiskeforbruket blant de yngre informantene eller om kanskje forholdet er omvendt, om større etterspørsel etter fisk ville øke tilgjengeligheten?

5.2 Utvalg av sjømat og fiskeprodukter

BERGGYLTEN

*Berggylten er heller ikke spøk
om end udsat for kvindfolkets klandring
En steger han helst med et litet grand løg
eller spiser han sprengt til forandring.
Som suppefisk er han særdeles fin,
og hodet smager som sylte –
ja, var det ikke for kvindfolkets grin,
så åd en mere berggylte.*

Gabriel Scott

De eldre informantene forteller at de fiskeslagene det gikk mest i var torsk, lyr, hvitting, hyse (kolje), sild, makrell og sei (se figur 5.2 og dessuten vedlegg 6). Disse fiskene, bortsett fra torsk, var også mest vanlig å lage fiskemat av. Tre av mine eldre informanter forteller at de i



Torsk

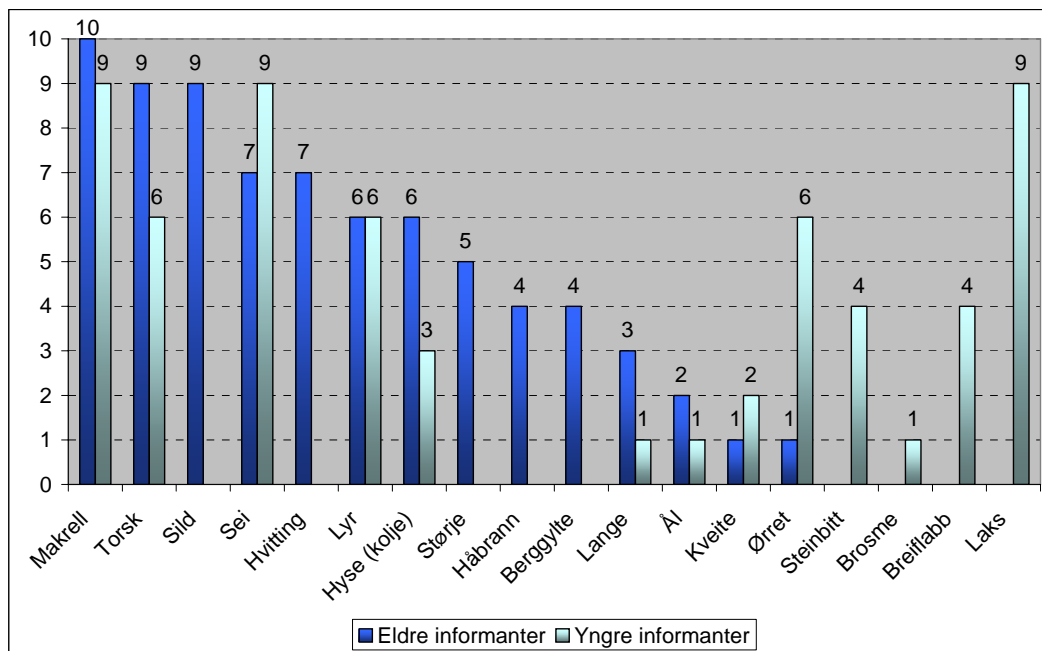
tillegg har fått fiskemat av berggylte, og at det var den beste fiskematen de kunne få. Dette er en ganske feit fisk med masse bein, og den egner seg veldig godt til nevnte formål. Tre av informantene brukte å ha lange og tre hadde ål av og til.

Under krigen gikk det, som nevnt, mye i store fisker som størje (tunfisk) og haifisken håbrann. I følge nyere informasjon er håbrann en delikatesse med smak som kan minne om kalvekjøtt⁶⁸, men mine informanter gir uttrykk for vemmelse når de snakker om denne fisken. ”Det gikk mye i håbrann og størje, det var forferdelige greier!” sier Grete (f.1931), og Janni (f.1931) forteller at håbrann var bannlyst hjemme hos dem: ”Håbrann kom aldri inn i vårt hus. Ikke under krigen, engang. Fordi at den hadde ikke no’ urinutslipp, og derfor så skulle ikke min moder ha det, nei!”⁶⁹ Det er iallfall ingen av dem som spiste håbrann under krigen som har spist den siden. Ingen hadde under oppveksten spist steinbit eller breiflabb, og bare én hadde smakt kveite. De fleste kalte dette moderne mat. Det samme gjaldt rød fisk som ørret

⁶⁸ Havforskningsinstituttet (nettside)

⁶⁹ Bruskfisk, dvs. haier og skater har ikke direkte urinutslipp, men oppkonsentrerer urea (urinsalter) i blodet for å oppnå bedre osmotisk likevekt i saltvann. Uten urin i blodet ville innholdet i av salt i blodet vært for lavt til at den kunne leve i saltvann. Bruskfisker har et mye høyere naturlig saltinnhold i blodet, så de skiller ut alt urinet (kilde: Steen (2007)).

og laks, disse fiskene var det heller ingen av informantene som spiste i første halvdel av 1900-tallet.



Figur 5.2: Informantenes bruk av ulike fiskeslag.

Fire informanter spiste derimot lutefisk som ble laget i hjemmet (se figur 5.3). Janni (f.1931) forteller at faren kokte lut av bjerkeaske som han luta fisken i, og hun sier: ”Ja, det var ikke bare til jul sånn som det er nå, og lutefisken var iallfall hjemmelaga bestandig. Kan ikke huske at noen kjøpte lutefisk.” To av informantene mener at lutefisk ble brukt mye under krigen, og én mener å huske at de også hadde lutefisk på julaften når hun vokste opp, men at dette ikke var vanlig julemat i Langesund.

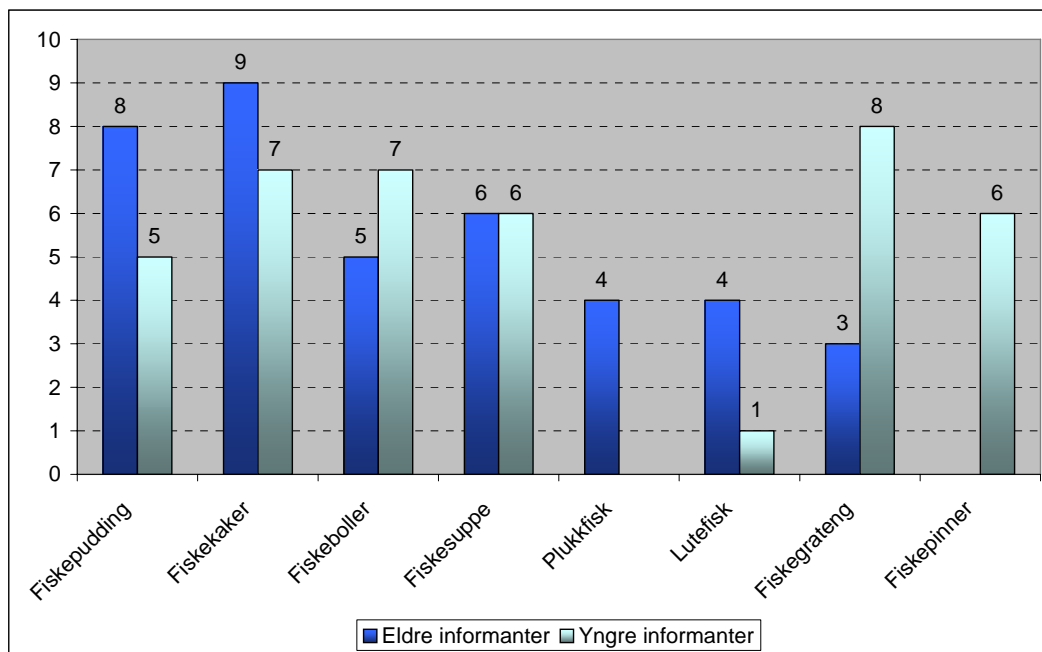
Av fiskemat spiste man mye fiskeboller, -kaker, og -pudding. Hele ni av informantene spiste fiskekaker, åtte spiste fiskepudding og fem spiste fiskeboller. Mange spiste også fiskegrateng, fiskesuppe og plukkfish. Det var også noen som panerte fisk, men ferdigkjøpte fiskepinner fantes ikke.



Laks

De yngre informantene spiser i motsetning til de eldre mye rød fisk. Seks oppgir at de spiser ørret og hele ni sier at de ofte har laks til middag. Tre av dem sier sågar at de som regel kun spiser ”rosa”

fisk, som de kaller den. I SIFOs rapport om matkultur fra 2000 hevdes det imidlertid at laksen er blitt ”degradert som festmat i deler av befolkningen, men den har ennå ikke fått etablert en posisjon som hverdagsmat”.⁷⁰ Dette står i kontrast til mine funn, men det kan ha skjedd endringer fra 2000 og frem til i dag. Det høye inntaket av laks kan ha sammenheng med at informantene gjerne vil spise mer fisk, og finner laks som et lettvent alternativ i frysedisken.



Figur 5.3: Informantenes bruk av ulike fiskebaserte retter.

De yngre spiser også mye sei, lyr, makrell og torsk. Hyse og lange går det mindre av, og ingen oppgir sild som middagsmat, til tross for denne fiskens mektige historie som faktisk kan spores 1000 år tilbake i tid. Størje, berggylte og håbrann har ingen av de yngre informantene smakt, og heller ikke hvitting. Bare én oppgir å ha spist kveite. Derimot har noen av og til ”moderne” fiskeslag som steinbit og breiflabb. Det er fire som spiser begge disse fiskeslagene.

De mest markante forskjellene mellom eldre og yngre informanters utvalg av fisk, er at sild og hvitting ser ut til å ha gått ut av bruk, mens laks har kommet inn som ny favoritt. I figur 5.2 ser vi også at størje, håbrann og berggylte har falt ut av utvalget i senere år. Makrell, torsk, sei og lyr ser derimot ut til å holde et stabilt nivå. Fraværet av hvitting i de yngre informantenes forbruk er mest overraskende. ”Havets kylling”, som den kalles, er en hvit, delikat og

⁷⁰ Amilien og Stø, 2000, s. 25

velsmakende fisk i torskfamilien som fiskes langs hele norskekysten. Det er derimot mindre overraskende at sild og berggylte har mistet terreng fordi det er fisker med mye bein, og silda har dertil fått et dårlig rykte etter å ha vært ansett som "fattigmannskost" opp gjennom årene. Både håbrann og størje lider samme skjebne; i Langesund konnoteres disse fiskeslagene med krigen og dårlige kår.

Et interessant poeng er her at de eldre informantene spiser sild i dag også. I motsetning til de yngre som ikke har denne fisken i sitt utvalg, har de eldre fremdeles et godt forhold til silda.

Spesielt sild i ulike laker, som tomatsild og sursild er populært, men også spekesild til middag er noe de eldre gjerne vil ha. Dette kan være et tegn på at de eldre informantene fremdeles er preget av



Sild

nødvendighetens smak, som Bourdieu karakteriserer som "det uunngåelige savnet av nødvendige goder"⁷¹. De har gjennom oppveksten utviklet en "enkel og beskjeden smak" og liker derfor tilsvarende enkel mat, selv om deres økonomi i dag tilsier at de kan spise nær sagt hva de vil. De yngre informantene derimot, sier at de spiser og lager den maten de liker best, og er i den heldige situasjonen at de ikke er preget av nødvendighetens tvang, men har utviklet frihetens smak, altså smak som oppstår på grunn av gode oppvekstvilkår.

Når det gjelder fisk som er bearbeidet, sier Helga (f. 1966) at de kun spiser slik mat, det vil si fiskemat, fiskepinner, fiskesuppe og fiskegrateng. Sistnevnte er det eneste hun lager selv. Årsaken er at barna ikke liker "ren" fisk. En annen forteller at de kun har sei eller fiskepinner fordi guttungen er allergisk mot torsk. Hele seks sier de ofte har fiskepinner til middag (se figur 5.3). Alle de yngre informantene sier at de bruker mye bearbeidet fisk i en eller annen form, men bare én av dem hadde smakt plukkfisk, og hadde aldri hatt det til middag. Mange hadde ikke hørt om dette produktet. Fiskegrateng er det derimot så mange som åtte som spiser, enten de lager den selv, som Helga, eller kjøper den ferdig i butikk. Fiskeboller er mer populært, og fiskekaker og -pudding er litt mindre populært i dag enn det var da de eldre informantene vokste opp. Lina (f.1967) savner sin tantes fiskekaker, og sier at: Fiskekaker har vi, men ikke hver uke, for jeg er ikke så veldig glad i det. Jeg er vant til tante Emilys hjemmelaga, ikke sant, og de får jeg jo ikke tak i!" Fiskesuppe er det like mange som spiser nå som før. Det er bare én av de yngre informantene som liker lutefisk.

⁷¹ Bourdieu, 1995, s. 186

De eldre informantene hadde også ofte sjømat til brødmåltidene. Det gikk mest i brisling, sursild, torskerogn, fiskekaker, fiskepudding og sardiner. Mange kan fortelle at kalde fiskerester fra middagen var populært å ha som kveldsmat.

De yngre informantene, derimot, spiser lite kald sjømat som pålegg til brødmåltidene. To spiser av og til torskerogn på boks, to nevner røyket makrell som mulig pålegg og bare én sier at røkelaks er godt pålegg. Helga (f.1966) sier hun ikke spiser sjømatrelatert pålegg: ”Nei, aldri, jeg liker ikke kald ’middagsmat’”. Det er kun én påleggssort som hele fire informanter oppgir at de kjøper ofte til barna, og det er makrell i tomat. Dette er et pålegg som ingen av de eldre hadde spist i sin oppvekst, noe som kan tyde på at det er et forholdsvis moderne brødpålegg. Kjøttpålegget har i stor grad overtatt for fiskepålegget i norske frokoster, og i en undersøkelse fra 1985 kommer det frem at bare én av fire frokoster inneholder fiskebasert pålegg.⁷²

Vi ser følgelig at det har skjedd en vridning i folks referanser med henhold til både fisk og fiskerelaterte retter, og det er ikke bare middagsmåltidet som har endret seg med henhold til innslaget av fisk, men også brødmåltidet.

5.3 Skalldyr

Den første reketåleren kom til Langesund i 1898, men det tok mange år før reker med skall, som ble tilberedt slik som vi er vant med, dvs. at vi skreller dem selv og serverer dem med loff og majones, ble vanlig å spise i Langesund.



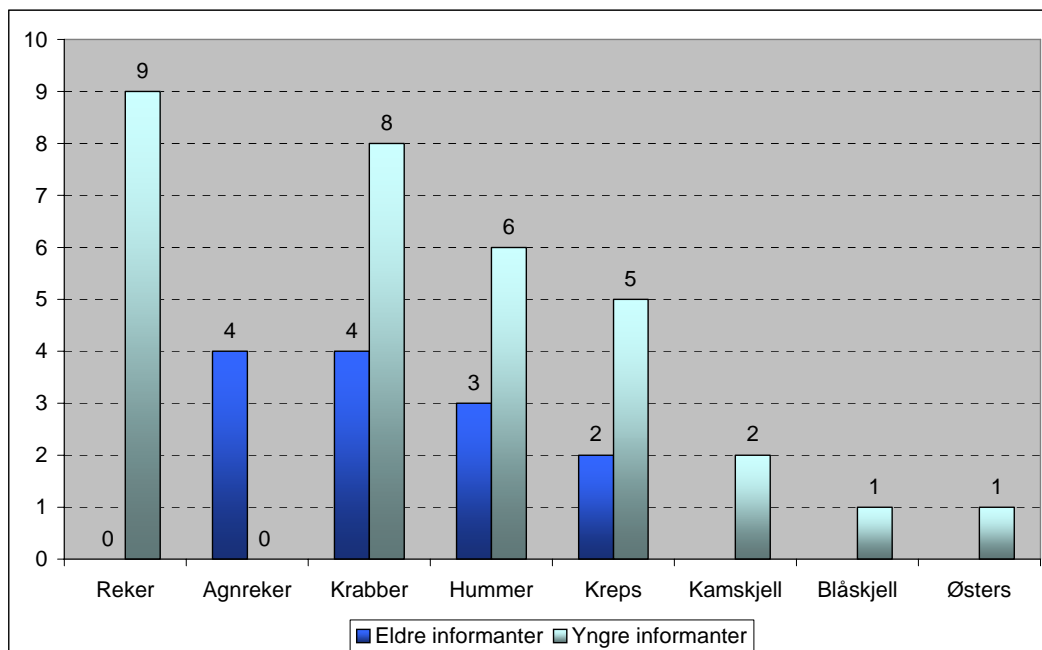
Reke

Seks av de eldre informantene hadde ikke smakt reker før de ble voksne. Som nevnt ble rekene av mange oppfattet som agn, og de færreste ville derfor spise dem. Lien fant den samme aversjonen mot reker i Båtsfjord, og hun hadde også eksempler på ”ufesk” som steinbit og breiflabb. Slik fisk burde helst ”kastes tilbake i sjøen eller brukes som agn”⁷³.

⁷² Døving, 1997, s. 59

⁷³ Lien, 1987, s. 141

Fire av mine eldre informanter hadde bare smakt agnreker, som var veldig salte (se figur 5.4). (For å oppbevare rekene måtte de spekes og derfor ble de ekstra salte. Mange av informantene sier at de først begynte å spise reker med skall på 50- og 60-tallet. Randi (f.1931) forteller at onkelen begynte å levere ferske reker til "fintfolket" på Langesund Bad på 30-tallet, så det kan se ut til at sossieteten var de første i Langesund-distriktet til å betrakte skallreker som delikatesser. Reker var følgelig, i tråd med Bourdieus teorier, en markør som skilte overklassen fra allmuen i Langesund (se kap. 3.1.4). Men i motsetning til eksemplet med Eilert Sundt som følte vemmelse over de fattiges mat, følte man i Langesund vemmelse over borgerskapets smak for disse skalldyrene. I følge de eldre informantene tok det nesten 20 år før allmuen fulgte borgerskapets eksempel med å anse reker med skall som delikatesser.



