

«Fra fattigmenn og tilslørte
bondepiker til rike riddere»
- om hvordan velstandsutviklingen
endret våre preferanser, prioritering
og praksiser

Annechen Bahr Bugge
Forbruksforskningsinstituttet SIFO
OsloMet – storbyuniversitetet



Hva er lykke?

- Det må ha vært de dagene vi hadde nok mat på bordet.

Denne holdningen til maten og viktigheten av å ha nok mat på bordet, ble nok videreført til mine besteforeldre og satt vel også igjen i ryggmargen til min foreldregenerasjon. Mat kastet man ikke, og maten skulle spises opp.

Svein Frodahl (2016) Barndom og oppvekst i Oslo på 1950-tallet



Én munn til å mette

«Tenk så fint vi kunne ha hatt det hvis ikke Ingeborg hadde vært her.» (...). Det var som sagt fire andre unger i denne familien, fire ekte barn, for så å få inn denne lille «søstera», én munn til å mette...”

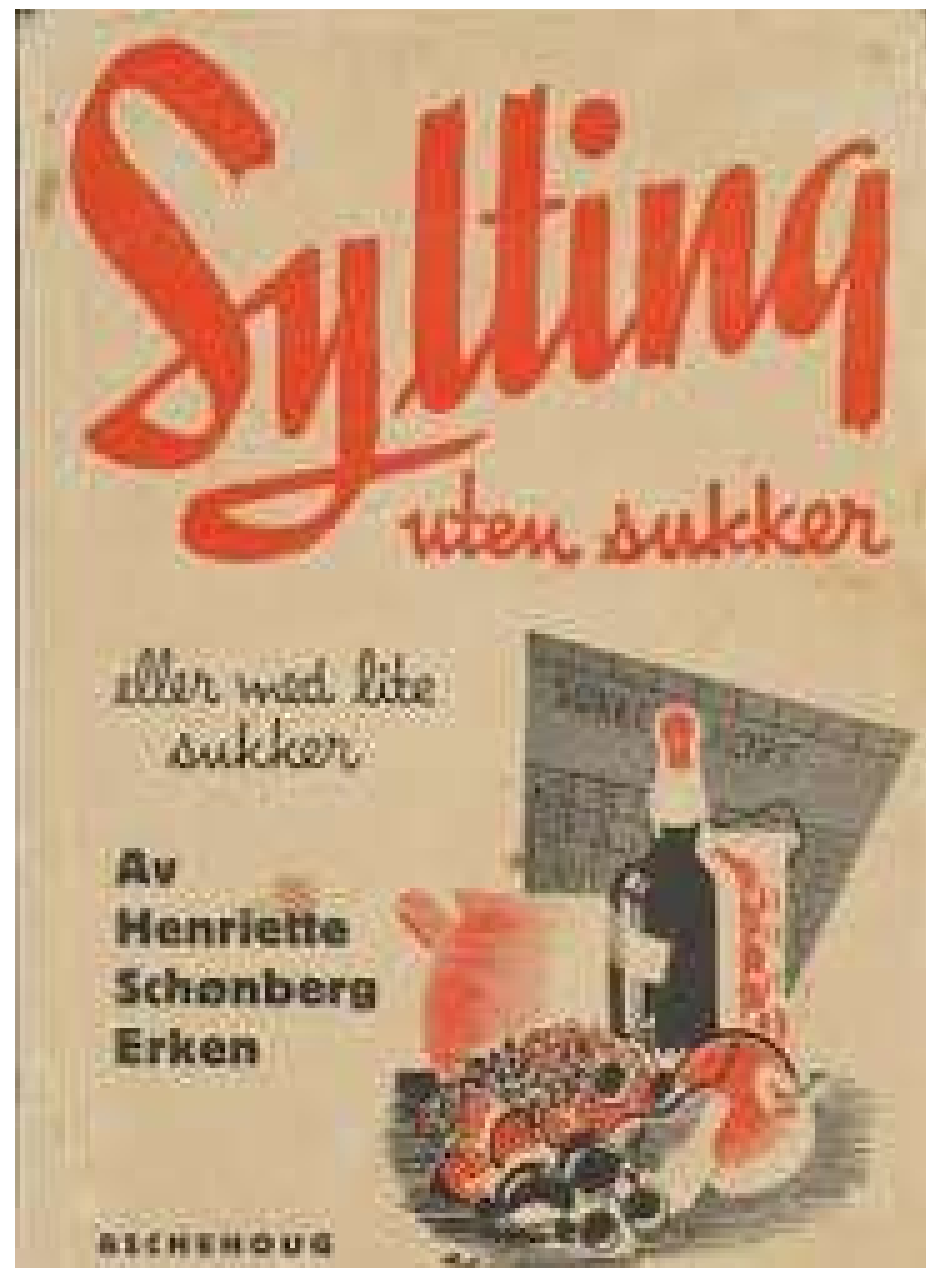
Roy Jacobsen (2019) På randen av Vigeland



Hvordan skal jeg få det til å rekke til?

