



# MATENS MEGLERE

Kontroll, kvalitet og kunnskap  
i den industrielle matens tid

Terje Finstad, Stig Kvaal, Håkon B. Stokland og Per Østby



Matens meglere



Terje Finstad, Stig Kvaal, Håkon B. Stokland og  
Per Østby (red.)

# **Matens meglere**

KONTROLL, KVALITET OG KUNNSKAP I DEN  
INDUSTRIELLE MATENS TID

CAPPELEN DAMM AKADEMISK

© 2022 Sara Brinch, Terje Finstad, Stig Kvaal, Tanja Plasil, Håkon B. Stokland, Per Østby og Heidrun Åm.

Dette verket omfattes av bestemmelsene i *Lov om opphavsretten til åndsverk m.v.* av 1961. Verket utgis Open Access under betingelsene i Creative Commons-lisensen CC BY-ND 4.0 (<https://creativecommons.org/licenses/by-nd/4.0/>). Denne tillater tredjepart å kopiere, distribuere og spre verket i hvilket som helst medium eller format under betingelse av korrekt kreditering og at en lenke til lisensen er oppgitt. Lisensen tillater ingen bearbeidelser.

Boka er utgitt med støtte fra NTNUs fond for åpen publisering.

ISBN Heftet utgave: 978-82-02-75606-2

ISBN PDF: 978-82-02-65233-3

ISBN EPUB: 978-82-02-75603-1

ISBN HTML: 978-82-02-75604-8

ISBN XML: 978-82-02-75605-5

DOI: <https://doi.org/10.23865/noasp.155>

Dette er en fagfelleverdert antologi.

Omslagsdesign: Cappelen Damm AS

Omslagsbilde: Foto øverste bilde: Severin Worm-Petersen/Oslo Museum. Foto nederste bilde: Esther Langberg/Oslo Museum. Ingen av bildene er omfattet av bokens lisens.

Cappelen Damm Akademisk/NOASP

[noasp@cappelendamm.no](mailto:noasp@cappelendamm.no)

# Innhold

<b>Forord</b> .....	<b>7</b>
<b>Kapittel 1 Introduksjon</b> .....	<b>9</b>
<i>Terje Finstad, Stig Kvaal, Håkon B. Stokland og Per Østby</i>	
<b>Kapittel 2 Matens reguleringsregimer</b> .....	<b>25</b>
<i>Per Østby</i>	
<b>Kapittel 3 Fra kvantitet til kvalitet. Kokeboken som opplysningsskrift og styringsteknologi</b> .....	<b>59</b>
<i>Stig Kvaal</i>	
<b>Kapittel 4 «ud for at lære husholdningsfag». Om etableringen av husstellundervisning i Norge</b> .....	<b>93</b>
<i>Stig Kvaal</i>	
<b>Kapittel 5 Et moderne produkt med et tvilsomt rykte. Norsk margarin 1860 til 1940</b> .....	<b>127</b>
<i>Per Østby</i>	
<b>Kapittel 6 «Å sette maten i banken.» Momenter fra fryseboksanleggenes historie</b> .....	<b>161</b>
<i>Terje Finstad</i>	
<b>Kapittel 7 Fra mattrygghet til miljøproblem. Datomerkingens historie i Norge</b> .....	<b>191</b>
<i>Tanja Plasil, Håkon B. Stokland og Per Østby</i>	
<b>Kapittel 8 Nye typer mat på alles fat. NRKs rolle som megler av nye tanker om mat</b> .....	<b>223</b>
<i>Sara Brinch</i>	

<b>Kapittel 9 Ekte eller falsk? Kampen om vaniljesmaken og merking av industrielt produsert mat .....</b>	<b>245</b>
<i>Håkon B. Stokland</i>	
<b>Kapittel 10 Oppdrettslaks i medvind og motvind .....</b>	<b>269</b>
<i>Heidrun Åm</i>	
<b>Forfatterbiografier .....</b>	<b>295</b>

# Forord

Det er ingen selvfølge at vi kan stole på at maten vi kjøper i butikken ikke gjør oss syke. Dagens systemer med institusjoner, lover og ordninger for å sikre trygg mat er resultater av en sammensatt historisk prosess som går langt tilbake i tid. Denne boken beskriver og diskuterer hvordan ulike aktører og institusjoner, som vi kaller «matens meglere», gjennom ulike tiltak søkte å sikre at den maten vi spiser er god, sunn og trygg.

Vi som har skrevet denne boken har bakgrunn fra historie, antropologi, statsvitenskap, medievitenskap og teknologi- og vitenskapsstudier, og bringer med det inn ulike perspektiv på matens industrialisering og det meglingsarbeidet det medførte.

Boken er et resultat av prosjektet *In Food We Trust? Technologies of Governance in Industrialized Food Systems*. Prosjektet løp fra 2013 til 2018, og ble finansiert av Norges forskningsråd (NFR – SAMKUL prosjektnummer 220969). Underveis i prosjektperioden bevilget Det humanistiske fakultet ved NTNU midler til en stipendiatstilling til Tanja Plasil, som ble tilknyttet prosjektet. Heidrun Åm, som leder NFR-prosjektet *Res publica. Responsibility, practice, and the public good across Digital Life Norway* (prosjektnummer 270623) kom også med etter hvert.

Vi har også hatt gleden av å samarbeide med flere andre som har bidratt gjennom gode diskusjoner og seminarer. SINTEF Havbruk ved Marit Aursand og Kirsti Greiff var med fra starten av. Det samme var Mattilsynet ved Bjørn Røthe Knudtsen. Også Ruralis, med Hilde Bjørkhaug og Jostein Brobakk, har vært gode samarbeidspartnere. Sist, men ikke minst, vil vi takke Institutt for tverrfaglige kulturstudier ved NTNU og våre gode kolleger for gode og fruktbare diskusjoner.

Terje Finstad, Stig Kvaal, Håkon B. Stokland og Per Østby  
Trondheim, januar 2022.





## KAPITTEL 1

# Introduksjon

### *Terje Finstad*

Institutt for tverrfaglige kulturstudier, Norges teknisk-naturvitenskapelige universitet (NTNU)

### *Stig Kvaal*

Institutt for tverrfaglige kulturstudier, Norges teknisk-naturvitenskapelige universitet (NTNU)

### *Håkon B. Stokland*

Avdeling for terrestrisk naturmangfold, Norsk institutt for naturforskning og Institutt for tverrfaglige kulturstudier, Norges teknisk-naturvitenskapelige universitet (NTNU)

### *Per Østby*

Institutt for tverrfaglige kulturstudier, Norges teknisk-naturvitenskapelige universitet (NTNU)

I løpet av siste halvdel av 1800-tallet fikk folk rundt om i landet gradvis tilgang til mat som de ikke hadde produsert og foredlet selv. Industriens logikk med spesialisering, effektivisering og standardisering ble brakt inn i landbruket, og matproduksjonen ble endret for å gjøre den minst mulig avhengig av naturens årvisse variasjoner.<sup>1</sup> Maten ble i økende grad løsrevet fra sted og tid. Industrialiseringen har resultert i at produksjonen, distribusjonen og forbruket er blitt organisert i et system med mange

---

1 Andersen, Borgersen, Brandt, Stugu & Øfsti 2004; Finstad 2011; Gjerdåker 2002; Zachmann & Østby 2011.

elementer. Ny kunnskap og teknologi var sentralt i denne prosessen. Det innebar fremavling av mer effektive planter og dyr, nye innhøstings-teknikker og -teknologier, kunstgjødning, plantevernmidler, industrielle foredlingssteder, kunstige tilsetningsstoffer og nye, standardiserte matprodukter. Kort sagt, har situasjonen de siste 150 årene gått fra å være preget av at det meste av maten folk spiste kom i nokså ubearbeidet form fra jorda og sjøen, til en tilstand hvor jordbruket og fiskeriene er blitt integrert i et stort teknovitenskapelig system.<sup>2</sup>

Moderne mat er nært knyttet til teknologi og vitenskap. Som Annechen Bahr Bugge viser i boken *Fattigmenn, tilslørte bondepiker og rike riddere*, har norsk kosthold utviklet seg i tett samspill med den teknologiske og vitenskapelige utviklingen. Isskapet var med på å bidra til en økning i forbruket av ferskt kjøtt og fersk fisk, mens komfyren gjorde at en middag kunne bestå av flere retter.<sup>3</sup>

Mange som har skrevet om konstruksjonen av moderne matsystemer har lagt vekt på etableringen av infrastrukturer. Denne typen studier undersøker produksjon, distribusjon og forbruk av mat, samt prosesser hvor råvarer og mattilgang gjøres mer eller mindre uavhengig av klima og sesong.<sup>4</sup> Samtidig som det har vært en økende interesse for sammenhengene mellom teknologi, vitenskap og mat, har få av disse studiene interessert seg for hvordan moderne matsystemer er blitt holdt stabile etter at de ble etablert, og hvordan de er blitt regulert og endret over tid.

De senere årene har disse store teknologiske systemene for produksjon, distribusjon og forbruk av mat særlig blitt synlige gjennom debatter om konsekvensene av industrialiserte matsystemer. Det er for eksempel liten tvil om at vi i dag har en rekke kostholdsrelaterte helseutfordringer, samtidig som ulike eksperter kan være uenige om hvorvidt en matvare er sunn eller ikke, og hvordan den bør produseres.<sup>5</sup> Dette viser at matsystemet ikke trenger å forstås som en stabil, uforanderlig struktur. Som regel fremstår det som stabilt, men bare fordi det pågår et stadig arbeid for å justere elementer i systemet som ikke fungerer som ønsket,

---

2 Almås 2004.

3 Bugge 2019: 254, 258.

4 Belasco & Horowitz 2009; Horowitz 2006; Sarasua, Scholliers & Molle 2005.

5 Bugge 2015.

og for å integrere nye produkter og politikker. Selv om hovedelementene og strukturene i matsystemet er temmelig stabile, er det i også konstant endring og utvikling.<sup>6</sup>

Mye av arbeidet som pågår i dagens norske matsystem handler om å definere systemets utside og innside. Mange av debattene om mat og helse dreier seg om hvilke stoffer som bør tillates og forbys i matproduktene.<sup>7</sup> Vi er spesielt opptatt av aktørene som deltar i denne typen debatter og arbeid. Heller enn å se på hvordan politikere har laget matpolitikk, vil vi gå nærmere inn på hvordan matpolitikken blir konstruert, utøvd og omsatt i praksis. Hvorfor krangler for eksempel ulike typer eksperter om hvorvidt norsk oppdrettslaks er sunn eller ikke? Hvorfor ble datomerkingen innført, og hvorfor lages det nye måter å merke mat på? Og hvordan ble folk vant til å spise og tilberede industrielle matvarer i utgangspunktet?

Kapitlene i boken viser hvordan moderne mat og matsystemer kan forstås som resultater av en rekke styringsforsøk og forhandlinger om hvordan mat blir til, men også om ingredienser, lover, regler og standarder som knytter moderne industrialiserte matsystemer sammen. Vi forstår lover, regler og standarder som brede begrep som kan gjelde alt fra Norges lover til mer uformelle regler og retningslinjer for «riktig» kjøkkenpraksis. Antologien er skrevet av et tverrfaglig knippe forfattere med bakgrunn i historie, antropologi, statsvitenskap, medievitenskap og teknologi- og vitenskapsstudier. Boken bringer altså inn ulike perspektiv på hvordan et utvalg aktører søkte å styre matens ingredienser, men også dens meningsinnhold og bruk ved å konstruere, diskutere eller utfordre matens lover, regler, retningslinjer og standarder.

## Tidligere forskning

Samfunnsvitenskapene og humaniora har lenge studert mat som sosialt og kulturelt fenomen.<sup>8</sup> Kulturvitere som Claude Lévi-Strauss, Mary Douglas og Roland Barthes brukte for eksempel mat som utgangspunkt

6 Dette er for så vidt et poeng også i det historikeren Thomas P. Hughes omtalte som store teknologiske system. Se: Hughes 1987.

7 Nestlé 2003.

8 For en oversikt over feltet matstudier, se f.eks.: Counihan & Esterik 2013; Murcott, Belasco & Jackson 2013.

i sine analyser av samfunnsmessige sammenhenger, mens sosiologen Pierre Bourdieu var opptatt av hva forbruk av mat kan fortelle om smak, identitet og klasse.<sup>9</sup> Historikere som Peter Scholliers, Warren Belasco og Roger Horowitz har i en årrekke vist hvordan matvaner og smak endrer seg med teknologiske og kunnskapsmessige forhold.<sup>10</sup>

Også i Norge har samfunnsvitere interessert seg for mat. Her er det verdt å nevne sosialantropologen Runar Døvings bok *Rype med lettøl*, som i 2003 tok hull på mange myter om norsk matkultur.<sup>11</sup> Boken ble fulgt opp av andre, blant annet av Virginie Amilien og Erling Krogh, som i 2007 redigerte antologien *Den kultiverte maten*.<sup>12</sup> I 2006 publiserte sosiologen Annechen Bahr Bugge boken *Å spise middag. En matsosiologisk analyse*, hvor hun tok for seg de mange sosiale kodene og reglene som omkranser vårt middagsmønster.<sup>13</sup> Hennes siste bok, *Fattigmenn, tilsørte bondepiker og rike riddere*, fra 2019, fortsetter undersøkelsene av norsk matkultur.<sup>14</sup>

I boken *Matmakt* fra 2002, redigert av Hilmar Rommetvedt, viser forfatterne hvordan maktforholdene i landbruket og matsystemet arter seg.<sup>15</sup> Et annet sksempel er boken *Den politiserte maten*, hvor Eivind Jacobsen, Reidar Almås og Jahn Petter Johnsen synliggjør matsystemet som en verdikjede fra jord til bord.<sup>16</sup> Dette er også tema for boken *The Politics of Food* fra 2004, som ble redigert av Marianne Elisabeth Lien og Brigitte Nerlich. Også her er makt et sentralt tema, men samtidig legger bøkene vekt på kunnskapens rolle i styringen av matsystemene våre.<sup>17</sup>

Dette temaet ble i 2015 fulgt opp av Hilde Bjørkhaug, Reidar Almås og Jostein Vik i antologien *Norsk matmakt i endring*.<sup>18</sup> Boken viser blant annet den maktkonsentrasjonen de store matkjedene representerer, og konkluderer med at dannelsen av et korporativt nettverksregime har

---

9 Barthes 1999; Douglas 1972; Lévi-Strauss 1966.

10 Belasco 2008; Belasco & Horowitz 2009; Horowitz 2006; Scholliers & Eeckhout 2013.

11 Døving 2003.

12 Amilien & Krogh 2007.

13 Bugge 2006.

14 Bugge 2019.

15 Rommetvedt 2002.

16 Jacobsen, Almås & Johnsen 2003.

17 Ugelvik & Neumann 2012.

18 Bjørkhaug, Almås & Vik 2015.

gjort at staten, matprodusenter og forbrukere er blitt svekket til fordel for dagligvarebransjen og den globale matindustrien. Et siste eksempel vi vil trekke frem, er en antologi fra 2017 redigert av Gudbrand Bakken: *Makt og styring rundt matfatet*, som viser hvordan det å sikre helsemessig trygg mat innebærer en betydelig maktbruk fra myndighetenes side.<sup>19</sup>

Som disse studiene viser, har matproduksjonen og -omsetningen endret seg i løpet av de siste tiårene. Samtidig har kontrollen av mat blitt betydelig omformet. I 2004 skiftet Landbruksdepartementet navn til Landbruks- og matdepartementet. På samme tid kom et nytt kontrollapparat på plass da Mattilsynet erstattet flere av de eksisterende institusjonene som var knyttet til kontrollen av matproduksjonen og -distribusjonen. I boken *Grensetrafikk – nedslag i matpolitikken og veterinærvesenets historie* beskriver Kristin Asdal disse endringene som dannelsen av et nytt risikobilde.<sup>20</sup> Mat- og landbrukspolitikk var i nesten 100 år et nasjonalt spørsmål. Nå er de også globale. Asdal gjør en interessant kobling mellom dagens frihandelsregime og gjennombruddet for den forrige frihandelsperioden, som kom i andre halvdel av 1800-tallet. Også da var smitte, dyretransport og grensereguleringer sentrale tema.

Slik kan vi se at matstudiene spenner vidt, og at mat som analytisk fokus lar samfunnsvitere og humanister komme i berøring med mange sider ved menneskelige samfunn og kulturer. Vi forstår mat som kultur, smak og forbruk. Samtidig er våre daglige måltid bundet opp i store systemer som strekker seg fra kontinent til kontinent, fra jord og fjord til bord. Kanskje like viktig er det hvordan maten konstrueres eller stabiliseres som en del av større praktiske, symbolske og kognitive rammer. La oss se nærmere på hvordan vi vil ta for oss spørsmålet om hva, og hvem, som regulerer moderne matsystemer.

## Mat som teknovitenskap

Vi henter inspirasjon fra det tverrfaglige feltet for samfunnsvitenskapelige teknologi- og vitenskapsstudier (*science and technology studies*, STS). Innenfor dette feltet er det blitt utviklet ulike perspektiver for å

---

19 Bakken 2017.

20 Asdal 2005.

analysere utviklingsprosesser som ligner på fremveksten, stabiliseringen og destabiliseringen av det moderne matsystemet. Et grunnleggende poeng i STS-feltet er å utfordre en deterministisk måte å forstå teknologi- og kunnskapsutvikling på. Utviklingen og implementeringen av ny kunnskap og teknologi skjer ikke på en naturgitt måte, men formes av samfunnet og aktørene som jobber med produktet eller systemet.<sup>21</sup>

Den amerikanske historikeren Thomas P. Hughes beskrev på 1980-tallet hvordan store teknologiske systemer ble skapt gjennom en sammenveving av teknologiske og ikke-teknologiske elementer. Elektrisitetssystemet fordrer ikke bare teknologier for produksjon, overføring og bruk av elektrisitet, men også lovverk, politiske rammer og ikke minst sosiale praksiser for å gjøre dette til et fungerende system. Hughes' systembyggere måtte bedrive en ingeniørkunst som gikk langt ut over det rent tekniske.<sup>22</sup> En annen teoretisk retning innen STS-feltet er aktør-nettverksteorien (ANT). Den ble utviklet som en praksisorientert inngang til å studere hvordan det materielle, natur og kultur veves sammen, utvikles og vedlikeholdes.<sup>23</sup>

Hughes' systemtilnærming og aktør-nettverksstudiene legger spesielt vekt på entreprenørenes og vitenskapernes rolle i konstruksjonen av teknologier, produkter og teknologiske systemer. Samtidig har STS-feltet en lang tradisjon for brukerorienterte studier. Med utgangspunkt i ANT har disse studiene vært opptatt av å undersøke praksiser knyttet til teknologi, og hvordan disse endrer både teknologien og folks hverdagsrutiner. Domestiseringsperspektivet søker å inkludere brukere og hverdagsliv i teorier om innovasjon og teknologisk utvikling. Når en ny teknologi, eller et nytt produkt, blir del av hverdagslivet, må det utvikles praktiske bruksmåter for teknologien. Man må lære seg å bruke den, samtidig som den gis identitet og symbolsk betydning.<sup>24</sup>

Disse perspektivene har gitt oss redskaper for å forstå hvordan nye elementer, det være seg nye matprodukter, nye produksjonsteknikker, nye forståelser eller ny kunnskap om maten, vokste frem og ble integrert og

---

21 Bijker & Law 1994; Lie & Sørensen 1996; MacKenzie & Wajcman 1985.

22 Hughes 1987.

23 Latour 2005.

24 Sørensen 2006.

domestisert i de moderne matsystemene. Som flere av kapitlene viser, skjedde ikke dette av seg selv. For at en ny produksjonsmåte skal innpasses i et allerede etablert system for matproduksjon, kreves en spesiell type arbeid. Det nye må tilpasses det eksisterende. Samtidig må systemet justeres for å ta opp i seg nye elementer.

Dette arbeidet med å tilpasse og integrere nye elementer har vi kalt meglings. Mens studier av teknologiutvikling tradisjonelt har vært opptatt av innovatører, og domestiseringsstudiene har vært opptatt av brukere, er vi først og fremst opptatt av aktører som meglere mellom det eksisterende og nye elementer, mellom produksjon og forbruk, mellom smak og helse, og mellom en rekke andre felter.

I boken *Grensetrafikk* har Kristin Asdal vist at veterinærene har vært en oversett gruppe i etableringen av moderne matpolitikk. Vi går ikke spesifikt inn på denne profesjonen, men henter perspektiver og inspirasjon fra Asdals bok når vi velger å følge ulike aktører og prosesser som arbeider for å holde matsystemene stabile, samt å endre, regulere og videreutvikle dem. Vi har valgt å kalle dem «matens meglere».

Christine Myrvang har i sin studie av oppkomsten av det norske forbrukersamfunnet lagt vekt på at det ikke bare ble drevet frem av økt etterspørsel og produksjon, men også av det hun kaller «forbruksagenter». Disse aktørene opererer i feltet mellom produksjon og forbruk. Ett eksempel er Forbrukerrådet, som både skal sikre at produktene forbrukerne kjøper holder en viss kvalitet, og samtidig bidra til å oppdra den moderne forbrukeren.<sup>25</sup>

Lignende perspektiver er blitt utviklet av Johan Schot, Adri Albert de la Bruhéze og Ruth Oldenziel i deres studier av hvordan amerikanske produkter og teknologier ble tilpasset og integrert i Europa. For å kaste lys over dette forhandlings- og integreringsarbeidet, har de lansert begrepet *mediation junctions*. De er spesielt opptatt av aktører, organisasjoner eller institusjoner som arbeider i skjæringspunktet mellom produksjons- og forbrukssf eren. I disse forhandlingssonene blir forbrukernes og produsentenes interesser artikulert, forhandlet og forsøkt forent i en gitt teknologi, eller i et teknologisk system. Slike forhandlingssoner kan også

---

25 Myrvang 2009.



forstås som arenaer der staten, forbrukerne og markedet møtes, og som en empirisk innfallsvinkel til å forstå dynamikken i teknologisk og sosial utvikling.<sup>26</sup>

Bruno Latours begrep *mediators* (meglere) og *intermediaries* (mellomledd) er i denne sammenhengen nærliggende begrep til Schot, Oldenziel og Bruhézes fokus på megling som inngang til å forstå konstruksjonen av forbrukersamfunn, men han tar det et steg videre. Mens meglere endrer og omformer, oversetter og av og til avviker fra avsenderens intensjon, fungerer mellomleddene som rene overføringsmekanismer. Dersom nettverk skal bli stabile, må meglere bli mellomledd. Latour viser hvordan også ikke-menneskelige aktører, som han benevner som aktanter, kan tjene som meglere og mellomledd. Innenfor STS-studiene har man lenge vært opptatt av hvordan konstruksjon av ny teknologi ofte handler om å omforme mye arbeid til mindre, å redusere mulige konflikter og å forenkle daglige valg.<sup>27</sup> Akkurat hvordan dette meglingsarbeidet skjer, må studeres empirisk og i kontekst.<sup>28</sup>

På samme måte som begrepet megling, er begrepet delegering sentralt i vårt industrialiserte matsystem og vår matkultur. Det å ta på, lukte på og se på fisken på markedet for å finne ut om den er fersk nok, er i dag erstattet av en datomerking. Utbredelsen av denne merkingen har bidratt til å gi oss et stort og økende avfallsproblem. Vi kaster spisbar mat bare fordi merkingen sier oss at den er utgått på dato. Slik har deler av arbeidet med å vurdere en vares kvalitet blitt delegert til en teknologi. Det viser at også materielle ting kan operere som meglere som overbringer beskjeder mellom produksjons- og forbrukssfæren, som oversetter fra politikk til hverdagsliv og tilbake igjen. Ja, også lover eller standarder som muliggjør, endrer eller påvirker forvaltningsmessige tiltak, eller politisk styring i bred forstand, kan forstås som en form for megling.<sup>29</sup>

Vi bruker meglerbegrepet i en utvidet form for å fange hendelser eller prosesser innenfor matfeltet. Vi ser på forskjellige typer ekspertise, men også på teknologier som kokebøker, datomerking og lovverk som meglere.

---

26 Oldenziel & Bruhéze 2009; Schot & Bruhéze 2005.

27 Johnson [Latour] 1988.

28 Åm 2013.

29 Miller & Rose 2008; Sørensen 2004; Østby 1995.

I så måte er vårt meglerbegrep inspirert av Schot, Bruhéze og Oldenziels vektlegging av det viktige arbeidet som foregår i skjæringspunktet mellom produksjonen og forbruket. Samtidig følger vi opp Latours vektlegging av at også ikke-menneskelige aktører kan være meglere eller mellomledd. Heller enn å komme opp med én definisjon av hva en matens megler kan være, søker vi å se på noe av det mangfoldige meglingsarbeidet som foregår i norske matsystemer.

## Kontroll og kompetanse

Selv om kapitlene i denne boken har litt ulik infallsvinkel til mat, har de det felles at de ser på mat som tett sammenvevd med kunnskap, kvalitet og kultur, og folkene som styrer dette. For å ordne bokens kapitler, har vi plassert dem i tre hovedbolker. Under den første bolken finner vi kapitler som handler om arbeidet myndighetene, den statlige ekspertisen og forbrukerne la ned for å etablere et lovverk, reguleringer og institusjoner for å sikre at maten var trygg. Dette var sentrale elementer i oppbyggingen av det nye industrialiserte matsystemet i løpet av 1800- og 1900-tallet.

I kapittel 2, *Matens reguleringsregimer*, beskriver Per Østby noen sider ved lovverket og det norske matkontrollsystemet fra 1600 og frem til i dag. I disse årene har matkontrollen gjennomgått tre tydelige endringer. Ved overgangen fra det førindustrielle til det industrielle reguleringsregimet fikk kunnskap og teknologi større betydning. Videre ble de administrative og organisatoriske rutinene som rammer inn matsystemet styrket. Fra 1980-tallet er det industrielle reguleringsregimet satt under press. Nye premissleverandører, som f.eks. influensere, påvirker menings- og holdningsdannelsen. Videre delegeres mer av beslutningene til internasjonale organer og styringssystemer. Sist, men ikke minst, har den store mengden kontrolloppgaver gjort det nødvendig å gå fra direkte til indirekte kontroll med innføringen av ulike typer styringsteknologier.

For å forholde seg til de kontinuerlige endringene i matproduksjonen, er det imidlertid ikke tilstrekkelig med lovverk og institusjoner som sikrer trygg mat. En ny matkultur ble bygd opp parallelt med det vi i dag kjenner som det industrialiserte matsystemet. Denne matkulturen var i

høy grad preget av den teknovitenskapelige utviklingen som startet midt på 1800-tallet, og som også fikk betydning for utviklingen av matproduksjonen. I kapittel 3, *Fra kvantitet til kvalitet. Kokeboken som opplysnings-skrift og styringsteknologi*, viser Stig Kvaal hvordan ernæringskunnskap ble fortolket og formidlet gjennom kokebøker for å bli virksom utenfor ekspertenes rekke. Kvaal undersøker hvordan kokebøker ikke bare har vært en kanal for å formidle praktiske oppskrifter og tradisjoner, men også har fungert som talerør for å fremme nye ernæringsforståelser. I kapittelet viser han hvordan en ny naturvitenskapelig tilnærming til ernæring etter hvert sivet inn i kokebøkene og førte til et ernæringsmessig paradigmeskifte, hvor det ikke lenger bare dreide seg om å skaffe rikelig mat, men også om å lage riktig mat.