Figur 5.4: Informantenes bruk av ulike typer skalldyr.

Reker som ble ansett for å være for små, ble ofte kastet på sjøen, men da den første rekefabrikken i Langesund startet opp tidlig på 1930-tallet fikk trålerne endelig avsetning på smårekene også. Ferdigpillede reker ble, i motsetning til reker med skall, ansett som fin mat, og størsteparten av rekene ble den gang eksportert til Sverige og England. To av de eldre informantene sier at de av og til hadde fiskepudding som ble pyntet med ferdigpillede reker som selskapsmat.

Krabber og kreps var det henholdsvis fire og to som spiste, og hummer sa de var en sjelden delikatesse, men tre av informantene hadde allikevel spist dette skalldyret. Det var, som i dag, ikke lov å fange hummer utenom sesongen. Randi (f.1931) forteller om da de fikk hummer av en fisker fra Stokkøya: ”Han tok småhummeren og ga til oss ungene. Det var jo ikke lovlig, vet du! Det var det skjønneste vi fikk. Men vi hadde ikke anelse om at det var dyrt!” Annechen Bahr Bugge viser til en undersøkelse fra 1942 hvor det går frem at skalldyr utgjorde en liten del av fiskernes kosthold. Hun tror det lave forbruket av krabber, kreps og hummer skyldtes at fiskerne betraktet disse skalldyrene som ”lekkerier”, og som man derfor fikk godt betalt for i de større byene.⁷⁴ Det er stor sannsynlighet for at tilsvarende skjedde i Langesund også; at fiskerne dro til Porsgrunn og Skien for å selge slike delikatesser.



Hummer

Blåskjell hadde et enda dårligere rykte enn rekene. Disse skalldyrene ble også betraktet som agn og så attpåtil lite innbydende ut. Åtte av informantene smakte aldri blåskjell da de vokste opp, kun to fortalte at de hadde kokt blåskjell i blikkboks på stranda, men at de aldri hadde



Blåskjell

hatt det hjemme. ”Vi stjal oss til å spise det. Det var guttungene som kokte det på stranda, i en blikkboks, da.” forteller Jacob (f.1920). Reidar (f.1928) forteller om en gammel fisker han hadde snakket med for ikke så lenge siden, som hadde egnet bakkene med blåskjell i hele sitt liv: ”Jeg sto og så på ham og sa at ’De går an å spise og, de!’ Da sa fiskeren: ’Ja, de skal visst være gode, sier de!’” Han hadde aldri smakt blåskjell, og det var helt utenkelig at han skulle begynne med det på sine gamle dager.

Den franske filosofen Jean Paul Sartre hadde et anstrengt forhold til skalldyr. I et intervju med sin livsledsager som også var filosof, Simone de Beauvoir, sier han at skalldyr og skjell er den maten han mest av alt misliker :

Jeg tror – ved skalldyrene, i alle fall – at det er likeheten og forbindelsen med insektene. Insekter... har denne graden av liv og tvilsom bevissthet som jeg finner så ubehagelig, og fremfor alt: Midt i vår hverdagslige eksistens gir de

⁷⁴ Bugge, 2005, s. 84

*uttrykk av at de er fullstendig fraværende – fra vår verden, de står helt og holdent til side for den. Når jeg spiser et skalldyr, da spiser jeg noe som tilhører en annen verden. Det hvite kjøttet er ikke for oss, det er stjålet fra et annet univers.*⁷⁵

I Mary Douglas' kulturelle orden har vi sett at mat blir klassifisert ut fra rene og urene kategorier (se kap. 3.1.5). Det urene blir definert som noe som ikke er på sin rette plass, og Douglas hevder at det urene er det som ikke stemmer med det tilvante, med vårt system. For Sartre stemmer ikke insekter med det tilvante, det som er hans oppfatning av mat, så de hører derfor innunder de urene kategoriene. I mange kulturer har man derimot insekter som en del av kostholdet, og man kan godt si at disse kulturene er som en annen verden, en verden som Sartre mener skalldyrene hører til i.

For de eldre informantene hører reker og blåskjell innunder slike urene kategorier. Disse skalldyrene ble forbundet med fiskeagn, og var ikke karakterisert som menneskeføde.

Som vi kan se i figur 5.4, har inntaket av skalldyr generelt økt betraktelig siden første halvdel av 1900-tallet. De yngre informantene har et annet forhold til skalldyr enn de eldre. Alle, bortsett fra én, spiser reker, men ni av ti spiser ikke blåskjell. Det må imidlertid tas hensyn til at dette kan være spesielt for akkurat mine informanter, men blåskjell er ikke av de mest populære skalldyrene i Langesund. De selger kun ca. ett tonn i året på fiskesalgslaget i Langesund. De fleste av de yngre informantene spiser derimot krabber, og mange spiser kreps og hummer. Det er imidlertid få som har spist østers eller kamskjell. Det er to som oppgir å ha spist disse skjellene, men da på restaurant; de har aldri servert dem hjemme. Susanne (f.1980) har smakt kamskjell én gang og sier: ”Det er det verste jeg har smakt. Det smakte som en blanding av crab-sticks og fiskeboller; det vokste i munnen på meg!”



Krabbe

Alle sier at de helst har skalldyr om sommeren. Dette kan ha sammenheng med at det lett blir søl når man rensker dem, og at det derfor er mest praktisk å gjøre dette utendørs, men det har nok også å gjøre med at skalldyr blir forbundet med sommer og sol, hvitvin og ferie. I henhold til Tolkdorfs modell

⁷⁵ Johansen, 2000, s. 68

(se figur 3.2) ser vi at måltids-situasjonen knyttes til begreper om rom og tid, og i denne sammenheng betyr dette ute om sommeren. Tid- og rombegrepene knyttes videre til verdier, og mange konnoterer skalldyr med ferie og fritid. Som Ropeid kommenterer, er fellesskap et viktig aspekt i måltidet, og skalldyr er typisk sosial mat. Det er ikke vanlig å ha et krabbemåltid helt alene; det å knekke krabbeklør og pirke ut krabbekjøtt innbyr på mange måter til sosialt samvær.

5.4 Festmat

Når jeg spør de eldre om hvorvidt de hadde hatt fisk eller skalldyr som festmat, svarer de fleste at det var kjøtt som gjaldt når det skulle være fint. Da serverte man for eksempel oksestek eller fersk suppe. Berit (f.1913) forteller om festmaten under hennes oppvekst:

Nei, hvis det var fest hjemme, så var det ferskt kjøtt som gjaldt. Oksestek eller fersk suppe; det var toppen. Til konfirmasjonene var det fersk suppe eller stek. Lapskaus var nyttårsmaten. Rundt jul var det ribbe og medisterkaker og svinestek og koteletter. Det var i alle hjem. Luksusen ellers i året var ferskt kjøtt.

Men fisk og fiskerelaterte retter ble også brukt til en viss grad ved spesielle anledninger. Noen husker at det ble laget en rød rand av rødbetesaft i midten av fiskepuddingen til jul, og noen kunne huske at moren pyntet fiskepuddingen med reker når de skulle ha selskap. Jacob (f.1920) sier at man brukte brødrasp i bunn av puddingformene slik at det ble en slags skorpe rund fiskepuddingen for å gjøre den litt eksklusiv. Janni (f.1931) kan også fortelle om en slik skikk. Hun er litt mer usikker, men hevder at hun ”husker de strødde noe brunt pulver av ett eller annet slag, noe griljermel eller noe sånt no’ som var som mel, som de strødde i bunn av formene til fiskepuddingen så den ble helt sånn brunrød på skorpa.”

To av de eldre informantene forteller at også torsk ble ansett som litt fin mat. Hummer er det derimot ingen som nevner som festmat, antagelig fordi de færreste fikk servert dette skalldyret på grunn av prisen. Det var for dyrt. Men når jeg spør om hva de mener ble ansett som eksklusiv sjømat, svarer de fleste hummer. Enkelte nevner i tillegg laks og ørret når jeg spør hva de anså som eksklusiv sjømat, deriblant Jacob (f.1920): ”Hummer, og så laks og

ørret. Det var altfor dyr mat, vet du. Det er nå den laksen er blitt billig, det forekom ikke sånt da jeg vokste opp. Vi streva for å holde nesa over vannet.”

I våre dager er det mer vanlig å ha fisk og skalldyr som selskapsmat. Nå har vi ofte reker med løff og majones ved festlige anledninger; dette er enkel og dessuten forholdsvis billig mat å servere til mange mennesker. De av informantene som av og til har hummer, får eller kjøper billig av noen de kjenner. Det er ikke mange som kjøper hummer på salgslaget. Dette er vel heller ikke å undres over så lenge kiloprisen er fire ganger høyere enn for reker.

Én av de yngre informantene har ofte skalldyrfester, og hun har en egen vri når hun serverer reker; hun har alltid hjemmelaget potetsalat til. Flere av informantene har reker eller kreps som forett når de serverer treretters middager, og Lise (f.1975) har noe hun kaller tunmos til forett av og til, og den består av tunfisk på boks, rømme, smør og sitron.

Noen bruker helstekt ørret eller laks, og både breiflabb, kveite og steinbit blir nevnt som mulig festmat. Helga (f.1966) er en av dem som har helstekt fisk som selskapsmat:

Hvis jeg skal ha gjester, har jeg for eksempel breiflabb i ildfast form med fløte. Den steker jeg med smør og salt og pepper på 180 grader i 20 minutter før jeg heller over en putt fløte og steker i 20 minutter til. Det blir nydelig. Det hender forresten av og til at vi har laks også, og steinbit, men det er sjelden.



Breiflabb

Både de eldre og de yngre informantene svarer i hovedsak hummer, når jeg spør hva de anser som spesielt eksklusiv sjømat. Vi har sett at noen av de eldre også nevner laks og ørret som eksklusiv mat. Disse fiskeslagene ble før regnet som luksusmat fordi de var dyre og vanskelig å få tak i, så fåtallet av de eldre hadde spist disse da de vokste opp. I våre dager er fremdeles vill ørret og laks dyre delikatesser, men oppdrettet ørret og laks er blitt hverdagskost og hører inn under de rimeligste alternativene når vi velger fisk til middag. Alle de yngre informantene, bortsett fra én, spiser ørret eller laks.

I henhold til Roland Barthes kan vi si at laksen har flere meningsnivåer (se kap. 3.1.2). Den har endret meningsinnhold fra luksus- til hverdagsmat på grunn av prisen, samtidig som det er en meningsforskjell i måten den blir tilberedt på. Laks i skiver eller i filéer blir i dag anvendt som hverdagsmat, mens helstekt laks blir brukt til søndagsmiddager eller til festmat. I tillegg blir vill laks oppfattet som luksusmat, både fordi den er vanskelig tilgjengelig og fordi den er dyr å kjøpe, mens oppdrettet laks er hvermannskost. Vi kan si at tilberedningsmåter og laksens oppvekstvilkår har avgjørende betydning for hvilken mening denne fisken får for oss (se tabell 5.1).

Tabell 5.1: *Laksens meningsinnhold.*

Funksjon	Type laks	Form
Hverdagsmat	Oppdrettslaks	Skiver/filéer
Selskapsmat	Oppdrettslaks	Hel
Luksusmat	Villaks	Skiver/filéer/hel

De yngre informantene nevner også kreps, kamskjell, breiflabb og steinbit som eksklusiv mat. To mener også at reker må regnes blant det eksklusive fordi de syns prisen er høy. Eksklusivitet kan ikke bare regnes ut fra pris da tilgjengelighet og bearbeidingsmåter også er viktige aspekter. Er maten vanskelig å få tak og den i tillegg tar lang tid å lage, blir den oppfattet som eksklusiv. I følge Sjømatnytt nr. 3. 1997 økte salget av breiflabb med 130 % på landsbasis i 1995. Dette tydet på økt popularitet, men til tross for dette, så var den totale omsetningen av krabbe, kreps, kveite, steinbit og breiflabb mindre enn bare økningen av fiskeboller og fiskekaker det samme året.⁷⁶ Det er med andre ord ikke noe stort salg av ”luksus-sjømat” i Norge.

5.5 Tilbehør

Mat er kommunikasjon, og akkurat som språket har sin oppbygning og sin grammatikk for å danne et meningsfylt hele, har også matretter et mønster for hvilke elementer som passer sammen og for hva som kommer først og sist i et måltid. ”Katten aldri potet om” er en meningsløs setning selv om den består av helt vanlige norske ord. På samme måte kan man si

⁷⁶ Døving, 1997, s. 61

at laks med jordbærsyltetøy og peanøtter er en meningsløs norsk matrett. Til fiskegrateng serveres det poteter og gulrøtter (se figur 5.5), og ikke jordbærsyltetøy og peanøtter. De fleste ville bli overrasket om de fikk servert iskem toppet med tomatbåt og persilledusk. Det er altså visse regler for hvordan man komponerer både setninger og matretter, og vi vet ofte helt intuitivt hva som passer sammen.⁷⁷



Figur 5.5: Fiskegrateng med poteter og gulrøtter.

På begynnelsen av 1900-tallet i Langesund var det ikke så vanlig med assorterte grønnsaker til middagen, slik som vi er vant til i dag. Utvalget var begrenset, og man brukte vanligvis neper, løk, kålrabi eller gulrøtter. Til fiskemiddager hadde man som regel kun gulrøtter, hvis man hadde noe tilbehør i det hele tatt. Man kunne variere mellom revne eller kokte gulrøtter, og noen hadde syltede gresskar eller stekt løk til fisken. Til makrell ble det brukt agurksalat, men det er ellers ikke snakk om noen store variasjoner i grønnsaksutvalget. Et unntak er fiskesuppa. I denne brukte de det de hadde, deriblant portulakk. Dette er en rapslignende busk hvor stenglene blir kuttet i biter, kokt og lagt i lake, på samme måte som gresskar og agurker.

Alle de eldre informantene svarer at de hadde kokte poteter til fiskerettene. Det var ikke vanlig å variere potetene slik vi gjør i dag, med for eksempel hasselback eller fløtegratinerte poteter, og pasta og ris var ikke heller ikke vanlig kost i første halvdel av 1900-tallet. Alternativet til fiskemiddagene ville derfor vært å variere med potetstappe eller stekte poteter. Potetene ble for øvrig ofte brukt til kveldsmat også. Edna (f.1926) forteller:

⁷⁷ Andersson, 1983, s. 12

Ellers så hadde vi mye poteter, det ble alltid kokt mye poteter og vi hadde stekte poteter til kvelden ved siden av brødet. De ble lagt ved siden av magasinlokket på komfyren for å varmes og så hadde vi de på brødet med en liten smørklatt på toppen.

Når spørsmålet kommer til hvilke sauser de brukte, svarer de fleste at de hadde stekesjy til stekt fisk og smelta smør til kokt fisk, én sa de hadde hvit saus til salt makrell. Av fisk kunne det variere veldig hvilke slag de hadde, men tilbehøret var nesten alltid det samme. Randi (f.1931) sier: ”Vi hadde smelta smør til kokt fisk og stekesjy til stekt. Og jeg er ikke noe mer oppfinnsom i dag, jeg. Fisk skal smake fisk. Vi hadde stekt løk og poteter til”. Tilsvarende historie har Janni (f.1931): ”Til kokt fisk var det smelta smør og til stekt fisk var fett brunt. Under krigen så hadde vi vel kraft over, tenker jeg. For smøret det skulle vi jo drøye. Mamma tok og rørte melk inn i smøret sånn at det ble mere smør.”

Under krigen var det rasjonalisering på smør, så da ble fisken ofte stekt i tran, og sjen smakte deretter. Til kokt fisk ble det servert kokekraft fra fisken.

I dag skulle man forvente en større variasjon i tilbehøret, men det ser ut til at tradisjonen med gulrøtter til fisken holdes ved like. Samtlige av de yngre informantene sier at de har gulrøtter til fiskemiddagene. Når jeg spør hvorfor, får jeg ofte som svar at de ikke har tenkt over det, at det bare faller naturlig. Turid (f.1968) har stort sett gulrøtter til alle fiskemiddagene og sier: ”Jeg er ikke veldig bevandra med grønnsaker til fisk, nei”. Hanne (f.1970) har en egenkomponert gulrotsalat. Den lager hun bare til seg selv fordi hun er den eneste i familien som liker det: ”Og da har jeg en egen bolle med raspa gulrøtter med eddik, sukker og salt og pepper; samme som du lager agurksalat, liksom, lager jeg gulrotsalat.” Noen av de yngre informantene har av og til andre grønnsaker også, én sier at de har grønnsaksblanding (som også inneholder gulrøtter) til fisk, og to sier at de har broccoli, blomkål og salat i tillegg til gulrøtter. Til makrellen har alle agurksalat, og noen har det også til laks.

Når det gjelder poteter, får jeg samme svar som fra de eldre informantene; de har kokte poteter til fisk. Det er én som av og til har pommes frites til fiskepinner, men kokte poteter til all annen fisk. Når jeg spør hvilke sauser de bruker til fisk, er svaret som regel likt det de eldre svarte, nemlig smelta smør til stekt fisk og stekesjy til stekt fisk. Det er noen som av og til har sandefjordsmør, rømmesaus eller ferdigkjøpt posesaus, men det ser ut til å høre til

unntakene. Det er en som svarer at de som regel har fløte- eller rømmesaus, som da blir servert til lakse- eller ørretfileter.

Sju av ti sier at det er vanskeligere å variere tilbehøret til fiskeretter enn til kjøttretter, to mener at det er like enkelt, mens én ikke vet sikkert. Lise (f.1975) er en av dem som mener at tilbehøret ikke er noe problem. ”Jeg bruker de tinga jeg liker: jeg bruker salat og broccoli, som er favoritten min. Jeg bruker det samme enten det er kjøtt eller fisk.” De to som mener at det er like enkelt å variere fiskeretter som kjøttretter har begge jobbet på kjøkken i restaurantbransjen, og er derfor vant til å tenke kreativt med hensyn til variasjon, så dette kan være litt av forklaringen på deres holdning.