“Det blir dyrere og dyrere å leve, alt stiger i pris og enhver med begrensede inntekter tenker som så: hvordan skal jeg få det til å rekke til, hvordan kan jeg være sikker på at alle får hva de bør ha. Vi verken kan eller vil la det stå til eller la humla suse som det heter. Hvem vet hva vi ennå kan få å overvinne?”

Henriette Schønberg Erken (1940)



Ennå takker jeg for maten

«Som ungdom opplevde jeg nok krigen litt overflatisk, men det satte likevel merker for livet – og skapte holdninger, ikke minst til verdien av mat. Ennå i dag rister jeg alle poser vel når jeg tømmer de – fremdeles skraper jeg godt av margarinpapiret – ennå takker jeg for maten.»

NEG, Norsk folkemuseum





Banener på rasjoneringskort

«Jeg var en av dem som en gang sto på brygga i Oslo og ventet på at det store skulle skje: Å få bananer på rasjoneringskortet. Året må ha vært 1955, jeg hadde i hvert fall ikke begynt på skolen ennå. Jeg sto der sammen med min mor. Et lite stykke unna lå den forjettede bananbåten som kom fra en verden langt der ute. Og Jens Book-Jenssens sang, «Det skal komme en båt med bananer», kunne vi alle.»

Jan-Erik Smilden i Dagbladet 9.9.16



Hvorfor denne tittelen?

Vi har i dag en velstand på matfatet som folk i tidligere tider bare kunne drømme om!

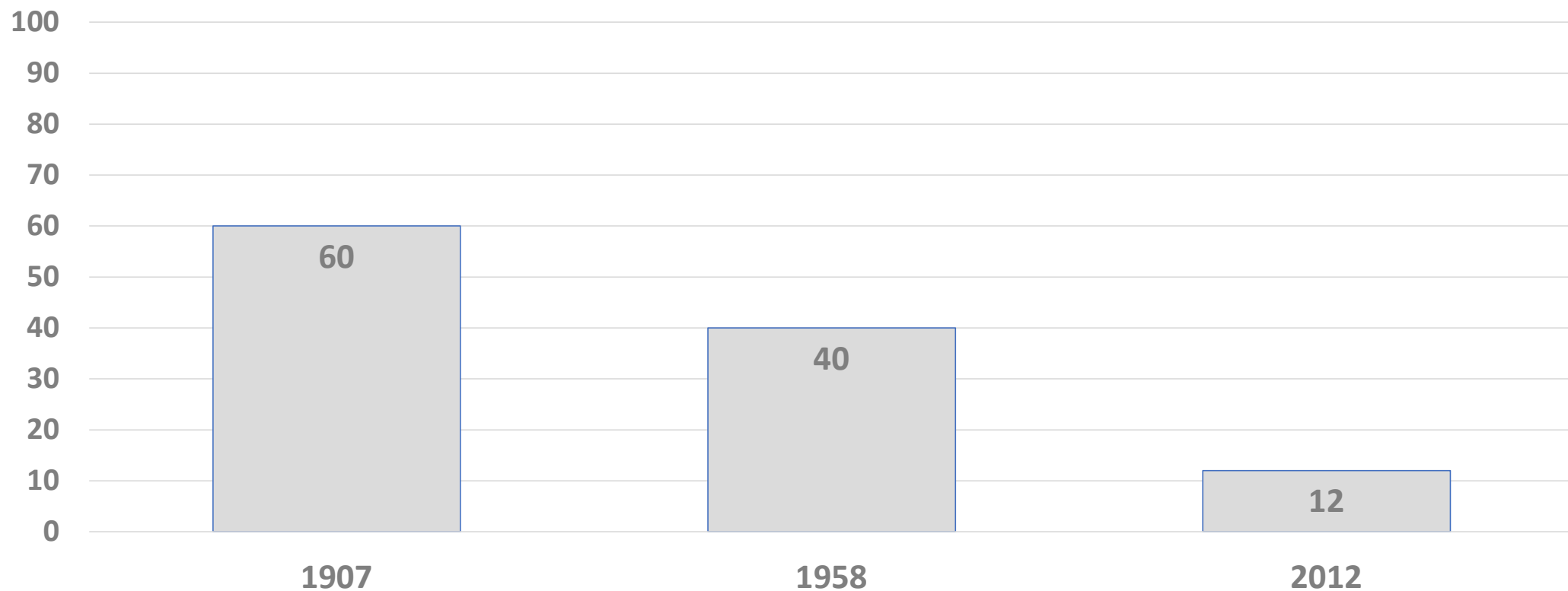
Hvorfor potet på forsiden?