Kvaal følger opp temaet i kapittel 4, «*ud for at lære husholdnings-fag*». *Om etableringen av husstellundervisning i Norge*. I løpet av den siste halvdel av 1800-tallet ble vitenskapen en stadig mer sentral kunnskapsleverandør og autoritet i kostholdsspørsmål, og flere begynte å stille krav om at det måtte etableres husstellundervisning og -skoler for unge kvinner for å styrke kunnskapsgrunnet for det norske matstellet. Kvaal viser hvordan husstellspionerene argumenterte og arbeidet for undervisningssaken, og hvordan deres innsats resulterte i at det ble etablert en lærerinneskole i husholdningsfag, husmorskoler, og at skolekjøkkenundervisning kom inn på fagplanen for folkeskolen. Dette var viktige milepæler i profesjonaliseringen av husmorrollen, og innebar en oppvurdering av matstellet og en vitenskapeliggjøring av undervisningen.

## Kvalitet og kultur

Vårt forhold til mat er i høy grad preget av den teknovitenskapelige utviklingen. Denne utviklingen var også helt sentral for etableringen av et moderne matsystem på 1900-tallet, og i del to av denne boken ser vi nærmere på hvordan det skjedde. For å undersøke dette har vi gjort dypdykk i konkrete saker for å komme tett på hvordan etableringen av både et styringssystem og en matkultur ble utviklet parallelt med systemet for matproduksjon.

I kapittelet *Et moderne produkt med tvilsomt rykte. Norsk margarin 1860 til 1940* skriver Per Østby om hvordan og hvorfor margarin ble utviklet, og på hvilke måter den ble forsøkt tilpasset konkurrerende produkter og en krevende næringspolitikk. Margarinprodusentene ble underlagt andre regler for drift og salg enn det andre leverandører av matvarer tidligere hadde møtt. Gjennom lovverket og andre tiltak ble produktet forsøkt låst fast i en regulering som satte rammer for hva den skulle inneholde og koste, og hvordan den skulle se ut og reklameres for. Derfor måtte produktet bokstavelig talt megles inn på ny. Østby beskriver kontroversene rundt margarinen og hvordan produktet ble forhandlet mellom produsentene, myndighetene, landbruksinteressene og vitenskapen.

Med industrialiseringen av vårt matsystem ble nye typer ekspertise etablert. Ekspertisen bidro ikke bare til å forme hvordan matproduksjonen og omsetningen ble organisert, men også hvordan folk har tenkt om og brukt mat.<sup>30</sup> I kapittelet *Å sette maten i banken. Momenter fra fryseboksanleggenes historie* tar Terje Finstad for seg den statlige innsatsen for å opplyse det norske folket om den nye frysekonserveringsteknologien fra 1940- til 1960-tallet. Kapittelet utforsker ekspertisens rolle i introduksjonen av fryseboksanlegg i Norge, dens maktesløshet overfor feil bruk, men også dens sentrale rolle i anleggenes forsvinning. Ved å utforske hvordan ekspertene ved Statens forsøksvirksomhet i husstell etablerte grunnregler for bruk av fryseboksanlegg, hvordan de arbeidet for å stabilisere relasjonen mellom teknologien, norske matvarer og deres brukere, forteller kapittelet historien om hvordan fryseteknologien og dens ekspertise preger hvordan vi spiser.

Infrastrukturene som holder matsystemet sammen og bidrar til at det fungerer, ble videreutviklet gjennom 1900-tallet. Nye standarder for hva som skulle regnes som god, sunn og trygg mat, samt regler for holdbarhet og innhold, ble utviklet i takt med at nye produkter og teknologier for produksjon, salg og oppbevaring av mat kom til. I kapittelet *Fra mattrygghet til miljøproblem. Datomerkingens historie i Norge* i Norge tar Tanja Plasil, Håkon B. Stokland og Per Østby for seg det omfattende

---

30 Finstad 2013; Zachmann & Østby 2011.

arbeidet bak lovarbeid og implementering av datomerkingen av mat i Norge. Datomerkingen var en løsning på problemer som oppsto i kjølvannet av at industrien utviklet en ny og mer hygienisk matemballasje. Dette ga matvarene lengre holdbarhet, men gjorde det også vanskeligere for forbrukerne å vurdere kvaliteten ved hjelp av syns- og luktesansen. Datomerking var ment å bøte på dette ved at produsentene fastsatte en dato for siste forbruksdag (best før) som forbrukerne kunne forholde seg til. I de senere årene har imidlertid datomerkingen blitt koblet til miljøproblematikken og knyttet til unødvendig matkasting. Mot slutten av 1900-tallet og frem mot i dag, ser vi at flere av teknologiene som ble utviklet for å sikre oss trygg, god og sunn mat har kommet under press. Dette ser vi nærmere på i den neste delen av boken.

## Kunnskap og kontroverser

De senere årene har vi sett at det i økende grad er blitt stilt spørsmål ved og rettet kritikk mot konsekvensene av det industrialiserte matsystemet. Problematisk side ved industrialiseringen, som miljøødeleggelser, manglende dyrevelferd og kostholdsrelaterte helseutfordringer, har blitt løftet frem. Lenge var det en relativt begrenset gruppe vitenskapelige rådgivere, forvaltningen og politikere som etablerte regler og lover som sikret kvaliteten på maten, og som kunne påvirke matkulturen gjennom formidling i massemedia. Frem mot våre dager har forbrukerne og forbrukerorganisasjonene fått større innflytelse og blir stadig viktigere i nasjonale debatter om mat.<sup>31</sup>

I kapitlet *Ny mat på alle fat. NRKs rolle som megler av nye tanker om mat*, retter Sara Brinch oppmerksomheten mot hvordan fjernsynet har fungert som mellomledd og mekler for å skape en mer bevisst forbruker gjennom de siste tiårene. Her har matvarer, oppskrifter og retter blitt satt i større meningskapende sammenhenger, som deler av en matkultur, som uttrykk for kokkekunst, som kilde til en sunn livsstil – eller også som del av et dobbelt samfunnsproblem: overproduksjon av matvarer og matsvinn. Brinch bruker NRK-programmene *Fjernsynskjøkkenet*, *Live*

---

<sup>31</sup> Asdal & Moser 2008; Bjørkhaug et al. 2015.

*redder verden. Litt, FBI redder høna og Matsjokket* for å diskutere allmennkringkasterens evne og makt som megler gjennom henholdsvis en *dialogisk, aksjonsbasert og relasjonell* journalistisk metode.

Nye og mer kritiske forståelser av industrielt produsert mat har i den senere tid fått innvirkning på styringssystemene innen matfeltet. I kapitlet *Ekte eller falsk? Kampen om vaniljesmaken og merking av industrielt produsert mat* viser Håkon B. Stokland hvordan kritikk fra ulike aktører utenfor det etablerte matsystemet førte til at kontrollen av merking på matprodukter ble strammet inn. I løpet av 2000-tallet fikk mange nordmenn et endret forhold til vanilje. Den vaniljesmaken vi kjenner fra vaniljesukker, vaniljeis og vaniljesaus, ble «avkledd» som industrielt produsert vanillin, og ble med det forstått som *falsk* vanilje. Samtidig ble vaniljesmak fra vaniljebønner og -frø etablert som *ekte* vanilje. Stokland undersøker hvordan den nye forståelsen av vaniljesmak oppsto, og hvordan vaniljesausen ble en representant for «falsk» industrimat i en offentlig diskusjon om merking av mat. Han argumenterer for at den nye kulturelle konstruksjonen av vanilje var avgjørende for at reguleringen og håndteringen av merking av mat har blitt strengere.

I det siste kapitlet, *Laks i medvind og motvind*, ser Heidrun Åm på det komplekse nettverksarbeidet som må til før laksen havner på middagsbordet. Hun viser hvordan ny teknologi muliggjør den nye masseproduserte oppdrettslaksen, samtidig som den nye teknologien og det kunnskapsbaserte, globaliserte oppdrettet truer med å destabilisere laksens særegenhet. Derfor innføres det konstant ny teknologi og kunnskap for å opprettholde laksens lakseaktige karakter. Politisk styring og meglere, som Vitenskapskomiteen for mat og miljø (VKM), er viktige aktører i dette stabiliseringsarbeidet, på lik linje med vitenskapelig kunnskap om næringsinnhold og teknovitenskap som bioteknologi. Kapitlet viser et samspill, hvor laks, teknologi og politikk er tett sammenvevd.

## Referanser

- Almås, R. (2004). *Norges landbrukshistorie: Bd 4. Frå bondesamfunn til bioindustri, 1920–2000*. Oslo: Det norske samlaget.
- Amilien, V. & Krogh, E. (2007). *Den kultiverte maten. En bok om norsk mat, kultur og matkultur*. Oslo: Fagbokforlaget.

- Andersen, H. W., Borgersen, T., Brandt, T., Eliassen, K. O., Stugu, O. S. & Øfsti, A. (2004). *Fabrikken*. Oslo: Scandinavian Academic Press/Spartacus.
- Asdal, K. (2005). *Grensetrafikk – nedslag i matpolitikken og veterinærvesenets historie*. Oslo: Universitetsforlaget.
- Asdal, K. & Moser, I. (Red.). (2015). *Ekspertise og brukermakt*. Oslo: Unipub.
- Bakken, G. (Red.). (2017). *Makt og styring rundt matfatet. Fra mosebøkene til mattilsynet*. Oslo: Pax.
- Barthes, R. (1999). *Mytologier*. Oslo: Gyldendal.
- Belasco, W. (2008). *Food. The key concepts*. New York: Berg.
- Belasco, W. & Horowitz, R. (2009). *Food chains. From farmyard to shopping cart*. Philadelphia: University of Pennsylvania Press.
- Bijker, W. & Law, J. (Red.). (1994). *Shaping technology/building society. Studies in sociotechnical change*. Cambridge, MA: MIT Press.
- Bjørkhaug, H., Almås, R. & Vik, J. (2015). *Norsk matmakt i endring*. Bergen: Fagbokforlaget.
- Bugge, A. B. (2006). *Å spise middag. En matsosiologisk analyse*. Trondheim: Tapir akademisk forlag.
- Bugge, A. B. (2015). Why are alternative diets such as «low carb high fat» and «super healthy family» so appealing to Norwegian food consumers? *Journal of Food Research*, 4(3), 89–102. <https://doi.org/10.5539/jfr.v4n3p89>
- Bugge, A. B. (2019). *Fattigmenn, tilslørte bondepiker og rike riddere*. Oslo: Cappelen Damm Akademisk.
- Counihan, C. & Esterik, P. v. (Red.). (2013). *Food and culture. A reader*. New York: Routledge.
- Douglas, M. (1972). Deciphering a meal. *Daedalus*, 101(1), 61–81.
- Døving, R. (2003). *Rype med lettøl. En antropologi fra Norge*. Oslo: Pax.
- Finstad, T. (2011). *Varme visjoner og frosne fremskritt. Om fryseteknologi i Norge* (Doktorgradsavhandling). NTNU, Trondheim.
- Finstad, T. (2013). Familiarizing food: Frozen food chains, technology and consumer trust, Norway 1940–1970. *Food and Foodways*, 21(1), 22–45. <https://doi.org/10.1080/07409710.2013.764786>
- Gjerdåker, B. (2002). *Norges landbrukshistorie: Bd. 3. Kontinuitet og modernitet*. Oslo: Det norske samlaget.
- Horowitz, R. (2006). *Putting meat on the American table. Taste, technology and transformation*. Baltimore: The Johns Hopkins University Press.
- Hughes, T. P. (1987). The evolution of large technological systems. I W. E. Bijker, T. P. Hughes & T. Pinch (Red.), *The social construction of technological systems* (s. 51–82). Cambridge, MA: MIT Press.
- Jacobsen, E., Almås, R. & Johnsen, J. P. (2003). *Den politiserte maten*. Oslo: Abstrakt forlag.

- Johnson, J. [Latour, B.] (1988). Mixing humans and nonhumans together: The sociology of a door-closer. *Social Problems*, 35(3), 298–310. <https://doi.org/10.4324/9781315775357-19>
- Latour, B. (2005). *Reassembling the social. An introduction to actor-network theory*. Oxford: Oxford University Press.
- Lévi-Strauss, C. (1966). The culinary triangle. *Partisan Review*, 33(4), 586–595.
- Lie, M. & Sørensen, K. H. (Red.). (1996). *Making technology our own. Domesticating technology into everyday life*. Oslo: Scandinavian University Press.
- Lien, M. E. & Nerlich, B. (2004). *The Politics of Food*. Oxford, New York: Berg.
- MacKenzie, D. & Wajcman, J. (Red.). (1985). *The social shaping of technology*. Milton Keynes: Open University Press.
- Miller, P. & Rose, N. (2008). *Governing the present: Administering economic, social and personal life*. Cambridge: Polity Press.
- Murcott, A., Belasco, W. & Jackson, P. (Red.). (2013). *The handbook of food research*. London: Bloomsbury.
- Myrvang, C. (2009). *Forbruksagentene. Slik vekket de kjøpelysten*. Oslo: Pax.
- Nestlé, M. (2003). *Safe food. The politics of food safety*. Berkeley: University of California Press.
- Oldenziel, R. & Bruhéze A. A. d. I. (2009). Consumption, consumers and consumer society: Theorizing the mediation junction. I R. Oldenziel & A. A. d. I. Bruhéze (Red.), *Manufacturing technology, manufacturing consumers. The making of Dutch consumer society* (s. 9–39). Amsterdam: Aksant.
- Rommetvedt, H. (Red.). (2002). *Matmakt. Politikk, forhandling, marked*. Bergen: Fagbokforlaget.
- Sarasua, C., Scholliers, P. & Molle, L. V. (2005). *Land, shops and kitchens: Technology and the food chain in twentieth-century Europe*. Portland: Brepols.
- Scholliers P. & Eeckhout, P. V. d. (2013). Feeding growing cities in the 19th and 20th centuries: Problems, innovations, and reputations. I A. Murcott, W. Belasco & P. Jackson (Red.), *The handbook of food research* (s. 68–81). London: Bloomsbury.
- Schot, J. & Bruhéze, A. A. d. I. (2005). The mediated design of products, consumption and consumers in the twentieth century. I N. Oudshoorn & T. Pinch (Red.), *How users matter. The co-construction of users and technology* (s. 229–245). Cambridge, MA: MIT Press.
- Sørensen, K. H. (2004). Tingenes samfunn. Kunnskap og materialitet som sosiologiske korrektiver. *Sosiologi i dag*, 34(2), 5–25.
- Sørensen, K. H. (2006). Domestication: The enactment of technology. I T. Berker, M. Hartmann, Y. Punie & K. Ward (Red.), *Domestication of media and technology* (s. 40–61). Maidenhead & New York: Open University Press.
- Ugelvik, T. & Neumann, I. B. (Red.). (2012). *Mat/viten. Tekster fra kunnskapens kjøkken*. Oslo: Universitetsforlaget.



- Zachmann, K. & Østby, P. (2011). Food, technology and trust: An introduction. *History and Technology*, 27(1), 1–10. <https://doi.org/10.1080/07341512.2011.548970>
- Østby, P. (1995). *Flukten fra Detroit. Bilens integrasjon i det norske samfunnet* (Doktorgradsavhandling). Universitetet i Trondheim, Trondheim.
- Åm, H. (2013). «Don't make nanotechnology sexy, ensure its benefits, and be neutral»: Studying the logics of new intermediary institutions in ambiguous governance contexts. *Science and Public Policy*, 40(4), 466–478. <https://doi.org/10.1093/scipol/scto54>

## KAPITTEL 2

# Matens reguleringsregimer

*Per Østby*

Institutt for tverrfaglige kulturstudier, Norges teknisk-naturvitenskapelige universitet (NTNU)

**Abstract:** This chapter examines the development and changes of food control regulatory measures in Norway from 1860 to 2020 with a focus on four laws: The Health Act (1860), The Law for Food Control (1933), The Coordination Act (1978) and The Food Law (2004). These laws have been a vital and necessary part of our food safety management systems during this time period. In many ways legislation is a nation's ultimate tool for ensuring food security. The outline of these laws, their intentions and consequences have changed over time. These changes tell us something about legal acts and their ability to regulate societal activities. Furthermore, they are a lens into societal changes and tell us something about the evolution of the control system for food products, shifting needs, and the effects of the laws over time. The authority of the control system has changed from local to national and international control decisions and institutions. Furthermore, control has shifted from direct, often hands-on operations to more automated systems. Recently, food control has been marked by two vital trends. The first is an increasing use of steering mechanisms and political technologies to keep the system working. Secondly, the knowledge base of the system, which has been the domain of certified experts, is now under the growing influence of a variety of public experts.

**Keywords:** food laws, food control, political technologies, history of technology, food history

Samfunnet har alltid utøvd former for kontroll for å sikre at maten er trygg. Helt fra middelalderen av fantes det lover som skulle beskytte folk mot dårlig mat. Ofte besto imidlertid kontrollen av lokale påbud knyttet til religion, sedvane og tradisjon. På 1800-tallet ble det endringer både i

Sitering: Østby, P. (2022). Matens reguleringsregimer. I T. Finstad, S. Kvaal, H. B. Stokland & P. Østby (Red.), *Matens meglere: Kontroll, kvalitet og kunnskap i den industrielle matens tid* (Kap. 2, s. 25–58). Cappelen Damm Akademisk. <https://doi.org/10.23865/noasp.155.ch2>  
Lisens: CC BY-ND 4.0

produksjon og omsetning av mat. Lengre avstand mellom matprodusenter og kunder rokket ved det lokale og direkte. Matproduksjonens industrialisering fant en parallell i oppbyggingen av nye systemer for overvåking og kontroll. Nye kontrollmåter var basert på den raske utviklingen innen vitenskap og teknologi, men også nye måter å administrere og organisere samfunnet på. Konsekvensen ble nye lover og institusjoner som skulle sikre maten. Fra 1980 ser vi omrisset av nok et skifte, som vi ennå ikke helt ser rekkevidden av. Kontroll og regulering er i mye sterkere grad standardisert og automatisert. I dette kapitlet undersøker vi hvordan systemer for kontroll og regulering av maten er blitt etablert, vedlikeholdt og endret. Disse hendelsene spenner over et langt tidsrom, og kan også leses som et rammekapittel som bygger kontekst for de påfølgende kapitlene.

## Tillit, kontroll og regulering

Det blir hevdet at tillit er en grunnleggende forutsetning for menneskelig eksistens. Tillit innebærer samtidig at vi må akseptere å leve med en viss risiko. Det finnes en bred litteratur som har behandlet spørsmål om sikkerhet, tillit og risiko i moderne samfunn. Anthony Giddens beskriver tillit som en av konsekvensene av moderniteten, og at opplevelsen av sikkerhet hviler på en balanse mellom tillit og akseptabel fare/risiko.<sup>1</sup> Hvordan tillit blir skapt og hvordan vi til enhver tid vurderer farer, har imidlertid endret seg mye over tid. Ulrich Bech og andre samfunnsteoretikere diskuterer overgangen fra moderne samfunn til risikosamfunn.<sup>2</sup>

I risikosamfunnet er vi lite opptatt av individuell fare, men vi må i større grad forholde oss til ekspertbaserte, kalkulerbare og institusjonelle farer, det vi kaller risiko. Det samme kan vi si om forholdet vårt til mat. I tidligere tider ble tillit skapt gjennom nærhet til produsent og leverandør, ved skikker, religion og kulturell tilhørighet. Farer kunne vurderes ved selvsyn, lukt og smak. I moderne tid har avstanden mellom produsent og forbruker blitt erstattet av mange omsetningsledd. Derfor er personlig vurdering blitt erstattet av ulike former for ekspertbaserte evalueringer og institusjonelle kontroll- og reguleringssystemer. Hva betyr det?

---

1 Giddens 1990.

2 Bech 1992.

Unni Kjærnes et al. skriver i *Trust in Food – A Comparative and Institutional Analysis* om det de kaller reguleringsregimer. Reguleringsregimer er måten institusjonelle aktører organiserer kontroll av mat. Ifølge forfatterne er de viktigste aktørgruppene i utformingen av disse regimene matprodusenter (leverandører), det offentlige og forbrukerne.

I tillegg til disse aktørgruppene, vil vi i denne boken også vise til en fjerde gruppe, det vi i bokens innledning har beskrevet som meglere. Dette er aktører som besitter nye former for kunnskap om mat – kunnskap om hvordan man best kan kontrollere at mat er trygg, og ikke minst hvordan dette kan kommuniseres til de andre aktørgruppene. Dette betyr samtidig at både kunnskap (vitenskap) og teknologi er sentrale elementer i hvordan de ulike reguleringsregimene blir etablert og fungerer.

Inspirert av begrepet reguleringsregime, ser vi for oss omrisset av tre ulike regimer over tid: det førindustrielle (førmoderne), det industrielle (moderne) og det senindustrielle (sen-moderne). Mens det første løp fram til andre halvdel av 1800-tallet, gikk det neste fra rundt 1880 til 1980. Vi har valgt å betegne matkontrollen etter 1980 for et senindustrielt reguleringsregime. En rask beskrivelse av disse regimene ville være at i det førindustrielle Norge var regulering av maten knyttet til religion, lokale forordninger og tradisjon. I tiden etter 1800 gjennomgikk kontrollsystemene for mat betydelige endringer. Den første handlet om at kunnskap og teknologi fikk større betydning. Videre ble de administrative og organisatoriske rutinene som regulerte matsystemene styrket.<sup>3</sup> Etter 1980-tallet kom både kunnskapsstrukturene og institusjonene under press, og lovverk og administrasjon ble forsøkt forenklet, automatisert og delegert.<sup>4</sup> Det som skjedde i denne perioden kan knyttes til diskusjonen om politiske teknologier eller styringsteknologier, som vi kaller det.<sup>5</sup>

I boken *Governing the Present* viser Nikolas Rose og Peter Miller hvordan offentlig styring over sektorer som skole eller helsevesen blir regulert med såkalte styringsteknologier. Politiske strategier eller direkte lovpålegg utøves gjennom mer eller mindre autonome mekanismer. På denne måten

3 Belasco & Horowitz 2009; Bjørkhaug, Almås & Vik 2015; Bugge 2019; Horowitz 2006; Petrick 2011; Zachmann & Østby 2011: 1–10.

4 Røskaft 2017.

5 Miller & Rose 2008; Stokland 2015, 2020.

utøves regulering og politikk på avstand. Eksempler på styringsteknologier kan være standarder, normer eller lover, men de kan også være mekanismer og teknologier konstruert for å utføre utvalgte reguleringsoppgaver. Datomerking av matvarer er et eksempel på en styringsteknologi.<sup>6</sup> Slik merking på melkekartongen forteller om melken er «lovlig» å drikke, men også om det kan anbefales å gjøre det. Et annet eksempel er at leveranser av norsk drikkevann styres av 58 EØS-bestemte parametere som spenner fra vannets bakterieinnhold til dets hardhet og farge. Det kan synes som en generell tendens at regulering har beveget seg fra en «hard og direkte» styring, til en mer «myk makt» med bruk av ulike former for slike styringsteknologier.

I det følgende vil vi beskrive og diskutere etablering og endring av de tre reguleringsregimene vi viste til over. Med det vil vi besvare følgende spørsmål: Hvordan var de ulike regimene bygd opp? Hvilke utfordringer og samfunnsmessige oppgaver knyttet til mat skulle de løse? Dette kan også gi oss en oversikt over hvordan reguleringsregimene ble endret, og hvilke konsekvenser det fikk. For å besvare disse spørsmålene har vi satt søkelyset på fire sentrale «matlover»: sunnheitsloven (1860), næringsmiddelkontroll-loven (1933), samordningsloven (1978) og matloven (2004).

## Fra førindustrielt til industrielt reguleringsregime

Det førindustrielle reguleringsregimet kan beskrives som et kontrollsystem basert på lokal tillit. Det var kort avstand mellom de som solgte og de som kjøpte maten. Maten kunne observeres og smakes. Sanksjoner kunne utøves kjapt og direkte. Lokale skikker og tradisjoner var viktig for å kontrollen. Dette bildet på den førindustrielle matkontrollen er imidlertid ikke entydig.

Helt fra gammelt av fantes det lover som skulle beskytte folk mot dårlig mat. Blod eller kjøtt fra selvdøde dyr ble sett på som noe som ikke skulle røres. Gulatingsloven, Frostatingsloven og Bjarkøyretten inneholder alle ganske spesifikke forordninger for hvordan en skulle sikre tilgangen til trygg mat. Et eksempel er en retterbot fra 1330 utformet under Magnus Eriksson og rettet til Bergens innbyggere, der det ble klaget på at ris, gryn, mandler og krydder var blandet med fremmede og verdiløse

---

6 Miller & Rose 2008; Plasil 2020; Stokland 2015, 2020.

stoffer. Under dronning Margrethe ble det på 1400-tallet lagt ned forbud mot å selge bedervet fisk.<sup>7</sup> I Frostatingsloven finner en følgende:

Det bjørn slår i hel og det som fell utfor berg, kan etas. Og om naut stangar naut i hel, da kan det etas. Ei kvinne skal avlive fe heller enn å lata det liggja og daude av seg sjølv, og det som ho avlivar om det ikkje er karfolk til stades, kan etas. Og om et naut kverkjest på båsen, kan det etas.<sup>8</sup>

Slik fortsetter teksten og gir inngående innblikk i hvordan man forholdt seg til dyr som ble drept ved uhell, eller som døde av sykdom. Gulatingsloven var ikke så positiv til å spise selvdøde dyr. Bjarkøyretten hadde nesten samme ordlyd som Frostatingsloven. Lovene behandler mye av den samme tematikken, men har lokal variasjon i konklusjonene.<sup>9</sup>



**Figur 2.1.** Slaktning var blodig, men ga god kontroll på kvaliteten. (Bilde fra Maggie Black's *The Medieval Cookbook*, kunstner ukjent. Offentlig eiendom, hentet fra Wikimedia Commons.)

7 Røskaft 2017: 2.

8 Hagland & Sandnes 1994.

9 Hagland & Sandnes 1997, kap. 19–20; Hagland & Sandnes 1994, kap. 2, 42–43; Robberstad 1981, kap. 31.

Utover 1600- og 1700-tallet gjorde økende tettsted- og byvekst at måten mat ble brakt til byene og omsatt på måtte reorganiseres. Laugene fikk i den sammenhengen en viktig rolle for å regulere både produksjon og omsetning. Laugsartikler for slakterne ble gitt av 5. mai 1683. De første lovene var en blanding av helselover og næringspolitiske lover som i tillegg til å sikre innbyggernes helse, også skulle ordne forholdene på markedet. Det fantes både lokale og nasjonale lover. Byene etablerte sunnhets- og karanteneinstitusjoner i stiftsbyene og sjøfartsstedene. Fra 1800 vandret koleraen over Europa, noe som satte nye krav til myndighetsforordninger. Koleraen var en viktig grunn til sunnhetslovene som ble vedtatt over hele Europa fra midten av 1800-tallet.