Det er litt usikkert for de fleste hvorfor det er slik at de synes det er vanskelig å finne tilbehør til fiskeretter, men mange av svarene kan tolkes slik at det er vanen som er avgjørende; ”det blir liksom gulrøtter, og så finner vi ikke på noe mer, liksom” eller ”det er bare blitt sånn”. Det ser med andre ord ut til at de færreste har et reflektert forhold til hvordan de tilbereder fiskerettene.

I vår globaliserte hverdag, hvor vi kan velge mellom matvarer fra alle verdens hjørner og har et hav av valgmuligheter når det gjelder poteter, pasta, ris, grønnsaker, sauser og dressinger, kan det tenkes at et variert tilbehør til fiskemiddagene ville bidratt til å øke fiskekonsumet i norske husholdninger. I følge informantene er det vanskeligere å finne nye vrier på fiskeretter. Dette kan for eksempel illustreres med at fisk kan kokes, røykes, dampes eller stekes. Vi kan dele fisken i fileter, i koteletter og i biter til fisesuppe eller fiskegrateng. Det samme gjelder for øvrig med kjøtt, men i tillegg finnes kjøtt i mange flere varianter, som biff, koteletter, flesk, bankekjøtt, stek, bibringe, syltelabber, skinke, roastbiff, ribbe, osv. Av fisk kan vi lage deig som tilberedes til fiskekaker av forskjellige slag, mens kjøttdeigen blir i tillegg til kjøttkaker og hamburgere også anvendt i pizza, til tacos, i lasagne, i gryteretter, til kjøttsaus osv. Hvis vi tar med alle de forskjellige sausene vi kan ha til disse kjøttrettene, som brun saus, bearnaisesaus, tomat saus, duppe, remuladesaus, rødvinssaus, peppersaus, pesto, fløtesaus, løksaus, osv, samt poteter, pasta, ris, nudler og grønnsaker i alle varianter, så ser vi at det finnes langt flere variasjoner av kjøttretter enn av fiskeretter.

Fra et gastronomisk ståsted er det ingenting i veien for å bruke forskjellig tilbehør til fisk, slik som tilfelle er for kjøtt. Det finnes utallige oppskrifter i kokebøker, i blader og på internett på

fiskeretter med pasta, ris, grønnsaker, sopp, urter og spennende sauser. Det ser imidlertid ut til at den tradisjonelle måten å lage fiskemiddag på har en så sterk posisjon i det norske kostholdet at den er vanskelig å endre.

Det er nærliggende å tro at variasjon er et stikkord som har mye å si for den relativt lave hyppigheten i fiskespising. Når alle fiskeretter blir servert med det samme tilbehøret, blir de på en måte den samme retten. Har man kokt torsk med kokte poteter, smelta smør og gulrøtter én dag, og stekt lyr med kokte poteter, stekesjy og gulrøtter dagen etter, for så å ha dampet laks med poteter, smelta smør og gulrøtter den tredje dagen, får man gjerne inntrykk av å spise den samme middagen.

Kjøttretter kan vi ha hver dag, hele uka, uten å få inntrykk av å spise den samme maten. Vi kan, som nevnt, variere i kjøttmiddager til det kjedsommelige, det er nesten bare fantasien som setter grenser. Derfor blir det et paradoks at det nettopp er fantasien som setter grenser for valg av tilbehør til fisk.

Når jeg spurte mine informanter om de hadde likt stekt sei med peppersaus og fløtegratinerte poteter eller laks med limesaus og pasta, svarte samtlige ja, og dette indikerer at folk faktisk er åpne for nye fiskeretter.



Sei

5.6 Hvorfor spise fisk?

Mat skal helst smake godt og være litt variert, men hvor viktig er det at maten vi spiser er bra for kroppen? Den svenske sosiologen Marianne Ekström har sagt at hun stadig får spørsmålet: ”Nå, hur dåligt äter vi?” når hun forteller at hun driver med forskning på mat. Hun sier at folk har en oppfatning av at matforskerens rolle er å avsløre dårlige vaner, og hvis noen gransker maten du spiser, så vil det vise seg at din mat ikke oppfyller normen for gode matvaner.⁷⁸ Det er sikkert visse forskjeller på svenske og norske matvaner, men det er sannsynlig at nordmenn også har denne oppfatningen. De fleste vil trolig si at de spiser mye usunn mat.

⁷⁸ Ekström, 1993, s. 47

Hovedkonklusjonen i en rapport fra Vitenskapskomitéen for mattrygghet (VKM) som ble lagt frem i 2006, er at den norske sjømaten er sunn og trygg, og at helsefordelene med å spise fisk er store. Denne komitéen anbefaler at vi bør spise fire måltider eller mer i uka med sjømat, og at både fet og mager fisk bør inngå i kostholdet. Konsum av fet fisk forebygger hjerte- og karsykdommer, og studiet til VKM viser for eksempel at antall dødsfall på grunn av hjerteinfarkt i Norge kan reduseres med fire prosent hvis vi spiser et fiskemåltid ekstra i uka.⁷⁹

Tall fra Eksportutvalget for fisk (EFF) i 1995 viser at de fleste oppfatter fisk som sunt. Undersøkelsen viser at 28 % velger fisk til middag fordi det smaker godt, mens hele 50 % velger fisk nettopp fordi det er sunt⁸⁰. Det ser ut til at vi får god samvittighet når vi har fisk til middag, og at dette er viktigere enn at middagen smaker godt!

Mange av mine informanter har også fisk til middag fordi de anser det som sunt. Flere av de yngre informantene gir uttrykk for at de burde hatt fisk oftere, det kan se ut som om de får dårlig samvittighet når de sier de har fisk bare én dag i uka eller sjeldnere. Susanne (f.1980) sier at det er helt bevisst at de har fisk én gang i uka. Hun fremhever at det er viktig for barna å få i seg fisk. Lise (f.1975) oppgir at de har fisk to ganger i måneden, mener at de kommer til å spise mer fisk etter hvert når ting blir litt roligere ”– det er bare noe med rutinene”. Hanne (f.1970) sier de har fisk to ganger i uka og er fast bestemt på at de ville hatt det oftere hvis mannen hadde vært like glad i fisk som resten av familien: ”Jeg tror nok at hadde jeg treft en mann som var like glad i fisk som meg, så hadde vi hatt mye mer fisk og jeg hadde vært flinkere til å lage det. Det er litt tragisk, i og med at jeg faktisk har unger som liker fisk”. Når jeg spør Anne (f.1972), som har fisk en gang i uka, hvorfor de ikke har fisk oftere, sier hun ”Vi har prata om det og det er fordi vi tror det er tungvint å lage. Det er jo ikke det, men vi tror det er det. Det er liksom så mye enklere med kjøtt.” Dette er for øvrig i tråd med Olsens analyse, hvor det går frem at mangelen på kunnskap, blant annet om tilberedningsmetoder, var den største barrieren for forbruk av fisk.

Både Døving og Bugge har funnet at kvinnene er opptatt av å servere fisk til familien fordi de anser det som en plikt å bidra til et sunt kosthold, og fordi de får god samvittighet når de har fisk til middag (se kap. 3.2.1 og 3.2.5). Det ser ut til at mine informanter har den samme oppfatningen av fisk som sunn og ”riktig” middag, og de gir uttrykk for at de gjerne skulle

⁷⁹ *Norsk sjømat* (nettside)

⁸⁰ Døving, 1997, s. 83

hatt fisk oftere. Forskjellige barrierer, som tidspress og dårlige rutiner, vanskeliggjør derimot de gode intensjonene.

5.7 Fisk og språksminke

Hva med barna, liker de fisk? Eller er det slik at de bare liker fiskepinner eksempelvis fordi de er redd for fiskebein? En undersøkelse fra 1987 av Solbu og Jellestad viser at barns negative forhold til fisk øker med alderen, for eksempel økte den prosentvise andelen av gutter fra Østlandet som ikke ønsket fisk til middag, fra 11 til 33 % opp til 16-års alder. De tolker dette som at barn i utgangspunktet liker fisk, men at det er de voksne som er redd for at barna skal få fiskebein i halsen og at de dermed overfører sin redsel over på barna etter hvert som de vokser til.⁸¹ Hvis denne tolkningen stemmer med virkeligheten, har foreldrenes holdninger stor betydning for ungenes forhold til fisk. Om foreldrene er mer bevisst på sin påvirkningskraft også på dette området, vil barna kanskje lettere utvikle sin egen, ”naturlige” smak for fisk og annen sjømat.

Mange anser det som fordelaktig at fiskeforbruket øker blant den norske befolkningen. For å bidra til å snu det noen vil oppfatte som en negativ trend, kan språksminke være et redskap. Språksminke er et begrep som betyr at man bruker språket til å pynte på virkeligheten, og i denne sammenheng kan man tenke seg at dette redskapet eksempelvis brukes til å få barn til å oppnå gode assosiasjoner når de tenker på fisk. En bekjent kaller laksen for ”rosa prinsessefisk” og får datteren på sju år til å elske denne fisken. Hvis vi bruker klangfulle begreper som høres innbydende ut, i stedet for de tradisjonelle begrepene som ikke appellerer til barn, kan vi kanskje snu trenden? Det høres mye bedre ut med ”fiskesympfoni” enn med assortert fisk, og de fleste synes vel ”bouillabaisse” virker mer fristende enn fiskesuppe. I følge forskning innen samfunnsvitenskapen og de humanistiske fag er det språket som bestemmer handling og er med på å skape vår virkelighetsforståelse⁸², det vil si at hvis vi forandrer ordene, følger assosiasjonene og konnotasjonene etter.

Språket er kreativt og er med på å forme vår virkelighetsoppfatning. Poststrukturalisten Jacques Derrida mener at det er tegnenes forhold til hverandre, dvs. strukturen i språket, som avgjør mening. Når vi tenker virkeligheten gjennom språket, mener Derrida at de som tenker i

⁸¹ Døving, 1997, s. 182

⁸² Glomnes, 2001, s. 113

forskjellig språk, ser verden ulikt.⁸³ Jenta som tenker på en rosa prinsessefisk ser for seg en annen fisk enn du og jeg når vi tenker på laks, selv om det strengt tatt er den samme fisken.

5.8 Middagsvalget: Økonomi, kjønn og alder

*Middagen er fisk i dag, du spiser vær så god!
Jeg vil ha is og pølser, ropte Per og gjemte seg på do.*

Barnesang (ukjent opphav)

I første halvdel av 1900-tallet var det som regel økonomiske årsaker til valg av middagsmat. Fisk var gratis hvis man fisket selv eller fikk av andre, og den var billig hvis man måtte kjøpe den av fiskerne på brygga eller i fiskebutikken. Dette er selvfølgelig en vesentlig grunn til at mange spiste fisk eller fiskemat opp til syv dager i uka. Det var mor i huset som sto for innkjøp og matlaging, de færreste tok hensyn til om barna likte maten eller ikke.

Far i huset hadde dog i noen sammenhenger innvirkning på hva som ble servert. I Randis (f.1931) tilfelle, for eksempel, så vi at det i høy grad ble tatt hensyn til mannens behov. Kjøtt var maskulin kost som måtte til for mannfolk som jobbet i skogen. I følge senere teorier blir kjøtt ofte ansett som mandig. Sten Andersson hevder at kjøttet ”tilhører” mannen fordi kjøttet har stor fasthet og er den mest substansielle matvaren vår. Det er maskulint med et stort kjøttstykke på tallerkenen, mens kvinnen blir oppfattet som mannhaftig hvis hun har det samme. Fisk, derimot, har en betydelig mykere og løsere egenskap med mindre substans og egner seg bedre for kvinner.⁸⁴

Bourdieu har også en teori om at kjøtt er maskulint, men han har en mer fysisk forklaring på hvorfor det er feminint å spise fisk. Han hevder at det ikke bare dreier seg om at fisk ikke er å regne som skikkelig mannfolkmat, at maten er for ”lett” og ikke sitter i kroppen. Det skyldes også at fisken ikke egner seg til å håndteres av mannshender eller spises av menn:

Fremfor alt skyldes det at fisken gjør krav på å bli spist på en måte som motsier den særmerkete maskuline tyggemåten – dvs. tilbakeholdenheten, i små

⁸³ Barker, 2004, s. 17-18

⁸⁴ Andersson, 1983, s. 71-73

biter, med fremre del av munnen, og – med tanke på fiskebein – på tuppen av tennene. Det er hele den maskuline identiteten – hva man kaller viriliteten – som er på tale i forskjellen mellom disse spisemåtene (med spisset munn og i små biter, lik kvinner, som forventes å pirke i maten – eller med hele munnen, med alle tennene, og i store biter, slik det passer seg for en mann.)⁸⁵

Om Randis far spiste fisk med spisset munn skal være usagt, men det hendte altså at mannen i huset bestemte menyen, selv om det som regel var tilgjengelighet og økonomi som avgjorde valget. Man spiste det som ble tilbudt, og man spiste for å bli mett. Var maten god i tillegg, ble det sett på som en ekstra bonus.

I dag er dette annerledes. Ingen av de yngre informantene har fisk til middag av økonomiske hensyn; de kjøper det de liker og har lyst på, og velger utfra kvalitative behov. Lina (f.1967) er en av dem som velger etter lystprinsippet, og hun sier:

Det er jo jeg som lager maten, og da lager jeg det jeg liker. Vi spiser bare god mat hver dag. Det er så ille at når jeg spør hva Per vil ha til middag, svarer han at han er matlei. Vi er nok litt bortskjemte. Vi kan ha indrefilét til middag på en tirsdag, det spiller ingen rolle.

De voksne kjøper det de liker, men barna er også i vesentlig grad med på å bestemme hva som skal stå på bordet. Flere av mine yngre informanter sier at de ofte har fiskepinner for ungenes skyld. Hanne (f.1970) panerer all fisk for å få jentungen til å tro at det er fiskepinner, og hun har henne stadig med på fiskesalgslaget:

Dattera mi elsker å være med i fiskebutikken, der har hun en egen stol som hun kan stå å se på fiskene, og så handler vi ”rumper”, bare ”rumper”. Det er det beste Hilde vet, og da plukker Olga ut halene på det hun har inne den dagen, og da er det brødsmuler og egg, og så panerer vi.

Helga (F.1966) har kun fiskegrateng, fiskeboller og fiskekaker fordi ungene ikke liker ren fisk. Hilde (f.1970) har bare sei eller fiskepinner fordi barnet er allergisk mot torsk. Tre

⁸⁵ Johansen, 2000, s. 112

husholdninger har nesten bare rosa fisk fordi ungene liker den. De fleste kjøper ferdige fileter, slik at de unngår fiskebein, også dét mest for barnas skyld. Dette innebærer at seks av ti av de yngre informantene lar barna bestemme hva slags fisk de skal ha til middag. Dette står imidlertid i kontrast til funn gjort av Eriksen, som hevder at mannen i familien fremdeles har størst kontroll over hva som blir spist. Det kan være en forskjell mellom bygd- og kystsamfunn som gjør seg gjeldende her, men dette er et tema som ikke drøftes nærmere i denne omgang.

Det er trolig smaken som er den viktigste faktoren ved matvalget vårt. Økt levestandard har bidratt til at stadig flere har råd til å kjøpe det de "liker best", og dette fører til at fisk blir nedprioritert. Johansens finner i sine undersøkelser at barn flest ikke liker fisk, og at de henviser til smak når de gjør rede for sin uvilje. Dette smaksbegrepet refererer til den totale opplevelsen, og innebærer både smak, lukt, farge, konsistens og berøring, samt de videre assosiasjoner dette gir. Bare et fåtall av de voksne uttrykker samme mening, de fleste påstår at de syntes fisk er godt.⁸⁶ Ut fra dette kan vi også lese at barna har stor medbestemmelsesrett ved valg av middag, og at fisk ikke er høyt prioritert.

Min undersøkelse indikerer at det har skjedd en radikal endring fra at økonomien avgjorde, og at far var med på å bestemme middagen, til at økonomien er underordnet og at barna i stor grad avgjør hva som blir satt på bordet. Dette kan ha å gjøre med de store endringene som har skjedd innenfor barneoppdragelsen; fra å skulle sees, men ikke høres, og frem til dagens mer pedagogiske/demokratiske oppdragelse. I vår tid gjør tidspresset at mange foreldre sørger for å ha kvalitetstid sammen med ungene når de kommer hjem fra jobb eller når de bare har barna i helgene og en dag i uka. For å slippe å ødelegge denne kvalitetstiden med mas og sutring, er det lett å la barna bestemme for eksempel hva de skal få å spise. Fornøyde barn gjør foreldre fornøyde.

5.9 Oppbevaring

For å kunne oppbevare fisken på begynnelsen av 1900-tallet, måtte man enten salte, tørke, grave, røyke eller hermetisere den. Det hendte også at fisken ble fryst ned ute hvis det var kaldt om vinteren, men det var for korte perioder av gangen. Reidar (f.1928) forteller at de

⁸⁶ Johansen, 2000, s. 18

brukte denne metoden: ”Det var jo mye sild, og hele vinteren var det kaldt, så vi gravde den ned i snøen sånn at den frøys”. Det kan se ut til at det var kaldere vintre den gangen, en slik nedfrysning ville vært en høyst usikker metode i dag med våre milde vintermåneder.

Den mest brukte oppbevaringsmetoden i Langesund var imidlertid salting. En av våre fremste formidlere av matkultur, etnologen Astri Riddervold, forklarer at saltet trekker inn i matemnet og binder de frie vannmolekylene til seg. Dermed senkes vannaktiviteten til et ugunstig nivå for bakterielle mikroorganismer.⁸⁷ Fisken kan dermed holde seg lenge uten å bli bedervet. Randi (f.1929) forteller hvordan det gikk til når de saltet fisk hjemme hos dem:

Det ble salta om høsten; en tønne med makrell, en tønne med sild og en tønne med berggylte. Det var en feit fisk og egna seg veldig til salting. Makrellen ble spist som han var, salta makrell, akkurat som saltsild, men ble også vannet ut og stekt som vanlig stekt makrell.