Tabell 1. Forbruk av potet og kjøtt pr. person i 1893, 1958 og 2019. Statistisk sentralbyrå (SSB)

	1893	1907	1958	2019	2021
Potet	144 kg	78 kg	76 kg	22 kg	16 kg
Kjøtt	25 kg	28 kg	31 kg	54 kg	52 kg

Fra fattigmenn til rike riddere

%-andel av husholdningsutgiftene brukt på mat og drikke (SSB)





“Jeg plukket med meg en pakke fersk pasta fra disken ved siden av. Så tok jeg med meg to pakker serranoskinke, et glass oliven og en mozzarella-ost, en krukke basilikum og noen tomater. Det var mat jeg aldri ville ha drømt om å kjøpe i mitt tidligere liv, fordi jeg ikke ante at den fantes. Men nå var jeg her, midt i den kulturelle middelklassens Stockholm, og om lefling med alt italiensk, spansk, fransk og avstandstaging fra alt svensk forekom meg tåpelig, var det ingenting å bruke krefter på. Når jeg savnet sommerkoteletter og kål, lapskaus og grønnsakssuppe, raspeballer, kjøttkaker, lungemos, fiskekaker, fårikål, middagspølser, hvalbiff, sagogrynsuppe, semulegrynsgrøt, risgrøt og rømmegrøt, var det like mye syttitallet jeg savnet, som de faktiske smakene.»

Karl Ove Knausgård (2009) Min kamp 2



Økt velstand

- endret ikke bare spisevanene våre, men også innstillingen vår til mat, og vi fikk nye utfordringer med hensyn til helse og miljø



Økt opptatthet av beredskap og selv



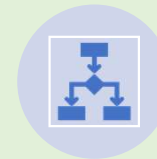
To av tre la mer vekt på at maten de kjøpte var produsert i Norge etter utbruddet av Covid-19.



82 prosent var helt eller delvis enig i at vi bør spise mer lokalprodusert mat.



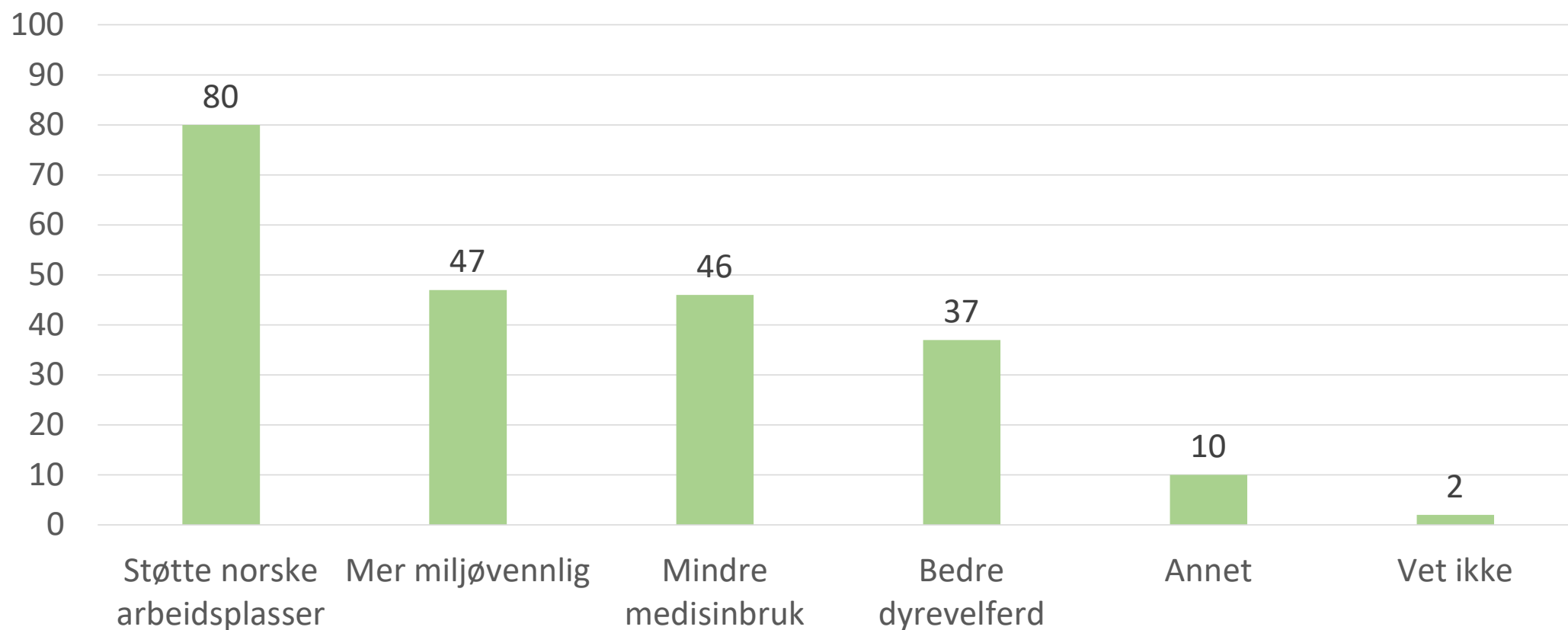
73 prosent mente vi burde øke eller opprettholde produksjonen av kjøtt for å ivareta leveringssikkerhet, selvforsyning og beredskap.