Etter 1800 endret de demografiske forholdene seg. Folk fikk flere barn, flere barn vokste opp, næringslivet skjøt fart og byene vokste. Jordbruket ga mat til flere, og mer av maten ble solgt på markeder i tettsteder eller byene.<sup>10</sup> Den store omveltningen fant sted med de politiske revolusjoner, og vitenskapens og teknologiens gjennombrudd i den vestlige verden. England var først ute med industrialiseringen, og i løpet av 1700- og 1800-tallet spredte den seg videre på kontinentet. I Norge startet industrialiseringen rundt 1850 med etablering av tekstilfabrikker og mekaniske verksteder i de største byene. Mølle drift, slakterier, bakerier og bryggerier hadde vært i drift en stund. Med økende innbyggertall fikk også næringsmiddelindustrien større omfang.

Nye virksomheter, som hermetikkindustrien, margarin- og sjokoladefabrikker, bidro til at landet etter hvert fikk en betydelig sektor for tilvirking av mat i stor skala. Urbanisering og sentralisering betydde at store mengder mat måtte forflyttes over stadig større avstander. Dette endret sektorens karakter og måten produktene ble kontrollert på. Produsent og kjøper møttes ikke lenger, men ble representert av et voksende antall mellomledd som grossister, transportører og forhandlere. Det var ikke uvanlig med såkalte matskandaler, det vil si juks med vekt, innhold eller innblanding av mer eller mindre farlige stoffer. Pepper ble iblandet alle mulige substanser som lignet, te ble spedd ut med løv fra tresorten ask, sand ble blandet i sukker, vann i melken og vitriol i ølet. Agurkene ble holdt grønne av tilsetning av kopper, og ost ble blandet med bly for å holde fargen.

---

<sup>10</sup> M. Jensen 2017: 19–22; Røskaft 2017.

## Kunnskapens betydning

To vitenskaper ble viktige for utviklingen av et lovverk for matkontrollen: kjemi og medisin. I 1820 publiserte kjemikeren Frederick Accum *A Treatise on Adulteration of Food and Culinary Poisons*. Tidsskriftet *Lancet* bidro til avsløringer av forfalskninger ved at det opprettet en Analytical and Sanitary Commission som skulle kontrollere matbutikkene i London. Kjemikeren Arthur Hill Hassall og kostholdseksperter Henry Lethaby gjennomførte i årene 1851 til 1854 en rekke undersøkelser og påviste mange eksempler på svindel med matprodukter. Disse to eksemplene på frivillig og privat matkontroll fikk avisene til å skrive om saken. Med det ble politikerne påvirket, og parlamentet så seg nødt til å ta affære. Den britiske Food and Drug Act ble vedtatt i 1860, og skjerpet i 1872.<sup>11</sup>

Kunnskap innen organisk kjemi synes å ha gitt viktige redskaper for å bekjempe matforgiftning og -svindel. Bakteriologien ble sannsynligvis like viktig. I denne sammenheng nevnes ofte John Snow, som oppdaget at drikkevannet var det primære da London ble rammet av et kolerautbrudd i 1854. Snow kartla smittevegene, og fant ut at de ledet til en offentlig vannkilde i Soho. Da myndighetene fjernet håndtaket på en vannpumpe avtok antallet sykdomstilfeller i nabolaget. Dette eksemplet er beskrevet av flere, og viser overgangen fra en miasmatisk til en bakteriologisk og epidemiologisk sykdomsforståelse.<sup>12</sup> Miasma-teoriene handlet om at sykdommer var forårsaket av en form for damp eller dårlig luft som ofte skyldtes råtnende organisk materiale.<sup>13</sup> Utover 1800-tallet ble disse teoriene tvunget på retrett av bakteriologien.

Det var flere sammenfallende grunner til bakteriologiens gjennombrudd. På 1880-tallet identifiserte den tyske legen og bakteriologen Robert Koch kolerabakterien, og slo med det fast at miasma-teoriene var feilaktige.<sup>14</sup> Andre har vist til den store betydningen av mikroskopet og økt bruk av statistikk som det som drev gjennom bakteriologien.<sup>15</sup> Vi kan også se det som en gradvis overgang fra en medisinsk teori til en annen. I løpet

11 Tannahill 1973: 294.

12 Schiøtz 2003: 38–40.

13 Magner 2007: 13–14.

14 Black & Fawcett 2008: 19; Moseng 2003: 309.

15 Grande 2004.



av denne prosessen mistet ulike elementer kraft, mens andre tok over. Jan Groven Grande viser at det var et stort tidsspenn mellom oppdagelser av «noe i kroppen» og til etableringen av bakterier som medisinske fakta og årsak til sykdom.<sup>16</sup>

At man hadde muligheten til å kunne se bakterier, betydde ikke at man visste hva man så. Det viktigste var at sentrale institusjoner sluttet seg til bakteriologien.<sup>17</sup> Bruno Latour beskriver nettopp dette – hvordan kunnskap og vitenskap, og med det fakta, etableres som aktørnettverk. Latour bruker Pasteur som eksempel. Han lyktes i å finne en kobling mellom en bakterie, miltbrannsykdommen hos kyr, bøndernes behov for et botemiddel mot sykdommen og den franske statens ønske om å støtte landbruket. At det ble etablert en forbindelse (aktørnettverk) mellom vitenskapelige fakta, aktører med spesifikke behov og statsmaktens interesser, gjorde bakteriologien holdbar og dermed «sann».<sup>18</sup> Latour viser at etablering av fakta er en form for arbeid, og mange oppgaver og oversettelinger (translasjoner) må utføres før kunnskap etableres.

Overgangen fra det førindustrielle til det industrielle regimet fikk betydning for matleveransene, men også for kontrollen av mat. De nære og lokale båndene mellom leverandør og kunde, forsvant. Maten måtte transporteres over større strekninger, og leveransene fikk flere mellomledd. Lettbedervet mat kunne bli ødelagt, og noen forhandlere jukset med ingredienser og vekt. Samtidig skjedde det et kunnskapsmessig gjennombrudd som ga styremaktene muligheter for å påvise smitte og avsløre juks med matvarene. Basert på de nye mulighetene, men også for å møte utfordringene, så statsmakten behovet for et bedre lovverk og mer spesialiserte institusjoner. Slik kunne landets innbyggere sikres en mer effektiv matkontroll.

## Industrisamfunnets lover

Sunnhetsloven fra 1860 var en indikasjon på at det førindustrielle reguleringsregimet ble erstattet av industrisamfunnets måte å kontrollere på. Den vitenskapelige og teknologiske utviklingen, industrialiseringen og

---

<sup>16</sup> Grande 2004.

<sup>17</sup> Okun 1986: 15–17.

<sup>18</sup> Latour 1988.

urbaniseringen, var alle elementer i framveksten av nye kontrollmåter. I 1837 vedtok Stortinget formannskapslovene, som forflyttet mer makt og ansvar til kommunene. Samtidig skjedde det en allmenn oppgradering av offentlige aktiviteter, og kommunene fikk lov til å ta opp lån og kunne investere i offentlige tiltak. Dette nedfelte seg blant annet i etablering av bedre brannsikring og vannverk, samt sanitære anlegg som kloakk osv. Stadsfysikus (bylegen) og stadsingeniørene ble pådrivere for bedre helse og utbygging av infrastruktur som også støttet denne utviklingen.

I 1831 ble det opprettet provisoriske sunnhetskommisjoner som i første rekke var et svar på koleraens utfordringer. Noen steder var det tilgang til rent drikkevann og sanitære forhold som var de mest presserende oppgavene. Andre var opptatt av å sikre den maten som kunne gjøre folk syke. Bedervet mat ga mye smitte og sykdommer. Disse utfordringene, samt den konstante trusselen fra koleraen, gjorde at et lovarbeid som skulle sikre byenes vann- og matforsyninger kom i gang i 1858. «Lov om Sundhedscommisjoner og om Foranstaltninger i Anledning af epidemisk smittsomme Sykdomme» ble vedtatt i 1860.

Sunnhetsloven var et vannskille på mange måter. Loven var ikke bare et løft for å bedre levekårene for folk; loven og dens organisering betydde at statsmakten tok større ansvar og mer kontroll over landets innbyggere enn før. Loven var en fullmaktslov, som ga kommunene myndighet til å vedta passende «sundhedsforskrifter». Utøvelsen ble derfor lokal og direkte, og overtredelser fikk umiddelbart konsekvenser. Kommisjonene ble ledet av en lege, stadsfysikus eller stadsingeniøren. I tillegg skulle det være fire andre med ikke spesifiserte yrker, og minst en kvinne. Sunnhetsloven gjaldt ikke bare byene, men også landkommuner med formannskap.<sup>19</sup> I Trondheim ble for eksempel kontakten mellom ordfører, politimester, stadsingeniør og stadsfysikus en virksom kombinasjon som gjorde at helsearbeidet i byen skjøt fart.<sup>20</sup>

Koblingen mellom medisinsk og teknisk ekspertise sier noe om disse profesjonenes betydning i statens håndtering av industrialiseringens konsekvenser. Loven la grunnlaget for kontroll med nær sagt alle forhold som

19 Røskaft 2017: 2–3.

20 Røskaft & Østby 2021.

kunne påvirke helsetilstanden på en negativ måte, og mat var intet unntak i så måte. Sunnhetsloven var en helselov, rettet mot helheten og systemet, men i årene mellom 1860 og 1900 ble det også vedtatt en rekke «tillegg» – spesifikke lover knyttet opp mot bestemte virksomheter som meierier og slakterier, eller mot utvalgte matprodukter. Et eksempel på det var margarinloven, som ble vedtatt i 1886, og lov om salg av melk i 1898.



**Figur 2.2.** Oslo slaktehus. De store mengdene ferdig kjøtt som strømmet gjennom slaktehuset krevde helt andre kontrollmåter enn før. (Ukjent fotograf, Oslo Museum OB.Z18342, via [digitalmuseum.no](http://digitalmuseum.no). CC BY-SA 4.0)

En annen særlov som utfordret rammene for matkontrollen, var loven om kommunale slaktehus som ble vedtatt i 1892. Loven var todelt: den skulle forebygge helsefare ved å unngå at folk spiste kjøtt som var bedervet. Videre skulle man forhindre smittsomme dyresykdommer. Allerede da visste man at enkelte dyresykdommer også kan angripe mennesker, så denne forbindelsen var klart formulert i loven.<sup>21</sup> Loven fra 1892 trekkes ofte fram siden den åpnet for en ny profesjon ved siden av juristene, legene og ingeniørene.

<sup>21</sup> Røskaft 2017: 5.

Veterinærforeningen ble stiftet i 1888, og Veterinærvesenet etablert i 1890. Veterinærene fikk ansvaret for kontrollen av slakthusene, og siden ble mandatet for denne profesjonen utvidet. Som juristene, ingeniørene og medisinerne fikk veterinærene en betydelig posisjon i statsapparatet, da særlig knyttet til landbruket.<sup>22</sup> Kari Tove Elvbakk og Annette Lykknes beskriver loven som en brekkstang for å utvide og styrke landbrukets posisjon i statsapparatet. En konsekvens av dette var at lover og regler om mat etter hvert ikke bare skulle handle om helse, men også produktkvaliteten.<sup>23</sup>

## Fra helse til landbruk

Både sunnheitsloven og næringsmiddeloven må ses på som en del av det industrielle reguleringsregimets tidlige fase. Gjennom skrittvis endringer i synet på mat, ny kunnskap og administrative forandringer, endret regimet karakter. Kontroll og regulering av mat handlet ikke lenger bare om å distribuere nok mat og trygg mat, men maten handlet i økende grad om varebyttet mellom nasjonene, import og eksport. Ikke minst ga lovene muligheter for kontroll og sanksjoner.

I 1909 ble det arrangert en kongress om mattrygghet i Paris, hvor universitetsansatte, industriledere og myndighetsrepresentanter møtte. De diskuterte hvordan handelen mellom landene kunne lettes og hvordan mattryggheten kunne sikres. Leder for den norske delegasjonen var ingeniøren og kjemikeren Sigval Schmidt-Nielsen, som tidlig ble en profilert fagperson i det offentlige arbeidet med mattrygghet, noe vi skal komme tilbake senere i boken. Etter konferansen tok Schmidt-Nielsen kontakt med medisinaldirektør Michael Holmboe. Holmboe var ansvarlig for mattrygghet i den unge norske statsadministrasjonen, og la saken fram for Stortinget. I 1911 oppnevnte Justisdepartementet en kommisjon for å utforme en lov mot leverandører som leverte smittefarlig eller forfalsket mat, og i 1915 ble forslaget overlevert Sosialdepartementet. Timingene kunne knapt vært verre. I krigsårene var landet preget av den internasjonale blokaden, og myndighetene var mest opptatt av å sikre landets

22 Haugdahl 2013: 318–319.

23 Elvbakken & Lykknes 2016: 257; Elvbakken, Lægereid & Rykkja 2008: 125–128.

forsyninger.<sup>24</sup> Først i 1919 ble arbeidet tatt opp igjen, men arbeidene med den tok tid. Loven ble vedtatt i 1933.

Parallelt med dette, arbeidet Handels- og landbruksdepartementet med en lov som hadde til hensikt å heve kvaliteten på norske varer. Handelen med utlandet ble av økonomene beskrevet som viktig, men var samtidig en utfordring. Helst skulle man eksportere mer enn man importerte. Importen kunne justeres med toll eller andre regulatoriske tiltak.<sup>25</sup> Tollsatsene måtte være så høye at de skjermet landets eget næringsliv, men ikke verre enn at landene man handlet med ikke utferdiget mottiltak. Når det gjaldt eksporten, var det kvaliteten som gjaldt. Skulle norske produsenter lykkes i utlandet handlet det ikke bare om pris, men også om at varen var god nok. Det kom klager, både på det norske kornet og på kjøttvarene. Ikke minst var eksporten av kylling utsatt på grunn av den dårlige kvaliteten. Regjeringen tok disse utfordringene på alvor – eksporten måtte ikke rammes. Det var såpass alvorlig at de aktuelle departementene vurderte mulighetene for å ta i bruk standardisering eller varemerking for å høyne nivået på landbruksproduktene. I stedet ble det etablert en felles statlig kornhandel. Gjennom ulike innkjøpsordninger ønsket myndighetene å bedre forholdene.<sup>26</sup> Behovet for mer langsiktige tiltak generelt ble etter hvert påtagelig. Dette behovet ledet videre til ønsket om en ny lov for norske varer, som resulterte i at lov om kvalitetskontroll for landbruksvarer ble godkjent av Stortinget i 1924.<sup>27</sup> Mens sunnheitsloven hadde handlet om helse, dreide denne loven seg helt om matproduksjon og kvalitet.

De økonomiske kriseårene på 1920- og 1930-tallet utfordret næringslivet og fikk stor betydning for sysselsettingen. Tidligere ble presset i landbruksnæringen løst gjennom flytting til byene og utvandring til USA. I kriseårene ble det overproduksjon og fallende priser i jordbruket, og derfor dårlig lønnsomhet. Krisetiden gjorde også at mange arbeidsledige søkte hjem til landsbygda. De marginale brukene måtte holde liv

24 Elvbakken & Lykknes 2016: 257; Elvbakken et al. 2008: 125–128.

25 Lov av 22.6.1934 om midlertidig innførselsforbud m.v. baserte seg på en lov om det samme fra 1918.

26 Røskaft 2017: 6.

27 T. Jensen 1994: kap. 7; Lov om kvalitetskontroll med landbruksvarer 1932; Næringskomiteen 2003: 1; Rykkja & Elvbakken 2006; Røskaft 2017: 5.

i mange.<sup>28</sup> Arbeiderpartiet var i krisetidene på stigende kurs, det samme var Bondepartiet. Etter at Johan Ludwig Mowinckel fra Venstre gikk på grunn av en omstridt avtale med Unilever, fikk nye allianser sjansen.<sup>29</sup> Mens Arbeiderpartiet hadde forlatt sin revolusjonære linje, hadde bøndene funnet en måte å organisere landbruket bedre på gjennom ulike former for samarbeid.

Fra 1930 fikk melkekooperasjonene statsstøtte. Bondepartiet og Arbeiderpartiet ble styringspartnere, og kunne også enes om ny politikk og endringer i lovverket. I juni 1932 ble den nye landbrukskvalitetsloven vedtatt, etterfulgt av næringsmiddeloven i 1933.<sup>30</sup> Med disse lovene fikk helseråd og nasjonale myndighetsorgan hjemmel for å gripe mer inn i matproduksjon og -handel enn før. I 1935 inngikk Arbeiderpartiet og Bondepartiet det såkalte kriseforliket. Samme år konkretiserte «Alminnelige forskrifter om tilvirkning og omsetning av næringsmidler» de foregående lovene om matkvalitet og forbrukerhensyn. Mens landbruket og veterinærene var drivende bak produktkontrollen, organiserte arbeiderbevegelsens medisinske fagfolk nå helsetiltak og kontrollen med kroppen. Mens sunnhetslovens intensjon hadde vært å sikre folks helse, skulle denne «klyngen» av lover og forskrifter virke for folkets helse, men også bidra til en kvalitetsheving av landbrukets produkter. Merete Røskaft skriver at:

Landbrukskvalitetsloven var en strek i regningen for Sosialdepartementet. De hadde ønsket å innlemme kvalitetsaspektet i den planlagte næringsmiddeloven. Landbruksdepartementet avsto dette, og begrunnet det med at det ikke bare var behov for å beskytte mot «sundhedsskadelige» næringsmidler, men at man også ønsket å stille krav for å få «velbehandlet, god handelsvare».<sup>31</sup>

I årene mellom 1900 og 1940 foregikk det altså en betydelig dragkamp mellom departementene når det gjaldt hvem som skulle ha ansvaret for matkontrollen. Kontroll handlet ikke lenger bare om å beskytte mot sykdom, men også om kvalitet og om departemental makt. Hva kvalitet i denne sammenhengen innebar, kunne være mye. I forhandlingene om lovenes utforming og departementalt eierskap, trer nye profesjoner fram.

28 NOU 1996: 10.

29 Sandvik & Storli 2013: 109–131.

30 Lov om tilsyn med næringsmidler o.a. 1933.

31 Røskaft 2017.

Maten var ikke lenger bare legenes, kjemikernes og juristenes domene. Veterinærer, kostholdsekspertene og økonomer ble også del av statens og næringslivets ekspertise.

Ser vi på de tre aktørgruppene vi nevnte i innledningen; produsentene (leverandørene), det offentlige og forbrukerne, strammet de to første aktørgruppene, grepet. Både industrien og landbrukets representanter søkte makt og innflytelse, og regjeringen spilte en meglende rolle. Det politiske samarbeidet mellom Arbeiderpartiet og Bondepartiet bila noen av motsetningene mellom næringene. Stortingets diskusjoner rundt regulering av omsetningen av hvalkjøtt synliggjør imidlertid en kontinuerlig dragkamp mellom disse interessene. I odelstingsproposisjon nr. 45 fra 1932 kunne en lese at hvis omsetningen av hvalkjøtt ble mer utfordrende, burde omsetning av denne varen forbys i alminnelige kjøttforretninger.<sup>32</sup> En slik regulering for å beskytte det dyre landbrukskjøttet ble ikke vedtatt. Kanskje var hensynet til forbrukerne avgjørende?



**Figur 2.3.** Margarinfabrikken Pellerins laboratorium. Større bedrifter etablerte egne laboratorier for å sjekke kvalitet og drive produktutvikling. (Foto: Anders Beer Wilse, Nasjonalbiblioteket. Falt i det fri.)

<sup>32</sup> Landbruksdepartementet 1932; Røskaft 2017: 6.

## Forbrukervendingen

Det industrielle reguleringsregimet og matkontrollen skiftet gradvis karakter. Nye kunnskapsformer og måter å organisere samfunnet på kom sammen med at nye aktører la premisser for hvordan matkontroll skulle forstås og organiseres. Innenfor det internasjonale fagfeltet *Science and Technology studies* (STS) har brukere og forbrukere fått stor plass som sentral aktørgruppe for å forklare sammenhengen mellom teknologisk og samfunnsmessig endring. Ofte opererer man med begreper som forestiller eller representerer brukere.<sup>33</sup> Brukere blir tolket og representert av andre, det kan være organisasjoner, institusjoner eller politiske bevegelser. Denne typen aktører hevder å kjenne behovene til grupper de representerer og, kanskje like ofte, hva de ideelt sett burde være. I mellomkrigstiden fikk forbrukerne denne indirekte stemmen ved at kvinne- og arbeiderbevegelsens fagfolk og representanter tok tak i helse- og ernæringspolitiske spørsmål. Folks helse var avhengig av hvordan de levde, og hvilken klasse de tilhørte. Hvordan skulle fattige familier, arbeidsledige og lavtlønte grupper få den maten og de helse-tjenestene de trengte? Innføringen av Oslofrokosten for byens skolebarn er et godt eksempel på hva sosialmedisinen fikk å bety på 1920-tallet.<sup>34</sup>

Oslofrokosten gjorde at store barnegrupper fikk mat med riktig ernæringsinnhold. Det var samtidig et signal om at sunn og trygg mat ikke bare var et ansvar for den enkelte, men en kollektiv forpliktelse. Utover 1930-tallet ble både helse- og ernæringsfeltet inspirert av fagfolk med evne, ideologisk overbevisning og vilje til å drive helsepolitikk. Mot Dag og Sosialistiske lægers Forening ble pådrivere for å bedre folks kosthold og helse. Karl Evang og Otto Ulrik Galtung Hansen gjennomførte i årene mellom 1933 til 1935 flere undersøkelser som viste at det var vanskelig å ha et akseptabelt kosthold med de satser for understøttelse som Oslo kommune brukte på denne tiden.<sup>35</sup> Satsene var samtidig en indikasjon på levekårene for de av arbeiderklassen som hadde arbeid. Da Statens ernæringsråd ble etablert i 1946, ble Evang den ubestridte

33 Akrich 1992; Skjølsvold 2015: 159–162.

34 Schiøtz 2003: 227–228.

35 Nordby 1989: 69–76.



lederen.<sup>36</sup> Evang skulle imidlertid, som vi skal se, lede et større apparat enn ernæringsrådet.

Parallelt med de helsepolitiske initiativene fra venstresiden, ble kvinnebevegelsen en viktig drivkraft. Ledende talskvinner argumenterte ikke bare for økt politisk innflytelse; et annet sentralt element i kvinnesaken var å bedre husmødrenes vilkår og med det bedre familienes kår. Et eksempel på koblingen mellom kvinnesak, familie og ernæring, var Bergliot Qviller Werenskiolds innsats som husstellsekskert. Hun utdannet seg som kjemiker i Norge, men fikk spesialkompetanse innen ernæring ved å studere *home economics* ved Cornell University i USA. Med Qviller som forbilde ble stadig flere utdannet som husstellærere. I likhet med Qviller tok noen videreutdanning i utlandet, og da særlig i USA.<sup>37</sup> Den profesjonelle oppbyggingen av mat- og forbruksfeltet resulterte i etableringen av Statens opplysningskontor for husstell i 1940.<sup>38</sup> Fortsettelsen av opplysningskontoret ble et offentlig finansiert, frittstående forbrukerråd i 1953.<sup>39</sup> I tillegg ble det igangsatt flere offentlige utvalg som skulle arbeide med spørsmål knyttet til varedeklarasjoner og -merking. Lov om datomerking av matvarer og en generell innføring av varedeklarasjoner på alle slags produkter ble vedtatt i 1968, men iverksatt først i 1975. Lov om forbruksvarer kom i 1981.<sup>40</sup> Med det var mat og helse også blitt en forbrukersak.

---

36 Haavet 2015.

37 Statens forsøksvirksomhet i husstell gjennom 25 år 1941.

38 <https://www.nsd.no/polsys/data/forvaltning/enhet/7824/endringshistorie>.

39 <https://www.nsd.no/polsys/data/forvaltning/enhet/7824/endringshistorie>.

40 Røskaft 2017: 9.



**Figur 2.4.** Bildet viser en plakate med helse råd. Dette var tidligere en vanlig måte å formidle helseinformasjon på. (Foto: Wolday/Mekonnen – Kommandør Chr. Christensens Hvalfangstmuseum, Sandefjord, via digitaltmuseum.no CC BY-SA 4.0)

## Fagstyret og maten

Årene mellom 1945 og 1970-tallet omtales ofte med henvisning til Arbeiderpartiets politiske dominans. Berge Furre skriver om «den sosialdemokratiske orden»,<sup>41</sup> Francis Sejersted viser til sosialdemokratiets tidsalder, mens Ola Svein Stugu skriver om stordomstida.<sup>42</sup> I denne perioden fikk ikke bare arbeiderklassen, men brede lag av folk del av de gode som før hadde vært tilgodesett de bemidlede. Folk kom i arbeid, mange flere fikk gode boliger og tilgang til et helsevesen som ikke skulle differensiere mellom grupper.<sup>43</sup> I tillegg skulle velferden styres på nye måter. Aina Schiøtz vektlegger dette aspektet og kaller det for fagstyret, et begrep som er mye brukt av historikere.<sup>44</sup> I denne perioden ble landets ressurser og produksjon forsøkt samordnet og styrt gjennom planlegging og pålegg. Selv om planøkonomiens idealer bleknet fort, var det et stramt organisert styresett som søkte å tilrettelegge landets produksjon, så vel som offentlige tilbud.<sup>45</sup> Mens kjemikere, jurister, ingeniører og medisinerne hadde vært den viktigste ekspertisen før okkupasjonen, fikk økonomene og planleggere med forskjellig fagbakgrunn, betydelig innflytelse på statsutøvelsen.