Mager fisk som torsk ble ofte tørrsaltet, mens fet fisk som sild, ofte ble lagt ned i lake. I Norsk Mat fra 1965 får vi vite hvordan man lager saltlake: ”Tett og godt måtte silda ligge i tønna. Av saltet dannet det seg lake. Skulle det lages lake, brukte folk sjøvann og salt, og laken måtte være tilstrekkelig salt. Det gamle merket at en rå potet, gjerne med en spiker i, skulle flyte i laken, gjelder den dag i dag ved allslags salting.”⁸⁸

Røyking av fisk var også en metode som enkelte benyttet. Grete (f.1931) sier at de pakket sild inn i avispapir og la på glørne inni ovnen. Dette var en slags enkel hjemmerøyking som hun mener var ganske vanlig på den tiden. Noen brukte også hermetisering som metode, og Janni (f.1931) husker godt at moren hermetiserte makrellboller i norgesglass; ”Hun satt de på hodet på avispapir for å sjekke om de var tette, hvis ikke, så var det om igjen.”

I dag er ikke det å oppbevare fisk noe problem. Ingen av de yngre informantene har benyttet slike oppbevaringsmetoder som vi har vært inne på. I dag har alle kontinuerlig tilgang på fersk mat og ethvert hushold har egen fryseboks. Dette har blant annet resultert i at mange av de gamle oppbevaringsmetodene er i ferd med å gå i glemmeboken.

⁸⁷ Riddervold, 1993, s.32

⁸⁸ Ambjørnrud m.fl., 1965, s. 206

5.10 Tilberedning: Deltagelse og kompetanse

Barn i dag kan ikke forestille seg hvordan det var å vokse opp for 70-80 år siden. Mye av tiden gikk med til å skaffe og til å lage mat og barna måtte ofte gjøre arbeidsoppgaver som bidro til husholdningen. Elisa (f.1918) var, som nevnt, tidlig ute med å hjelpe til med å få mat på bordet. Her er enda et utdrag fra hennes notater som hun hadde skrevet på forhånd:

Så rodde vi hjem for å lage fiskemat, som skulde bli mat til flere middager. Fra begynnelsen hadde vi ikke kvern, men mor stod med brødfjela og skrapa. Vi rørte med sleiv i lange tider, men så fikk vi en liten røremaskin og da gikk det jo litt lettere. Snakk om en som var stolt av jentene sine og det var far. 12,15 stod middagen ferdig med stekte fiskekaker eller fiskepudding, og flått fiskesuppe som var kokt av beina. Ingen ting skulde gå til spille.

Opskrift på fiskemat:

Malt fisk eller skrapa, litt salt, forsiktig med salt, potetmel. Spe med melk, som vi da kjøpte i spann på meieriet. Skulde de være ekstra fine (Vikingfløte) litt muskat (forsiktig med muskat)

Mange barn var sysselsatt med å egne bakker for fiskerne.⁸⁹ Egnebuene sto tett langs vannet, og det var stort behov for billig arbeidskraft til å ta seg av disse arbeidsoppgavene. Rester etter egning kunne også komme husholdningen til gode. Elisa (f.1918) kan også fortelle om dette:

Der sto det jo unger og egne bakker med sildebiter. Jeg vet ikke om de hadde 25 øre for 50 kroker, jeg? De frøys så, og varma seg på primusen. Var det kjøtt igjen etter å ha flekka silda, så tok de med hjem til mora som skrapa av resten på beina og lagde fiskekaker.

Åtte av mine eldre informanter sier at ”alle” kvinner måtte lære seg å lage fiskemat. Det var en selvfølge for en gift kvinne å kunne lage fiskepuddingen selv. Som Berit (f.1913) sier: ”Jeg

⁸⁹ Bakkefiske er det samme som linefiske, det vil si at det ble fisket med lange snører eller liner, med mange kroker festet med passe mellomrom, som alle måtte egnes. Til dette ble det mest brukt reker eller blåskjell, men også sild og annen fisk.

fikk jo en svigermor som var ekspert i å lage fiskemat, så jeg lærte jo det. Det måtte alle lære, det. Jeg syns det var moro óg, jeg.” Janni (f.1931) forteller også om hvordan de lagde fiskemat på gamlemåten:

Før i tida måtte vi stå på brygga å kjøpe fisk av traleskøytene. Så måtte vi renske og vaske og så tok vi ut øynene og tredde en pinne gjennom og hang de i kjelleren til neste dag for å tørke. Neste dag var det å filetere og skrape av beina og male fem ganger på kjøttkvern. En gang med bare fisken, en gang med salt, en gang med potetmel og så to ganger til gjennom kjøttkverna. En sånn til å sveive, vet du.

Når man hadde fisk opptil sju dager i uka, måtte man ofte utvise kreativitet når det gjaldt å variere fiskerettene. Særlig makrellen ble gjenstand for eksperimentering. Blant makrellrettene ble det nevnt makrellsuppe, makrellfrikassé og makrellboller i brun saus: ”Under krigen, da fikk vi makrellboller som liksom skulle være kjøttboller, de da. De var jo helgrå og hadde vanskelig for å holde sammen,” kan Janni (f.1931) fortelle.

Randi (f.1931) pleide å få servert grynsuppe med berggylte: ”Det ble koka en suppe på byggryn, helegryn som vi sa, og oppi den var det grønnsaker; kål, gulrøtter og selleri, det du hadde for hand. Og kålrabi. Når suppa var nesten ferdig, ble det lagt oppi stykker med berggylte; rensa da selvfølgelig, eller saltmakrell.”

”Nøden lærer naken kvinne å spinne” heter et gammelt ordtak, og kvinnene som lagde mat for snart hundre år siden var i stor grad tvunget til å sette seg inn matlagingens kunst, enten interessen var til stede eller ikke. Å lage mat ble på den tiden ansett som en livsnødvendig syssel, noe som resulterte i en kompetanse og en kreativitet mange mangler i dag.

Vi bruker mye mindre tid og energi på matlaging enn før, både når det gjelder å anskaffe og tilberede maten. Maten blir handlet inn på vei hjem fra jobb, og mange har dårlig tid når de kommer hjem fordi barna ofte skal bli fraktet til diverse fritidsaktiviteter. De yngre informantene trekker ofte frem tidspress som grunn til ikke å ha fisk til middag. Det forklares med at det tar tid å koke poteter, og vi har jo sett at poteter er et obligatorisk tilbehør til fiskemiddagen. Fiskesuppe er det mange som oppgir som rask og enkel mat. Da er det som

regel posesuppe eller ferdig frossen suppe som blir brukt. Én sier at hun kjøper ferdig fiskesuppe på salgslaget.

Et par av de yngre informantene lager av og til fiskesuppe eller fiskegrateng fra bunnen av. Da kjøper de fiskefiléter, i motsetning til de eldre som brukte rester av gårsdagens fiskemiddag til slikt. De færreste lager fiskemat fra bunnen av, ingen lager verken fiskeboller eller fiskepudding, men Liv (f.1966) sier at hun av og til lager fiskekaker:

Da kjøper jeg lyr og sei på salgslaget, og har gjerne litt bacon som jeg maler i. Det hadde onkelen til mora mi, skjønner du. Han hadde alltid grisefett i, og det syns jeg var så godt. Jeg kverner opp baconet, også tar jeg vekk det meste av kjøttet.

Til fiskeboller og fiskepudding lager de fleste hvit saus. Ellers går det i posesauser hvis de av og til har saus til fisk. Av ferdige sauser ble det nevnt hollandaise, fiskesaus og sandefjordsmør. Noen er dessuten ganske kreative når det gjelder sauser; Susanne (f.1980) har en egen forretting hvor hun anvender kyllingsaus til røykelaksen: ”Jeg bruker røyka laks i butterdeig og har til en slags rømmesaus. Jeg blander en sånn ferdig kyllingsaus med rømme og fløte.” Det ser ut til at de som bruker posesaus har den som basis og tilsetter fløte, rømme og krydder. Turid (f.1968) har en annen variant: ”Jeg har stekt fisken i form i ovnen, og da har jeg en sånn annen type saus til som jeg akkurat nå ikke husker hva heter, det er sånn posegreier som du får kjøpt, og så har jeg oppi litt fløte og sånn forskjellig”.

Selv om mange av de eldre informantene hjalp til i husholdningsarbeidet da de vokste opp, var det ikke mange av dem som deltok i selve tilberedningen av maten, slik vi har sett at Elisa (f. 1918) gjorde. Noen forteller at de var på skolen da moren lagde middag, men at de ellers hadde andre oppgaver i hjemmet, som å vaske opp og hente ved. Grete (f.1931) sier at hun av og til lagde middag på søndager mens de andre var i kirken, men aldri ellers, og Janni (f.1931) sier at hun lagde så lite mat da hun vokste opp at det eneste hun kunne da hun giftet seg var å koke barbevann!

I dag er dette annerledes. Alle de yngre informantene sier at barna, i varierende grad, er med på matlagingen. Helt fra de er to-tre år gamle får de være med å lage mat. Hilde (f.1970) har en sønn på to år som har begynt å hjelpe til på kjøkkenet. Datteren til Anna (f.1972) er også

bare to år og får lov til ”ordne og styre” selv om det bare blir gris, og Susanne (f.1980) som har to barn på tre og fem år forteller: ”De står ved benken og rører og hjelper meg. Men når jeg steker, da tar jeg de vekk. De syntes det er kjempegøy å hjelpe til med å skrelle og vaske gulrøtter.”

Det ser ut til at deltagelse i huslige sysler har gått fra å være nødvendig hjelp i huset til selvbestemt lek. På begynnelsen av 1900-tallet var behovet større for hjelp til andre ting enn matlaging, og man hadde kanskje heller ikke tid eller anledning til å la barna bistå i arbeidet på kjøkkenet. I dag blir barns deltagelse i matlagingen sett på som en anledning til å ha kvalitetstid sammen med barna, og barna selv oppfatter det å lage mat som en spennende lek.

5.11 Tradert kunnskap og nye impulser

Vi lærer å lage mat av foreldrene våre. Slik var det før, og slik er det i dag. Den traderte og handlingsbårne⁹⁰ kunnskapen består når det gjelder mat. Liv (f.1966) sier hun lærte å lage mat av moren sin, hun har fått mange oppskrifter av henne og bruker grunnprinsippene derfra når hun lager mat. Turid (f.1968) har også lært matlaging av moren, og sier at: ”De tradisjonelle tinga som kjøttkaker, ribbe, stek, brun saus og fisk og sånt, har jeg lært hjemmefra. Men de nye tinga, de har jeg lært av meg sjøl, rett og slett”

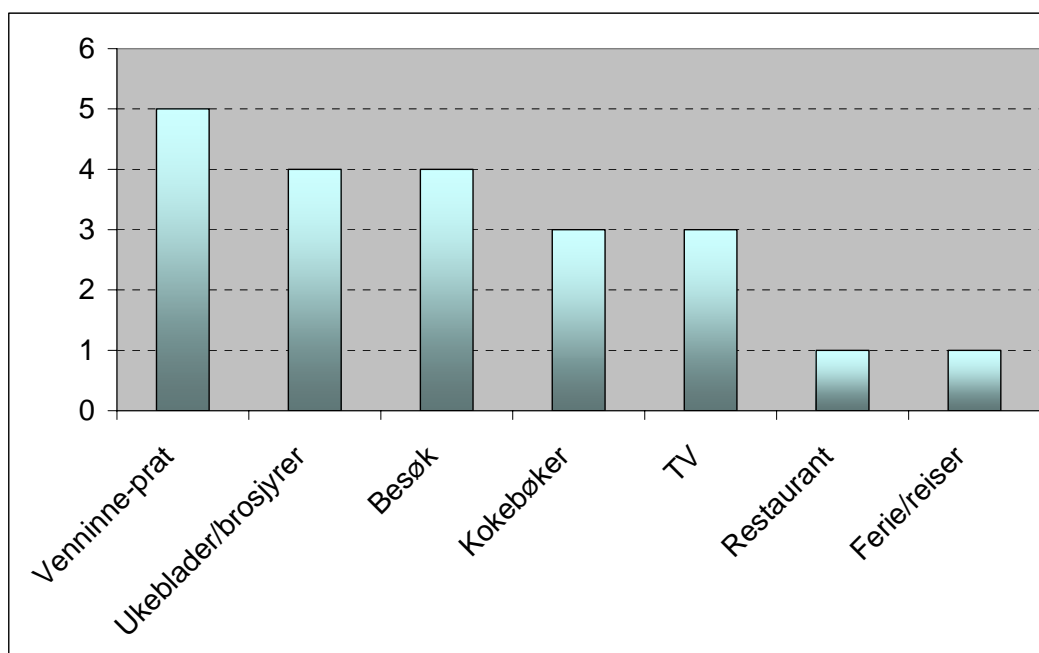
Mine funn antyder en forskjell når det gjelder overføring av kunnskap om matlaging. Alle de eldre hadde, som forventet, lært å lage mat av moren sin, men tre av de ti yngre informantene oppgir faren som læremester. Det er far de ringer hvis de trenger gode råd ved grytene. Det må sies at den ene faren har virket som kokk, men de to andre bare har stor interesse for matlaging. Susanne (f.1980) var ikke særlig imponert over morens kokekunster, og fikk matkulturell kunnskap av faren som var en av dem som hadde interesse for mat: ”Pappa lagde mat hjemme. Hvis mamma lagde mat, så var det ’hurra-meg-surra-mat’. Da tok hun det hun hadde og putta det i ovnen. Så jeg ringer fremdeles pappa mens jeg holder på, og spør: Hvordan gjør jeg det?”. Lise (f.1975) og Helga (f.1966) lærte også av far, selv om Lise er litt mer usikker på om det var moren eller faren hun lærte av. Men hun ender opp med at det var faren som sto for opplæringen: ”Kanskje mest pappa, for det er jo bare han jeg spør når det er noe”.

⁹⁰ ”Handlingsbåren kunnskap er den summen av røynsle og kunnende som i form av handlag, handlingsmønster og oppfatning går i arv fra en generasjon til en annen i et kunnskapsbærende handlingsfelleskap.” (Maihaugen, nettside)

I dag er det godtatt at menn lager mat; det er stort sett menn som er i toppsjiktet i kokkefaget, og kokkeyrket har fått høyere status. Matkulturen hører derfor til kategorien med kvinnelige praksisformer som blir mannlige når de går inn i et profesjonalisert kretsløp. At menn også har matlaging som hobby, må kunne sies å være et forholdsvis nytt fenomen, selv om en av de eldre informantene forteller at mannen hennes, som var sjømann, hadde som hobby å lage kaker når han var hjemme. Det var ham nabokonene spurte til råds når de skulle ha lekke kaker til selskaper. Dette var ikke veldig vanlig på slutten av 1930-tallet, men han hadde alltid drømt om å bli konditor etter at han som veldig ung hadde jobbet som visergutt på en kafé i Langesund. Dette var mannen til "Elisa" (f.1918). Hun fortsatte å fiske også etter at hun ble voksen, så mens hun tok med ungene på fisketur, var mannen ofte hjemme og hjalp nabokonene med å pynte kaker.

En vesentlig forskjell mellom før og nå er at vi får mange flere impulser til matlaging i våre dager. Mens de eldre informantene som regel hadde én kokebok som de hadde fått på folkeskolen og fikk nye impulser kun når de utvekslet oppskrifter med venninner, har de yngre i dag mange flere muligheter når det gjelder informasjon om matlaging. Kokebøker selger godt, ukeblader er fulle av matoppskrifter, det ligger matbrosjyrer med oppskrifter i nesten alle dagligvarebutikker, det finnes utallige matprogrammer på TV og man kan finne oppskrifter på alle verdens retter på internett. I tillegg får vi nye idéer når vi spiser på restaurant og hos venner, og vi reiser ofte til utlandet og tar med oss nye impulser hjem (se figur 5.6).

Alle mine yngre informanter har opptil flere kokebøker, men bare tre sier at de bruker dem, og to sier at de blir anvendt flittig, enten for å lage tradisjonsmat eller for å finne nye matretter. Anne (f.1972) er den ene som sier at hun bruker kokebøker, men da hovedsakelig for å finne oppskrifter på tradisjonell mat: "Første gang jeg skulle lage fårrikål, liksom, så slo jeg opp i en kokebok". Ellers er det ukeblader og venner som hyppigst blir brukt som inspirasjonskilder til nye matretter. Hele ni av informantene oppgir venner som den viktigste kilden til nye impulser. Dette gjelder både når de snakker med venner over en kopp kaffe på kafé og når de blir bedt til venner på middag. Tre sier at de får nye impulser fra TV, og to av dem nevner spesielt matinnslagene på Frokost-TV. Når Vera (f.1976) blir spurt hvor hun får nye impulser fra, sier hun: "Jeg ser jo litt i blader, men det er gjerne når venninner sitter og prater. Å, det må vi prøve, liksom. Og når vi er på besøk, og TV. Sånn er det hele veien."



Figur 5.6: Kilder til nye impulser hos yngre informanter.

Ingen av mine informanter oppgir internett, og bare én oppgir utenlandsturer som inspirasjonskilde. Det er Turid (f.1968), og hun sier: ”Kokebøker er jeg ikke så mye på egentlig, men det kan være idéer fra ukeblader, og jeg har vært mye ute og reist, og da har jeg fått med meg mye derfra”. Det er også bare én som sier at restaurantbesøk inspirerer til å utforske nye retter. Dette er litt overraskende all den tid de fleste av dem ofte surfer på nettet, spiser ute og drar til utlandet på ferie.

Lina (f.1967) sier hun sjelden bruker kokebøker, og at det er heller ikke ofte hun utforsker nye ting. Hun mener at ektemannen er skyld i dette: ”Jeg kan jo ikke prøve nye impulser hvis gubben ikke vil ha det? Han vil ha tradisjonell norsk mat med poteter.”

