

# Oppsummering



Både smalahovud og smalfotar er eigentleg avfallsprodukt. Mange selde kjøtet, men brukte føtene og hovuda sjølv. Mange informantar fortel at når slaktesesongen tok til på hausten fekk dei heim hovud og føter frå slakteria. For hundre år sidan var det ennå mange som ikkje brukte tallerkar eller gaffel. Middagsmaten blei eten slik: poteter og ein bit kjøt eller fisk blei lagt mellom to flatbrødmolar og dyppa i feitt eller suppe. Dette kalla dei for "bede". Saman med smalfotene åt dei mylja. Flatbrødleivane blei dyppa i krafta, "fotasø", slik at dei blei mjuke. Leivane blei deretter bretta saman og lagde på eit fat. Smalfotene blei lagde på



eit anna fat, og krafta med feittet (feittet flaut opp på toppen av krafta) blei ausa opp i ei skål. Dette feittet kalla mange for "flåt". Så skar ein det mjukne flatbrødet i passe bitar, rulla det og dyppa det i feittskåla, eller "flodkoppa". Fötene gnod dei attåt. Maten blei lagt på eit stykke flatbrød, og dette "slusebrødet" åt dei opp til slutt. I dag er smalfotar og smalahovud blitt festmat og »kult». Smalahovuda og smalfotene er dei same, men ramma omkring, måten å eta maten på, borddekninga og ikkje minst tilbehøret er annleis, slik dette festbordet syner.

Bruken av enkelte basismatvarer har endra seg dramatisk dei siste 100 åra. Ikkje minst gjeld dette forbruket av korn og poteter. Som plansjane over forbruk på dei neste sidene viser brukte me i 1996 nærmare 150 kilo mindre korn/mjøl pr. innbyggjar og over 100 kilo mindre poteter enn i 1890. Berre frå 1973 til 1996 blei potetforbruket nærast halvert - frå 84 kilo til 44 kilo! På den andre siden har sukkerforbruket auka enormt. I Dagbladet sommaren 1999 blei det slått opp at kvar nordmann nå brukar over 48 kilo sukker i året! Fettforbruket steig også sterkt i første halvdel av 1900-talet. Frå omlag 9,5 kilo i 1890 til 31,5 kilo i 1955. Men medan sukkerforbruket framleis stig, er det tydeleg at styresmaktene sine ernæringskampanjer på dette området har gitt resultat. Dei siste ti-åra har fettforbruket gått vesentleg ned. Også forbruket av egg, ost og kjøt har auka det siste hundreåret, ikkje minst dei siste ti-åra. Kort oppsummert kan ein sei at forbruket av suvl har auka på bekostning av grjon. Samtidig må ein understreka at frukt- og grønsakforbruket har auka betydeleg og kompenserer kanskje slik sett for nedgangen i potetforbruket.

Dei endringane som er peika på her betyr at me i dag har andre smakspreferansar og set saman måltida våre på andre måtar enn folk for 100 - 150 åra sidan. Ja, fleire av dei viktigaste endringane har kanskje skjedd dei siste

30-40 åra. Fryseteknologien og heimefrysarane revolusjonerte matkonserveringa. Nye reisevanar og auka internasjonal handel har gjort nordmenn fortulege med eksotiske matrettar, frukter og grønsaker som få hadde høyrt om for 30 år sidan.

Av dagens foreldregenerasjon er det truleg langt fleire som lagar både spaghetti, taco og lasagne, men som neppe har prøvd å laga kjøtkaker, fårkål eller komla. Olivenolje, kvitløk, raudvin og balsamicoeddik har snart blitt standardingrediensar i norske kjøken, medan dei fleste under 50 år rynkar på nasen av slike ting som havregrynnsuppe, blodmat, sild og brisling.

Dei mest grunnleggande endringane finn me kanskje når ein ser på måltidsfellesskapet og bordskikkane. I bondesamfunnet utgjorde måltida sjølve "skeletten" i arbeidsdagen. Hushaldet åt til faste tider. Sjølv om det somme stader var skilnad på maten til husbondfolket og tenarane, var det ikkje snakk om særskild oppvarting av borna eller andre familiemedlemmer som ikkje "likte" dei rettane som stod på bordet. I den moderne bygdefamilien vil me finna ulike måltidsskikkar. Dagens sjuaaring et stort sett pølser eller pizza, same kva foreldra har på middagsmenyen. Men ofte er det ikkje plass til felles måltid i løpet av ein travel kvardag. Familiemedlemmene kjem heim frå arbeid og skule på ulike tidspunkt. Kvar