I sin bok om det norske helsevesenet skriver Aina Schiøtz om «Systemet Evang», og viser hvordan helsedirektør Evang og hans jevnt økende stab av leger ble en maktbastion i Sosialdepartementet. Hun skriver:

I den tidlige fasen sto kampen først og fremst mellom de regelstyrte juristene og de fagorienterte medisinerne. I den siste fasen, fra 1960-årene, var det politikere, andre helseprofesjoner og «grasrotorganisasjoner» som stilte seg kritiske til de mange ekspertene som opererte på siden av det politiske system, og som grov grunnen under de legestyrt institusjonene.<sup>46</sup>

---

41 Furre 1993.

42 Sejersted 2005; Stugu 2018.

43 Schiøtz 2003; Stugu 2018.

44 Schiøtz 2003: 316ff.

45 Nordby 1993; Slagstad 2001.

46 Schiøtz 2007.

Trond Nordby kaller Helsevesenet fagstyrets høyborg.<sup>47</sup> Fagstyret var inspirert av sovjetisk planlegging, men fikk også viktig inspirasjon fra det som skjedde i USA. Under krigen reiste Evang dit, og der fikk han og andre leger grundig opplæring i hvordan medisinsk kunnskap kunne fremmes politisk og administrativt. I Arbeiderpartiets arbeidsprogram for 1949 het det: Alle skal ha samme rett til arbeid og hvile, til et godt hjem og et fullverdig kosthold og til rik utfoldelse i fritiden.»<sup>48</sup> Ut av det kan vi trekke at dette var en del av den planmessige ernæringspolitikken som staten skulle utforme og lede.<sup>49</sup> Det lykkes over all forventning. Legene hadde i sine glansdager over halvparten av Sosialdepartementets faste stillinger.<sup>50</sup>

Fagstyre handler ikke bare om planleggingens betydning, og at eksper-tisen fikk en viktig rolle, det viser også til hvordan innflytelse og makt nå skulle fordeles mellom ulike grupper og partsinteresser. Innflytelse og påvirkning kom nærmere de reelle brukerne. I statens ernæringsråd satt representanter fra husmorforbundene, organisasjonene i landbruket og fagfolkene fra Helsedirektoratet. Mens husmødrenes talspersoner arbeidet for medlemmenes opplæring og posisjon, argumenterte landbruksinteressene for sjølberging, distriktpolitikk og norske produkter. Helsedirektoratet tok seg av den helsemessige siden, og fremmet saker som god ernæring og trygge matforsyninger.<sup>51</sup> Denne fordelingen sikret tilslutning og demokratisering, men krevde stadig mer samordning og administrasjon.

Ekspertise og planlegging fikk betydning over alt. Vi kan også se på det som skjedde fra en mer prosaisk vinkling. Samfunnet, og også matfeltet, ble stilt overfor nye og mer sammensatte utfordringer. Landbruket ble ytterligere mekanisert, og bruken av sprøytemidler ble vanligere. Mange matvarer ble produsert eller tilberedt i fabrikker hvor ulike tilsetningsstoffer gjorde varene mer attraktive eller holdbare. USA, som nå var den nye ledestjerne hadde allerede tatt fatt på arbeidet med å få

---

47 Nordby 1993.

48 <https://www.arbeiderpartiet.no/om/historien-om-arbeiderpartiet/historiske-partiprogrammer/>.

49 Finstad 2011: 103.

50 Schiøtz 2007.

51 Haavet 2015.

kontroll over disse utfordringene. Betydde det at forbrukerne gikk fra å være «representerte», til å bli aktører med reell innflytelse over det industrielle reguleringsregimet?

## Fagstyrets fragmentering

Det offentliges økende profesjonalisering og nye lover og institusjoner som skulle kontrollere og regulere næringsmidlene kom omtrent samtidig med framveksten av nye levemåter og forbruksmønstre. Perioden mellom 1950 og 1970 omtales ofte med begreper som henviser til et forbrukersamfunn. Det finnes en rekke bøker som definerer og beskriver hva det innebærer. Den spenner fra Torstein Vablens *conspicuous consumption* («prangende forbruk»), som viser til ting og varer som identitetsmarkører for sosial status, til tekster som vektlegger høyt og overdrevent forbruk og den betydning det har for eksempel for miljøet.<sup>52</sup> Forbrukersamfunnet kan assosieres med det vi nettopp beskrev, informasjon og varekontroll, men også med tilgangen til et bredere varespekter og økt import.

Utover 1950-tallet hadde landet overvunnet etterkrigstidens begrensinger og vareknapphet. Goder som før hadde vært utenkelige, ble nå tilgjengelige for brede lag av befolkningen. De heldige hadde egen bil og kunne kjøre hvor de ville og når de ville. Et stadig mer bredspektret vareutvalg kom samtidig med at produsentene tok i bruk bedre og mer hygienisk emballering. Dette ga matvarene lengre holdbarhet, men for kundene ble det vanskelig å bedømme produktene med hjelp av syns- og luktesansen. Emballasje handlet imidlertid ikke bare om å verne om produktet. Oppsiktsvekkende, fargerike pakninger, opplyste montre og kjøledisker fremmet salget.<sup>53</sup> Ikke bare utsalgsstedene og produktene, men også folks spisevaner endret seg. Folk spiste oftere andre steder enn hjemme. Folk gikk oftere ut, spiste i kantiner, på cafeer og i kiosker. Noen snakket om det som ble kalt «hurtigmat», dvs. halvfabrikata eller mat fra kiosker og lignende.

---

<sup>52</sup> Myrvang 2009.

<sup>53</sup> Finstad 2013: 22–45.



# Se opp for rå skinker!



Duket for sommerens spekesinker.

– Å fya meg! Disse skinkene er nærmest rå og langt fra ferdig speket. I beste fall kan dette brukes i ertesuppe, sier prøvesmakerne om de to skinkene fra Goman og Stabburet. De synes det er svært skuffende at to store produsenter sender så dårlige skinker på markedet.

FR: Bjørt Samuelsen  
Foto: Morten Holm/NTB-foto og  
Opplysningskontoret for kjøtt

– Skal jeg være helt ærlig, vil jeg helst slippe å smake på denne, sier Bent Karlsrud, fagkonsulent ved Opplysningskontoret for kjøtt. Sammen med sin forgjenger i jobben, pensjonist Karsten Ytterdal, skal han smake på fem skinker som har testet. Smaksdommerne vet ikke

hvilke produsenter som er med i testen, eller hvem som har produsert de enkelte skinkene. Den de holder på med nå, er en røkt skinke fra Stabburet.

– Fargen er så blass at man nesten kunne mistenke skinken for å ha ligget i vann, sier Karlsrud, og demonstrerer hvor vanskelig det er å skjære av den altfor myke skinken.

– Ftøjj! sier Karlsrud, og spytt ut restene.

– Det korer seg i munnen – kjennes nesten som ishavskaviar!

– Ellers har kjøttet en meget fin fettmarmorering (fett-partikler i selve kjøttet). Den smaker også lite salt. Det kunne sikkert blitt en fin skinke hvis bare produsenten hadde latt den speke ferdig, sier Ytterdal, som er rørende enig med sin kollega om at dette produktet er altfor dårlig og ikke burde vært på markedet før om mange uker.

## Verre, best

Skinken fra storprodusenten Goman får heller ingen blid medfart.

– Den ser skummel ut! sier Ytterdal. – Den lukter gammelt – nesten surt. Ikke av spekeskinke i hvert fall, supplerer Karlsrud.

– Uha! Ja den var rå, sier Ytterdal og smatter ivrig. Det samme gjør Karlsrud, og samstemt rynker de på nesen over den forstemmende smaksopplevelsen. Også denne skinken får dommen «kan i beste fall brukes i ertesuppe». Dommerne synes i tillegg at skinken er altfor gul i fargen på grunn av for kraftig røyking.

## Bedre, best

– Nydelig farge, denne gleder jeg meg til å smake på, sier Ytterdal om skinken fra Finsbråten.



**Figur 2.5.** Å lage god og holdbar skinke var noe folk før i tiden gjorde selv. Da denne typen produkter ble butikkvare, krevdes det mer kontroll. Som Forbrukerrapporten viser var ikke alle produsentene like påpasselig. (Nasjonalbiblioteket, Forbrukerrapporten 1997, nr. 6. Offentlig eiendom.)

I etterkrigstiden var det blitt vedtatt flere nye produktlover. Samtidig var det etablert nye kontrollorganer med laboratorier. Større bedrifter og enkelte bransjer hadde noen ganger egne laboratorier. Direkte kontroll var

den viktigste måten matkontrollen ble utført på. Kontrollører tok prøver hos produsenter, importører og grossister. I tillegg ble det ofte gjennomført stikkkontroller i utsalgene. Matvarer kunne inspiseres på stedet, men like ofte ble prøvene tatt med og sjekket i laboratoriene. Lederne for de kommunale laboratoriene rapporterte at produktene ble mer komplekse, og oppgavene derfor vanskeligere. En annen utfordring var at mens norske fabrikker og utsalgssteder lot seg besøke regelmessig, var kontroll av spisesteder mer vanskelig og ressurskrevende.

I tillegg til nye og mer sammensatte kontrolloppgaver, møtte kontrollstasjonene økt offentlig interesse. Forbrukerrådet og lignende organisasjoner utførte opplysningsarbeid gjennom egne publikasjoner, programmer på TV og oppslag i avisene. Kundene ble stadig mer informerte og interesserte. De som jobbet innen matkontrollen følte seg noen ganger ganske overveldet. De måtte ikke bare forholde seg til oppgaver som forutsatte høy faglig kompetanse, men også håndtere et økende antall henvendelser fra privatpersoner og media.<sup>54</sup> Dette betyr at forbrukerne ikke bare var representerte, men også deltagende og kritiske. Kommunikasjon med forbrukerne ble enda en oppgave for det allerede overbelastede kontrollapparatet.

Mat ble i prinsippet kontrollert ved direkte besiktigelse og prøvetaking. I 1970 fantes det 15 forskjellige kontrollorganer for mat: Meierilaboratoriet, Statens kvalitetskontroll for vegetabiliske konserver, Statens planteinspeksjon, Markedskontoret for poteter, Importutvalget for ost, Margarinkontrollen, Statens egg-kontrollører, Hermetikkindustriens kontrollinstitutt, Statens institutt for folkehelse, Helsedirektoratet, Fiskeridirektoratet, Veterinærdirektøren, Sosial- og helsedepartementet, Landbruksdepartementet og Fiskeridepartementet. De tre departementene hadde hvert sitt ansvarsområde, men beveget seg ofte over i andres.<sup>55</sup>

I boka *Makt og styring rundt matfatet* gir forfatterne, som er tidligere ansatt i byråkratiet, følgende tilstandsrapport:

---

54 NOU 1974: 29: 6–7.

55 Paulsen 2013: 22.

I etterkrigstiden, fram mot midten av 1970-tallet, utviklet det seg en flora av nye lover, nye forskrifter og tilsynsorganer. Departementene konkurrerte om makten i matområdet. Hvem som hadde det endelige ansvaret, var uklart. Tilsynsapparatet ute, det vil si de kommunale næringsmiddelkontrollene, fungerte hver for seg, ofte lite rasjonelt og var dyre å drive.<sup>56</sup>

Matkontrollen hadde med andre ord for mange oppgaver og var ikke tilpasset de raske endringene innen produksjon, distribusjon og omsetning som preget årene fram mot årtusenskiftet. At oversikt og kontrollansvar ble sagt å være fragmentert og uoversiktlig må være en underdrivelse. Direkte kontroll og kommunale kontorer ga nærhet til kontrollobjektet. Samtidig var det nødvendig med mange prøvetakinger og mye analysearbeid. At flere institusjoner jobbet med det samme, skapte byråkrati og gjorde sektoren ressurskrevende. Manglende koordinering mellom instansene ble sett på som et problem. Behovet for mer ekspertkunnskap, nye instrumenter og mer administrasjon gjorde det direkte kontrollregimet ineffektivt og dyrt. Enda en utfordring var at lovverket ble mer innfløkt, og at lovene noen ganger var innbyrdes selvmotsigende. Det industrielle reguleringsregimet ble satt under press. I tråd med forbrukersamfunnet og fagstyrets rasjonale var svaret, bedre organisering.

## Statens næringsmiddeltilsyn

I 1972 nedsatte Sosialdepartementet et utvalg som skulle vurdere matkontrollen. I utvalgets sluttrapport, NOU 1974:29 *Næringsmiddelkontrollen i Norge*, diskuteres mange av de nevnte utfordringene. Samordningsloven ble vedtatt i 1978. Lovens intensjon var, som vi kan lese av navnet, å samordne regler, lovverk og organisering av matkontrollen. I 1988 fant det sted en annen institusjonell samordning gjennom etableringen av Statens næringsmiddeltilsyn (SNT). På 1990-tallet ble det nedsatt et nytt utvalg med samme hensikt. Det viser at ambisjonene om bedre samordning ikke var oppfylt.

---

<sup>56</sup> Bakken 2017: 231.



Lenge var det en dragkamp mellom departementene. På slutten av 1970-tallet og ut over 1980-tallet foregikk det en offentlig debatt om forskningens autonomi som var særlig rettet mot sektorforskningen. Fag og politikk måtte holdes atskilt. En annen samtidig diskusjon handlet om hvorvidt matkontrollen skulle være styrt fra sentralt hold eller være lokal. Begge diskusjoner nedfelte seg i utformingen av det nye styringsorganet. SNT skulle være et kollegialt myndighetsorgan og kun gjøre forvaltningsmessige vedtak. Den faglige ekspertisen skulle ligge i 80 interkommunale kontrolltater (KNT), en videreføring av det kommunale kontrollapparatet. De seks lovene som nå styrte matkontrollen, var forankret i tre departementer og ble nå underlagt dette kollegiet.

Det er viktig å merke seg at kontrollen over fisk til eksport ikke var en del av SNTs ansvar, men hadde fiskeridirektøren som øverste myndighet. Oppdrettsnæringen var blitt så viktig for landets eksport at kontrollen over denne næringen ikke skulle tukles med. Selv om SNT ble lagt under Landbruksdepartementet, var det bare regjeringen i statsråd som kunne instruere etaten. Til støtte for SNT ble det etablert et råd med 25 medlemmer. Faglige spørsmål skulle rådføres med ekspertorganer i det ytre apparatet. Etableringen var nok en midlertidig løsning.

I 1995 ble SNT omdannet til direktorat.<sup>57</sup> På dette tidspunktet var Norge innlemmet i Det europeiske økonomiske samarbeidsområde (EØS). Det skapte et helt nytt sett med spilleregler og måter å kontrollere på. Uten å forenkle for mye, kan en si at medlemskapet flyttet noe av beslutningsgrunnlaget fra nasjonale til internasjonale konvensjoner og vedtak. Et annet forhold som preget denne overgangen var at styring og kontroll i mye større grad ble indirekte. På mange måter henger disse to endringene sammen. Det som kom til å prege EØS-samarbeidet, var en utstrakt bruk av ulike former for normering, standarder og direktiver – typiske styringsteknologier.

---

57 Bakken 2017: 240–255.

## Globalisering og teknifisering

Gjennom hele 1900-tallet økte verdenshandelen. Lenge var ulike bilaterale avtaler måten myndighetene håndterte handelen på. Etter 1945 var ikke denne typen ordning hverken funksjonell eller politisk ønsket. Gjennom aktivitetene til Verdens handelsorganisasjon (World Trade Organization, WTO) og Generalavtalen om toll og handel (General Agreement on Tariffs and Trade, GATT) ble det lagt opp til økt frihandel. Fra 1990 var varehandelen per definisjon global. Både Verdens helseorganisasjon (World Health Organization, WHO) og FNs øverste organ for matsikkerhet og mattrygghet, FNs ernærings- og landbruksorganisasjon (Food and Agriculture Organization, FAO), arbeidet for å utvikle kontrollsystemer som kunne overvåke og styre handelen med mat. Frihandel som en del av globaliseringen virket for industrilandenes handel, men kom med tydelige konsekvenser.

På 1990-tallet fant eieren av en bondegård i Sussex ei ku med snedig atferd. Den var avmagret og hadde dårlig koordinasjonsevne. Kua døde, og det fulgte flere dødsfall i dyreflokken. Sykdommen ble identifisert som *bovine spongiform encephalopathy* (BSE) eller kugalskap.<sup>58</sup> En rekke tiltak ble satt i verk. Til tross for det, døde det i England i 1994 over 100 000 storfe. I fabrikkene som produserte fôr forflyttet smittestoffet seg fra høns- og grisefôr, som ikke var underlagt restriksjoner, til storfefôret. I fjøset beveget smitten seg mellom de ulike besetningene. Frykten gikk over i en redsel for at sykdommen ville kunne overføres til mennesker. I 1995 døde en gutt av den menneskelige formen for kugalskap, Creutzfeldt-Jakobs sykdom (CJD).<sup>59</sup> Mens eksport og import av kveg var underlagt streng kontroll, var ikke fôret det.

Kugalskap og CJD er eksempel på bare en av de mange konsekvensene av det industrielle dyreholdet og den globale handelen. Et annet eksempel er oppdrettsnæringen. Norske selskaper er globale aktører som eksporterer laks til alle verdensdelene. I 2013 anklaget russiske myndigheter norske oppdrettere for å levere fisk med for stort innhold av tungmetaller. Her skal vi ikke ta stilling til om det faktisk var tilfelle, men det vi

58 Bakken 2017.

59 Den menneskelige formen av kugalskap kalles Creutzfeldt-Jakob sykdom. Treimo 2002: 50–54.

kan merke oss, er at konflikten utløste heftige forhandlinger og uenighet om kontrollmetoder. Mens det russiske kontrollsystemet var basert på direkte kontroll, opererte norske oppdrettere i større grad med et internkontrollbasert system. Leverandørene utfører kontrollen selv, og følger normer og standarder satt av norske myndigheter i samarbeid med EU. Kontroversene med Russland ble løst, men er et eksempel på utviklingen av nye kontrollmåter for mat. La oss se hva det innebar.

## Fra romfart til hverdagslige styringssystemer

Over beskrev vi hvordan det norske kontrollsystemet på 1970-tallet ble overvældet av mangel på koordinering og antallet kontrolloppgaver. På lengre sikt var det en utvikling som ledet til det industrielle regulerings-systemets forvitring og transformasjon. Norge var ikke alene om disse utfordringene. Hvordan ble de forsøkt løst?

På 1960-tallet inngikk NASA, Pillsbury Company og U.S. Army Nantick Laboratory et forskningssamarbeid for å skaffe sikker mat til astronautene i det amerikanske romfartsprogrammet.<sup>60</sup> Samtidig slet den amerikanske føderale matkontrollen (FDA) med store utfordringer. FDA var ansvarlig for kontrollen av all produksjon og omsetning av amerikanske matvarer. Som i Norge skjedde den i form av stikkkontroller i produksjonsanlegg eller på utsalgsstedene. Tidlig på 1970-tallet hadde 85 kontrollører ansvaret for hele USA. Antallet produksjons- og salgssteder økte drastisk, det samme gjorde mangfoldet og varianter av varer. Fatale hendelser, med tilfeller av botulisme og dødsfall, gjorde at FDA måtte finne nye løsninger.<sup>61</sup> NASA og matvareprodusenten Pillsbury hadde utviklet mattrygghetssystemet Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP). Dette kontrollsystemet handlet om å kontrollere, evaluere og forutsi mulige risikoer gjennom en sju-steps prosedyre.<sup>62</sup> Her var det kontrollprosedyrene, og ikke produktene, som ble kontrollert. FAD så ganske snart at denne typen metodikk var egnet til å løse også deres utfordringer, og innførte HACCP fra 1973.

<sup>60</sup> Safe Food Alliance 2019.

<sup>61</sup> Ross-Nazzari 2006.

<sup>62</sup> M. Jensen 2017: 27–29.

HACCP er en styringsteknologi basert på internkontroll. I Norge ble vi først kjent med denne typen kontrollmåte da operatørselskapene i Nordsjøen innførte såkalt internkontroll på 1980-tallet.<sup>63</sup> På samme måte som HACCP innebærer internkontroll at myndighetene utfører såkalt revisjon av bedriftenes kontrollsystemer. Internkontroll som styringsteknologi ble etter hvert introdusert i andre norske sektorer, i den landbaserte industrien og transportsektoren. Fra 1990-tallet ble styringsteknologien HACCP gjeldende for produksjon og distribusjon av norske matvarer og av serveringssteder. I Norge ble internkontrollsystemer innført av SNT fra 1994.<sup>64</sup>

HACCP var bare ett eksempel på en form for styringsteknologi, et annet er Codex Alimentarius (CODEX). Den internasjonale handelen var avhengig av gode mattrygghetssystemer – som ikke minst forutsatte at alle parter var informert om hva varene besto av. Direkte kontroll av den store mengden varer som passerte grensene ble etter hvert umulig. CODEX var en manual med internasjonalt anerkjente standarder, etiske praksiser, retningslinjer og anbefalinger om mat, matproduksjon og mattrygghet.

Systemet ble et globalt oppslagsverk og referansepunkt for å løse tvister mellom leverandører og mottager, men også for kontroll av matvarene. Siden det var WTO, FAO og WHO som sto bak CODEX, ble EUs organer for mattrygghet gradvis tilpasset og koblet opp mot kontrollsystemet. Da Norge i 1994 ble medlem av EØS, ble styresmaktenes håndtering av mattrygghet tilpasset EU-reglene; noe som også innebar CODEX og HACCP. Da EU i 2003 fullt ut implementerte CODEX, betydde det at også Norge ble inkludert i avtalen. Arbeidet med ny organisering av matkontroll og en ny matlov rundt årtusenskiftet tok derfor helt fra starten opp i seg de viktigste elementene fra EUs Food Law.<sup>65</sup>

I 2004 trådte en ny norsk matlov i kraft. Samme år ble Mattilsynet det overordnede kontrollorganet. Med denne loven og tilsynet som ble etablert i kjølvannet av vedtaket, ble det norske matkontrollsystemet samlet. Konsentrasjonen av fag og myndighet er blitt beskrevet på litt ulike måter. Noen har festet seg med den departementale maktfordelingen.

63 Thomassen 1993.

64 Lien & Nerlich 2004; NOU 1996: 10: kap. 4.

65 Helse- og omsorgsdepartementet 2003.

Lise Hellebø Rykkja og Kari Tove Elvbakken konkluderer med at loven ga Landbruksdepartementet den kontrollen over matfeltet som sektoren lenge hadde jobbet for å få.<sup>66</sup> Også Hans Peder Hvide Bang påpeker dette særnorske forholdet. Mens de andre EU-landene har lagt mattrygghet inn under sine helse- og sosialdepartement, sorterer det i Norge under Landbruksdepartementet.<sup>67</sup>

Vi vil derimot hevde at den departementale presiseringen kun var en av flere tunge, strukturelle endringsprosesser som omskapte matkontrollen. Lovverket tok opp i seg 13 tidligere lover. En del lover ble ikke videreført, men omgjort til hjemler og forskrifter. EUs forordning nr. 178/2002 Food Law og andre EU-lover ble automatisk innlemmet i den norske arbeidet med å lage systemer for kontroll av matvarer. EØS-medlemskapet knyttet oss til det nyopprettede European Food Safety Authority (EFSA). EFSA var det øverste tilsynsorgan for matkontroll i EU, nå også for Norge. Med denne typen kobling til overnasjonale organer ble arbeidet med mattrygghet noen ganger løftet ut av landet, men også ytterligere profesjonalisert og strømlinjeformet. Mye av kontrollen er fortsatt lokal, men ofte delegert til normer, standarder og retningslinjer gitt av de europeiske fellesskapet. Nye begrepet som brukes er miljøtilpasset produksjon, sporbarhet, dyrevelferd og etikk.<sup>68</sup>

## Fra hard til myk kontroll?

Sunnhetsloven av 1860 representerer overgangen fra et førindustrielt til et industrielt reguleringsregime for matkontroll. Noen vil si at matloven fra 2004 markerer overgangen fra et industrielt til et senindustrielt reguleringsregime. Sunnhetsloven, næringsmiddeloven, samordningsloven og matloven representerer midlertid ulike aspekter ved det industrielle reguleringsregimet. De forskjellige regimene ble preget av ulike aktørgrupper, kunnskapstyper og måter å administrere matkontrollen på. Ved å følge disse lovene så vi også hvordan det industrielle reguleringsystemet

---

66 Rykkja & Elvbakken 2006.

67 Bang 2011.

68 Næringskomiteen 2003: 3.

utviklet seg, hvilke utfordringer som måtte løses og hva endringene førte til.

Gjennom sunnhetsloven tok statsmakten et tydeligere grep om folks helse. Selv om loven var nasjonal, forflyttet den ansvar fra Stockholm og Christiania til byene og tettstedene i Norge. Lokale sunnhetskomiteer ble satt til å håndheve dens påbud. Loven rettet seg mot et bredt spekter av oppgaver, hvorav maten kun utgjorde en del. De lokale sunnhetskomiteene lyktes godt med arbeidet og bidro til å bedre helseforholdene. Næringsmiddeloven som kom i 1933 var et nytt skifte. Kontroll av mat handlet ikke lenger kun om helse, men også om situasjonen for landets viktigste næring, landbruket.

I det industrielle Norge økte både produktmengde og omsetningshastighet. Maten passerte flere ledd, og kundenes direkte kontroll med maten forsvant. Nye produksjons- og omsetningsformer og økende kvantum gjorde at vareflyt ble like viktig som helse og kvalitet. Statens matkontrollører tok etter hvert over de oppgaver kundene tidligere hadde hatt. Forbrukersamfunnets varestrøm nødvendiggjorde mer effektiv kontroll. I årene mellom 1950 og 1970 ble det vedtatt en rekke nye lover, samt at den direkte matkontrollen ble betraktelig styrket.

Faglighet, planlegging og organisering skulle løse forbrukersamfunnets behov, også når det gjaldt kontroll av mat. Samordningsloven fra 1978 var det første signalet om at det ikke stemte. Fra da av ble direkte matkontroll stadig oftere supplert med andre kontrollmetoder. Det betydde ikke at lovverket mistet sin betydning – omorganiseringen av institusjonene mellom 1980 og 1995 viser det – men det innebar at mange sider ved kontrollen ble automatisert og delegert til forskjellige former for styringsteknologier.<sup>69</sup>

Staten har på noen måter vært drivende gjennom hele denne perioden. Leverandørene har hatt skiftende roller. I perioder kunne de øve en betydelig påvirkning på statens representanter, andre ganger var de prisgitt den rådende politikken. Etter 1994 fikk både stat og næringsliv oppleve påvirkningen fra de globale styringsaktører, og da særlig EU via EØS og kontrollorganet ESA. Forbrukerne var først usynlige, siden «representerte». Fra 1970 fikk denne aktørgruppen mer informasjon, innflytelse og

---

69 Stokland 2015, 2020.

betydning. Kundene fikk stadig mer informasjon, og ble med det offensive og kritiske forbrukere.

Kunnskap har vært et dominerende element i de skiftende regimer. Da sunnhetsloven ble vedtatt i 1860, var legestanden fortsatt tilhenger av den miasmatiske sykdomsforståelsen. Da næringsloven trådte i kraft var bakteriologen for lengst vedtatt som den riktige lære. Fra århundreskiftet ble juristene og legene utfordret av veterinærer og økonomene. Siden bidro fag som statistikk, biologi og samfunnsplanlegging til å forme matkontrollen.

I dag utfordres disse kunnskapsleverandørene av nye grupper. Ikke-sertifiserte eksperter som tidligere mediefolk, journalister og influensere har ofte stor betydning for forbrukernes holdninger til mat. Forholdet mellom å være forbruker og påvirker er noen ganger flytende. Noen vil også hevde at det er problematisk at ikke-sertifiserte eksperter som journalister og influensere blir sett på som legitime leverandører av råd og kunnskap om mat.