Jeg hadde forventet at flere oppga TV som inspirasjonskilde til å prøve nye matretter. Noen av de mest populære TV-programmene er jo nettopp matprogrammer, og det blir til og med laget underholdningsprogrammer om mat (f.eks. Kokkekamp). Medievitner Sara Brinch hevder at hovedtendensen i matprogrammer på TV blir mer og mer rettet mot andre matkulturer enn vår egen. Hun tror at noe av forklaringen kan være at vår tradisjonsmat ikke gjør seg så godt på skjermen fordi den mangler fargesprakende elementer.⁹¹

⁹¹ Brinch, 2002, 169-170

I følge Bugge er et typisk trekk ved innføring av nye matvarer at de må tilpasses norske ganer, slik at den nye maten ikke sjokkerer for mye smaksmessig.⁹² En konsekvens av dette er at maten må gjennom en langvarig prosess før den får et autentisk eller ekte preg, hvis det overhodet skjer. Vår hjemmelagde pizza med kjøttsaus, som inneholder kjente ingredienser som kjøttdeig, gulost, løk og tomatpuré, er en pizzavariant som har fått godt fotfeste i norsk matkultur, mens ekte italiensk pizza, med ansjos og mozzarella, i hovedsak er å få på italienske restauranter i Norge. Man kan si at det er lettere å akseptere nye matretter som er beslektet eller ligner på mat vi kjenner fra før. For innføring av nye fiskeretter, vil det derfor kanskje være lettere å ta i bruk et nytt fiskeslag, og fortsatt ha poteter og gulrøtter som tilbehør, enn å begynne å bruke kokt torsk med pasta og tomat saus.

5.11.1 Kokebokens rolle

WIENERSNITSEL AV HÅBRANN

*Lagar ein av høveleg tjukke skivor, bruna dei vel,
spe på vatn, lat dei småsurra, legg dei på fat,
legg ei sitronskive med ein ansjos
og helst litt kapers eller hakka agurk på.*

Fra Krigskokeboken til Margrete Grude Tjensvoll⁹³

Som nevnt hadde de eldre informantene ofte én kokebok som de brukte, både til å prøve ut nye retter, men mest som veiledning i de tradisjonelle matrettene. Under krigen kunne man også finne egne kokebøker som ga idéer til substituttmat, slik som håbrann-oppskriften viser. Slike gamle kokebøker hadde en annen rolle enn kokebøker i dag. Folkeopplysningstanken på 1800-tallet gjorde seg gjeldende også i disse bøkene, som ofte var fulle av velmenende råd om ymse ting. Kokebøkene hadde en klar oppdragsrolle, forfatteren ville dyktiggjøre leseren, dvs. husmoren; ikke bare skulle hun bli flink til å lage mat, men hun skulle også bli flittig, nøysom og økonomisk på alle områder i husarbeidet. Bøkene ga veiledning og råd om barneoppdragelse, hygiene og om hvordan kvinnene skulle gjøre mannen fornøyd.

⁹² Bugge, 2005, s. 118

⁹³ Notaker, 1993, s. 291

Etter hvert ble det mer fokus på helse og ernæring, og kokebokforfatter Olaug Løken hevder i sin bok fra 1897 at det først og fremst har ligget henne på hjertet å verne om sunnheten, deretter økonomien, og til sist ”det behagelige for smak og andre sanser”⁹⁴.

Helt til på midten av 1900-tallet har mange kokebøker disse oppdragende tendensene. I *Husmorens Kokebok* fra 50-tallet får vi ikke bare råd om den beste stillingen ved kjøkkenbenken eller om hvordan kjøkkenet burde innredes, men også råd om hvordan potteplantene trives best, hvordan skoene bør behandles for å holde seg pene og hvordan man unngår jordslag på tøy:

*(...) hvis det dynkede sammenpakkede tøyet blir liggende flere dager, da blir forskrekkelsen stor en dag man tar det ut igjen. Svarte, små og store prikker som er jordslag er resultatet. Legg tøyet i en plastpose og i kjøleskapet, så unngår en ubehagelige overraskelser.*⁹⁵

Det ville vært utenkelig med en slik direkte oppdragerrolle overfor dagens kokeboklesere. Kokebøker i 2007 er av en helt annen karakter. De er laget for å friste mer enn for å oppdra, og de domineres av vakre bilder.

Roland Barthes mener at det blir litt for mye av det gode og hevder at lekre fotografier av tillagde matretter er ”som et objekt som er nært og utilgjengelig på samme gang, og fortæringen av retten kan meget vel fullbyrdes bare med blikket”⁹⁶. Gyldne rapphøns besatt med kirsebær, krepstimal omgitt av røde skall eller modellerte sopper og arabesker av glaserte frukter blir for ham matlagning for synet, og han mener at det ”ornamentale” kjøkken med sin utsmykning begraver selve næringsstoffene under et glatt segment av garnityr, det demper og maskerer matens egentlige natur, som ”kjøttets brutalitet” eller ”skaldyrenes abrupthet”.⁹⁷ Barthes kan ha rett i mye av dette, det er ikke alltid like lett å se hva rettene egentlig er (se figur 5.7).

⁹⁴ Løken, 1897, uten sidetall

⁹⁵ Blegen, ukjent årstall, s. 42

⁹⁶ Barthes, 1999, s. 111

⁹⁷ Ibid, s. 111



Figur 5.7: Noen eksempler på sjømatretter i kokebøker anno 2005.

Det finnes kokebøker til ethvert bruk og de er ofte delt opp i emner. Det finnes egne bøker om for eksempel fisk, vilt, pasta, brød og desserter. I en slik flom av valgmuligheter er det paradoksalt at de yngre informantene bruker kokebøker i mindre grad enn de eldre, til tross for at alle sier de har opptil flere slike bøker. Helga (f.1966) for eksempel, svarer på spørsmålet om hun har kokebøker: ”Herregud, jeg har så mange kokebøker, mange står til og med igjen hos eksen min!”.

At bøkene i liten grad blir brukt kan ha sammenheng med at informasjonsflommen virker uoverkommelig og gjør oss delvis paralyserte. I postmoderne forskning diskuteres det om vi får for mye informasjon; det blir vanskelig å orientere seg i verden, og det blir vanskeligere å ta valg.

Så hvilken funksjon har alle disse kokebøkene? Henry Notaker viser til Charles Baudelaires triste tid i Belgia hvor det ikke var tilgang på restauranter, og hvor den eneste måten å trøste seg på var å lese kokebøker, og han finner her en mer finurlig forklaring på hva vi bruker alle kokebøkene til: vi trøstespiser ord.⁹⁸ Om vi mangler de eksotiske ingrediensene som ofte finnes i oppskriftene i slike bøker, eller kompetanse eller tid til å lage slike lekre retter som er omtalt, kan vi i det minste trøste oss med å lese om denne gode maten. Dette er kanskje svaret på hva noen av de yngre informantene anvender kokebøkene sine til, de leser dem, men bruker dem ikke til det formålet de er bestemt til.

Et annet aspekt som også kan være en forklaring på hvorfor så mange har flere kokebøker, er at de brukes til å vise hvem man er, eller hvem man gjerne vil være. Allerede på slutten av

⁹⁸ Notaker, 2000, s. 169

1800-tallet introduserte sosiologen Thorstein Veblen begrepet ”iøynefallende forbruk”,⁹⁹ som kan defineres som en praksis hvor man kjøper eller viser frem materielle eiendeler for å indikere eller forsterke sin egen prestisje i andres øyne. En hyllemeter eller to med kokebøker konnoterer en eier med sans for livets goder og en trendy livsstil. De livsstilene vi tilegner oss, bestemmes av habitus (eller disposisjonene våre), og de påvirker handlingsmønsteret og klassifiserer smaken vår. Forskjellige livsstiler representerer derfor ulik forbrukeradferd og påvirker valgene vi tar.¹⁰⁰

Kjøp av kokebøker kan derfor ha en sammenheng med hvilken livsstil vi gjerne vil bli identifisert med, selv om habitus tilsier en livsstil som ikke inkluderer en slik gourmetsans som kokebøkene illuderer. Resultatet blir en mengde kokebøker som blir stående til pynt og som gir en illusjon av en eier som er godt bevandret i kokekunsten og har høy matkulturell kompetanse.

5.12 Måltidet

5.12.1 Samling ved middagsbordet

*Etter en god middag er vi i stand til å tilgi
til og med våre slektninger*

Oscar Wilde

Definisjoner på termen måltid kan være ”tid da en spiser” eller ”mat som spises på én gang”¹⁰¹, men måltidet handler om mer enn tidspunkt for matinntaket. Det handler også om situasjonen rundt selve spisingen. Sosiologen Georg Simmel setter fokus på situasjonen rundt maten og rundt bordet. Et måltid er knyttet til et sosialt fellesskap og er en sosial handling. Selv om måltidet representerer det sosiale, er det samtidig sterk knyttet til det individuelle, nemlig det å spise.¹⁰² Måltidet blir en sosial handling og en sosial institusjon som gir uttrykk for sosiale normer.

⁹⁹ Bugge, 2005, s. 131

¹⁰⁰ Bourdieu, 1995

¹⁰¹ Norsk ordbok (nettside)

¹⁰² Simmel, 1993, s. 3

Ropeid peker derfor på et viktig aspekt når han hevder at det sosiale fellesskapet har stor betydning for måltidet (se kap. 3.1.6). Som vi skal se samles gjerne hele familien ved middagsbordet. Det gjorde folk for hundre år siden, og det gjør de i dag. Den svenske sosiologen Sten Andersson setter måltidet i perspektiv ved å vise til de store endringene som har skjedd fra middelalderens kollektive familieliv og frem til dagens mer private individualitet. I middelalderen sov alle i samme rom; dette innebar et mer åpent seksualliv, de gjorde toalettbesøk sammen og de badet sammen, til og med i samme vann. Under måltidet spiste de av felles gryte, og de brukte verken tallerkener eller bestikk.¹⁰³

Søvn, toalettbesøk, seksualitet og kroppslig hygiene er for lengst blitt et privat anliggende, mens matsituasjonen ser ut til å være det primære ledd som samler familien i dag. Det faktum at vi fremdeles inntar våre måltider i fellesskap, er uendret. Selv om måltidet er blitt mer privatisert ved at vi har maten på hver vår tallerken og spiser med bestikk, er det altså viktig for oss å opprettholde samholdet som det felles matinntaket gir oss. Måltidet er blitt det som samler familien og som holder ”kollektivet” sammen. Dette blir også bekreftet av mine intervjuobjekter.

Alle informantene, både de eldre og de yngre, oppgir at de alltid er og har vært samlet til middag. Andre måltider er ikke så fastlagte, men de yngre informantene sier at de som er hjemme samtidig, også spiser frokost sammen. I en SIFO-rapport fra 2000 går det frem at de tradisjonelle måltidsmønstrene med frokost, matpakkelunsj og middag er stabile, og varm middag spises hjemme av hele 80 % av den norske befolkningen. Enslige spiser middag sjeldnere enn de som lever i hushold med to eller flere.¹⁰⁴

En forskjell mellom de eldre og de yngre informantene i min undersøkelse er at de eldre spiste middag mye tidligere da de vokste opp enn man gjør i dag. De fleste hadde den gang middag kl. 12.00 på formiddagen og for mange var grunnen at far jobbet på verkstedet og kom hjem i pausen og spiste. I dag kalles en matpause kl.12.00 for lunsj, og middagen blir som regel spist mellom kl. 16.00 og kl. 17.00, men i første halvdel av 1900-tallet var det altså vanlig å spise middag tidligere. Middagen var tilpasset arbeidslivet, før som nå.

¹⁰³ Andersson, 1983, s. 26-28

¹⁰⁴ Fossgard, 2000, s. 134

Måltidet besto ofte av middag og dessert, som saftsuppe og melkevelling. Noen hadde forretten også. Edna (f.1926) forteller om grynsuppa som bestandig sto på ovnen og som var et viktig tilskudd til kostholdet. Det ble tatt på en neve med gryn innimellom. En treretters middag hadde en annen misjon enn den har i dag; den var primært for å drøye maten. Jacob (f.1920) sier:

Vi kasta jo ingenting, vi hadde suppe først eller dessert for å drøye maten. Vi hadde dessert hver dag. Vi hadde saftsuppe med hele-gryn først og så fiskeretten eller hva det var etterpå. Vi tok det i motsatt rekkefølge. Og så var det polentagrøt. Det var søndagsdessert.

Gunvor (f.1930) har treretters middag daglig også den dag i dag. Hun sier: ”Det er mange som ler av det og som ikke tror at jeg har suppe og dessert hver dag. Jeg synes jo det er moro å lage mat, jeg”.

I dag er en treretters middag noe lekkert som vi disker opp med til fine selskaper, ikke fordi vi har dårlig råd og skal drøye maten. Ingen av de yngre informantene har treretters middag bortsett fra hvis de en sjelden gang finner ut at de skal gjøre noe helt spesielt til selskaper. Det som er et knapt gode i dag er tiden; det tar tid å lage en treretters middag. Det er som regel ikke lenger pengene det står på.

En slik måte å servere maten på er et godt eksempel på hva Lévi-Strauss kaller et diakront måltidsmønster (se kap. 3.1.1). Tre retter blir servert etter hverandre med bestemte regler for hva som kommer først og sist; forretten først, deretter middagen og til slutt desserten. Dette er den mest brukte måltidsformen i vår kultur, men vi har også eksempler på synkrone måltidsformer: Koldtbordet består av en mengde retter som serveres samtidig, og ertesuppe og pannekaker er en populær synkron rett, selv om noen vil hevde at dette måltidet strengt tatt består av både middag og dessert.

I første halvdel av 1900-tallet hadde kvinnene full kontroll over maten, og vartet opp ektemennene ved bordet. Det var vanlig at barna satt tause under måltidet mens de voksne snakket. Barna måtte spise det de fikk servert og de var nødt til å fortære all maten de hadde

på tallerkenen. De fikk dessuten ikke gå fra bordet før alle var ferdige.¹⁰⁵ Bortsett fra taleforbudet under måltidet, kan Gunvor (f.1930) bekrefte at det var slik da hun vokste opp, og hun sier: ”Vi var så beskjedne, vi, og fornøyd med alt vi fikk. Det er klart, at vi klagde aldri på maten”.

I dag forventer de færreste menn oppvartning på samme måte, selv om middagen fremdeles ofte står klar på bordet når de kommer fra arbeidet. Når det gjelder barna, har de det vesentlig friere under måltidene. Lise (f.1975) har tre barn fra to til ni år, og hun sier hun har visse restriksjoner for å opprette matro rundt middagsbordet, for eksempel får ikke barna lov til å prate i munnen på hverandre under måltidet. De må imidlertid ikke spise opp all maten de får, og de trenger heller ikke å vente med å gå fra bordet til alle er ferdige.

Det ser ut til at selv om måltidet som sosialt fellesskap har holdt seg stabilt opp gjennom det siste århundret, og familien fremdeles er samlet rundt bordet, har individenes forhold seg imellom fått en annen karakter. Mannens privilegier er på mange måter svekket gjennom større kjønnslikhet og ved at det blir tatt mer hensyn til barnas preferanser, og barna har fått større medbestemmelsesrett.

5.13 Identitet

Maten vi spiser kan brukes til å fremvise hvem vi er. Felles matkultur virker samlende og bidrar til å styrke gruppeidentiteten i et samfunn, samtidig som den markerer forskjellen fra andre kulturer.¹⁰⁶ Gastronomen Gøran Rusk gir et eksempel på hvor sterke drifter som kan settes i sving for å tilfredsstille behovet for tilhørighet. Han hevder at det hvert år dør flere hundre mennesker i Japan etter at de har spist fisken fugu. Den er svært giftig hvis den ikke blir tilberedt av eksperter, men blir ellers sett på som en eksklusiv delikatesse. Rusk mener at selv om japanerne sier at de spiser denne fisken for smakens skyld, så er det slik at de utsetter seg selv for denne risikoen for å vise at de er med i ”fugu-gruppen”, som har fuguen som en slags totemrett. De som spiser denne fisken får øyeblikkelig bekreftelse på sin tilhørighet i denne gruppen.¹⁰⁷

¹⁰⁵ Fossgard, 2002, s. 129

¹⁰⁶ Lupton, 1996, s. 25

¹⁰⁷ Rusk, 1995, s. 9

At "fish & chips" er typisk engelsk og fiskeboller typisk norsk, er eksempler på hvordan vi oppfatter forskjellige lands matkulturer som identitetsmarkører. I en gallupundersøkelse fra 1989 der folk ble spurt om hva de mente var typisk norsk, kom geitosten på andreplass etter hardingfela.¹⁰⁸ Dette viser hvor viktig maten er for den norske identiteten. Emigranter fra Norge tar ofte med seg mattradisjoner og holder på disse i generasjoner for å vise sin tilknytning til den norske kulturen. Et typisk eksempel er norsk-amerikanere i USA som har lefse og lutefisk som sine symboler på sin norskhet.

Men også innenfor Norges grenser er det, som nevnt, ofte store forskjeller i matkulturen. I innlandet identifiserer nordmenn seg med kjøttretter som smalahove og vossakorv, mens de langs kysten identifiserer seg med fisk og skalldyr i forskjellige varianter. I tillegg kan én enkelt rett gi seg utslag i ulike varianter på samme sted. Mange flytter innad i Norge og tar med seg mattradisjoner fra hjemtraktene til de stedene de kommer.

Lutefisken er et godt eksempel på en rett som kan ha mange tilberedningsmåter innenfor samme område. I Langesund er det mest vanlig å servere denne fisken med poteter, ertestuing, baconbiter og baconfett. Mange vil heller ha friske erter istedenfor ertestuing, mens andre ikke kan spise en slik middag uten hvit saus eller sterk sennep. Reidar (f. 1928) forteller at de hadde en saus som besto av en blanding av like deler smeltet smør og sennep, mens naboen deres rørte sennepen ut i kaffe og hadde dette som saus over fisken. I tillegg til ulikt tilbehør er det delte meninger om hvorvidt fisken skal være skjelven eller fast. Noen vil ha den fast og hvit, mens andre foretrekker at den så vidt henger sammen. En viktig årsak til denne allsidige bruken av lutefisken, er at hver variant sier noe om tilhørighet og hvor man kommer fra.