Enda flere, 83 prosent, sa det samme om melk og meieriprodukter.

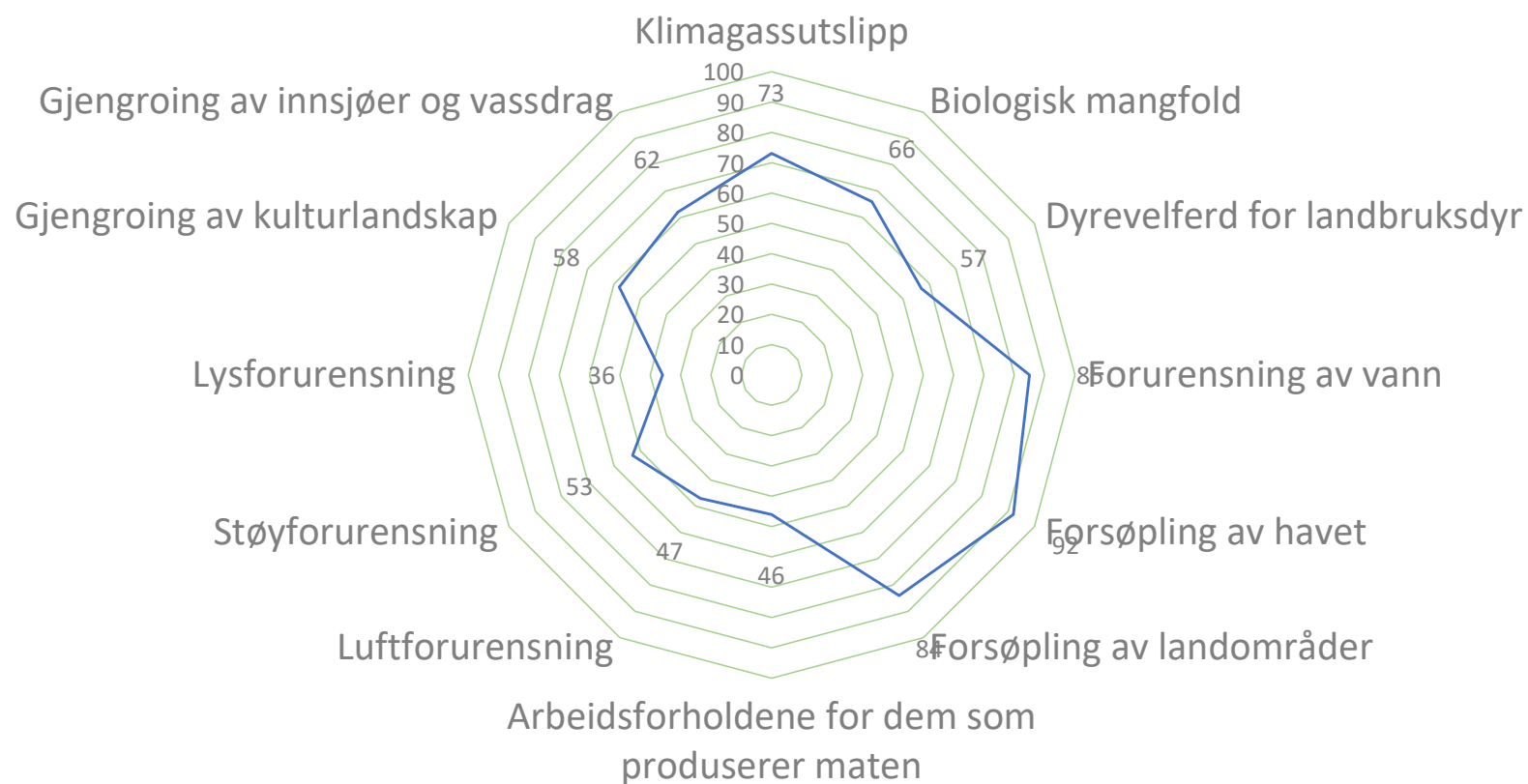
(Bugge & Schjøll 2021)

Hva er årsaken til at du foretrekker norskprodusert?