Sett opp mot de reguleringsregimer vi introduserte i starten av kapitlet, kan vi si at forholdet mellom gruppene i matkontrollen har endret seg betydelig i den perioden vi har tatt for oss. Der eksperter av ulike slag hadde mye makt i det moderne industrielle matsystemet, har forbrukerne i det senindustrielle matsystemet ofte selv blitt eksperter. Kanskje er dette bare tilsynelatende?

Selv om ekspertene ikke driver direkte opplysning og kontroll, slik de pleide, er de til stede i styringsteknologiene og automatiseringen av dagens matkontroll. Ekspertene har blitt mindre synlige, men er så å si bygget inn i styringsteknologienes design. Slik blir kanskje ikke de viktigste aktørgruppene i dagens matkontroll produsentene, det offentlige og forbrukerne, men styringsteknologier og automatisering som så å si er designet med visse forståelser av forholdet mellom produsenter (leverandører), det offentlige og forbrukerne innebygd i seg.

## Referanser

- Akrich, M. (1992). The de-scription of technical objects. I W. Bijker & J. Law (Red.), *Shaping technology/building society*. Cambridge, MA: MIT Press.

- Bakken, G. (Red.). (2017). *Makt og styring rundt matfatet, Fra mosebøkene til mattilsynet – fra fjord og jord til bord*. Oslo: Pax Forlag.
- Bang, H. P. H. (2011). Mattrygghet, et rettsområde under utvikling i Norge, spesielt om hygieneregelverket. *Lov og Rett*, 50(6), 336–354. <https://doi.org/10.18261/ISSN1504-3061-2011-06-03>
- Bech, U. (1992). *Risk society*. London: Sage.
- Belasco, W. & Horowitz, R. (2009). *Food chains. From farmyard to shopping cart*. Philadelphia: University of Pennsylvania Press.
- Bjørkhaug, H., Almås, R. & Vik, J. (2015). *Norsk matmakt i endring*. Bergen: Fagbokforlaget.
- Black, M. & Fawcett, B. (2008). *The last taboo – opening the door on the latest global sanitation crisis*. London: Earthscan.
- Bugge, A. B. (2019). *Fattigmenn, tilslørte bondepiker og rike riddere. Mat og spisevaner i Norge fra 1500-tallet til vår tid*. Oslo: Cappelen Damm.
- Elvbakken, K. T., Lægereid, P. & Rykkja, L. H. (2008). Regulation for safe food: A comparison of five European countries. *Scandinavian Political Studies*, 31(2), 125–148. <https://doi.org/10.1111/j.1467-9477.2008.00199.x>
- Elvbakken, K. T. & Lykknes, A. (2016). Relationship between academia, state and industry in the field of food and nutrition: The Norwegian chemist Sigvald Schmidt-Nielsen (1877–1956) and his professional roles, 1900–1950. *Centaurus*, 58(4), 257–280. <https://doi.org/10.1111/1600-0498.12138>
- Finstad, T. (2011). *Varme visjoner og frosne fremskritt. Om fryseteknologi i Norge, ca. 1920–1965* (Doktorgradsavhandling, NTNU). Hentet fra <http://hdl.handle.net/11250/244147>
- Finstad, T. (2013). Familiarizing food: Frozen food chains, technology, and consumer trust, Norway 1940–1970. *Food and Foodways*, 21(1), 22–45. <https://doi.org/10.1080/07409710.2013.764786>
- Furre, B. (1993). *Norsk historie 1905–1990*. Oslo: Det norske samlaget.
- Giddens, A. (1990). *The consequences of modernity*. Palo Alto: Stanford University Press.
- Grande, J. G. (2004). *Veien, Sannheten og Livet: Norske medisineres vitenskapelige moderniseringsarbeid ca. 1840–1880* (Doktorgradsavhandling, NTNU). Hentet fra <http://hdl.handle.net/11250/2592741>
- Hagland, J. R. & Sandnes, J. (1994). *Frostatingslova*. Oslo: Det Norske Samlaget.
- Hagland, J. R. & Sandnes, J. (1997). *Bjarkøyretten*. Oslo: Det Norske Samlaget.
- Haugdahl, M. (2013). 25 år med utfordringer og endringer. I A. Frøslie (Red.), *Veterinæren – yrke – organisasjon – samfunn – Den norske veterinærforening 125 år*. Oslo: Den norske veterinærforening.



- Helse- og omsorgsdepartementet. (2003). Om lov om matproduksjon og mattrygghet mv. (matloven) (Ot.prp. nr. 100 (2002–2003)). Hentet fra <https://www.regjeringen.no/no/dokumenter/otprp-nr-100-2002-2003-/id175611/?ch=1>
- Horowitz, R. (2006). *Putting meat on the American table. Taste, technology, transformation*. Baltimore: The Johns Hopkins University Press.
- Haavet, I. E. (2015, 25. november). Ernæring og folkeopplysning. I *Norgeshistorie*. no. Hentet fra <https://www.norgeshistorie.no/velferdsstat-og-vestvending/artikler/1850-ernering-og-folkeopplysning.html>
- Jensen, M. A. O. (2017). *Mellom det målbare og sansbare. Mattrygghet i norsk restaurantbransje* (Masteroppgave, NTNU). <http://hdl.handle.net/11250/2456015>
- Jensen, T. Ø. (1994). The political history of Norwegian nutrition policy. I J. Burnett & D. J. Oddy (Red.), *The origins and development of food policies in Europe* (s. 90–112). London: Leicester University Press.
- Kjærnes, U., Harvey, M. & Warde, A. (2007). *Trust in food. A comparative and institutional analysis*. New York: Palgrave MacMillan.
- Latour, B. (1988). *The pasteurization of France*. Cambridge, MA: Harvard University Press.
- Lien, M. E. & Nerlich, B. (Red.). (2004). *The politics of food*. Oxford: Berg.
- Landbruksdepartementet. (1932). Lov om kvalitetskontroll med landbruksvarer m.v. (LOV-1932-06-17-6). Hentet fra <https://lovdata.no/lov/1932-06-17-6>
- Landbruksdepartementet. (1933). Lov om tilsyn med næringsmidler, 19. mai 1933 nr. 3. Hentet fra <https://lovdata.no/dokument/LTI/lov/2003-06-27-65>
- Magner, L. N. (2007). *A history of medicine*. New York/London: Informa Healthcare.
- Miller, P. & Rose, N. (2008). *Governing the present. Administering economic, social and personal life*. Malden, MA: Polity Press.
- Moseng, O. G. (2003). *Ansvar for undersåttenes helse 1663–1850*. Oslo: Universitetsforlaget.
- Myrvang, C. (2009). *Forbruksagentene. Slik vekket de kjøpelysten*. Oslo: Pax.
- Nestle, M. (2003). *Safe food: Bacteria, biotechnology and bioterrorism*. Berkeley: University of California Press.
- Nordby, T. (1989). *Karl Evang – en biografi*. Oslo: Aschehoug & Co.
- Nordby, T. (Red.). (1993). *Arbeiderpartiet og planstyret 1945–1965*. Oslo: Universitetsforlaget.
- NOU 1974: 29. (1974). *Næringsmiddelkontrollen i Norge*. Sosialdepartementet.
- NOU 1996: 10. (1996). *Effektiv matsikkerhet*. Nærings- og energidepartementet.
- Næringskomiteen. (2003). *Innstilling fra næringskomiteen om lov om matproduksjon og mattrygghet mv. (matloven)* (Innst. O. nr. 36 (2002–2003)). Hentet fra <https://www.stortinget.no/no/Saker-og-publikasjoner/Publikasjoner/Innstillinger/Odelstinget/2003-2004/inno-200304-036/?lv1=0>

- Okun, M. (1986). *Fair play in the marketplace. The first battle for pure food and drugs*. DeKalb: Northern Illinois University Press.
- Paulsen, Ø. (2013). *Mattrygghet i moderne tid. Uærlighet, uavhengige eksperter og den undervurderte menneskelig faktoren* (Masteroppgave, NTNU). Hentet fra [https://ntnuopen.ntnu.no/ntnu-xmlui/bitstream/handle/11250/243159/734582\\_FULLTEXT01.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://ntnuopen.ntnu.no/ntnu-xmlui/bitstream/handle/11250/243159/734582_FULLTEXT01.pdf?sequence=1&isAllowed=y)
- Petrick, G. M. (2011). «Purity as life»: H. J. Heinz, religious sentiment, and the beginning of the industrial diet. *History and Technology*, 27(1), 37–64. <https://doi.org/10.1080/07341512.2011.548972>
- Plasil, T. (2020). *From food regulation to environmental challenge: The construction, practice and consequences of date labelling in Norway* (Doktorgradsavhandling, NTNU). Hentet fra <https://hdl.handle.net/11250/2720244>
- Statens forsøksvirksomhet i husstell gjennom 25 år. (1941). *Årsberetning 1941*.
- Robberstad, K. (1981). *Gulatingslovi*. *Norrøne Bokverk 33*. Oslo: Det Norske Samlaget.
- Ross-Nazzal, J. (2006). From farm to fork: How space food standards impacted the food industry and changed food safety standards. I S. J. Dick & R. D. Launius (Red.), *Societal impact of space flight* (s. 219–236). Washington, DC: National Aeronautics and Space Administration, Office of External Relation, History Division.
- Røskaft, M. (2017). *Oversikt over relevante lover – mat og matsikkerhet. Arbeidsnotat for prosjektet In food we trust*. Trondheim: NTNU.
- Røskaft, M & Østby, P. (2021). *Byens vann – Trondheim vann- og avløpshistorie*. Trondheim: Museumsforlaget AS.
- Rykkja, L. H. & Elvbakken, K. T. (2006). Norsk matkontroll – konflikter om kontrollhensyn og verdier. *Norsk Statsvitenskapelig Tidsskrift*, 22(2), 119–140. <https://doi.org/10.18261/ISSN1504-2936-2006-02-01>
- Safe Food Alliance. (2019, 13. januar). *History of HACCP*. Hentet 18. oktober 2021 fra <https://safefoodalliance.com/newsletter/2013-07/the-history-of-HACCP/>
- Sandvik, P. T. & Storli, E. (2013). Big business and small states: Unilever and Norway in the interwar years. *Economic History Review*, 66(1), 109–131. <https://doi.org/10.1111/j.1468-0289.2012.00660.x>
- Schiøtz, A. (2003). *Folkets helse – landets styrke 1850–2003*. Oslo: Universitetsforlaget.
- Schiøtz, A. (2007). Fagstyrets vekst og fall – fra helseadministrasjonens historie 1800–1983. *Michael*, 4(2), 73–87.
- Sejersted, F. (2005). *Sosialdemokratiets tidsalder*. Oslo: Pax forlag.
- Skjølvold, T. M. (2015). *Vitenskap, teknologi og samfunn. En introduksjon til STS*. Oslo: Cappelen Damm Akademisk.
- Slagstad, R. (2001). *De nasjonale strateger*. Oslo: Pax forlag.

- Stokland, H. (2015). *Towards a new approach for studies of endangered species management. Technologies of government in Norwegian wolf management* (Doktorgradsavhandling, NTNU). Hentet fra <http://hdl.handle.net/11250/284481>
- Stokland, H. B. (2020). Conserving wolves by transforming them? The transformative effects of technologies of government in biodiversity conservation. *Society & Animals*, 29(1), 1–21. <https://doi.org/10.1163/15685306-00001407>
- Stugu, O. S. (2018). *Norsk historie etter 1905*. Oslo: Samlaget.
- Tannahill, R. (1973). *Food in history*. London: Methuen.
- Thomassen, Ø. (1993). *Sikkerhetsregulering og samfunnsverdiar* (NENT-publikasjon nr. 6). Oslo: Den nasjonale forskningsetiske komite for naturvitenskap og teknologi.
- Treimo, H. (2002). *I matskandalenes tid – kugalskap som sosialt drama* (Arbeidsnotat nr. 18). Oslo: Senter for teknologi, innovasjon og kultur.
- Wynne, B. (1996). May the sheep safely graze? A reflexive view of the expert-lay knowledge divide. I S. Lash, B. Szerszynski & B. Wynne (Red.), *Risk, environment and modernity* (s. 44–83). London: Sage Publications. <http://dx.doi.org/10.4135/9781446221983.n3>
- Zachmann, K. & Østby, P. (2011). Food, technology and trust: An introduction. *History and Technology*, 27(1), 1–10. <https://doi.org/10.1080/07341512.2011.548970>

## KAPITTEL 3

# Fra kvantitet til kvalitet. Kokeboken som opplysnings-skrift og styringsteknologi

*Stig Kvaal*

Institutt for tverrfaglige kulturstudier, Norges teknisk-naturvitenskapelige universitet (NTNU)

**Abstract:** Nutrition information must be disseminated and integrated into everyday practice to be of any use. This chapter shows how cookbooks have not only been a channel for communicating practical recipes and traditions but have also served as a voice to promote new nutritional understandings. The chapter shows how cookbooks became important media to promote a new nutritional paradigm. The so-called “porridge feud” in the mid-1860s helped lift nutrition and housing issues into the public debate. In short, the porridge feud was about the knowledge base for nutrition, and how a new science-based understanding of nutrition should be made effective. The battle became a mediation arena where different nutritional paradigms were set against each other. The chapter shows how a new scientific approach to nutrition gradually made its way into cookbooks and led to a nutritional paradigm shift where the focus was no longer just on amounts of food, but also on what constitutes proper food. Cookbooks came to play an important role in translating new scientific research results into practical knowledge and making it accessible to the general population. In this way, cookbooks have come to act as mediators between science and the public, thus helping to make new nutritional knowledge effective.

**Keywords:** cookbooks, nutrition, porridge feud, mediators

Sitering: Kvaal, S. (2022). Fra kvantitet til kvalitet. Kokeboken som opplysnings-skrift og styringsteknologi. I T. Finstad, S. Kvaal, H. B. Stokland & P. Østby (Red.), *Matens meglere: Kontroll, kvalitet og kunnskap i den industrielle matens tid* (Kap. 3, s. 59–91). Cappelen Damm Akademisk. <https://doi.org/10.23865/noasp.155.ch3>

Lisens: CC BY-ND 4.0

I forordet til sin berømte kokebok fra 1845, *Lærebog i de forskjellige Grene af Huusholdningen*, skrev Hanna Winsnes følgende:

I min ungdom, da alle skriftlige Hjelpekilder i denne Retning vare indskrænkede til et Par ufuldstændige og uforstaaelige Kogebøger, har jeg ofte følt Savnet af en simpel og tydelig Underviisningsbog i Huusholdningen, og undret mig over, at der ingen fandtes i Quindernes eneste Lærefag, medens Herrerne vare saa vel forsynede i alle sine.<sup>1</sup>

Var dette hjertesukket bare en måte å markedsføre sin egen kokebok på, eller kan vi lese noe mer ut av det? Hennes premiss er at det var et stort behov for mer kunnskap i de norske husholdningene. For henne var svaret å formidle kunnskapen gjennom en kokebok. Så kan vi spørre: Hvilken kunnskap er det som blir formidlet gjennom slike bøker? Er det noe nøytralt, noe som objektivt og uforanderlig kan overføres gjennom en tekst, eller skal vi også spørre hvilken kunnskap som formidles, hvordan, og hvem den henvender seg til?

Winsnes lar oss få et lite blick inn i en større sammenheng når hun beskriver urettferdigheten i at kvinnene ikke hadde bøker i sitt *eneste* lærefag, mens mennene hadde det i *alle* sine. Selv om hun neppe kan karakteriseres som en «rødstrømpe», gir hun oss en påminnelse om at kokebøker ikke bare handler om hvordan råvarer kan forvandles til spiselige retter, men også kan dreie seg om for eksempel kvinnesak.

1800-tallet skulle bli det århundret da kokebøker fikk gjennomslag som et utbredt fenomen i Norge, men det var ikke den samme typen kokebøker som ble utgitt tidlig i århundret som de som ble skrevet på tampen av det. Det dreide seg i det ytre om en overgang fra gotiske til latinske bokstaver, men først og fremst handlet det om hvilket innhold de formidlet.

Mitt utgangspunkt er at en kokebok er noe langt mer enn en samling av oppskrifter mellom to permer. I tråd med dette vil jeg diskutere hva kokebøker og andre skrifter knyttet til matstellet og kjøkkenet kan

---

<sup>1</sup> Winsnes 1845: 1.

fortelle oss om den norske matkulturen og det kunnskapsgrunnlaget den er bygd på. Hvordan har kokebokforfattere og andre søkt å gjøre nye vitenskapelige erkjennelser om mat og kosthold virksomme gjennom å bruke kokebøker som katalysator, eller endringsmedium? Jeg vil i hovedsak belyse dette gjennom et utvalg av kokebøker: Hanna Winsnes' tre kokebøker fra midten av 1800-tallet, Peter Chr. Asbjørnsens kokebok og hans forord til den norske utgaven av Klenckes kokebok fra omkring 1860, samt Marie Bloms og Olaus Løvens kokebøker fra slutten av århundret. Hvordan ble ernæringskunnskap formidlet og fremmet i de norske kokebøkene fra slutten av 1700-tallet til begynnelsen av det tjuende århundre?<sup>2</sup> Først vil jeg imidlertid si litt om hvordan jeg forstår «en kokebok».

## Hva er en kokebok?

Kokebøkene er på ingen måte «rene» eller nøytrale, i den forstand at de ikke refererer til noe utenfor seg selv. De er ikke bare enkeltstående samlinger av anvisninger på hvordan råvarer kan gjøres til mat, skrevet av en mer eller mindre erfaren kokk. De er mer komplekse enn som så. Kokebøker inngår i nettverk av kunnskaper og praksiser, og må forstås i lys av den samtiden de er skrevet i. Gjennom språket, utvalget av råvarer og retter, ernæringsråd og referanser til kunnskapsfelt, bruk av redskaper, anbefalinger om tilberedningsmåter og serveringen av rettene, og alt det andre som omgir maten, forteller de ikke bare om hvordan den kan gjøres velsmakende, sunn og trygg, men også om matkulturen og det kunnskapsgrunnlaget den er basert på. Kokebøkene inngår på den måten i en sosial, kulturell og intellektuell kontekst.<sup>3</sup>

Da Arne Garborg kritiserte Hanna Winsnes' kokebok i *Samtiden* i 1890, var det ikke på grunn av hennes gastronomiske kvaliteter. Hans angrep gjaldt den sosiale praksisen, hvor «herskapet» levde svært godt,

2 Ifølge Henry Notakers bibliografi over norske kokebøker ble det utgitt 131 kokeboktitler i Norge på 1800-tallet. Flere av dem kom i flere opplag. Notaker 2001.

3 Takats 2011.

mens «folkene» måtte nøye seg med det som ble til overs, og hvor det ikke ble stilt spørsmål ved tilgangen på råvarer: «Der vades i eg, sukker og smør; lader og kjeldere er fulde; man tager ... tager ... tager ... og plages ikke af spørgsmaalet om, hvor man skal tage det fra. Thi verden er i orden.»<sup>4</sup>

Gjennom å speile matkulturen i den samtiden de er skapt i, blir kokebøkene tidsvitner og kilder til historiske prosesser. Carol Gold omtaler dem som «markers of social change» og «flags», som forteller om det samfunnet de er skrevet i, og som gir oss kunnskap om for eksempel endringer i vitenskapelig erkjennelse, kvinnesyn og teknologiutvikling.<sup>5</sup>

Kokebøkene peker imidlertid ikke bare bakover på innarbeidet praksis og gamle tradisjoner. De framstår gjerne også som opplysningslitteratur, eller som en styringsteknologi eksperter av ulike slag bruker for å formidle matkunnskap og påvirke kostholdsvanene til et bredere publikum. På den måten plasserer de seg i sin samtid, og kan både framstå som tradisjonsbærere og reformskrifter. I tråd med Claflin og Gold forstår jeg dem som kulturelle speil og sosiale agenter, som både markerer og gjenspeiler sosial endring, og er katalysatorer for slike endringer.<sup>6</sup>

Cormack og Mazzio deler denne oppfatningen, og hevder at koke- og husholdningsbøker ikke bare legemliggjør og gjenspeiler kulturelle oppfatninger, men at de også påvirker dem.<sup>7</sup> De blir på den måten representasjoner av praksiser, faktiske eller tenkte, og sosiale og kulturelle forståelser av mat. På enkleste vis kan kokebøkene påvirke matkulturen ved at noen tar dem i bruk og lager de rettene det gis oppskrifter på. På et mer grunnleggende og omformende vis kan det skje ved at kokebokforfatterne bruker dem til å argumentere for et bestemt kosthold, eller for bestemte praksiser knyttet til matlagingen, og derigjennom påvirker matkulturen.

---

4 Garborg 1890: 215.

5 Gold 2007: 13.

6 Claflin 2016: 109–127; Gold 2007: 25.

7 Cormack & Mazzio 2005: 83–84.

Like lite som kokebøker kan løsrives fra den historiske eller sosiale konteksten de er oppstått i, kan de isoleres fra det kunnskapsgrunnlaget de bygger på – om det så er tradisjoner og taus kunnskap som er utgangspunktet, eller om de er basert på vitenskapelige undersøkelser. Ernæringskunnskap må imidlertid formidles og innpasses i hverdagspraksiser for å bli virksom.

Som Gold skriver, handler kokebøker om hva forfatterne forventer av sine lesere når det gjelder mat og kosthold.<sup>8</sup> Sara Pennell omtaler dem som «sources for idealized procedures», hvor leseren må «forhandle» mellom det foreskrevne og det man har eller kan få tilgang til.<sup>9</sup> Arjun Appadurai er inne på mye av det samme når han karakteriserer kokebøkene som «the humble literature of complex civilizations», og ser på dem som et uttrykk for eksperters ønske om å standardisere «the regime of the kitchen, to transmit culinary lore, and to publicize particular traditions guiding the journey of food from marketplace to kitchen to table».<sup>10</sup>

Det er selvfølgelig ikke noe en-til-en-forhold mellom det som står i kokebøkene og det folk faktisk spiser. Endringer i folks kosthold skjer ikke over natta, men over tid.<sup>11</sup> Det er derfor vanskelig å si helt presist hvilken effekt kokebøker har og har hatt, og i hvor stor grad de har hatt innflytelse på utviklingen av det norske kostholdet. Barbara Sicherman omtaler imidlertid lesing som en potent teknologi for spredning av kunnskap, også utenfor utdanningsinstitusjonene, og en av de mest grunnleggende måter kulturelle verdier blir overført på.<sup>12</sup> I tråd med det betrakter Jack Goody kokebøker som sosialt normative, hvor oppskriftene gir leserne mulighet til å tilegne seg kunnskap om mat og matlaging uten å måtte få direkte veiledning.<sup>13</sup>

---

8 Gold 2007: 12.

9 Pennell 1998: 211.

10 Appadurai 1988: 3.

11 Bugge 2019; Grøn 1942.

12 Sicherman 2007.

13 Goody 2008: 78–90.





Figur 3.1. Norske kokebøker fra 1800-tallet. (Foto: Stig Kvaal)

I motsetning til den «harde» statlige reguleringen gjennom lover og forskrifter, kan man si at kokebøkene søker å påvirke folks holdninger og praksiser gjennom en «myk» samfunnsstyring ved å vise fram forbilder og forventninger. På 1800-tallet involverte ikke myndighetene seg nevneverdig i ernæringssspørsmål. En viss form for regulering av mattryggheten kom likevel i 1860, gjennom loven om sunnhetskommisjoner, som regulerte produksjonen og omsetningen av enkelte næringsmidler for å unngå helsefare og smitte av sykdommer.<sup>14</sup> Med Iselin Theiens ord kan man si at loven representerte en regulering av forbruket gjennom en slags statlig paternalisme. Kokebokforfatterne, derimot, kan best plasseres i gruppen hun omtaler som «1800-tallsmoralistene».<sup>15</sup> Det innebar en form for moralisering av forbruket, hvor vi ser at legitimiteten i økende grad ble forankret i faglig ekspertise, som foreskrev hva som var fornuftig ernæring.

Mens Stortinget vedtar lover som regulerer maten vår, viser kokebøkene oss hva vi *kan* gjøre, men ikke bare det. Mange av dem forteller oss også

14 Indredepartementet 1860. Mer om dette i Per Østbys kapittel i denne boken.

15 Theien 2011.

hva vi *bør* gjøre. Gjennom å formidle og argumentere for nye matpraksiser, framstår mange av dem som meglere; som formidlere av ny kunnskap oversatt til oppskrifter vi kan bruke til å lage den maten vi spiser.

Hvordan framstår så de norske 1800-talls-kokebøkene i dette perspektivet? La oss starte med et lite preludium på 1700-tallet, og de første spirene til en norske kokeboklitteratur.

## Fra oppskriftssamling til kokebok

Karin-Helene R. Hognestad har omtalt justisråd Christopher Hammer som nestoren i 1700-tallets norske husholdningslitteratur.<sup>16</sup> Gjennom sine mange skrifter om mat, vin og brennevin kom han til å framstå som et ektefødt barn av opplysningstiden.<sup>17</sup> Hans største innsats for husholdningskunnskapen er *Norsk Huusholdnings-Kalender*, som kom i to bind, henholdsvis i 1772 og 1773.<sup>18</sup> Verket var en lærebok i gårdsdrift, og synliggjør opplysningstidens ideer om å forankre all virksomhet i vitenskapelig kunnskap.

Selv om de strengt tatt ikke er kokebøker, inneholder de også oppskrifter. Hammer var encyklopedisk opptatt av å systematisere og redegjøre for alle de matslagene han kjente til, men var også en ivrig talsmann for å ta i bruk nye planter og vekster, og redegjorde for måter å utnytte dem på for å bedre folkets levekår og øke nasjonens velstand. Det var «kampen for den daglige føden» det dreide seg om, og med knapp tilgang på ressurser, gjaldt det å få mest mulig ut av det som allerede fantes, i tillegg til å ta i bruk nye råvarer. Det kom blant annet til uttrykk i hans *Afhandling om Patatos med endeel Tanker i Landhuusholdningen* fra 1766.<sup>19</sup> Denne og andre bøker om den nye råvaren fra 1760- og 1770-tallet er blant de tidligste forsøkene på å oppdra nordmenn til bedre ernæring og til å utvide tilgangen på råvarer.

I sin husholdningskalender etterlyste Hammer «en god Norsk Kogebog».<sup>20</sup> Både tilgangen på råvarer og folks smak tilsa at det var behov for

16 Hognestad 2003.

17 Dege 1994.

18 Hammer 1772, 1773.

19 Hammer 1766.

20 Hammer 1773: 187.

en norsk kokebok framfor de utenlandske som allerede var i omløp. Dette er så vidt man vet den første offentlige etterlysningen av en egen norsk kokebok.<sup>21</sup> Henriette Wenche Nissen omtaler Hammers Huusholdnings-Kalender som de senere kokebøkers «grunnsten», og har nok både hans oppfordring og spirene til en oppskriftssamling i tankene når hun gjør det.<sup>22</sup> Det skulle imidlertid gå en drøy generasjon før Hammer ble bønnhørt i sitt ønske om en norsk kokebok. Mens 1700-tallets norske matskribenter utelukkende var menn, var det kvinner som kom til å dominere den kjøkkenlitteraturen som ble skrevet i det neste århundret.