Noen typisk sjørelatert matrett som bare finnes i Langesund, har ikke kommet frem i denne



Makrell

undersøkelsen, men det er ingen tvil om at for eksempel stekt makrell med agurksalat og rabarbrasuppe til dessert er en rett de fleste i Langesund har et forhold til. Så godt som alle, både de eldre og de yngre informantene sier at de

¹⁰⁸ Kjeldstadli, 1992, s. 24

har spist denne retten. De eldre informantene spiste saltet makrell hele året, men de yngre spiser kun fersk makrell og aller helst pir, dvs. ungmakrell, i sommersesongen.

At fisken skal være fersk, er et viktig poeng for mange i Langesund. Flere av de yngre informantene sier for eksempel at de ikke kunne tenke seg å bestille fisk på restaurant, for da vet de ikke hvor fersk den er. Det er imidlertid bare én som sier at de kun kjøper fersk fisk, og de fleste kjøper, i tillegg til fersk fisk, både fiskepinner og frossenfisk. Til tross for dette kan langesundbeboernes identitet ofte knyttes til fersk fisk, for man vokser opp med en oppfatning om at hvis man er fra Langesund, så spiser man ikke frossenfisk. Hanne (f.1970) forteller at hun misunte venninnene sine da hun vokste opp fordi de hadde ferdigkjøpte fiskepinner til middag, mens hun aldri fikk dette fordi faren hennes var av den oppfatning at ”du kommer ikke fra Langesund og spiser fiskepinner, altså! Det har jo ikke noe med fisk å gjøre.”

Denne koblingen mellom fisk og identitet ser ut til være godt etablert i Langesund. De eldre hadde en klar formening om forskjellen mellom matkulturen på landsbygda og langs kysten. Man skulle ikke langt inn i landet før det var et helt annet kosthold. Mange dro innover i Bamble og byttet fisk med kjøtt, og det kom stadig bønder til Langesund som var ute etter fisk. Denne byttehandelen var populær, og Gunvor (f.1930) forteller:

Thorstensen, han tok med seg pappa og så reiste de på landet, så tok han med seg fisk og så bytta de i kjøtt. Jeg kan godt huske de kom hjem til oss og la det kjøttet utover bordet, og jeg var helt sånn, vet du, det var helt utrolig liksom, og se på all den maten!

Når jeg spør de eldre om hvilken mat de syntes er typisk langesundsmat, er svaret fisk og fiskemat. De yngre svarer alt fra reker, skalldyr, fisk og makrell, men ingen av dem svarer fiskemat. Dette kan se litt underlig ut siden forbruket av fiskemat fremdeles er ganske høyt (se figur 5.3), men det kan ha sammenheng med at de fleste har sluttet å lage fiskemat selv og at fiskematfabrikken er nedlagt. Det er derfor ingen som får det samme personlige forholdet til fiskematen slik som mange hadde før, da de fleste mødre og bestemødre lagde slik mat hjemme, man fikk kjøpt fersk fiskemat i butikkene og mange jobbet på fabrikken. Det var dessuten flere private fiskematkjøkken som solgte denne maten hjemmefra.

Fiskefestivalen og Shantifestivalen er årlige begivenheter som er med på å opprettholde en link til Langesunds identitet som fisker- og sjøfartsby. Hvert år kommer det besøkende fra hele Europa for å være med på disse arrangementene. Under fiskefestivalen er det fiskekonkurranser for alle, både barn og voksne. Det er tilbud for enhver, enten man ønsker å dra på havfiske eller om man trives best med å stå på brygga med fiskestanga. På torvet er det utstilling av fisker av alle slag til fri beskuelse, og kokkelaugget stiller med grillet fisk og fiskesuppe. Man får virkelig inntrykk av Langesund som fiskerby for en dag. Shantifestivalen setter oss lenger tilbake i tid. Når shantikor står og synger gamle sjømannsviser på hvert hjørne og på alle serveringssteder, samt i egne telt, er det lett å drømme seg tilbake til seilskutetida. Bevisstheten om Langesunds historie sitter dypt blant byens fastboende, og de er stolte av byen sin.

5.14 Endrede rammebetingelser

En rekke faktorer har innvirkning på endring i matvaner generelt. Fra begynnelsen av 1900-tallet og frem til i dag er det kanskje først og fremst de materielle betingelsene som har hatt størst synlig effekt med en markant økning i levestandard og i kjøpekraft. Nå er ikke lenger økonomien i den grad avgjørende for hva slags mat vi kjøper. Tilgjengelighet av både matvarer og kunnskap har økt i takt med utviklingen av kommunikasjonsnett og distribusjonsnett. Spesielt i Langesund fikk broen fra Bamble til Brevik stor betydning. Da ble det lettere å komme til Porsgrunn og Skien for å gjøre innkjøp.

En annen viktig faktor er globaliseringen, som har bidratt til at matvarer, produksjonsmåter og forbruksmønstre er blitt spredd verden over de senere årene, slik at vareutvalget vårt er blitt drastisk utvidet med nye og eksotiske varer. Dette fører igjen med seg større muligheter til å eksperimentere med maten, slik at nye retter oppstår. Det beste eksemplet på en slik rett er vel den norske varianten av pizza; Grandiosa. Man kan si, i henhold til Marianne Lien, at denne utviklingen gjør at det skjer en ekspansjon når nye matretter og -varer kommer inn, men det fører også med seg en eliminering ved at noe tradisjonell mat forsvinner.¹⁰⁹ Vi har sett eksempler på slik eliminering i Langesund ved at sild har gått ut av middagsrepertoaret. Globaliseringen har også gjort at vi spiser det samme over hele landet; i alle byer og i alle avkroker har butikkene mye av det samme omfattende vareutvalget.

¹⁰⁹ Lien, 1987, s. 176

Samtidig er det blitt ”in” med lokal mat. Mange satser på lokale spesialiteter, blant annet innen turistnæringen og i restaurantbransjen. Prosjekt Østfoldmat¹¹⁰ er et godt eksempel på satsing innen lokal matkultur. Sigrid H. Skarer og Ola Kr. Rusanen har skrevet en rapport om dette prosjektet som skal bidra til å profilere Østfold og styrke reiselivstilbudet i fylket. Ved å satse på lokale mattradisjoner, råvarer og produkter, vil man oppnå en større lønnsomhet for reiselivs- og serveringsbransjen, primærprodusenter og foredlingsbedrifter. Et av målene med prosjektet er å styrke østfoldingenenes identitetsfølelse gjennom matkulturell formidling.

Andre elementer som har innvirkning på endring i matvanene, er den omfattende markedsføringen av matvarer og, som vi har vært inne på, alle impulsene vi får fra mediene, fra ferier i utlandet og fra restaurantbesøk. Også gjennom samtaler om mat med slekt og venner får vi nye impulser som er med på å endre matvanene på sikt.

Når det gjelder sjømatkulturen spesielt, gjelder de samme tendensene. Raske transportmuligheter gjør at de aller fleste har tilgang på fersk fisk, selv om de bor langt fra kysten. I frysediskene kan vi kjøpe alt fra oppdrettslaks til tigerreker og blekksprut. Laks er, som vi har sett, en forholdsvis ny hverdagsfisk, men nordmenn benytter seg lite av den eksotiske sjømaten som faktisk finnes både som ferskvare og i frysediskene i butikkene. Vi har god tilgang på matvarer fra hele verden, men paradoksalt nok har heller ikke det omfattende utvalget av krydder, grønnsaker og sauser påvirket mine informanternes valg av tilbehør til fisk i nevnelig grad.

I dag bruker vi mindre tid på matlaging generelt, og vi bruker, som nevnt, mye mindre penger på mat i forhold til inntekt enn de gjorde før. Før var det eksklusive, som hummer og villaks, dyrt og vanskelig tilgjengelig. I dag er denne sjømaten fremdeles dyr, men eksklusivitet har i tillegg fått en annen betydning. Det som i dag blir ansett som eksklusivt er også det som er tidkrevende. Det behøver ikke koste så mye økonomisk, det er tiden som i dag er en knapp ressurs og som derfor gjør for eksempel selvfisket villaks til eksklusiv mat.

¹¹⁰ Skarer og Rusaanes, 2000

6 OPPSUMMERING OG KONKLUSJONER

I denne studien har jeg gjennomført dybdeintervjuer med ti eldre og ti yngre informanter for å kartlegge hvordan sjømatkulturen i Langesund har endret seg fra tidlig 1900-tall og fram til i dag. En rekke ulike aspekter er analysert med tanke på å få fram – og forklare – endring og kontinuitet i de middagsspisende barnefamilienes forhold til sjømat i denne perioden. I det nedenstående oppsummeres de funn som er gjort; se dessuten tabell 6.1 for en sammenstilling av de ulike aspekter som er undersøkt.

I første halvdel av 1900-tallet hadde man ofte fisk til middag. Alle mine eldre informanter hadde fiskemiddager fra tre til sju dager i uka. Halvparten av disse informantene oppgir at de

”Broren min, Konrad, fiska lyr og sei og fikk 10 øre kiloen eller 15 øre hvis den var levende, de begynte å dra til Herøya, for der fikk de mer.”

Elisa (f.1918)

hadde fisk eller fiskeprodukter hver dag. Fisk var billig og lett tilgjengelig og mange hadde tilgang på gratis fisk. Fiskeslag det gikk mest i, var makrell, sei, lyr, sild, hvitting, torsk og hyse. Under krigen var også håbrann og størje mye brukt, men disse fiskeslagene ble regnet

som nødmat i en vanskelig tid. Av rød fisk hadde bare én av informantene smakt laks, ellers hadde ingen av de eldre spist verken laks eller ørret. Småfisk som var under målet og som derfor ikke kunne selges, fikk man ofte gratis eller kjøpt billig. Den ble mest brukt til å lage fiskemat som fiskeboller, -kaker og -pudding. Til plukkfisk, fiskegrateng og fiskesuppe kunne småfisken også brukes, men til disse rettene ble det i hovedsak anvendt rester etter foregående middag.

Sjømatforbruket i Langesund har sunket drastisk fra første halvdel av 1900-tallet og frem til i dag. De yngre informantene oppgir at de spiser fisk eller fiskeprodukter i gjennomsnitt en gang i uka. De fleste synes det er tungvint og mer tidkrevende å dra på fiskesalgslaget å handle fordi avstanden fra sentrum av Langesund er for stor. Dette kan være en av årsakene til at de ikke har fisk og sjømat oftere. Hvis det var mulig å kjøpe billig fisk rett fra fiskeskjøytene i sentrum, ville åtte av ti kjøpt mer fisk. Én oppgir at prisen ville vært avgjørende, mens de andre mener at bedre tilgjengelighet og ferskere fisk er viktigere enn at fisken er billig. Bare én av ti vet hva torsk eller lyr koster for kiloen på salgslaget. Det ser derfor ut til at pris ikke har avgjørende betydning for nedgangen i forbruket, og man kan spørre seg om det er den reduserte tilgangen som gjør at folk spiser mindre fisk, eller om det

at folk spiser mindre fisk reduserer tilgangen, men dette er en problemstilling som ikke er drøftet nærmere i denne omgang.

Av fiskeslag ser det ut til at både makrell, torsk, sei og lyr holder et stabilt nivå, mens sild og hvitting har hatt en kraftig tilbakegang. Ingen av de yngre informantene har spist disse fiskeslagene. Det er heller ingen av dem som har smakt håbrann eller størje. Derimot er det mange som spiser laks og ørret. Hele ni av ti sier at de har laks til middag og tre sier at de kun spiser rød fisk. Nesten alle de yngre hevder at de har laks ofte, og de fleste kjøper den frossen. Blant mine informanter er det utvilsomt laks som er den mest brukte av rene fiskeretter. Dette kan ha sammenheng med at det er forholdsvis enkelt å få barn til å spise denne fisken, at den er rimelig i pris og lett tilgjengelig i frysediskene. Vi ser her en klar forskjell fra de eldre informantenes forbruksvaner.

Av bearbeidet fisk er den største forskjellen at plukkfisk ikke lenger blir benyttet som middagsmat, og at fiskepinner, som er en forholdsvis ny middagsrett, er i ferd med å bli en av de mest populære rettene. Fiskemat går det fremdeles mye av. Fiskegrateng og fiskesuppe er det også mange som spiser, men i motsetning til de eldre, som lagde alt fra bunnen av, kjøper de yngre informantene ofte ferdigprodukter av disse rettene.

Reker og blåskjell var ikke vanlig å spise når de eldre informantene vokste opp. Disse skalldyrene ble av mange ansett som agn og var derfor regnet som uspiselige. Kreps, krabbe og hummer var derimot ansett som delikatesser som man sjelden hadde på grunn av prisen. De yngre informantene spiser til gjengjeld mye skalldyr. Reker og krabber er mye brukt, spesielt om sommeren. Bare én av disse informantene spiser blåskjell, men ingen oppfatter lenger verken reker eller blåskjell som uspiselig agn. Hummer og kreps er fremdeles delikatesser og blir regnet som festmat. Kamskjell og østers mer uvanlig, de få som har smakt slike skjell, sier at de har spist dem på restaurant.

"Det var ingen jeg kjente som spiste blåskjell. Jeg tror ikke jeg spiste blåskjell før jeg var voksen, jeg."

Janni (f.1931)

Alle de eldre oppgir at det var kjøtt som gjaldt som festmat, og da hadde man for eksempel oksestek eller fersk suppe. Hummer og laks ble ansett som uhyre eksklusivt, så disse var nesten utenkelige alternativer på festbordet. I dag er dette annerledes. Mange har skalldyr som festmat. Både reker, kreps og hummer blir brukt ved festlige anledninger. Hummer blir

fremdeles regnet som spesielt eksklusiv mat, og noen får eller kjøper dette skalldyret billig av noen de kjenner. Breiflabb og steinbit blir også regnet som lekker festmat, og dette er fiskeslag som stadig flere ser seg råd til å kjøpe. Det er bare et fåtall som spiser kamskjell, og da kun på restaurant.

De yngre informantene gir uttrykk for at de anser fisk for sunt og at de burde hatt fisk til middag oftere enn de har nå. Det ser ut til at de får dårlig samvittighet når de oppgir at de spiser fisk én dag i uken eller sjeldnere. Fisk og annen sjømat blir ansett for å være fornuftig og ”riktig” mat, og informantene føler at de har ansvar for å tilby barna sine et sunt kosthold.

Det er et stort sprang fra å spise fisk nesten hver dag og ”skeie ut” i helgene med fersk suppe, til å ha fiskeretter én dag i uka for å legitimere et sunt kosthold eller som kulinariske opplevelser når man venter gjester.

Når det gjelder tilbehør til fisk og fiskeretter, forteller de eldre informantene at det ikke var vanlig med assorterte grønnsaker til fisk. Til stekt sei var det vanlig med stekt løk, og til makrell hadde man agurksalat. Til andre fiskeretter ble det servert gulrøtter, enten kokte eller raspet. Ellers hadde alle kokte poteter til fiskeretter, samt stekesjy til stekt fisk og smelta smør til kokt fisk.

”Vi reiste av gårde og hamstra. Da sykla vi og tok ferja over til Helgeroa og dro innover der. Og da fikk vi lite grann poteter og litt melk og sånn, da, det var ikke rare greiene vi fikk, men det hjalp jo litt, da.”

Gunvor (f.1930)

Dette tilbehøret er også i deg det mest brukte, selv om det blant de yngre informantene er litt mer variasjon, for eksempel har noen grønnsaker som blomkål og broccoli eller salat til, og noen har fløtesaus eller ferdigkjøpte posesauser. Alle de yngre har også kokte poteter til fisk. Sju av ti sier at det er vanskeligere å variere fiskeretter enn kjøttretter. I motsetning til kjøttmiddager med mange variasjonsmuligheter, har vi fiskeretter som fremdeles bærer preg av et tradisjonelt mønster med forholdsvis lite variasjon av sauser, poteter og grønnsaker. Det ser derfor ut til at mangel på kreativitet i valg av tilbehør kan være en viktig barriere for forbruk av fisk og fiskeprodukter.

Tidlig på 1900-tallet var det økonomien som i hovedsak avgjorde valg av middag, og mannen i huset hadde en viss innflytelse på hva som ble satt på bordet. I dag er også dette annerledes. Økt levestandard og bedre økonomi tilsier en større valgfrihet, og barna er i vesentlig større

grad med på å bestemme middagsmaten. Det kan ha sammenheng med at barnas posisjon i samfunnet er endret, at det blir tatt mer hensyn til barnas behov.

Om barna ikke var med på å bestemme maten tidlig på 1900-tallet, var noen av dem med på å skaffe fisken til veie, samt å lage fiskemat. De eldre informantene hevder at "alle" kvinner måtte lære å lage fiskemat, og jenter ned i 13 års-alderen, kanskje også yngre, hjalp til med dette arbeidet hjemme. Andre var med foreldrene ut for å fiske. Når de eldre, under oppveksten, var med i tilberedningen av maten, var det fordi det var behov for arbeidshjelp. I dag deltar barna i matlagingen fordi de syntes det er spennende. Mange barn i dag får være med å lage mat fra de er store nok til å stå på stol ved kjøkkenbenken.

Noe som ikke er forandret, er overføring av kunnskap om matlaging. Både før og nå lærer barna å lage mat av foreldrene sine. Det er derimot forskjell på hvor vi får impulser til nye matretter fra. De eldre hadde gjerne én kokebok som ble flittig brukt, og de utvekslet oppskrifter med venninner. I dag får vi i tillegg impulser fra TV, ukeblader, brosjyrer, restauranter, og utenlandsreiser. Det er derfor et paradoks at de fleste syntes det er vanskelig å finne spennende tilbehør til fisk, når det i dag finnes så mange muligheter til å få gode idéer.