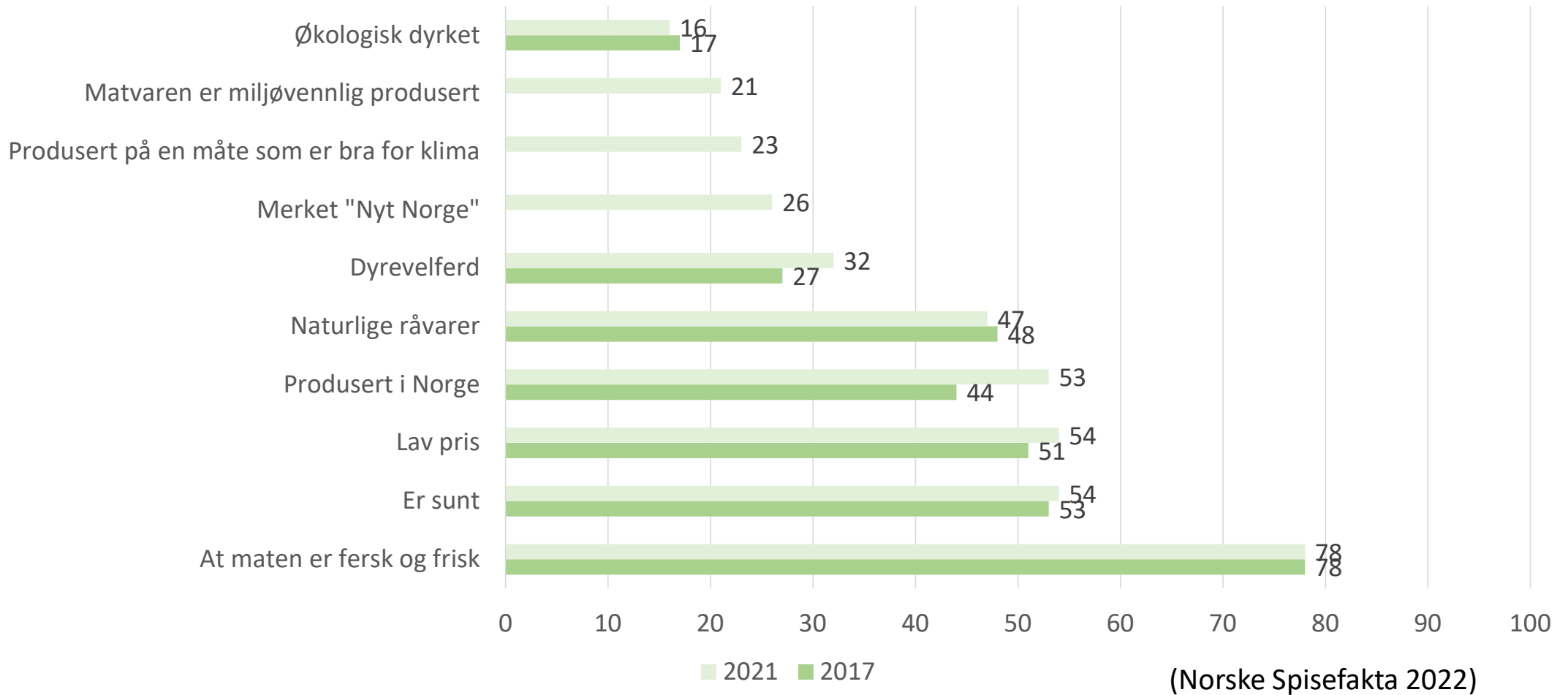
(Bugge & Schjøll 2021)

Vi går nå over til å spørre om ditt syn på bærekraft. (...).
Hvor bekymret er du for følgende?