Den første trykte norske kokeboken kom først i 1831. Den het *Huusholdnings-Bog indrettet efter den almindelige Brug i norske Huusholdninger*, og var utgitt av «en Forening av Huusmødre».<sup>23</sup> Det skulle senere vise seg at det var Maren Elisabet Bang som gjemte seg bak dette pseudonymet. Først i en utvidet utgave fra 1842 sto hun fram med eget navn. Neste bok, *Fuldstændig norsk kogebog*, kom på markedet i 1835, og var forfattet av nok en Bang, denne gangen Karen Dorothea.<sup>24</sup> Åtte år senere publiserte Elisabet Truchs en *Huusholdnings- og Koge-Bok*.<sup>25</sup>

Dermed fantes det tre norske grunnkokebøker som dekket de viktigste sidene av husstellet. Ifølge Henry Notakers bibliografi over norske kokebøker ble det utgitt sytten kokebøker i Norge før 1845.<sup>26</sup> De andre var enten oversettelser, bearbejdede versjoner av utenlandske bøker, eller dekket smalere områder av husholdningen. De fleste av 1800-tallets kokebokforfattere er så godt som helt glemt. Det er imidlertid ett navn som har festet seg i mange nordmenns bevissthet: Hanna Winsnes. Hun var den store norske kokebokforfatteren på 1800-tallet.

---

21 Nissen 1929: 67.

22 Nissen 1929: 67. Christopher Hammer gjorde også selv et forsøk på å skrive en norsk kokebok. I Det Kongelige Norske Videnskabers Selskabs arkiver i Trondheim ligger et manuskript datert 1793, men dette ble aldri publisert i Hammers levetid. I 1994 ga kokken og forfatteren Hroar Dege ut skriftet i sin helhet sammen med sine egne vurderinger av oppskriftene og beretninger om Hammer og hans samtid. Dege 1994.

23 M. Bang 1831.

24 K. Bang 1835.

25 Truchs 1843.

26 Notaker 2001: 275.

## Hanna Winsnes

Med sine tre kokebøker blir Hanna Winsnes overgått av mange i antall titler. Likevel ble hun uten sammenligning den mest kjente og suksessrike av 1800-tallets norske kokebokforfattere. Det var hun som mer enn noen annen skulle bli den som tok tak i Hammers utfordring, og videreførte opplysningsprosjektet inn i de norske kjøkken. Winsnes hadde gode forutsetninger for å lykkes. Hun hadde mye praktisk erfaring, både som husjomfru og senere prostinne på en stor prestegård med flere tjenestefolk og ansvar for store selskaper. I tillegg hadde hun en skjønnlitterær karriere bak seg under pseudonymet Hugo Schwartz.<sup>27</sup>



**Figur 3.2.** Hanna Winsnes (1789–1872). 1800-tallets store norske kokebokforfatter. (Ukjent fotograf, Nasjonalbiblioteket, CC BY 2.0).

---

27 Diesen 2000; Notaker 1990.

I 1845 debuterte hun som kokebokforfatter ved å utgi det som skulle bli hennes magnum opus: *Lærebog i de forskjellige Grene af Huusholdningen*. Hammer hadde hatt en encyklopedisk ambisjon om å samle all tilgjengelig kunnskap om landbruket og publisere dette i et slags oppslagsverk for «landmennene». Winsnes' kongstanke var å gjøre det samme for kvinnene. Hammer skrev om å bestyre et gårdsbruk, Winsnes om å bestyre et kjøkken.

Biografen Hilde Diesen hevder at Winsnes gjennom sin *Lærebog* opphøyde kvinnenes husarbeid til å bli et fag som måtte læres.<sup>28</sup> Hun var på ingen måte noen rødstrømpe som argumenterte for likestilling i heimen, og var tydelig på at «det er enhver ung Kones og forlovet Piges Forsæt at bestyre deres Huusholdning til deres Mands Fordeel og Tilfredshed».<sup>29</sup> I pakt med dette synet på kvinnens plass i familien, hadde hun et sterkt ønske om å gi dem et bedre fundament for sin husgjerning, eller «en liden Støttestav i Haanden paa den besværlige Vei», som hun formulerte det selv.<sup>30</sup>

Winsnes gjorde ikke dette bare ved å samle en rekke oppskrifter og gi ut en oppskriftssamling, som hennes forgjengere hadde gjort. Hun skrev en bredt anlagt lærebok. Mens de tidligere kokebokforfatterne synes å ha tatt det for gitt at deres lesere hadde en bred og grunnleggende kunnskap om matlaging, satte Winsnes ord på den tause kunnskapen. Der forgjengerne ramset opp resepter, vevde hun oppskriftene inn i personlige litterære fortellinger. Forfatteren Arne Garborg karakteriserte den mange år senere som «et stykke roman», med en «kjøkkenduft over».<sup>31</sup>

Hvis vi f.eks. sammenligner Winsnes' oppskrift på butterdeig med den som sto i Bangs *Huusholdnings-Bog*, ser vi en himmelvid forskjell. Bang nøyde seg med å fortelle hvilke ingredienser man trengte, og at man kan tilsette «saa meget fed Fløde, som man ønsker». Det hele var unnagjort på fire linjer og ett ord.<sup>32</sup> Winsnes, derimot, brukte hele tre sider på å forklare hvordan den samme deigen skulle lages.<sup>33</sup> Det er nesten så man kan føle

28 Diesen 2000: 241.

29 Winsnes 1845: 2.

30 Winsnes 1845: 2.

31 Garborg 1890: 215.

32 Bang 1831: 68.

33 Winsnes 1845: 305–307.

hennes tilstedeværelse i kjøkkenet, der hun deler raust av sine erfaringer som en kunnskapsrik og velmenende lærer og veileder i matlagingen.

Winsnes var opptatt av å gi kvinnene en lærebok i deres «eneste Lærefag», og det var ikke minst viktig i en tid hvor, som hun skrev, den «nyere Opdragelses Methode fjerner de fleste unge Damer fra Huussysler».<sup>34</sup> I så måte var det ikke bare et opplysningsprosjekt, men også et dannelsesprosjekt hun hadde gitt seg i kast med, og det omfattet mer enn matlaging. I det første kapittelet om «Huusholdningens Indretning» er det en liten bedrift hun beskriver, med en rekke oppgaver og tjenestefolk som husfruen må håndtere i tillegg til å lage mat.<sup>35</sup>

Prestefruen var bredt orientert, og tok for seg de fleste områder innen husholdningen og matlagingen. Hun skrev likevel lite om ernæring, sunnhet og helse. I den grad det ble omtalt, handlet det om hvorvidt rettene var lette eller tunge å fordøye. Når hun anbefalte mindre saus og fløte, var det ikke fordi store mengder animalsk fett er uheldig for helsen, men fordi kostbare råvarer tærer på økonomien.<sup>36</sup> I så måte var hun i tråd med samtidens ernæringsparadigme, hvor det først og fremst dreide seg om kvantitet, altså om å få tilstrekkelig mat. Dermed var det også viktig at maten var lett fordøyelig og billig.

Hanna Winsnes kom til å dominere kokebokmarkedet i Norge på siste halvdel av 1800-tallet. *Lærebog i de forskjellige Grene af Huusholdningen* kom i tretten utgaver, den siste så sent som i 1921, et halvt århundre etter forfatterens død i 1872.<sup>37</sup> En slik stor kokebok var neppe noe alle hadde behov for, eller råd til. Winsnes hadde imidlertid noe for de mindre velstående også.

## Winsnes, Sundt og de fattige husmødrene

En av dem som flere ganger var gjest på Vang prestegård, hvor Winsnes residerte, var teologen og samfunnsforskeren Eilert Sundt.<sup>38</sup> Sundt var

34 Winsnes 1845: 2.

35 Winsnes 1845: 3–4.

36 Notaker 1989: 21.

37 Notaker 1989: 8, 261–263.

38 Diesen 2000. Se også Ring 1924: 138.

en av stifterne av det nylig opprettede Selskabet for Folkeoplysningens Fremme, hvis formål var å «virke til folkets opplysning med særligt hensyn til folkeåndens vækkelse, udvikling og forædling».<sup>39</sup> Han var formann fra 1856 til 1866, og redaktør for foreningens tidsskrift *Folkevennen* i perioden 1858–1866.<sup>40</sup> Gjennom sine reiser rundt om i landet for å studere folks levekår, ble det klart for ham hvilken betydning kvinnene hadde for familiens kår, ikke minst blant de aller fattigste, og at opplysning var den eneste veien ut av den elendigheten mange levde under. En av de sakene de to diskuterte, var husstellet.<sup>41</sup>

Som Winsnes var også Sundt opptatt av at når det var snakk om bøker og biblioteker, så var det stort sett bare mennene det ble tenkt på, og at «Kvindenes Kald og Syssel» ikke hadde vært gjenstand for særlig oppmerksomhet. Deres felles bekymring resulterte i at han oppfordret Winsnes til å skrive et lite opplysningsskrift om husstellet for husmødre av «den ringe og fattige Del af Almuen».<sup>42</sup>

Winsnes hadde en sterk religiøs overbevisning, og som Sundt trodde hun at mennesket kunne forbedre sine kår gjennom opplysning og hardt arbeid. Dette preget også den teksten hun skrev for *Folkevennen*. Stykket bar tittelen «For fattige Husmødre», og kom på trykk i 1857. Det ble i tillegg utgitt som særtrykk i et eget hefte.<sup>43</sup>

Forskjellen på dette skriftet og hennes *Lærebog i de forskjellige Grene af Huusholdningen* er enorm, både i omfang og innhold. Her er det ikke mye egg, smør og fløte, eller dyre råvarer og annen overflod, som preget mange av de oppskriftene hun delte med leserne i sin første, store bok. Selv om heftet kan kalles en lærebok i husholdning, er det meste skåret inn til beinet.

Winsnes, med Eilert Sundt som aktiv medspiller, hadde en sterk, oppdragende ambisjon, hvor maten og husstellet inngikk i et opplysningsprosjekt for å løfte de fattige ut av elendigheten. I så måte framstår boken nærmest som et manifest for noe som er større enn selve ernæringen og

---

39 *Folkevennen* 1899: 1. Se også Berggreen: 1989.

40 Cristophersen 1979.

41 Diesen 2000: 317.

42 Sundt 1858: 195.

43 Winsnes 1857: 163–188.

smaken. Den blir et redskap for å skape et bedre samfunn. Winsnes var imidlertid ingen revolusjonær, men ønsket å bidra til endring innenfor det eksisterende. I bøkene framstår Norge som et standssamfunn hvor folk skal kjenne sin plass både i samfunnet og i familien, og hvor Gud er alle tings målestokk. Hennes kvinnesyn kan virke fremmedartet sett med dagens øyne. Her er det mannen som er familiens ubestridte overhode, og som husholdningen skal tilpasses etter.

I 1862 ga Winsnes ut nok en kokebok: *Husholdningsbog for tarvelige Familier i By og Bygd*. Boken var bygd over samme lest som den store kokeboken, men var en forkortet og omarbeidet versjon med vesentlig færre oppskrifter.<sup>44</sup> Tarvelige betød den gang «enkel», og i så måte kan denne kokeboken ut fra målgruppen plasseres mellom de to tidligere utgivelsene.<sup>45</sup> De tarvelige familiene hun skrev for, var imidlertid ikke verre stelt enn at husfruen var hjemmeværende, og dessuten gjerne hadde en pike til å hjelpe seg med husarbeidet.

Det norske kjøkkenet fra midten av 1800-tallet framstår som temmelig ugjenkjennelig sett med dagens øyne. Utstyret er enkelt, og det er heller ikke mye av det. Winsnes skryter imidlertid sterkt av flere nyvinninger som kunne bidra til å spare både tid og penger, deriblant kjøttkvernen og «de smaa Komfurer og Kogeovne», som ble beskrevet som et stort framskritt fra den åpne gruen.<sup>46</sup>

Vi ser at en ny tid var i ferd med å vinne innpass også på det Winsneske kjøkken, ikke bare gjennom ny kjøkkentenologi, men også gjennom at bylivet og pengehusholdningen begynte å gjøre seg gjeldende i sterkere grad. I læreboken fra 1845 skrev hun åtte sider om ølbrygging. I boken fra 1862 var omfanget redusert til to, siden øl da var «at faa kjøbt overalt», og det i alle fall i byene ikke lenger var snakk om å brygge hjemme.<sup>47</sup>

I alle sine kokebøker, og også i den opplæringen hun ga unge piker hjemme på prestegården, var Winsnes opptatt av å opplyse sine elever og lesere, innprente dem dyd og flid og gi dem kunnskap om alle sider

---

44 Winsnes 1862.

45 Omfanget på de tre bøkene var henholdsvis 422 (*Lærebog*), 26 (*For fattige husmødre*) og 136 sider (*For tarvelige familier*).

46 Winsnes 1862: 2.

47 Winsnes 1862: 18.



av husholdningen. I så måte kan man si at hun var tro mot sin programklæring fra sin første kokebok, nemlig å gi kvinnene skriftlige «Hjelpekilder» i sitt «eneste Lærefag». Hennes kokebøker kan plasseres innenfor den kategorien Karin-Helene R. Hognestad omtaler som pastorale kokebøker.<sup>48</sup> Hun var den fromme og kloke prestekonen som, besjelet av troen og inspirert av opplysningstidens ideer, ønsket å gi landets kvinner et bedre liv gjennom undervisning og dannelses. Hun var således hele tiden opptatt av at dem hun skrev for fikk så vel kulinarisk som åndelig føde.

De nye tidene som hadde begynt å sive inn i hennes siste kokebok, kom ikke bare med nye teknologier og en annen økonomi, men innebar også at nye kunnskapsformer og andre tanker om husstellet var på frammarsj. Omkring 1860 begynte nye røster å gjøre seg gjeldende, og blant disse var det også dem som hevdet at ikke alt som sto i Winsnes' kokebøker lenger var like gangbar valuta. Mye av det hun skrev om, spesielt i de to siste bøkene, dreide seg om «kampen for den daglige føden»; om kvantitet og om å få i seg mest mulig nærende mat.

Som prestekone var Winsnes trygt plantet i embedsmannsstanden. Historikeren Jens Arup Seip har kalt sitt verk om embedsmennene og endringene i Norge mot slutten av 1800-tallet for *Et regime foran undergangen*.<sup>49</sup> Kunne det samme gjelde for det ernæringsregimet Winsnes var den fremste talskvinnen for? Var tiden moden for et regimeskifte?

## Kjemiens inntog: Liebig og Klencke

Et par år etter at Hanna Winsnes' *Husholdningsbog for tarvelige Familier i By og Bygd* utkom, meldte en ny kokebokforfatter seg for det norske folk. Mens Winsnes var forankret i erfaring og praktisk virksomhet, var han inspirert av ny vitenskapelig kunnskap. Hans navn var Peter Chr. Asbjørnsen.

Som Winsnes så også den kjente eventyrsamleren og matmonsens et stort behov for å få mer kunnskap inn i kjøkkenstellet, men det var en annen type kunnskap enn den Winsnes hadde servert han etterlyste.<sup>50</sup>

---

<sup>48</sup> Diesen 2000: 239; Hognestad 2003.

<sup>49</sup> Seip 1945.

<sup>50</sup> Se f.eks. P. Chr. Asbjørnsens forord til Klencke 1859: V–XXIII.

Asbjørnsen var sterkt inspirert av impulser fra et lengre opphold i Tyskland fra 1856 til 1858, hvor han blant annet hadde gjort seg kjent med ernæringsforskningen til den kjente kjemikeren Justus von Liebig.

Forholdet mellom vitenskap og ernæring var gjenstand for stor interesse blant tyske vitenskapsmenn og skribenter. En av disse var dr.med. Hermann Klencke, som ga ut en «chemisk» kokebok basert på vitenskapelige prinsipper i 1857.<sup>51</sup> Ifølge denne var kjøkkenets egentlige oppgave å «erstatte de Stoffer, som Mennesket ved Livsprocessen har mistet eller opbrugt».<sup>52</sup> Budskapet var basert på Liebig's inndeling i åndedrettsmidler og bloddannende næringsmidler. Næringsmidlenes «materielle Betydning er Hovedsagen, og Smagens Tilfredsstillelse blot en underordnet Bisag», påsto han.<sup>53</sup> Klenckes diagnose var at kjøkkenstellet hadde utviklet seg i feil retning.<sup>54</sup> Mye skyldtes kvinnenes manglende kunnskaper, som gjorde at de tilberedte maten feil.<sup>55</sup> Som i industrien var det mye å lære av kjemien og de kjemiske laboratoriene, og husmødrene burde derfor ta inn over seg kjøkkenets avhengighet av kjemien, slik at det kunne bli deres «chemiske Værksted».<sup>56</sup>

Klenckes budskap gikk rett hjem hos Asbjørnsen. Året etter at han returnerte til Norge, ga han ut en bearbeidet versjon av den kjemiske kokeboken på norsk med et vel 20 sider langt selvskrevet forord.<sup>57</sup> Her uttrykte han bekymring for kunnskapsnivået rundt omkring i de norske kjøkken. Asbjørnsen var ikke alene om å tenke i slike baner. Han støttet seg særlig på Ove Guldberg Dinesen Høegh, som var landets første overlege for spedalske, og hadde sitt virke ved Reitgjerdet pleiestiftelse for spedalske i Trondheim.<sup>58</sup>

---

51 Klencke 1857.

52 Klencke 1859: 85.

53 Klencke 1859: 84.

54 Klencke 1859: 83.

55 Klencke 1859: 3.

56 Klencke 1859: 8.

57 Notaker 1993: 11–12.

58 Schiøtz 2003.

## Høegh og Folkets Helse

I likhet med Sundt hadde også Høegh reist rundt i landet for å kartlegge folks levekår, og var spesielt opptatt av kystbefolkningen. Han hadde et klart opplysningsforsett, og ga ut skriftet *Folkets Helse, et Tidsskrift for Menigmand på Kysten* for å formidle sine funn og refleksjoner til et bredere publikum.

I det første nummeret av tidsskriftet fra 1858 skrev Høegh et eget kapittel om fødemidlene.<sup>59</sup> Det enkelttemaet han brukte mest plass på var grøtkokingen, og han var svært kritisk til skikken med å «udrøre en Mængde Mel i Grøden, efter at Gryden er tagen av Ilden». Menneskets fordøyelse hadde ikke evne til å fordøye melet og nyttiggjøre seg dets næringsstoffer med mindre det var kokt i en væske, hevdet han. Det betydde at det irørte melet ville være «fuldstændig tabt».<sup>60</sup> Ifølge hans beregninger gjorde denne måten å koke grøt på at en sjettedel av melet som ble brukt gikk til spille. Det var ikke bare et stort tap for den enkelte familie, men også for hele nasjonen. Ordtaket om at «alt som fylder, tillige føder» avfeide han som tøv, og tok et oppgjør med et syn som tilsa at kvantitet var viktigere enn kvalitet.<sup>61</sup>

I det daglige Liv hører man ofte, at det eller det gjør Maden drøjere, ja det hender vel endog, at de, der optræder som Folkets Vejledere i slige Ting, kan tale om Madens Drøjde uden Hensyn til dens Indhold af Næring. Slig Tale er naturligvis uforstandig<sup>62</sup>

Her ble alle elementene i den senere «grøtstriden» presentert, men Høeghs skrift var ikke nok til å vekke en opinion til en bred debatt. Ingrediensene til kontroversen var altså allerede lagt i gryten, men det var først med utgivelsen av en ny kokebok de begynte å putre for alvor.

## Asbjørnsen: Fornuftigt Madstel

I 1864 ga Peter Chr. Asbjørnsen ut kokeboken *Fornuftigt Madstel. En tidsmæssig Koge- og Husholdningsbog* under pseudonymet Clemens Bonifacius.<sup>63</sup> Som mange av de kvinnelige kokebokforfatterne valgte han

<sup>59</sup> Høegh 1858: 27–37.

<sup>60</sup> Høegh 1858: 31–32.

<sup>61</sup> Høegh 1858: 34.

<sup>62</sup> Høegh 1858: 35.

<sup>63</sup> Bonifacius 1864/1993.

å ikke utgi boken i sitt eget navn. Han hadde også opptrådt anonymt i forordet til Klénckes bok. Vi kan bare spekulere i hans motiv for dette, men det er påfallende at ikke bare han, men mange andre også valgte å gjøre det på denne måten. Skyldtes det at husholdningsspørsmål ikke ble ansett som høyverdig nok for en mannlig naturviter? For de kvinnelige kokebokforfatterne er det mer nærliggende å tenke at det kunne ha noe med stand eller klasse å gjøre. Kanskje det ikke passet seg for embetsstandens kvinner å framstå som forfattere, og i alle fall ikke kokebokforfattere?

Kokeboken kom på en tid hvor vitenskapen var kommet til som et nytt moment i motiveringen for folkeopplysningsarbeidet i Norge. Fram til da hadde det stort sett vært vist til hevdvunne normer og erfaringer, men nye oppdagelser innen kjemi og fysiologi ble et stadig viktigere fundament for opplysningsarbeidet.<sup>64</sup> Asbjørnsen ville ikke bare gi folk oppskrifter på ulike matretter, han ville reformere det norske matstellet, og etterlyste et vitenskapelig begrunnet kosthold. I så måte kan hans pseudonym, Clemens Bonifacius («den milde velgjører»), leses som et program for hans arbeid.

*Fornuftigt Madstel* føyer seg pent inn i Asbjørnsens praktisk-økonomiske forfatterskap, på linje med en rekke bøker og mange artikler om skogsak og myr dyrking, om surhøy og brunhøy og om treskjæring og husflid. Det var derfor ikke ernæringen, eller smaken, han grep tak i først, men nasjonaløkonomien, eller det store «Nærings- og Skillingstab» som det tradisjonelle kostholdet medførte.<sup>65</sup> For Asbjørnsen dreide matstellet seg om næring, penger og helse – i nevnte rekkefølge.<sup>66</sup> I kokeboken uttrykte han i så måte bekymring over «de umaadelige Nationaltab, der voldes ved taabelige Bygdeskikke og uriktige Opskrifter, som gaa over til almindeligst Brug blant Folket».<sup>67</sup>

Dommen over de norske kokebøkene var ikke nådig: De var ikke på høyde med utviklingen innenfor ernæringsvitenskapen, og var preget av «liden Kundskab til Lægemets Krav og Næringsmidlernes Indhold».<sup>68</sup>

---

64 Se f.eks. Ropeid 1971: 84.

65 Bonifacius 1864/1993: III.

66 Bonifacius 1864/1993: 5.

67 Bonifacius 1864/1993: VII.

68 Bonifacius 1864/1993: 3–4.

Oppskriftene var derfor «ikke sjelden uvise, uhensiktsmessige, ødsle eller næringsspildende», hevdet han.<sup>69</sup> Det hadde ikke bare konsekvenser for den enkelte husholdning, men var et problem av nasjonale dimensjoner.<sup>70</sup>

Slik Asbjørnsen så det, var det norske husstellet kjennetegnet av «en naturlig Drift eller et Instinkt».<sup>71</sup> *Fornuftigt Madstel* var et kampskrift for å løfte husstellets anseelse og for å styrke undervisningen for å bøte på de problemene han pekte på. Asbjørnsen var redd den innarbeidede tradisjonen ville bli en tung bøyg å komme forbi. Han fryktet at

mange af de nye Lærdomme ville finde en haardnakket Modstand hos borne-rede, halvcultiverede og ucultiverede Husmødre; thi de ville rimeligvis anse det for en ligesaa stor som ufortjent Krænkelse, at Videnskabens og dens Resultater skulle faa noget at sige i Husholdningen, og at den skal fortrænge gammel Slendrian fra Kjøkkenslevens og Kaalgrydens hevedede Territorium.<sup>72</sup>

Han var sannelig ikke nådig med husmødrene, kokebokforfatterne og den norske matkulturen, den godeste eventyrsamleren. Etter en slik tirade skulle man kanskje kunne forvente at oppskriftene i *Fornuftigt Madstel* var nyskapende og revolusjonerende. Det var de imidlertid ikke. Henry Notaker har omtalt kokeboken som en «antologi av europeiske kokebøker», og har påvist hvordan Asbjørnsen har klippet og limt fra andre kokebøker, og viser nært slektskap til, for ikke å si avskrift fra, Winsnes' *Lærebog i de forskjellige Grene af Huusholdningen*.<sup>73</sup> Det var først og fremst i den innledende avdelingen om «Fornuftigt Madstel og Husbrug, eller om hensigtsmessig Valg og Lagning av Næringsmidlerne» han skilte seg ut. Her tok han, i tråd med sine tyske forbilder, til orde for at det måtte tas et nasjonalt løft for å forbedre og styrke husstellet ved hjelp av vitenskap og undervisning.

*Fornuftigt Madstel* brakte mange nye elementer inn i diskusjonen om det nasjonale husstellet. Det som uten sammenligning vakte størst oppmerksomhet, var kritikken av den tradisjonelle måten å koke grøt på; altså ved å «stampe» grøten med litt rått mel når den var ferdig. Som Høegh hevdet Asbjørnsen at det råe melet ville passere ufordøyd gjennom

69 Bonifacius 1864/1993: 4.

70 Bonifacius 1864/1993: 4.

71 Bonifacius 1864/1993: 3.

72 Klencke 1859: VII.

73 Notaker 1993: 20–22, 2001: 19.

kroppen, og at en sjettedel dermed gikk til spille. Ifølge hans beregninger utgjorde det i landsmålestokk en årlig sum på en halv million daler.<sup>74</sup>

Interessen for å bedre husstellet oppsto ikke med Asbjørnsens kokebok. Reformtanken hadde allerede begynt å spire omkring i landet. Det var imidlertid *Fornuftigt Madstel* som skulle bidra til å løfte fram saken i en bredere offentlig debatt, og Asbjørnsens påstand om kvinnes næringsløsende grøtkoking skulle ikke bli stående uimotsagt.

## Sundt og grøtstriden

Siden 1850 hadde Eilert Sundt publisert flere bøker og en rekke artikler i opplysningskriftet *Folkevennen* om ulike sider ved det norske samfunnet, deriblant to artikler om «Kvindens Stilling».<sup>75</sup> Som Rune Slagstad skriver i *De nasjonale strateger*, representerte Sundt en ny tidsånd, utviklingsoptimismen, med en sterk tiltro til den vitenskapelige rasjonaliteten, og vitenskapens potensial som styringsredskap og reformkraft.<sup>76</sup> Etter sine mange studiereiser omkring i landet ble han imidlertid etter hvert mer forbeholden overfor den vitenskapelige paternalismen, og så en større verdi i den erfaringsbaserte kunnskapen. Sundt vendte seg ikke mot vitenskapen, men når den stred mot «Slægters ophobede Erfaring», måtte man heller lytte til tradisjonene. Ingen kunne være «en Andens Veileder, med mindre han befinner sig i samme Stilling i enhver Henseende», proklamerte han.<sup>77</sup>

1865 skrev han artikkelen «Om det kvindelige Stel», hvor han i omtalen av *Fornuftigt Madstel* tok kraftig til motmæle mot Asbjørnsen og kritiserte ham for å ikke ha vitenskapelig belegg for sine påstander. Sundt tok allmuekvinnene i forsvar, og hevdet at den erfaringen som var opparbeidet gjennom generasjoner neppe kunne være så uheldig som Asbjørnsen påsto.<sup>78</sup> Det var denne artikkelen som utløste det som i ettertid er blitt kjent som grøtstriden.