Både de eldre og de yngre informantene oppgir at de som regel var eller er samlet til måltidene. Spesielt middagen holder stand som samlingspunkt i familien. Tidspunktet for å spise middag er forøvrig endret de senere årene, de eldre spiste middag klokken 12.00, mens de yngre spiser middag mellom klokken 15.00 og 17.00. Grunnen kan være at arbeidslivet har forandret seg. Før var kvinner stort sett hjemmearbeidende, og i dag har mange kvinner arbeid utenfor hjemmet og lager middag når de kommer hjem.

Det var mer vanlig å ha treretters middag til hverdags før i tiden. Flere retter var i mange tilfeller en nødvendighet for å drøye maten. I dag er en treretters noe man har til fine selskaper, og da er det ganske vanlig å ha sjømatrelatert mat til forret. Til middag i ukedagene har de fleste kun én rett, og noen har av og til dessert om søndagene.

De eldre informantene regner fisk og fiskemat for å være typisk langesundsmat, mens de yngre mener at det er fisk og skalldyr som er typisk for Langesund. Det er ingen som foreslår kjøttbasert mat som typisk langesundsmat, til tross for at det lave forbruket av fisk tyder på at

de foretrekker kjøtt selv. Langesund blir fremdeles identifisert med sjømat til tross for den drastiske nedgangen i forbruket.

For kort å oppsummere de viktigste trekkene i kontinuiteten i sjømatkulturen, kan vi si at fiskeslag som makrell, torsk, sei og lyr er blant de som er mest brukt til middagsmat både i første halvdel av 1900-tallet og i dag. Stekt makrell med agurksalat og seibiff med løk er blant fiskerettene som har en lang tradisjon i Langesund og som fremdeles er populære. Vi har også sett at det er kontinuitet i valg av tilbehør til fisk, både før og nå er poteter, gulrøtter og sju eller smeltet smør det mest vanlige tilbehøret.

Tabell 6.1: Kontinuitet og endring i sjømatkulturen fra tidlig 1900-tall til i dag.

Aspekt	Liten endring (Kontinuitet)	En viss endring	Betydelig endring
Hyppeghet i sjømatkonsum			✿
Tilgjengelighet av sjømat		✿	
Utvalg av fiskearter			✿
Utvalg av fiskemat		✿	
Utvalg av skalldyr			✿
Sjømat som festmat		✿	
Tilbehør	✿		
Økonomisk motivasjon			✿
Barnas innflytelse			✿
Mannens innflytelse		✿	
Oppbevaring			✿
Kompetanse		✿	
Barnas deltakelse			✿
Kunnskapsoverføring	✿		
Impulser			✿
Middag som samlingspunkt	✿		
Middagstidspunkt			✿
Måltidets komposisjon			✿
Langesund som sjømatby		✿	

I tillegg kan vi si at det er kontinuitet i måten vi lærer å lage mat, de fleste, både før og nå, lærer å lage mat av mor. Det å samle familien rundt middagsbordet må også sies å være en tradisjon som består.

Når det gjelder de viktigste endringsfaktorene, er det først og fremst tilbakegangen i forbruket som utmerker seg. Blant mine informanter viser det seg at sjømatforbruket har sunket med ca. 80 % fra første halvdel av 1900-tallet og frem til i dag. Andre endringer er at sild har forsvunnet fra middagsvalgene, mens laks og fiskepinner har kommet inn som nykommere på middagstallerknene. Folk i Langesund har også endret holdning til skalldyr som reker og blåskjell, fra å oppfatte disse skalldyrene som agn og til å anse dem mer som delikatesser.

En vesentlig forskjell er også at det å få mat på bordet krevde mer tid og ressurser den gang de eldre informantene vokste opp enn det gjør i dag. Dessuten bruker vi nå mye mindre penger i forhold til inntekten på mat enn de gjorde før.

Det har skjedd en radikal endring fra nødvendighetens smak til frihetens smak. I første halvdel av 1900-tallet var det økonomien som avgjorde hva folk spiste, og smaken ble derfor

"Vi hadde torsk, og makrell om våren. Og så la vi ned makrell og sild i salt som vi hadde til siden – særlig under krigen, for da var det så lite mat."

formet etter deres materielle nivå. De som levde under harde kår i Langesund i første halvdel av 1900-tallet, hadde tilegnet seg en smak for det nødvendige. Dette ga et høyt konsum av rimelig og lett tilgjengelig sjømat. I dag har den økonomiske velstanden gitt de fleste en ny frihet i

valg av mat; mange er i dag i den heldige posisjonen at de kan kjøpe og spise akkurat det de liker og har lyst på. Dermed er det ikke lenger et avgjørende økonomisk motiv for å la sjømat være så dominerende som i tidligere tider. Dette har – også som følge av en rekke andre faktorer – resultert i at kjøttbaserte retter i all hovedsak har overtatt sjømatens plass på middagsbordet.

REFERANSER

- Ambjørnrud, Olga, m.f., (red.) *Norsk Mat*, J.W. Cappelen Forlag, Oslo, 1965
- Amilien, Virginie, *Fra vafler og hamburger til elghakk og hjortestek*, Et bilde av matkulturen i reiselivsbransjen, SIFO 2002:4
- Amilien, Virginie, og Stø, Eivind, (red.) *Om matkultur... Et felles SIFO-arbeid op oppdrag fra Statens landbruksbank*, SIFO, Arbeidsnotat nr. 19, 2000
- Andersson, Sten, *Matens roller, Sosiologisk gastronomi*, Universitetsforlaget, Oslo, 1983
- Bamble Historielag, *Bygd og By i 1000 år*, Bamble Historielags jubileumsskrift, 1988
- Bamble Historielag, *Bamble gjennom tidene*, Bamble Historielags årsskrift, 1995
- Barker, Chris, *Cultural Studies, theory and practice*, SAGE Publications Ltd, 2004
- Barthes, Roland, "Matens grammatikk. Om ernæringens psykososiologi", i *Samtiden*, nr. 6/1979, Artikkelsamling I
- Barthes, Roland, *Mytologier*, Gyldendal, Oslo, 1999
- Bibelen*, 3. mosebok, Kap. 11 (<http://www.bibelen.no/chapter.aspx?book=LEV&chapter=11>)
- Blegen, Ruth, *Husmorens kokebok*, Norsk Kunstforlag, Oslo, årstall ukjent
- Bourdieu, Pierre, *Distinksjonen, En sosiologisk kritikk av dømmekraften*, Pax Forlag A/S, Oslo, 1995
- Brinch, Sara, "Fjernsynskokken som mediefenomen" i Fossgard, Eldbjørg (red.) *Tradisjon, opplysning og virkelighet i norsk matkultur*, Artikkelsamling, 2002
- Bugge, Annechen Bahr, *Middag. En sosiologisk analyse av den norske middagspraksis*, PhD-avhandling, Institutt for sosiologi og statsvitenskap, NTNU, Trondheim, 2005
- Douglas, Mary, *Rent og urent, En analyse av forestillinger omkring urenheter og tabu*, Pax Forlag A/S, Oslo, 1997
- Døving, Runar, *Fisk, En studie av holdninger, vurderinger og forbruk av fisk i Norge*, SIFO:12, Lysaker, 1997
- Døving, Runar, *Rype med lettøl, En antropologi fra Norge*, Pax Forlag A/S, Oslo, 2003
- Ekström, Marianne, "Den irrationella konsumenten ock den svårmatte maten" i *Matens Sosiologi*, Elisabeth L. Fürst (red.), Novus Forlag, Oslo, 1993

Eriksen, Sissel H., *En kultursosiologisk studie av matvaner blant bønder*, Avh. Dr. polit, Universitetet i Trondheim, 1994

Fagerli, Rønnaug Aarflot, *Endring i nordmenns matvaner på 80- og 90-tallet*, SIFO:1, Lysaker, 1999

Finnmarkskatalogen

(<http://www.finnmarkskatalogen.no/turisme/batsfjord/batsfjord/batsfjord/batsfjord.htm>)

Fossgard, Eldbjørg (red.) *Tradisjon, opplysning og virkelighet i norsk matkultur*, Artikkelsamling, Vestnorsk kulturakademi, 2002

Glomnes, Eli, *Alt jeg kan si: Språk, virkelighet og subjektets stemme*, Cappelen Akademiske Forlag, Oslo, 2001

Havforskningsinstituttet

(http://www5.imr.no:8080/mapart/detalj.php?id_old=39&token1=1996)

Innst.S.nr.155 (2003-2004), Innstilling fra familie-, kultur- og administrasjonskomiteen om kulturpolitikk fram mot 2014

Johansen, Anders, i Larsen Peter og Hausken, Liv (red.), *Medier – kultur og samfunn*, bind 4, Fagbokforlaget, Bergen, 1999

Johansen, Anders, *Smak og behag, forsøk på å diskutere det udiskutable*, rapport nr. 44, Institutt for medievitenskap, Universitetet i Bergen, 2000

Kaldal, Ingar, *Frå sosialhistorie til nyare kulturhistorie*, Det Norske Samlaget, Oslo, 2002

Kjeldstadli, Knut, *Fortida er ikke hva den engang var, En innføring i historiefaget*, Universitetsforlaget AS, Oslo, 1992

Kramer, Unni Poulson og Kramer, Julian Y., "Mat og Mening", i *Samtiden*, nr. 6/1979, Artikkelsamling I

Lévi-Strass, Claude, "Det rå, det kokte og det råtne – om matens kulturelle betydning", i *Samtiden*, nr. 6/1979, Artikkelsamling I

Lien, Marianne, *Fra bokna fesk til pizza: Sosiokulturelle perspektiver på mat og endring av spisevaner i Båtsfjord, Finnmark*. Magistergradsavhandling i sosialantropologi, Sosialantropologisk institutt, Universitetet i Oslo, 1987

Lund-Tangen, Jack, *Fra Langesunds historie*, Eget forlag, Skien, 1994

Lund-Tangen, Jack, *Langesundsboka, Heimstaplære for Langesund folkeskole*, Naper Boktrykkeri, Kragerø, 1949

Lupton, Deborah, *Food, the body and the Self*, SAGE Publication, London, Thousand Oaks, New Dehli, 1996

Løken, Olaug, *Madstel og husstel for almindelige husholdninger*, De Tusen Hjemms Forlag, Kristiania, 1897

Maihaugen (<http://www.maihaugen.no/templates/Page.aspx?id=6427>)

Norsk ordbok

<http://www.dokpro.uio.no/perl/ordboksoek/ordbok.cgi?OPP=m%E5ltid&ordbok=bokmaal&alfabet=n&renset=j>

Norsk Sjømat (<http://www.godfisk.no/page?id=163>)

Notaker, Henry, *Ganens makt. Norsk kokekunst og matkultur gjennom tusen år*, Aschehoug, Oslo, 1993

Notaker, Henry, *Gastronomi, til bords med historien*, Aschehoug & Co, Oslo, 2000

Olsen, Karin, *Barrierer for forbruk av fisk og fiskeprodukter*, Fiskerikandidatoppgave, Norges Fiskerihøgskole, UiT, 1999

Riddervold, Astri: *Konservering av mat: Tørking- Røyking- Salting- Gjæring- Sukkersylting*, Teknologisk Forlag, Oslo, 1993

Ropeid, Andreas, "Etnologisk Matforskning", *Dugnad 1, Volum 11*, 1985

Rusk, Gøran, *Nytelse, næring, kultur – en bok om mat og drikke*, Universitetsforlaget AS, Oslo, 1995

Ryen, Anne, *Det kvalitative intervjuet. Fra vitenskapsteori til feltarbeid*, Fagbokforlaget, Bergen, 2002

Simmel, G, "Måltidets sosiologi" i *Sosiologi i dag*, Elisabeth L. Fürst (red.), Novus Forlag, Oslo, 1993

Skarer, Sigrid Holm, og Rusaanes, Ola Kr., *Prosjekt Østfoldmat 1997-2000*, Østfold landbruksselskap, Fylkesmannen i Østfold, landbruksavdelingen, Moss, 2000

Statistisk sentralbyrå (<http://www.ssb.no/folkendrhist/tabeller/tab/0802.html>)

Steen, Henning, dr. scient i marinbiologi, Havforskningsinstituttet, Flødevigen, Arendal, personlig meddelelse, 2007

St. meld. nr. 48 (2002 – 2003), Kulturpolitikk fram mot 2014, Det kongelige kultur- og kyrkjedepartementet

Sundt, Eilert, *Om Renligheds-Stellet i Norge, Til Oplysning om Flid og Fremskridt i Landet*, Christiania, 1869

Wikipedia nettleksikon (<http://no.wikipedia.org/wiki/Langesund>)

ØVRIG LITTERATUR

- Bamble Historielag, *Bamble gjennom tidene*, Bamble Historielags årsskrift, 1990
- Bø, Olav, *Kva er lokal tradisjon, Folktradition och regional identitet i Norden*, Åbo, 1982
- Bø, Olav, *Kvardagsliv og høgtidsskikk, Norges kulturhistorie, bind 2*, Aschehoug, Oslo, 1984
- Frøstrup, J.C, *Gudfisk og sjødjevel. Fisk og fising i vår folketradisjon*
Landbruksforlaget, Oslo, 1995
- Fürst, Elisabeth, *Mat: Arbeid og kultur, vår matkultur: konflikt mellom det tradisjonelle og det moderne*, delrapport 4, SIFO, 1985
- Fürst, Elisabeth L'Orang, "Den äckliga maten", i *Kvinnovetenskaplig tidskrift*, nr.1/1997
- Furuseth, Inger og Everett, Euris Larry, *Hovedoppgaven. Hvordan begynne og fullføre*.
Tano/Aschehoug, Oslo, 1996
- Hjeltnes, Guri, *Hverdagsliv, Norge i krig, bind 5*, Aschehoug & Co, Oslo, 1984
- Lassen, K. *Mattradisjoner, en utfordring for heimkunnskapsfaget*, Hovedfagsoppgave,
Stabekk høyskole, 1995.
- Lunden, Kåre, *Kaloriar, kannibalar og kongar, Gløtt av gamal mathistorie*, Samtiden, nr.
6/1979, Artikkelsamling I
- Melhaug, Bente Gunn, *Å gå til duk og dekkja bord – Eldre og matkultur i sjukeheim*,
Hovedfagsoppgave i sjukepleievitskap, UiB, 2004
- Moe, Nils Harald, *Kornet i nord-norsk tradisjon – En kulturplantes betydning for kosthold,
helse, handel og bosetning i nord*, Hovedoppgave i ernæring, historie og etnologi, Stabekk
høyskole, 1994
- Molaug, Svein, *Vår gamle kystkultur*, Dreyers Forlag A/S, Oslo, 1985
- Norges Bondekvinneforbund, *Norsk mat*, J.W. Cappelens Forlag, A/S Oslo, 1965
- Notaker, Henry, *Fra kalvedans til bankebiff. Norske kokebøker til 1951. Historie og
bibliografi*, Nasjonalgalleriets bibliografier 5, Oslo, 2001
- Osa, Harald og Ulltveit, Gudrun, *Norsk mat gjennom tidene*, N. W. Damm & søn A.S,
Teknologisk forlag, Oslo, 1993
- Repstad, Pål, *Mellom nærhet og distanse. Kvalitative metoder i samfunnsfag*, 3. reviderte
utgave, Universitetsforlaget, Oslo, 1998.
- Riddervold, Astri and Ropeid, Andreas, *Popular Diet in Norway and Natural Science during
the 19th Century*, Ethnologia Scandinavica, 1984.

Riddervoll, Astri, "Hva er det som skaper det tradisjonelle kostholdet?" *Matvett*, nr.4/1979, Artikkelsamling 2

Riddervold, Astri, *Lutefisken, rakefisken og silda i norsk tradisjon*, Novus forlag, Oslo, 1990

Schaanning, Espen, *Modernitetens oppløsning, sentrale skikkelser i etterkrigstidens idéhistorie*, Spartacus Forlag AS, Oslo, 2000

Schilbred, C.S., *Bygdebok for Bamble*, Oslo, 1968

Skaflom, Odd, *Langesunds sjøfart, 1850-1918*, 1950

Skjellaug, Olav, Folkestad, Gunnar oa., *Heimstadelære for Grenland*, Erik S. Nilssen - Trykkeri og Forlag, Skien, 1967

Solgaard, Peder N., *Utdrag av Langesunds tollregister 1824-1924*, 1955

Steen, Sverre, *Det norske folks liv og historie*, Oslo, 1935

Talleraas, Eldrid, *Klasser og smak, Forbruk av mat med utgangspunkt i Bourdieus bok "Distingsjonen"*, Hovedoppgave i sosiologi, UiO, 2000

Walle, Lene Elisabeth, *Salt von Salt – det kongelige saltverk på Langøya ved Langesund. Et innblikk i et tidlig 1600-talls industriforetak*, Hovedoppgave i historie, UiO, 1993

VEDLEGG 1: INFORMASJONSSKRIV

FORESPØRSEL OM Å DELTA I INTERVJU

Jeg er masterstudent i kulturstudier ved Høgskolen i Telemark, avd. Bø, og holder nå på med den avsluttende masteroppgaven. Temaet for oppgaven er mattradisjoner i Langesund, og jeg skal samle inn og dokumentere hvilke fiskeretter som var vanlig å spise fra første halvdel av 1900-tallet og hva som er vanlig i dag. Jeg er interessert i det informanter kan fortelle om sine matvaner og mattradisjoner. For å finne ut av dette, ønsker jeg å intervju ca 20 personer som har eller har hatt tilknytning til matkulturen, og som kan være relevante for mine studier. På bakgrunn av dette ønsker jeg å ha deg med i dette prosjektet.

Spørsmålene vil dreie seg om matvaner innen sjømat. Jeg kommer til å spørre om hvor ofte dere spiste fisk og eventuelt skalldyr, hva slags fisk som ble tilberedt og hvordan, hvilket tilbehør som var vanlig, om dere hadde fisk til festmat osv. Alle spørsmål vil være relatert til mattradisjoner.