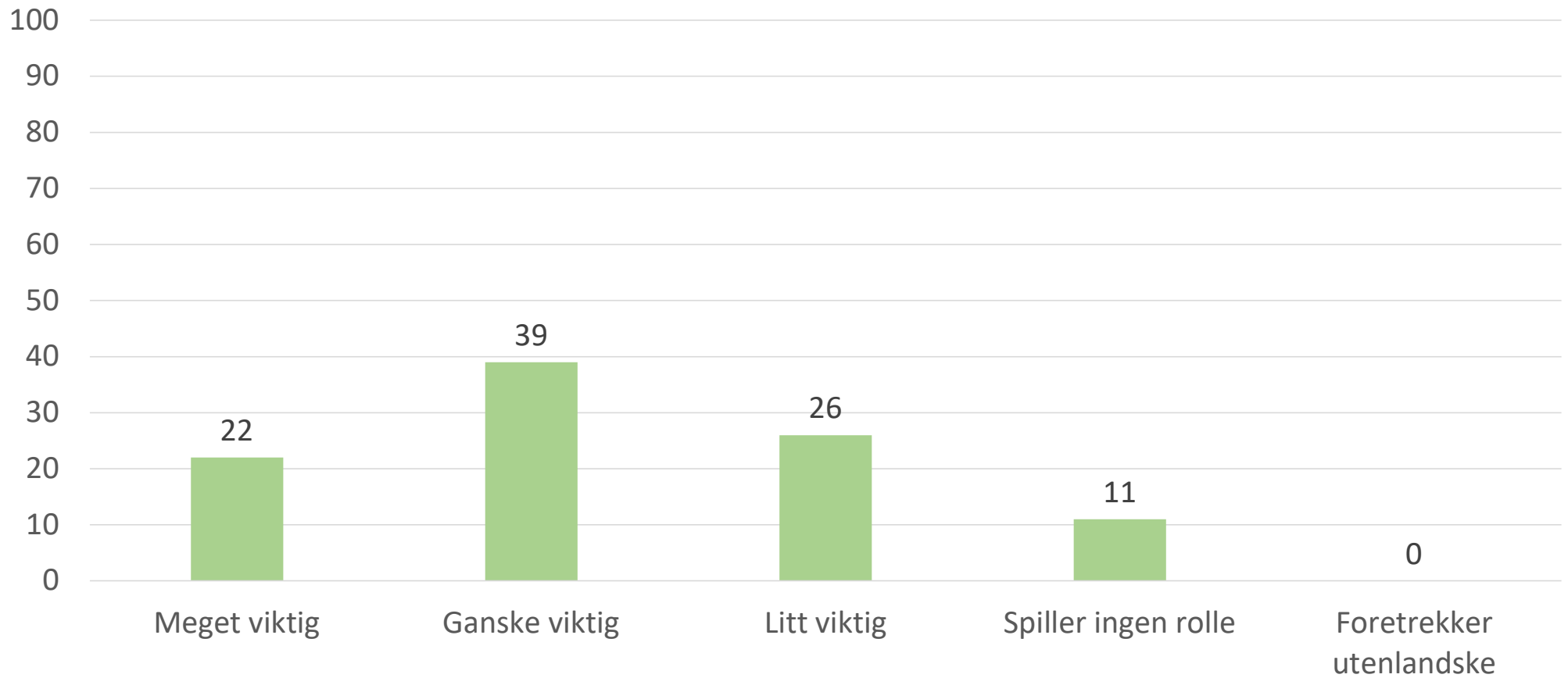


(Bugge & Schjøll 2021)

Hva legger du spesielt stor vekt på når du kjøper mat til deg selv og din husholdning?

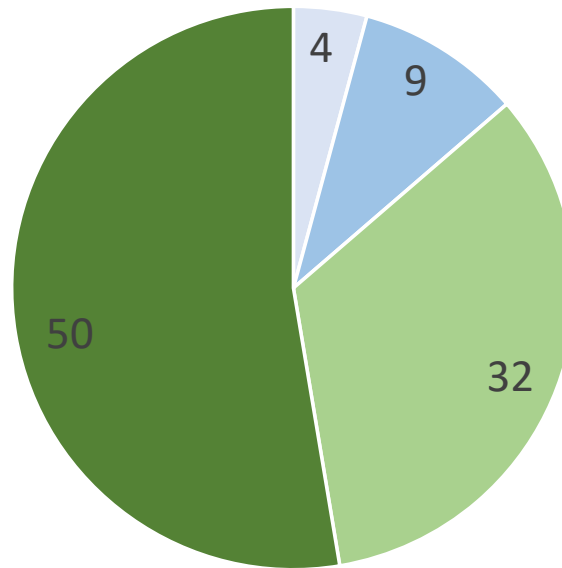


Hvor viktig er det for deg at landbruksproduktene du bruker eller spiser er norske?



(Norske Spisefakta 2022)