74 Bonifacius 1864/1993: V.

75 Sundt 1864: 637–646.

76 Slagstad 1998: 34.

77 Sundt 1868, 2. juli.

78 Sundt 1865: 81–85.



**Figur 3.3.** Grøtstriden slik den ble karikert i vittighetsbladet *Vikingen* 4. mars 1865. (*Vikingen*, nr. 9, 1865: 36. Nasjonalbiblioteket. Falt i det fri.)

Selv om debatten i sak dreide seg om grøt, var det dypere sett en kamp mellom to ulike syn på nasjonale kostholdstradisjoner og nye ernærings teorier. Samtidig var det også en kamp mellom ulike oppfatninger av hvilken rolle og status kvinner skulle ha i samfunnet, og hvilken utdanning de burde få for å være best mulig rustet for sin oppgave.<sup>79</sup>

Både Asbjørnsen og Sundt, og flere med dem, var enige om at det var behov for opplysning og endring for å bedre matstellet hos allmuen. De var imidlertid delt i synet på hvordan denne endringen burde skje. Mens Asbjørnsen skrev om manglende kunnskap og slendrian som årsaker til «elendigheten», forklarte Sundt den med samfunnsstrukturen som satte strenge begrensninger for en underpriviligert gruppe. Der Asbjørnsen og andre ønsket seg en reform ovenfra, var Sundt klar på at initiativet først

<sup>79</sup> Riddervold & Ropeid 1984: 48–65.

og fremst måtte komme nedenfra.<sup>80</sup> I så måte kan det også sies å ha vært en by-land-dimensjon i striden.

Sundt måtte tåle hard kritikk både i pressen og gjennom faglige artikler og fora. Leger og vitenskapsmenn beskyldte ham for å uttale seg i strid med vitenskapelige fakta og skrive om ting han ikke hadde noen forutsetning for å uttale seg om.<sup>81</sup>

## Faye og vitenskapen

De to hovedantagonistene, Asbjørnsen og Sundt, var langt fra de eneste som hadde sterke meninger om ernæringen og hvordan grøten skulle tilberedes. I april 1866 holdt professor Frans Christian Faye et foredrag i Videnskabs-Selskabet i Christiania, hvor han presenterte sine resultater fra «Undersøgelser angaaende Brug og Nytte af vore stivelsesholdige Næringsmidler».<sup>82</sup> Her slo han fast at den tradisjonelle måten å koke grøt på ikke bare ga en like god utnyttelse av næringsstoffene i melet, men også bidro til en langsommere fordøyelse, og dermed var bedre tilpasset kroppsarbeid. Slik ble den også den mest økonomiske måten å koke grøt på. Det Sundt hadde anbefalt var sunt både ut fra ernæringsvitenskapelige og nasjonaløkonomiske kriterier. Bondekones grøtkoking måtte derfor anses som rasjonell.

Asbjørnsens kokebøker viser en ambisjon om å reformere matstellet i Norge. *Fornuftigt Madstel* og grøtstriden innvarslet en ny, vitenskapsbasert måte å tenke om mat på som kan karakteriseres som et paradigmeskift fra et kvantitetsregime til et kvalitetsregime. Denne forståelsen hadde Asbjørnsen formulert tydelig allerede i forordet til Klenckes kjemiske kokebok:

Det er noget, som man vel må lægge Mærke til, at det ikke er Madens Mængde, som nærer, men det er det rette Forhold og de rette Egenkaber ved dens Bestanddele. Det er ikke gammel Skik og Brug, ikke Tilfældighed og Nød, som

<sup>80</sup> Sundt 1864: 639.

<sup>81</sup> Ropeid 1971: 80–83.

<sup>82</sup> Faye 1866.



bør være det ledende ved Næringsmidlernes Valg, men alene videnskabelig Indsigt og Kyndighed.<sup>83</sup>

Grøtstriden, som dreide seg om hvorvidt det norske matstellet var «fornuftigt» eller ikke, ble først bilagt da vitenskapelige undersøkelser ble mobilisert. Striden avspeilte vitenskapens gjennombrudd i opplysningsarbeidet, og føyde seg inn i en folkeopplysningstradisjon med den «dannede klasse» som drivkraft. Både Asbjørnsen og Sundt var medlemmer av Selskabet for Folkeopplysningens Fremme.<sup>84</sup> Det kan i så måte synes som et paradoks at det til slutt skulle bli Sundt, som forsvarte den erfaringsbaserte tradisjonskosten, og ikke Asbjørnsen, som baserte sine påstander på ny naturvitenskapelig kunnskap, som fikk rett. Debatten om det norske husstellet stilnet imidlertid ikke med Fayers konklusjon.

Selv om Sundt kan sies å ha gått seirende ut av debatten om bondekoneenes grøtkoking, skulle det synet Asbjørnsen sto for få større betydning og innflytelse på lengre sikt. Det nye vitenskapsbaserte kvalitetsregimet kom til å få gjennomgripende gjennomslag etter hvert, om enn ikke så raskt som Asbjørnsen nok hadde ønsket. Det var fremdeles Winsnes som regjerte i landets kokebokhyller.<sup>85</sup>

I 1865 kom *Fornuftigt Madstel* ut i et nytt opplag uten det polemiske forordet, og med innspill fra «Mænd, der ved sine Kundskaber, Studier og Forhold til Landets største Læreanstalter, høre til de fagkyndigste i naturvidenskabelig Retning og særligt i physiologisk-chemisk».<sup>86</sup> Da mente forleggeren at det fikk være nok.

*Fornuftigt Madstel* ble ingen kioskvelter, men mye av det Asbjørnsen gjorde seg til talsmann for ble snart sentralt i tenkningen om ernæring og matlaging i Norge. Innflytelse måles som kjent ikke bare i opplagstall. Hans grunnleggende prinsipper ble etter hvert en del av den gjengse ernæringskunnskapen. Til tross for «nederlaget» i grøtstriden, ble han en pioner for en vitenskapelig fundert ernæringslære i Norge. Hans måte å tenke omkring ernæring på begynte å sive inn i landets kokebøker mot

---

83 Klencke 1859: X.

84 *Folkevennen* 1857: 189. Navneliste over selskapets medlemmer.

85 Notaker 1993: 45–48.

86 Bonifacius 1865: VII.

slutten av århundret, og ble ytterligere styrket i tiden etter første verdenskrig på grunn av oppdagelsen av vitaminene.

## Samfunnsendringer: Huus og Blom

Grøtstriden utspilte seg i en tid hvor store endringer i det norske samfunnet var i emning. I løpet av de kommende tiårene gjennomgikk det norske landbruket det som er kalt «det store hamskiftet». Det innebar en gradvis overgang fra selvforsyning til et salgsjordbruk. Samtidig fant det sted en industrialisering, som blant annet førte til en urbanisering med en voksende bybefolkning. Det fikk også konsekvenser for matstellet. *Fornuftigt Madstel* og grøtstriden var barn av sin tid, og en frukt av interessen for samfunnsøkonomien og arbeidet for nasjonens materielle framgang.

Grøtstriden handlet om mye mer enn grøt. Den ble en katalysator som bidro til å løfte ernærings- og husstelspørsmål inn i den offentlige debatten. I bunn og grunn handlet den om hva som skulle være kunnskapsgrunnlaget for ernæringen, og i forlengelsen av det om hvordan den nye vitenskapsbaserte ernæringskunnskapen skulle gjøres virksom. Dette kom tydelig fram i læreren K. L. Huus' bok *Om Kvinden* fra 1872. Her gikk han i rette med manglende kunnskap og oppfatningen om at riktig ernæring bare dreide seg om kvantitet, ikke kvalitet:

Det høres meget almindelig udtalt, som en fast Tro hos Kvinder, og vel endogsaa af Mænd, at det kun er Mængden – Omfanget – af Næringsmidlerne, som gjør Udslaget til Legemets tilstrækkelige Ernæring, og ifølge denne Mening laves Maaltiderne i Husholdningen, uden at Næringsstoffet tages i nogen væsentlig Betragtning.<sup>87</sup>

Kravet om kunnskapsspredning og undervisning var for alvor satt på dagsorden. Winsnes, og senere Sundt, hadde lagt vekt på tradisjoner og kunnskap som gikk i arv fra mor til datter. Asbjørnsen etterlyste skoleing basert på naturvitenskapelige prinsipper.

Fra denne diskusjonen på midten av 1860-tallet var det spesielt tre tema som ble løftet fram og diskutert, og som etter hvert skulle slå inn i

---

87 Huus 1872: 18–19.

husstellet med full tyngde i løpet av de gjenværende årene av det nittende århundret: det nasjonale kostholdet, ernæringsspørsmålet og kvinners utdanning i husstell. Det innebar at det nasjonale kostholdet ble etablert som norm, at ernæringen ble basert på vitenskapelige undersøkelser, samt at betydningen av en styrket utdanning ble løftet fram. Det blir grundigere behandlet i et annet kapittel.

Andreas Ropeid skriver at grøtstriden ble utgangspunkt for en prosess hvor det nasjonale kostholdet ble gjenstand for det han betegner som en «normeringsprosess».<sup>88</sup> Skillet mellom by og land gjenspeiles i flere av kokebøkene som kom mot slutten av århundret. Mens Hanna Winsnes hadde differensiert sine målgrupper etter sosial status, hvor den store husholdningsboken var skrevet for de bemidlede og middelstanden, og mindre skrifter var rettet mot de «fattige» eller de «tarvelige», kom det etter hvert flere som hadde «for by og land» (Blom), «i By og Bygd» (Wetlesen), eller tilsvarende i tittelen.<sup>89</sup> Det reflekterte nok vurderinger av kjøpekraft og målgrupper, men sier også noe om hvordan det ble tenkt om maten og kostholdet på denne tiden.

Winsnes' *Lærebog i de forskjellige Grene af Huusholdningen* var et stort, generelt verk som ikke bare dreide seg om matlaging og oppskrifter, men som også ga råd om andre oppgaver i husholdningen.<sup>90</sup> Etter hvert ble disse temaene nedtonet, og forsvant snart ut av kokebøkene. Til gjengjeld kom flere bøker med lange innledninger om ernæring. Betegnelsene «husholdning» og «husstell» ble stadig sjeldnere i titlene. De ble etter hvert erstattet av titler som «Kogebog», «Opskrifter i Madlavning», «Madlavningslære» og lignende, som fortalte at bøkene var rene kokebøker.<sup>91</sup>

Innholdet i kokebøkene reflekterte en viktig endring i det norske samfunnet. Urbanisering og en voksende bybefolkning, samt overgangen til pengehusholdning, innebar at en stadig mindre andel av husholdningene

---

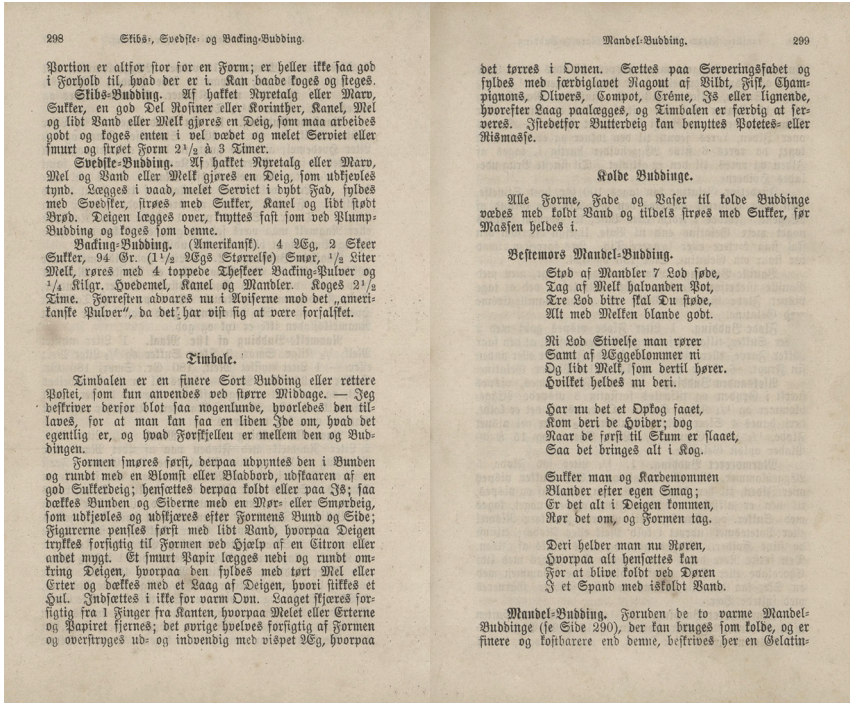
88 Ropeid 1971: 104–109.

89 Blom 1888; Notaker 2001; Wetlesen 1890.

90 Winsnes 1845.

91 Notaker 2001.

holdt dyr, eller dyrket sin egen mat. Dermed ble ikke egne kapitler eller avsnitt om for eksempel slaktning, brygging og sylting lenger like aktuelt, og de forsvant da også ut av de mer generelle kokebøkene mot slutten av 1800-tallet. Det ble stadig flere som ikke lagde all maten fra grunnen av, men som kjøpte den fra slaktere, fiskehandlere, bakere eller i kolonialbutikker.



**Figur 3.4.** Selv om nye tanker om kostholdet var i ferd med å sive inn i kokebøkene, var formen på oppskriftene lenge uforandret. I Marie Bloms *Husholdningsbog for By og Land* (1888) var det både prosa (Timbale) og poesi (Bestemors Mandel-Budding). (Nasjonalbiblioteket. Falt i det fri.)

Vitenskapeliggjøringen av matstellet begynte smått om sennå sive inn i kokebøklitteraturen. Først ute var Marie Blom, som ga ut en *Husholdningsbog for By og Land* i 1888.<sup>92</sup> Her får vitenskapen komme til orde allerede i et tillegg til forordet, som var skrevet av direktøren for Den høiere

92 Blom 1888. Se også Notaker 2001: 21.

Landbrugsskole på Aas, Th. Koller. Han beskrev Bloms kokebok som en tidsmessig kokebok beregnet på en «fornuftig gjennomført Økonomi ved Husholdningsstørrelsen, idet Fødemidlernes Næringsværdier er taget i Betragtning ved Fødens sammensetning.»<sup>93</sup> Dette var en klar resonans av Asbjørnsen credo: *Fornuftigt matstell.*

Blom innledet det første kapittelet «Om Kjøkkenet, dets Betydning og Virksomhed» med å trekke fram følgende:

Kjøkkenet har i vor Tid faaet en mer vidstrakt og høiere Betydning end kun at være et Kogested, hvor der, enten paa en ofte meningsløs og uforstandig Maade, sammensættes og laves en Slags Føde kun for at stille Hungeren, eller hvor Retter skal laves, der paa en behagelig, men ofte usund Maade blot tilfredsstiller Smagen. Kjøkkenets Hensigtsmæssighed og Godhed bestaar ikke i blot at kunne skaffe tilveie en Mængde gode Retter og kunstige Tillavninger, men i et rigtigt Valg og Sættelse af de Stoffe, som er uundgaaelig nødvendige for at underholde Legemets Livsfunktioner.<sup>94</sup>

Det er ikke et spesielt oppløftende bilde hun ga av det norske kostholdet:

Det norske Kjøkken er almindelig anseet for at være det tungeste og usundeste af alle Nationers ... Dette tilskrives for en Del den altfor store Brug af Fløde saavel i raa Tilstand som i Sauce og Tillavninger.<sup>95</sup>

Det er lett å se at det hadde skjedd noe siden Hanna Winsnes skrev sin *Lærebog i de forskjellige Grene af Huusholdningen* i 1845. Da hun anbefalte husmødrene å redusere bruken av fløte, var det fordi dyre råvarer var skadelig for økonomien. Da Blom gjorde det, var det fordi det ikke var sunt.

I 1901, 56 år etter at Hanna Winsnes etterlyste en «Underviisningsbog i Husholdningen», ga kokebokforfatteren Olaug Løken ut den andre utgaven av sin kokebok *Madstel og Husstel for almindelige husholdninger*.<sup>96</sup> I den anledning hadde hun også forfattet et nytt forord siden førsteutgaven fra 1897. Her skrev hun blant annet:

---

93 Blom 1888.

94 Blom 1888: 1.

95 Blom 1888: 3.

96 Løken 1901.

Som enhver ved, gaar ogsaa Kogekunsten (som al anden Videnskab) hurtig fremad, og i vort Land har den virkelig taget Syvmilsskridt i de sidste Aar. Naar vi tænker tilbage 10 – eller bare 5 Aar, hvilken uhyre Forskjel! Med hvilken ganske anden Interesse omfattes den ikke nu af de allerfleste. Og hvor langt større er ikke Forbedringerne!<sup>97</sup>

Det er knapt to generasjoner som skiller Winsnes' og Løkens kokebøker. I løpet av dette drøyt halve hundreåret hadde det skjedd mye. Mens prestekona Winsnes var en representant for den gamle embetsmannsstaten i et førindustrielt bonde- og fiskersamfunn, var Løken en talskvinne for en ny tid preget av urbanisering, en framvoksende arbeiderklasse, gryende kvinnefrigjøring og nye vitenskapelige oppdagelser. Dette kom også til uttrykk i kokebøkene, både i hvordan de speilet samfunnet de var sprunget ut av, men også gjennom hvilke råd de ga sine lesere for å fremme et sunnere og mer økonomisk kosthold.

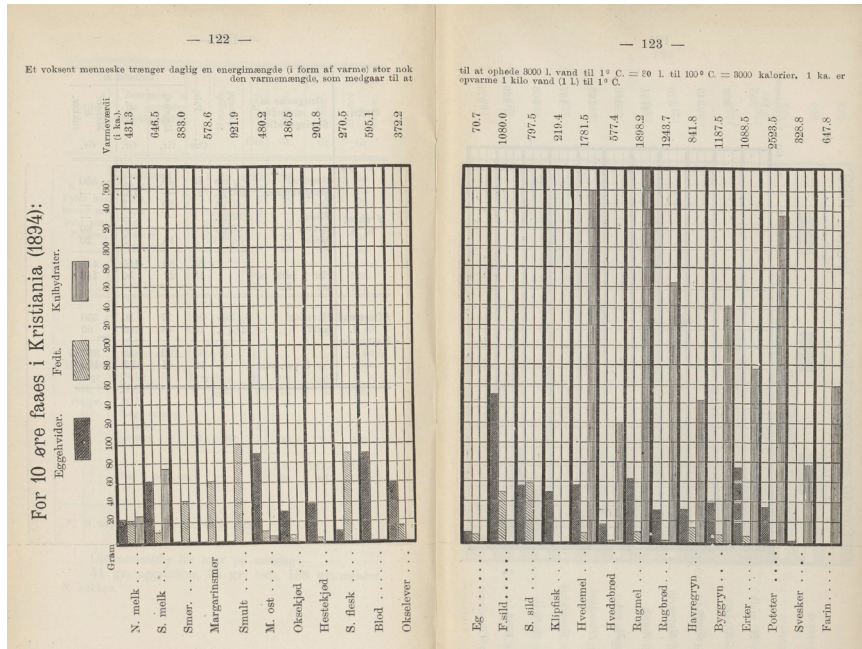
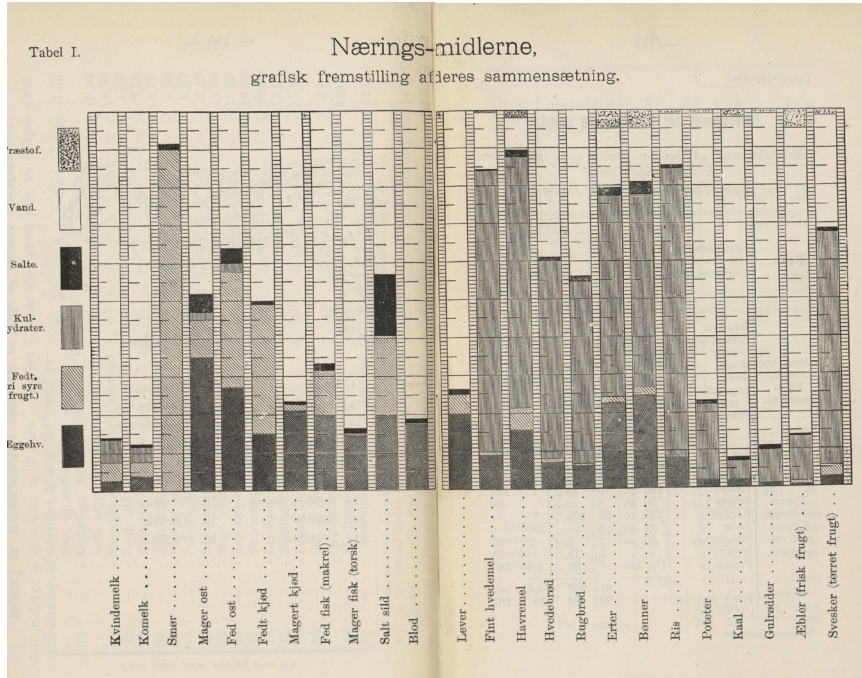
## Vitenskapeliggjøring av kokebøkene

Winsnes og de tidligste kokebokforfatterne hadde skrevet sine kokebøker i prosa, med mer eller mindre presise mål og tidsangivelser, og uten noen oversikt over hvilke råvarer som skulle benyttes. Da Løken skrev sitt forord, hadde mye endret seg. I 1875 ble det metriske system innført i Norge, og i løpet av 1890-årene ble det også innført i kokebøkene. I tillegg var mål, vekt og tidsangivelser begynt å bli angitt mer presist. Samtidig begynte flere kokebokforfattere å ta med tabeller over råvarenes næringsverdi, daglig kaloribehov og hvor mye av næringsstoffene man fikk fra ulike råvarer for en bestemt pris.<sup>98</sup> Dette var ikke noe særnorsk fenomen, men en del av en internasjonal trend.<sup>99</sup> Husmødrene skulle ikke bare oppdras til å bli økonomiske husmødre. De skulle også opplæres til å lage sunn mat.

97 Løken 1901: 6.

98 Se f.eks. Christensen & Helgesen 1899: 116–125.

99 Se f.eks. Gold 2007: 16–17.



**Figur 3.5.** I Fru dr. [Dorothea] Christensen og Frk. H. [Helga] Helgesens *Kogebok for folkeskolen og hjemmet* (1899) var det trykt oversikter over næringsmidlenes sammensætning og hvor mye man kunne få av de enkelte næringsmidler for 10 øre. (Nasjonalbiblioteket. Falt i det fri.)

I de påfølgende årene skulle Henriette Schönberg Erken bli den som framfor noen kom til å bidra til det, og overta den posisjonen Hanna Winsnes hadde hatt i kokebokhyllene gjennom store deler av 1800-tallet. Hun ga ut sin første kokebok like før århundreskiftet, men det var særlig hennes bredt anlagte *Stor kokebok* fra 1914 som skulle komme til å få den posisjonen Winsnes' *Lærebog i de forskjellige Grene af Huusholdningen* hadde hatt som «kjøkkenbibel».<sup>100</sup>

Årene omkring århundreskiftet var en blomstringsperiode for naturvitenskapene, hvor kunnskapen om det «usynlige» mikrokosmos ble stadig større. Det bidro til et forsterket fokus på matens bestanddeler og kvalitet, samt til en vitenskapeliggjøring av ernæringen. Tidligere hadde kostholdsspørsmålet først og fremst dreid seg om tilstrekkelig tilførsel av kalorier. I tråd med den franske vitenskapsmannen Antoine Laurent Lavoisiers studier av mennesket som en maskin som trengte tilførsel av energi for å kunne arbeide, var den rådende oppfatningen forankret i et energisynspunkt på ernæringen.<sup>101</sup> Etter hvert ble det i tillegg også et spørsmål om kostens sammensetning av forskjellige næringsstoffer. Det åpnet opp for en økende interesse for matvarenes kvalitative egenskaper. I så måte kan vi snakke om et paradigmeskift fra et kvantitetsregime til et kvalitetsregime.

Kokebøkene representerer en form for myk styring gjennom opplysning og veiledning. De vokste ut av opplysningsfilosofien, og hadde så vel en moralsk som en økonomisk begrunnelse for de ernæringsrådene som ble gitt. Med koke- og husstellbøkene fra omkring 1860 ble ernæringsspørsmålet gjenstand for en bredere debatt. Det resulterte i at kokebokforfatterne i økende grad forankret sine kostholdsråd i faglig, vitenskapelig kunnskap. I så måte skjedde det en vektforskyvning fra erfaringsbasert til vitenskapbasert kunnskap. Selv om kokebøkene i det ytre hele tiden har handlet om gastronomi, har de også vært en arena for å spre kunnskap om forhold som går langt ut over det som fryder ganen.

Kokebøkene kom til å spille en viktig rolle i å omsette nye vitenskapelige forskningsresultater til praktisk kunnskap, og gjøre dem tilgjengelige

---

<sup>100</sup> Erken 1914; Reinertsen 2013.

<sup>101</sup> Se f.eks. Holmes 1987.



for det jevne lag av befolkningen. Kokebokforfatterne oversatte kjemiske formler og vanskelige naturvitenskapelige begrep og resonnementer til oppskrifter og kostholdsråd med kjente størrelser som gram og grader, og ga råd om sunn og velsmakende ernæring. På den måten kom de til å fungere som meglere mellom vitenskapen og folket, og bidro dermed til å gjøre den nye kunnskapen virksom.

Det er vanskelig å måle hvor stor effekt dette meglingsarbeidet hadde, men om man måler den i fettflekker, er det i alle fall langt flere slike, og andre bruksspor, i de gamle kokebøkene jeg har i mine bokhyller, enn i de vitenskapelige artiklene og rapportene om ernæringsspørsmål fra 1800-tallet jeg har lånt på biblioteket.