Jeg vil gjerne bruke båndopptaker mens vi snakker sammen. Dette fordi det da blir lettere og mer uanstrengt å snakke, i og med at jeg slipper å stoppe opp for å notere underveis. Intervjuet vil ta omtrent en til to timer, og vi blir sammen enige om tid og sted.

Det er frivillig å være med og du har mulighet til å trekke deg når som helst underveis, uten å måtte begrunne dette nærmere. Dersom du trekker deg vil alle innsamlede data om deg bli slettet. Opplysningene vil bli behandlet konfidensielt, og ingen enkeltpersoner vil kunne kjenne seg igjen i den ferdige oppgaven. Opplysningene anonymiseres og opptakene slettes når oppgaven er ferdig, innen utgangen av 2007.

Dersom du har lyst å være med på intervjuet, er det fint om du skriver under på den vedlagte samtykkeerklæringen og sender den til meg.

Hvis det er noe du lurer på kan du ringe meg på tlf. 90977703, eller veileder Ellen Schruppf på tlf. 35952628. Du kan eventuelt sende en e-post til gittetok@frisurf.no.

Studien er meldt til Personvernombudet for forskning, Norsk samfunnsvitenskapelig datatjeneste A/S.

Med vennlig hilsen

Gitte Tokheim
Wrightsgate 29
3970 Langesund

VEDLEGG 2: SAMTYKKEERKLÆRING

SAMTYKKEERKLÆRING

Jeg har mottatt informasjon om studiet av sjømattradisjoner langs Bamblekysten og ønsker å stille på intervju. Jeg er informert om formålet med undersøkelsen og er inneforstått med at opplysningene jeg kommer med vil bli brukt i arbeidet med Gitte Tokheims masteroppgave. Jeg er også inneforstått med at det blir brukt båndopptaker under intervjuet og at disse opptakene vil bli slettet når oppgaven er ferdig.


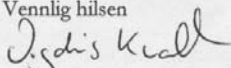
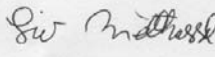
Jeg er kjent med at opplysningene om meg blir behandlet fortrolig og at undersøkelsen er godkjent av Norsk samfunnsvitenskapelig datatjeneste, NSD.

Jeg er videre kjent med at jeg når som helst kan trekke meg fra dette prosjektet uansett om vi er midt i en samtale, på forhånd av intervjuet eller i ettertid.

Signatur

Telefonnummer

VEDLEGG 3: GODKJENNING FRA NSD

Norsk samfunnsvitenskapelig datatjeneste AS NORWEGIAN SOCIAL SCIENCE DATA SERVICES			
Ellen Schrumpf Avdeling for allmennvitenskapelige fag - Bø Høgskolen i Telemark Hallvard Eikas plass 1 3800 BØ I TELEMARK		Harald Hårfagres gate 29 N-5007 Bergen Norway Tel: +47-55 58 21 17 Fax: +47-55 58 96 50 nsd@nsd.uib.no www.nsd.uib.no Org.nr. 985 321 884	
Vår dato: 24.05.2006	Vår ref: 14738/SM	Deres dato:	Deres ref:
KVITTERING PÅ MELDING OM BEHANDLING AV PERSONOPPLYSNINGER			
Vi viser til melding om behandling av personopplysninger, mottatt 21.04.2006. Meldingen gjelder prosjektet:			
14738 Behandlingsansvarlig Daglig ansvarlig Student	<i>Mattradisjoner innen sjømat langs Bamblekysten fra ca. 1900 til 1950</i> Høgskolen i Telemark, ved institusjonens øverste leder Ellen Schrumpf Birgitte Frylund Tokheim		
Personvernombudet har vurdert prosjektet og finner at behandlingen av personopplysninger er meldepliktig i henhold til personopplysningsloven § 31. Behandlingen tilfredsstiller kravene i personopplysningsloven.			
Personvernombudets vurdering forutsetter at prosjektet gjennomføres i tråd med opplysningene gitt i meldeskjemaet, korrespondanse med ombudet, eventuelle kommentarer samt personopplysningsloven/-helseregisterloven med forskrifter. Behandlingen av personopplysninger kan settes i gang.			
Det gjøres oppmerksom på at det skal gis ny melding dersom behandlingen endres i forhold til de opplysninger som ligger til grunn for personvernombudets vurdering. Endringsmeldinger gis via et eget skjema, http://www.nsd.uib.no/personvern/endrings skjema . Det skal også gis melding etter tre år dersom prosjektet fortsatt pågår. Meldinger skal skje skriftlig til ombudet.			
Personvernombudet har lagt ut opplysninger om prosjektet i en offentlig database, http://www.nsd.uib.no/personvern/register/			
Personvernombudet vil ved prosjektets avslutning, 31.12.2007 rette en henvendelse angående status for behandlingen av personopplysninger.			
Vennlig hilsen  Vigdis Namtvedt Kvalheim		 Siv Midthassel	
Kontaktperson: Siv Midthassel tlf: 55 58 83 34			
Vedlegg: Prosjektvurdering			
✓ Kopi: Birgitte Frylund Tokheim, Wrightsgate 29, 3970 LANGESUND			
<small>Avdelingskontorer / District Offices: OSLO: NSD, Universitetet i Oslo, Postboks 1055 Blindern, 0316 Oslo. Tel: +47-22 85 52 11. nsd@uio.no TRONDHEIM: NSD, Norges teknisk-naturvitenskapelige universitet, 7491 Trondheim. Tel: +47-73 59 19 07. kyrr.svarva@svl.ntnu.no TROMSØ: NSD, SVF, Universitetet i Tromsø, 9037 Tromsø. Tel: +47-77 64 43 36. nsdmaa@sv.uit.no</small>			

Personvernombudet for forskning, NSD



Prosjektvurdering - Kommentar

14738

Ombudet finner informasjonsskrivet tilfredsstillende.

Datamaterialet anonymiseres ved prosjektslutt ved at verken direkte eller indirekte personidentifiserbare opplysninger fremgår, opptak slettes og evt indirekte personidentifiserende opplysninger fjernes/omskrives. Prosjektslutt er satt til 31.12.2007.

VEDLEGG 4: INTERVJUGUIDER

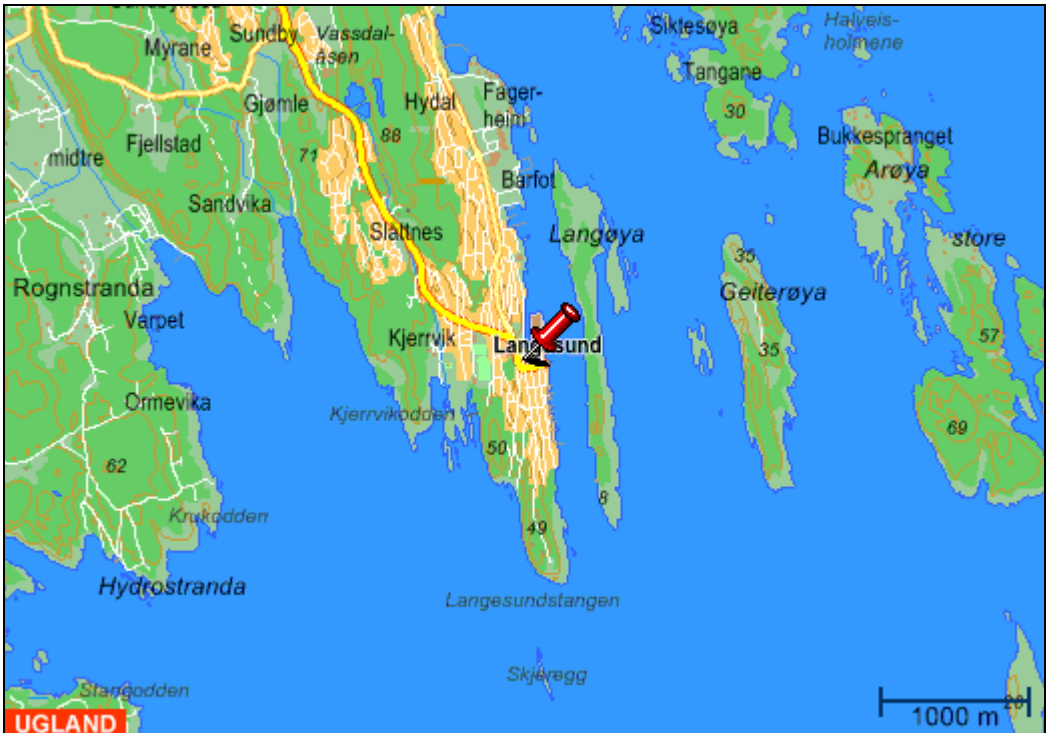
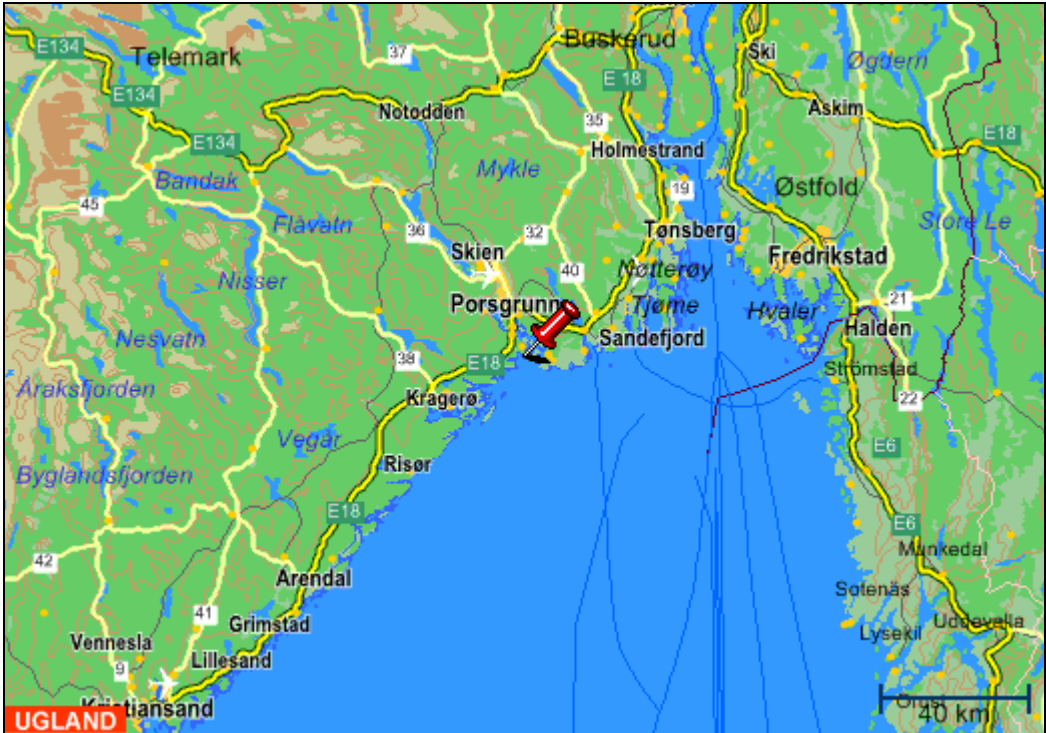
Tabell V4.1: Intervjuguide for eldre og yngre informanter.

Spørsmål	Intervjuguide eldre informanter	Intervjuguide yngre informanter
1	<p>Det jeg er ute etter er opplysninger om matvanene innen fiskeretter fra rundt århundreskiftet og frem til ca. 1950. Jo lenger tilbake, jo bedre er det. Derfor er det fint hvis du husker hva slags mat f.eks. bestemoren eller moren din lagde. Aller først et par bakgrunnsspørsmål:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hvor gammel er du? - Hvor er du oppvokst? 	<p>Det jeg er ute etter er opplysninger om matvanene dine. Spesielt er jeg ute etter hva og hvor mye du spiser av fiskeretter og fiskemat. Jeg har intervjuet en del eldre mennesker og fått nedskrevet deres mattradisjoner fra første halvdel av 1900-tallet. Jeg er nå interessert i å dokumentere samtidens matkultur for å sammenligne og se hvordan matkulturen i Langesund har utviklet seg i disse årene. Aller først et par bakgrunnsspørsmål:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hvor gammel er du? - Hvor er du oppvokst?
2	Hvor ofte hadde dere fisk til middag? Hvor mange dager i uka? Hvorfor?	Hvor ofte har du fisk til middag? Hvor mange dager i uka? Hvorfor?
3	Hvor fikk dere fisken fra? Fisket selv, kjente noen, kjøpte?	Hvor får du fisken fra? Fisker selv, kjenner noen, kjøper?
4	Hvis dere kjøpte; hva kostet f.eks. torsk eller lyr for kiloen?	Hvis dere kjøper; hva koster f.eks. torsk eller lyr for kiloen?
5	Hva slags fisk spiste dere? Når? Hvilke var mest vanlig? Sei, lyr, makrell, torsk (med lever og rogn, torskehode), lange, laks, håbrann, berggylte, steinbit, breiflabb, kveite, sild, ål osv.?	Hva slags fisk spiser du? Når? Hvilke er mest vanlig? Sei, lyr, makrell, torsk (med lever og rogn, torskehode), lange, laks, håbrann, berggylte, steinbit, breiflabb, kveite, sild, ål, kolje osv.?
6	Spiste dere skalldyr? Ev. hva slags? Reker, blåskjell, krabbe, kreps, hummer, kamskjell, østers?	Spiser du skalldyr? Ev. hva slags? Reker, blåskjell, krabbe, kreps, hummer, kamskjell, østers?
7	Når spiste du reker for første gang?	–
8	Hvordan ble rettene tilberedt? Stekt,	Hvordan blir rettene tilberedt? Stekt,

	kokt, kald, fiskemat osv.?	kokt, kald, fiskemat osv.?
9	Hadde dere fiske-pudding, -kaker, -boller, fiskegrateng, plukkfisk, fiskesuppe?	Har dere fiske-pudding, -kaker, -boller, fiskegrateng, plukkfisk, fiskesuppe?
10	Hva med kald fisk som pålegg? Torskerogn, sursild, ansjos, sardiner, røykelaks, makrell i tomat osv.?	Hva med kald fisk som pålegg? Torskerogn, sursild, ansjos, sardiner, røykelaks, makrell i tomat osv.?
11	Hjalp barna til med matlagingen?	Hjelper barna til med matlagingen?
12	Hva slags tilbehør ble benyttet? Sauser, grønnsaker, poteter, råkostsalat, urter, krydder, osv.?	Hva slags tilbehør blir benyttet? Sauser, grønnsaker, poteter, salat, urter, krydder, osv.?
13	–	Har du prøvd andre poteter, ris eller pasta til fisk?
14	–	Er det like enkelt å finne tilbehør til fisk som til kjøtt?
15	–	Ville du likt stekt sei med peppersaus, fløtegratinerte poteter og sukkererter/blomkål?
16	Hadde dere forrett og dessert? I tilfelle når?	Har du forrett og dessert? I tilfelle når?
17	Hvordan ble fiskematen oppbevart og konservert? Røyka, salta, nedkjølt, grava osv.?	–
18	Hadde dere gris eller høner til å spe på med i husholdningen?	–
19	–	Ville du spist mer fisk hvis det var båter på brygga som solgte billig fisk?
20	Kan du huske noen lokale spesialiteter?	Vet du om noen lokale spesialiteter?
21	Hvilke retter var typisk sesongbetonte?	–
22	Hva slags sjømat ble brukt som festmat? Jul, konfirmasjon, selskaper?	Hva slags sjømat blir brukt som festmat? Jul, konfirmasjon, selskaper?
23	Hva var vanlig å spise på lørdager? Grøt, kveldskos?	Hva er vanlig å spise på lørdager? Grøt, kveldskos?

24	Var det noe sjømat som var spesielt dyr og eksklusiv?	Vet du hva slags sjømat som er spesielt dyr og eksklusiv?
25	Er det noen fiskeretter du ikke spiser lenger?	Er det noen fiskeretter du ikke spiser?
26	Kan du huske om rasjonaliseringa under krigen påvirket fiskematen?	–
27	Hvor mange måltider hadde dere om dagen, og når fant disse sted?	Hvor mange måltider har dere om dagen, og når finner disse sted?
28	Var familien alltid samlet?	Er familien alltid samlet?
29	Hvordan ble oppskriftene videreført?	Hvordan blir oppskriftene videreført?
30	Har du noen gamle oppskrifter?	–
31	–	Hvor får du nye impulser fra? – Kokebøker, TV, venner osv.
32	Det kan hende jeg må ta kontakt ved en senere anledning for oppfølgingsspørsmål. Er dette OK?	Det kan hende jeg må ta kontakt ved en senere anledning for oppfølgingsspørsmål. Er dette OK?

VEDLEGG 5: KART OVER LANGESUND OG OMEGN



VEDLEGG 6: SJØMATKONSUM

Tabell V5.1: Sjømatkonsum hos eldre og yngre informanter.

	Rett	Eldre informanter	Yngre informanter
Fisk	Makrell	10	9
	Torsk	9	6
	Sild	9	
	Sei	7	9
	Hvitting	7	
	Lyr	6	6
	Hyse (kolje)	6	3
	Størje	5	
	Håbrann	4	
	Berggylte	4	
	Lange	3	1
	Ål	2	1
	Kveite	1	2
	Ørret	1	6
	Steinbitt		4
	Brosme		1
	Breiflabb		4
Laks		9	
Fiskemat	Fiskekaker	9	7
	Fiskepudding	8	5
	Fiskeboller	5	7
Skalldyr	Reker	4 (småreker/agnreker)	9
	Krabber	4	8
	Hummer	3	6
	Kreps	2	5
	Kamskjell		2
	Blåskjell		1
	Østers		1
Annet	Fiskesuppe	6	6
	Lutefisk	4	1
	Plukkfisk	4	
	Fiskegrateng	3	8
	Fiskepinner		6