Jeg foretrekker kjøttvarer som er merket med at de er produsert i Norge



■ Helt uenig ■ Delvis uenig ■ Delvis enig ■ Helt enig

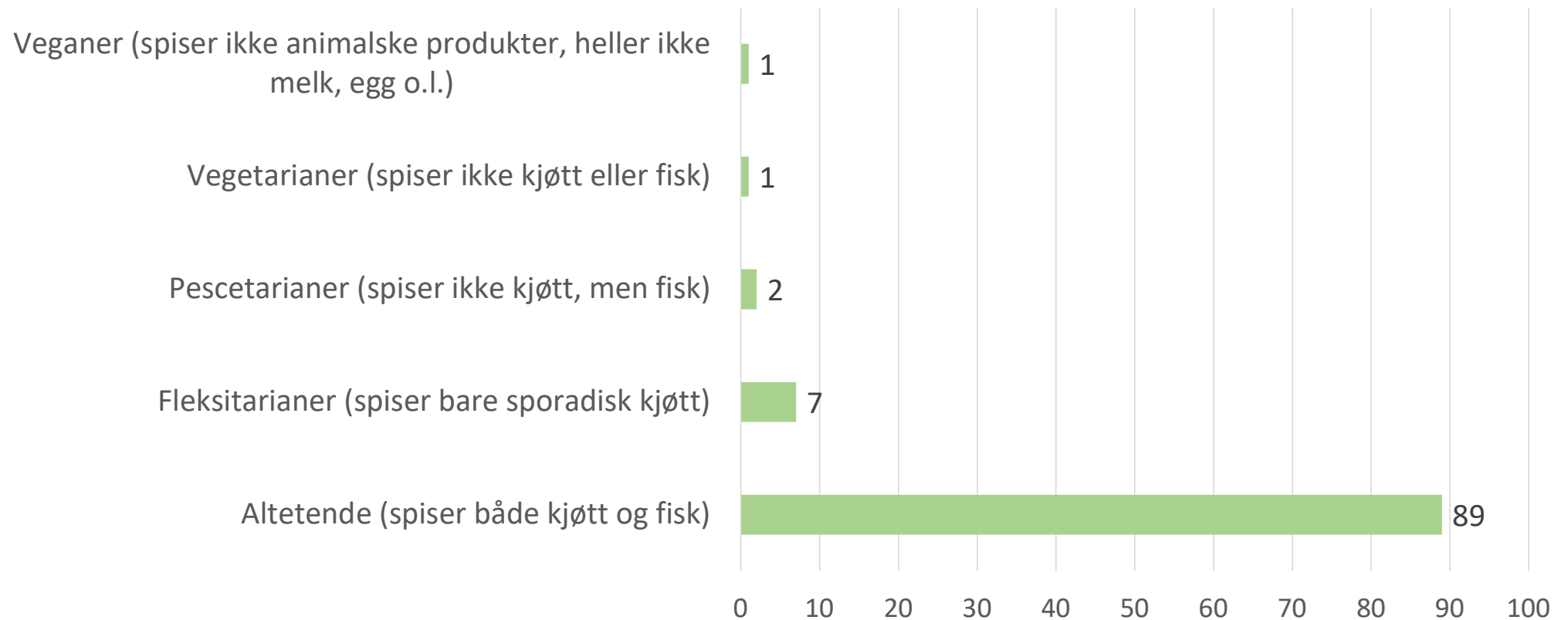
(Norske Spisefakta 2022)

«Det er ikke så lenge siden man ble sett på som i beste fall litt latterlig, eller snarere ganske besværlig, om man ikke ville spise kjøtt. Kjøttfrie dietter er blitt avkrevd forklaringer rundt bordet. Nå er det isteden blitt om å gjøre å komme seg over på den grønne gren.»

A-magasinet nr. 1-2019

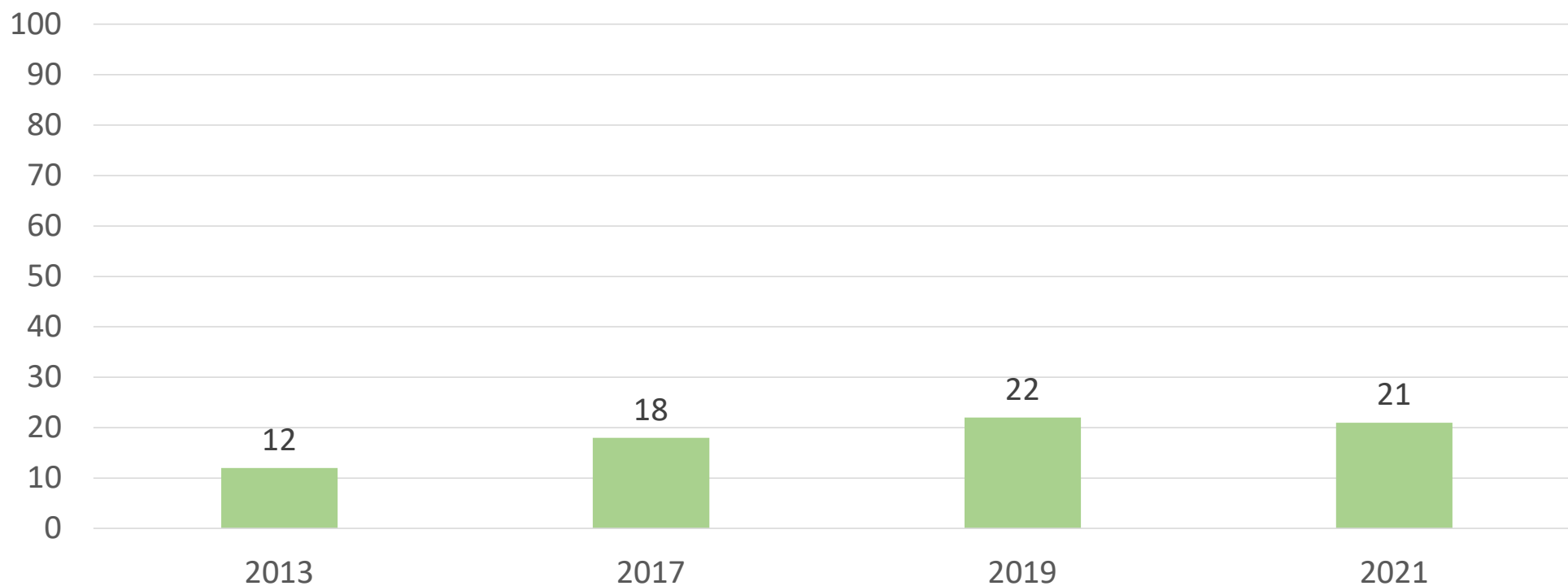


Hvilke av disse beskrivelsene passer best på ditt kosthold?



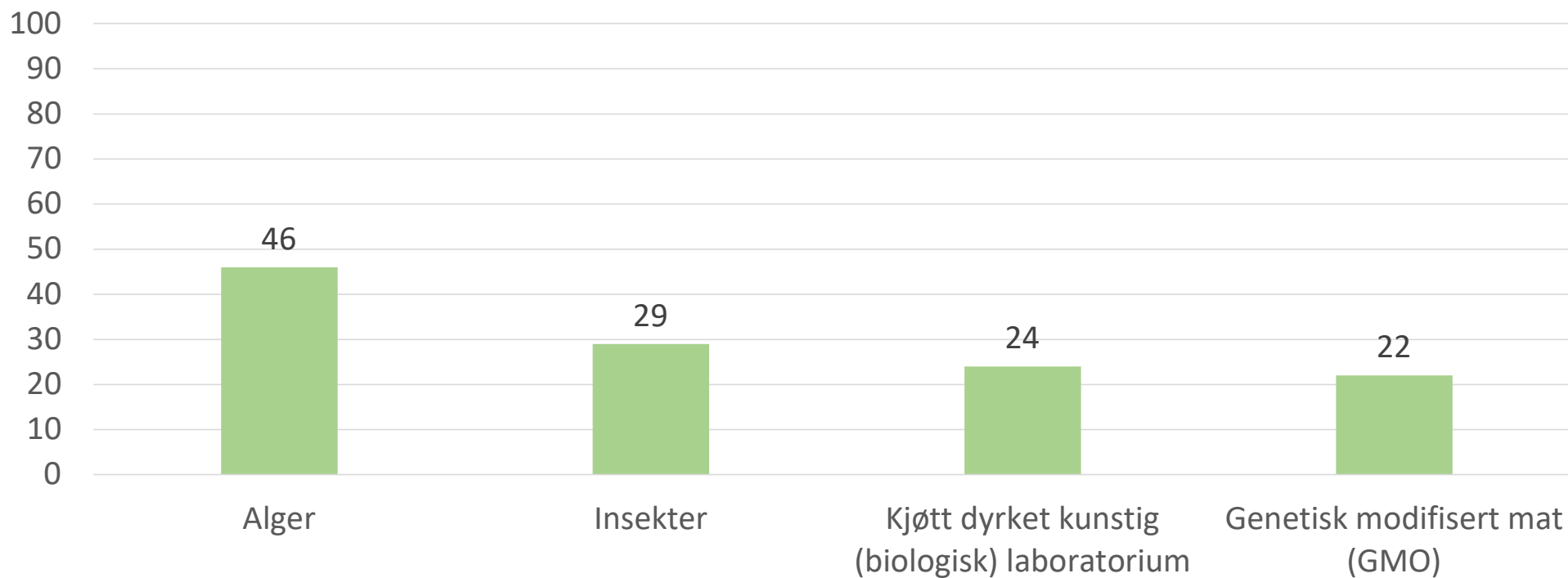
(Norske Spisefakta 2022)

Andel meget eller ganske interessert i vegetarmat (2013-2021)



(Norske Spisefakta 2022)

Forutsatt at maten vil være godkjent av helsemyndighetene og smake like godt og være like sunn og næringsrik som annen mat. Hvor villig eller uvillig er du da til å forsøke følgende typer mat?





FoodLessons: Kulinarisk arv som en ressurs i bygging av matnasjonen Norge 2030

9 INDUSTRI,
INNOVASJON OG
INFRASTRUKTUR



8 ANSTENDIG ARBEID
OG ØKONOMISK
VEKST



12 ANSVARLIG
FORBRUK OG
PRODUKSJON



2 UTRYDDE
SULT



Økt verdiskapning og bærekraft

- Generere en kunnskapsbase for innovasjon, verdiskapning og økt bærekraft.
- Demonstrere hvordan det unike ved vår kulinariske arv kan øke norsk matproduksjon, konkurransekraft for mat- og drikkenæring, samt videreutvikle Norge som matnasjon.
- Legge til rette for bedre utnyttelse og økt bruk av norske ressurser.

Følg FoodLessons på Facebook ☺