## Referanser

- Appadurai, A. (1988). How to make a national cuisine: Cookbooks in contemporary India. *Comparative Studies in Society and History*, 30(1), 3–24.
- Bang, K. D. (1835). *Fuldstændig norsk kokebog*. Arendal: N. M. Aalholm, N. C. Halds Boktrykkerie ved L. A. Krohn.
- Bang, M. E. (1831). *Huusholdnings-Bog indrettet efter den almindelige Brug i norske Huusholdninger*. Christiania: P. Davidsen & Johan Krohn.
- Berggreen, B. (1989). *Da kulturen kom til Norge*. Oslo: Aschehoug.
- Blom, M. (1888). *Husholdningsbog for By og Land*. Kristiania: Mallings Boghandels Forlag.
- Bonifacius, C. [Asbjørnsen, P. C.]. (1993). *Fornuftigt Madstel. En tidsmæssig Koge- og Husholdningsbog*. Oslo: Bjørn Ringstrøms antikvariat. (Opprinnelig utgitt 1864)
- Bonifacius, C. [Asbjørnsen, P. C.]. (1865). *Fornuftigt Madstel. En tidsmæssig Koge- og Husholdningsbog*. Christiania: P. F. Steensballe. (2. utgave)
- Bugge, A. B. (2019). *Fattigmenn, tilslørte bondepiker og rike riddere. Mat og spisevaner i Norge fra 1500-tallet til vår tid*. Oslo: Cappelen Damm Akademisk.
- Christensen, D. & Helgesen H. (1899). *Kokebok for folkeskolen og hjemmet*. Oslo: Eget forlag & Jul Sørensens bogtrykkeri.
- Clafin, K. W. (2016). Representations of food production and consumption: Cookbooks as historical sources. I A. Murcott, W. Belasco & P. Jackson (Red.), *The handbook of food research* (s. 109–127). London: Bloomsbury.
- Cormack, B. & Mazzio C. (2005). *Book use, book theory 1500–1700*. Chicago: University of Chicago Press.
- Cristophersen, H. O. (1979). *Eilert Sundt. En dikter i kjensgjerninger*. Oslo: Gyldendal Norsk Forlag.

- Dege, H. (1994). *Christopher Hammer. Norsk Kokebog 1793. Noen glimt av justisråden, hans samtid og hans kjøkken*. Oslo: Landbruksforlaget.
- Diesen, H. (2000). *Hanna Winsnes. Dagsverk og nattetanker*. Oslo: Aschehoug.
- Erken, H. S. E. (1914). *Stor kokebok for større og mindre husholdninger*. Oslo: H. Aschehoug & co. (W. Nygaard).
- Faye, F. C. (1866). *Undersøgelser angaaende Brug og Nytte av stivelsesholdige Næringsmidler. Særskilt aftrykt af Vid.-Selskabets Forhandlinge for 1866*. Oslo: Videnskabs-Selskabet i Christiania.
- Folkevennen. (1857).
- Garborg, A. (1890). Hanna Winsnes' kokebok. *Samtiden*, 215–223.
- Gold, C. (2007). *Danish cookbooks. Domesticity & national identity, 1616–1901*. Seattle: University of Washington Press.
- Goody, J. (2008). The recipe, the prescription, and the experiment. I C. Counihan & P. Van Esterik (Red.), *Food and culture. A reader* (s. 78–90). New York & London: Routledge.
- Grøn, F. (1942). *Om kostholdet fra omkring 1500-tallet og op til vår tid*. Oslo: Det Norske Videnskaps-Akademi.
- Hammer, C. (1766). *Afhandling om Patatos med endeel Tanker i Landhuusholdningen*. Christiania: S. C. Schwach.
- Hammer, C. (1772). *Norsk Huusholdnings-Kalender Forøget og forbedret ved Christopher Hammer. Første Deel*. Christiania: S. C. Schwach.
- Hammer, C. (1773). *Norsk Huusholdnings-Kalender Forøget og forbedret ved Christopher Hammer. Anden Deel*. Christiania: S. C. Schwach.
- Hognestad, K.-H. R. (2003). *Brød af Steen og Aand af Striler ... – Pastorale kokebøger i Norge på 17- og 1800-tallet*. Trondheim: Universitetsbiblioteket i Trondheim.
- Holmes, F. L. (1987). *Lavoisier and the chemistry of life. An exploration of scientific creativity*. Madison: The University of Wisconsin Press.
- Huus, K. L. (1872). *Om Kvinden. Forsøg til Besvarelse af den under 18de December 1865 udsatte Prisopgave*. Bergen: Georg Griegs Bogtrykekri.
- Høegh, O. G. (1858). *Folkets Helse, et Tidsskrift for Menigmand paa Kysten*. Trondhjem: Georg E. Pettersens Forlag.
- Indredepartementet. (1860). *Angaaende naadigst Propotition til Norges Riges Storthing betræffende Udfærdigelse af en Lov om Sundhedskommissioner og om Foranstaltninger i Anledning af epidemiske og smitsomme Sygdomme* (O. 34 (1859/60)).
- Klencke, H. (1857). *Chemisches Koch- und Withschaftsbuch oder die Naturwissenschaft im weiblichen Berufe. Ein Lehrbuch für denkende Frauen und zum Gebrauche in weiblichen Erziehungsanstalten*. Leipzig: Verlag von Eduard Kummer.
- Klencke, H. (1859). *Chemisk Koge- og Husholdningsbog. Almenfattelige Forskrifter for at tilberede og opbevare Næringsmidlerne i Overensstemmelse med Naturlovenes Grundsætninger. Med et Tillæg: Sygekjøkkenet*. Christiania: P. F. Steensballe.

- Love for Selskabet for folkeoplysningens fremme, §1. Gjengitt i *Folkevennen*, 1899: 1–4.
- Løken, O. (1901). *Madstel og Husstel for almindelige husholdninger*. Kristiania: Det norske Aktieførlag.
- Nissen, H. W. (1929). Norsk kokeboklitteratur før Hanna Winsnes' tid. *Tidsskrift for Det norske Landbruk*, 64–75.
- Notaker, H. (1989). *Alle tiders kokebøker – med 100 historiske oppskrifter*. Oslo: Aschehoug.
- Notaker, H. (1990). *Hanna Winsnes – mer enn matmor*. Oslo: Gyldendal Norsk Forlag.
- Notaker, H. (1993). Asbjørnsen og maten. Innledning til: C. Bonifacius, *Fornuftigt Madstel. En tidsmessig Koge- og Husholdningsbog* (s. 5–55). Oslo: Bjørn Ringstrøms antikvariat. (Opprinnelig utgitt 1864)
- Notaker, H. (2001). *Fra kalvedans til bankebiff. Norske kokebøker til 1951. Historie og bibliografi*. Oslo: Nasjonalbibliotekets bibliografier.
- Pennell, S. (1998). «Pots and pans history». The material culture of the kitchen in early modern England. *Journal of Design History*, 11(3), 201–216.
- Reinertsen, M. B. (2013). *Henriette Schönberg Erken. En norgeshistorie sett fra kjøkkenet*. Oslo: Cappelen Damm.
- Riddervold, A. & Ropeid, A. (1984). Popular diet in Norway and natural science during the 19th century. The porridge feud 1864–66. *Ethnologia Scandinavica*, 48–65.
- Ring, B. (1924). *For hundrede aar siden. Hanna Winsnes og hendes*. Kristiania: H. Aschehoug & Co.
- Ropeid, A. (1971). Fornuftig madstel. I *By og bygd. Norsk folkemuseums årbok* (s. 77–112). Oslo: Norsk folkemuseum.
- Schiøtz, A. (2003). *Folkets helse – landets styrke 1850–2003*. Oslo: Universitetsforlaget.
- Seip, J. A. (1945). *Et regime foran undergangen. Fredrik Stang – Ole Jacob Broch*. Oslo: Johan Grundt Tanum.
- Sicherman, B. (2007). Ideologies and practices of reading. I S. E. Casper, J. D. Groves, S. W. Nissenbaum & M. Winship (Red.), *A history of the book in America: The industrial book, 1840–1880* (s. 279–302). Chapel Hill: University of North Carolina Press and Worchester.
- Slagstad, R. (1998). *De nasjonale strateger*. Oslo: Pax Forlag.
- Sundt, E. (1858). Bygde-Skikke. Tredie Stykke. *Folkevennen*, 189–241.
- Sundt, E. (1864). Kvindens Stilling. *Folkevennen*, 637–646.
- Sundt, E. (1865). Om det kvindelige Stel. *Folkevennen*, 81–85.
- Sundt, E. (1868, 2. & 3. juli). I Anledning af den paatænkte Husholdningsskole i Romsdalen. *Morgenbladet*, s. 1–2 & s. 1–2.
- Takats, S. (2011). *The expert cook in enlightenment France*. Blatimore: Johns Hopkins University Press.

- Theien, I. (2011). Velferd eller moralisme? Regulering av forbruk i et historisk perspektiv. *Tidsskrift for Samfunnsforskning*, 52(4), 529–541.  
<https://doi.org/10.18261/ISSN1504-291X-2011-04-05>
- Truchs, E. (1843). *Huusholdnings- og Koge-Bok*. Christiania: Forfatterindens Forlag, Grøndal.
- Wetlesen, M. (1890). *Husholdningsbog for unge Husmødre i By og Bygd*. Kristiania: Chr. Johnsens Bogtrykkeri.
- Winsnes, H. (1845). *Lærebog i de forskjellige Grene af Huusholdningen*. Christiania: C.A. Wulfsberg.
- Winsnes, H. (1857). For fattige Husmødre. *Folkevennen*, IV, 163–188.
- Winsnes, H. (1862). *Husholdningsbog for tarvelige Familier i By og Bygd*. Christiania: Mallings Bogtrykkeri.



## KAPITTEL 4

# «ud for at lære husholdningsfag». Om etableringen av husstellundervisning i Norge

Stig Kvaal

Institutt for tverrfaglige kulturstudier, Norges teknisk-naturvitenskapelige universitet (NTNU)

**Abstract:** The chapter shows how a new ideal of the housewife emerged during the nineteenth century, and how many actors worked to strengthen the knowledge base for the Norwegian food scene. During the second half of the nineteenth century, science became an increasingly more central provider of knowledge and authority in dietary matters, and this led to claims that housekeeping education and schools should be established for young Norwegian women. The authorities also had to be persuaded to include housekeeping education in the primary school curricula. Pioneers used several channels to mission for the cause and mediated it in various ways: as a nutritional issue and question regarding the national economy, as women's liberation, and as modernization and scientification. The establishment of schools for housewives-to-be, a teacher-training school in household science, and the emergence of school kitchens in primary schools in 1908 were milestones in the professionalization of the housewife's role and led to improvements in household cooking and the scientification of teaching.

**Keywords:** education, cooking, nutrition, mediators

I juli 1887 kom det første nummeret *Husmoderen* ut. Målsettingen var at det nye månedlige tillegget til *Norsk Landmandsblad* skulle belyse forholdene innen husstellet i Norge og bli en pådriver for å bedre det.<sup>1</sup> Flere

---

1 *Husmoderen* 1887: 1. Bladet ble redigert av K. K. Heje og G. Wankel. Sistnevnte var gift med Hanna Winsnes' barnebarn Sigrid Ring, så her er det ikke bare et saklig, men også et familiært bånd til den store kokebokforfatterens ønske om å forbedre det norske husstellet.

virkemidler ble tatt i bruk: opplysende artikler, debatter og polemiske innlegg, matoppskrifter, råd og fortellinger.

«Den unge husmoder», som sto på trykk høsten 1890, kan tjene som eksempel på hvordan disse fortellingene gjerne var.<sup>2</sup> Den handler om en atten år gammel datter som skulle stelle i huset for sin far mens husets frue var på kuropphold i fem uker. Klara, som jenta het, går til oppgaven med liv og lyst, og ser fram til å regjere på kjøkkenet i sin mors fravær. Da moren dro, følte hun seg «pludselig som en værdig husmoder». Det ligger i kortene at regjeringstiden på kjøkkenet ikke skulle forløpe helt uten viderverdigheter. Historien utspilles da også som en vandring gjennom et dantesk inferno i husholdningens mange utfordringer og problemer, og via en slags skjærsild ender den opp i en situasjon av renselse og klarsyn, hvor de involverte til slutt står tilbake med en ny erkjennelse.

Det hele starter med at Klara koker teen «rigtig grundig», og serverer den smilende og tilfreds til sin far. Reaksjonen blir som man kan forvente, og slik fortsetter det gjennom de neste måltidene og dagene. Kjøttet smaker surt, fiskebollene blir harde og smakløse og suppen er brent. I det hele tatt er det ikke mye å skryte av, det som kommer fra kjøkkenet.

Etter hvert går det likevel bedre. Klara lærer av sine feil, og maten blir smått om senn mer velsmakende. Det er imidlertid ikke bare den unge datteren i huset som har fått seg en lærepenge, også hennes far har fått seg en vekker. Han, som tidligere hadde ment at omtrent alle kvinner kunne lage mat, nærmest i egenskap av sitt kjønn, forstår på slutten av de fem koneløse ukene at det ikke er så enkelt likevel. Etter å ha sett hva datterens ukyndighet hadde kostet henne, er han fast bestemt på at hun skal «ud for at lære husholdningsfag».<sup>3</sup>

Slike fortellinger var det flere av i *Husmoderen*, og budskapet var ikke til å ta feil av: Foreldre måtte sørge for at deres døtre fikk undervisning i husholdning. Problemet var at det var smått med tilbud for unge kvinner på slutten av 1800-tallet. Tiden var preget av store og gjennomgripende samfunnsendringer, hvor industrialisering, urbanisering og ny vitenskapelig kunnskap bidro til å endre folks hverdagsliv og utfordre innarbeidede tradisjoner og tankesett. Det gjaldt også synet på kvinners plass i samfunnet og husholdningen, og deres behov for og rett til utdanning og kunnskap.

---

<sup>2</sup> Mal 1890.

<sup>3</sup> Mal 1890: 163.

Litt forenklet sagt var skolesaken preget av to typer forslag og argumenter. På den ene siden sto de som ønsket praktiske husholdningsskoler for å bremse «forfallet» og sørge for at unge jenter tilegnet seg den kunnskapen tidligere generasjoner hadde fått gjennom oppdragelsen i heimen. Blant dem som forfektet slike ideer, var det også en viss bekymring for at kvinnefrigjøringen ville skade familien og det norske kostholdet. På den andre siden fant man dem som ønsket teoretiske skoler. For dem framsto skolene som en mulighet til å fremme framskrittet, styrke kvinners rettigheter og innføre vitenskapelige prinsipper i landets husholdninger. I dette lå det et ønske om å oppvurdere husstellet som et kunnskapsfag. Den første posisjonen kan betegnes som tradisjonsbasert og konservativ, mens den andre var mer vitenskapsorientert og progressiv.

I dette kapittelet vil jeg vise hvordan husstellutdanningssaken ble en del av den offentlige debatten i Norge, og hvordan det til slutt også ble etablert en utdanning. Saken hadde en forsiktig start på 1860-tallet, og fikk et høydepunkt med opprettelsen av husmorskoler og Statens lærerinneskole på Stabekk i 1910. Jeg vil legge vekt på hvordan kunnskapskravet ikke bare dreide seg om å etablere et husstellutdanningstilbud for kvinner, men også hvordan dette ble begrunnet og forankret, samt hvilket grunnlag ernæringen og husstellundervisningen skulle tuftes på.

Jeg har fulgt den samtidige debatten slik den ytret seg i tidsskriftet *Husmoderen*,<sup>4</sup> og har i tillegg brukt samtidige tidsskrift- og avisartikler, beretninger og andre publikasjoner som tok opp husstellsaken, for å følge sakens utvikling og undersøke hvilke argumenter som ble brukt og av hvem. I tillegg har jeg gjennomgått materialet som er publisert i forbindelse med den parlamentariske behandlingen av husstellundervisning i statlig regi. Dette omfatter dokumentene knyttet til det aktuelle sakskomplekset som ble behandlet i regjeringen, Landbruksdepartementet, stortingskomiteene og Stortinget. I tillegg inneholder det bred dokumentasjon av tidligere praksis, utredninger og ulike innspill til behandlingen av saken. Med utgangspunkt i dette materialet har jeg undersøkt hvordan synet på husstellet og undervisningssaken kom til uttrykk i samtidens kokebøker, først og fremst

4 Bladet ble etablert i 1887. Det hadde både redaksjonelle artikler og innsendte bidrag. I 1919 gikk det inn i tidsskriftet *Hjemmenes Vel*, som ble til *Husmorbladet* i 1927. I dag utgis det som *Kvinne & Familie*, og er Norges Kvinne- og Familieforbunds medlemsblad.



gjennom forfatterne forord. Sakskomplekset inngår også i ulike typer historisk litteratur, og jeg har i første rekke forholdt meg til kvinnehistorie<sup>5</sup> og skolehistorie, både om norsk utdanning generelt, og om ulike skoleslag og skoler spesielt.<sup>6</sup> I tillegg har jeg trukket vekslers på de biografiene som er skrevet om noen av de kvinnene som var pionerer for husstellsaken.<sup>7</sup>

## Et nytt husmorideal

Behovet for undervisning i husstell ble grundig omtalt allerede i det første nummeret av *Husmoderen* i 1887. Der klager signaturen M. W. over at det lenge hadde vært snakket om å gi jentene bedre undervisning, men at det ennå ikke var gjort noe. Nå var det på tide! Det var 50 år siden mennene hadde fått sine landbruksskoler. Tiden var moden for å opprette skoler for kvinner også.<sup>8</sup> Det er som å høre et ekko av Hanna Winsnes' rop en drøy generasjon tidligere om at kvinnene måtte få sine lærebøker, siden mennene var så vel forspente med slike i sine fag.<sup>9</sup>

Mathilde Langslet var en av dem som skrev i *Husmoderen* om sine bekymringer for hvordan tidene hadde endret seg. Hun var opptatt av å få unge jenter til å ta husarbeidet mer på alvor, siden «kvindens høieste og bedste bestemmelse er at være husmor».<sup>10</sup> Det var langt fra noe radikalt kvinnesyn som lå bak det Langslet forfektet. Hun skriver blant annet at man ikke måtte tro at «den sande kvindelighed består i tilgjort koketteri, påtaget finhed, forvænte begreber om saker af almindelig interesse, som kvinder ikke forstår».<sup>11</sup> Kort sagt var budskapet: Kvinne, skaff deg kunnskap, men bli ved din kjøkkenbenk!

Langslets formaning må forstås i lys av det Evy Karin Myrmel Gjengedal omtaler som et nytt husmorideal, som vokste fram gjennom de siste tiårene av 1800-tallet.<sup>12</sup> Det hadde rot i bedrestilte bymiljø, og

5 Blom & Sogner 2010; Gjengedal 1995, 2002; Melby 1995.

6 Bjerknes 1959; Bjørndal 2005; Dokka 1988; Fuglerud 1980; Grankvist 2000; Hasund & Nesheim 1926; Jensen 2008; Nissen 1965; NN 1940; Olsen 1983; Tenfjord 1959.

7 Diesen 2000; Jensen 2013; Reinertsen 2013; Ring 1924; Skjulestad 2000; Wærhaug 2021.

8 M. W. 1887: 4.

9 Winsnes 1845: 1.

10 Langslet 1887: 5.

11 Langslet 1887: 5.

12 Gjengedal 2002: 27–39.

kom etter hvert også til å prege embedsmannsstanden på landsbygda. Det nye idealet innebar at det praktiske husarbeidet tapte tidligere prestisje, og at husmødrene begynte å bruke sin tid til andre aktiviteter utenfor hjemmet. For å kompensere for dette ble det gjerne ansatt husjomfruer som overtok mange av husmoras oppgaver. Som en konsekvens ble heller ikke døtre lenger brukt som hjelp i huset i samme grad som før, og opplæring i matlaging og husstell ble nedprioritert.<sup>13</sup>

Kritikken mot den endrede husmorrollen var tidligere blitt framført i flere av de norske husholdningsbøkene, hvor kvinnens ansvar for husholdningen ble omtalt som et kall forankret i Gud og troen. Det ser vi særlig hos Hanna Winsnes og Minna Wetlesen, som gikk langt i å legitimere husmorrollen på en slik måte.<sup>14</sup>

I forordet til Klenckes kjemiske kokebok påpekte Peter Chr. Asbjørnsen kraftfullt at en utdannet kvinne kunne bli ei interessant selskapsdame og ei elskverdig kone, men aldri noen god husholder. Jentenes bestemmelse var å bli husmødre, og derfor måtte de også oppdras til det.<sup>15</sup> Selv om også Asbjørnsen ville holde kvinnene ved kjøkkenbenken, markerte han et skifte, hvor den religiøse legitimeringen ble utfordret av en biologisk og medisinsk forklaringsmodell. Husmoridealet var i bunn og grunn det samme, men et nytt legitimeringsgrunnlag var i ferd med å vinne innpass. Det innebar at husmorrollen framsto som naturgitt ut ifra kvinners fysiologi og psyke, og ikke som et gudegitt kall.

Koke- og husholdningsbøkene fra 1800-tallet framviser en bemerkelsesverdig stabilitet i kjønnsrolleideologien med det Gjengedal karakteriserer som et komplementært kjønnsrolleideal.<sup>16</sup> Selv om dette idealet begynte å slå sprekker mot århundreskiftet, var samtlige kokebokforfattere på 1800-tallet enige om at kvinners bestemmelse var å bli husmor, og at det av gude- eller naturgitte grunner måtte være en arbeidsdeling mellom kjønnene med klart definerte maskuline og feminine oppgaver. Kokebøkene framsto i så måte som klart kjønnsrolle- og samfunnsbevarende, og søkte først og fremst å tilpasse gamle verdier til en ny tid.

13 Gjengedal 2002: 32.

14 Se f.eks. Winsnes 1877; Wetlesen 1980/1902: 180.

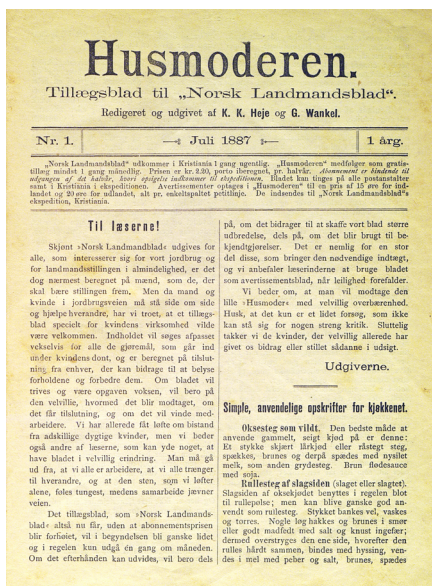
15 Klencke 1859: XIX.

16 Gjengedal 1995: 164–165.

## Behov for et kunnskapsløft på kjøkkenet

Kokebokforfatterne var imidlertid ikke bare opptatt å bevare det eksisterende. De agiterte også for endringer, men var mer opptatt av å fornye enn å revolusjonere. I så måte kan de forstås som en type moderniseringsagenter som søkte å bygge bro mellom kunnskap og praksis og mellom vitenskapen og husmødrene.

Kokebøkene speilet samfunnsutviklingen med urbanisering og industrialisering, og prøvde i så måte å konstruere en husmorrolle i tråd med nye materielle forutsetninger. Det kom blant annet til uttrykk gjennom at nye tekniske hjelpemidler etter hvert begynte å få innpass i kokebøkene. Det samme gjorde ny kunnskap om hygiene og renhold. Matlagingen endret seg fra Winsnes' store gårdshusholdning, med utstrakt grad av sjølhushold og egenproduksjon, til byhusholdningene mot slutten av århundret, hvor husmora i langt større grad ble en forbruker som kunne kjøpe matvarer over disk.<sup>17</sup>



**Figur 4.1.** Det første nummeret av *Husmoderen* fra juli 1887. I lederartikkelen «Til Læserne!», skrev utgiverne at: «Innholdet vil søges afpasset vekselvis for alle de gjøremål, som går ind under kvindens dont, og er beregnet på tilslutning fra enhver, der kan bidrage til at belyse forholdene og forbedre dem.» (Nasjonalbiblioteket. Falt i det fri.)

<sup>17</sup> Blom & Sogner 2010: 185; Myrvang 2009: 19.

Ordskiftet i *Husmoderens* spalter dreide seg ikke bare om *at* unge jenter måtte få skoloring, men også om *hvilken* skoloring som skulle tilbys. Mange skrev om et tidsskifte som følge av den nye naturvitenskapelige kunnskapen som hadde begynt å gjøre seg gjeldende i husholdningsdebatten. Husmora måtte, som en av forfatterne skrev, «*vide, hvad som foregår i kjøkkenet, hvorfor hun koger*».<sup>18</sup> Kjøkkenet ble i den sammenheng omtalt som «husmoderens kemiske verksted», og hennes dannelsesgrad ble ansett som økende jo mer kunnskapen om naturlovene gjorde seg gjeldende i den daglige gjerningen i kjøkkenet og husholdningen.<sup>19</sup>

Praktisk, erfaringsbasert kunnskap var viktig og nødvendig, men ikke nok. Høsten 1889 tok signaturen V. H. til orde for å anvende vitenskapens resultater i kjøkkenet. I artikkelen «Kemien i kjøkkenet» omtalte hun den som «løsenet» for et godt kjøkkenstell:

Og de kemiske processer der foregår rundt omkring os i hus og kjøkken, dem burde vi give vore døtre leilighed til at sætte sig ind i, således at de – når den praktiske indøvelse da ikke forsømmes – ikke blot tilegner sig den dygtighed, vi ældre er i besiddelse af, men bedre end vi forstår, hvad der er for kræfter, som de hersker over og anvender til daglig brug.<sup>20</sup>

Cristopher Hammer, Hanna Winsnes og andre hadde tidlig understreket behovet for lærebøker.<sup>21</sup> Disse var det etter hvert kommet mange av. Fra siste halvdel av 1800-tallet dreide utfordringene seg først og fremst om å forene teori med praksis, og da var det også behov for skoler og utdanning. Asbjørnsen hadde etterlyst skolekjøkkenundervisning i sin kokebok allerede i 1864.<sup>22</sup> For å gjennomføre de reformene han etterlyste, trengtes mer enn nye kokebøker. Hans svar på problemet var opplæring, og den burde starte allerede i skolen.<sup>23</sup> Ifølge Henriette Wenche Nissen var dette første gang tanken om husstellundervisning i skolen ble fremmet offentlig.<sup>24</sup> Behovet hadde ikke blitt mindre siden den gang. Det var

18 *Husmoderen* 1889: 157.

19 *Husmoderen* 1889: 158.

20 V. H. 1889: 171.

21 Hammer 1773: 187; Winsnes 1845: 1.

22 Bonifacius 1864/1993: VIII.

23 Bonifacius 1864/1993: 87–93.

24 Nissen 1965: 168.

mange som så et behov for undervisning i faste former, og noen hadde også gjort noe med det.

## De første husholdningsskolene

I 1865 etablerte Minna Wetlesen den første husholdningsskolen i Norge på gården Abildsø i Østre Aker. Fredrik og Niels Wetlesen, henholdsvis hennes mann og hennes svoger, hadde tidligere drevet en landbruksskole på gården, og her hadde hun hjulpet til med driften. Hun innså snart at det ikke bare var mennene som hadde behov for utdanning, men at også kvinnene som skulle ha ansvaret for husholdningen trengte opplæring. Om ikke også kvinnene fikk skoling, ville utviklingen av landbruket bli skadelidende. Da landbruksskolen for menn ble overtatt av amtet og flyttet til Ullensaker i 1864, var det kvinnes tur på Abildsø gård.<sup>25</sup>

Her fikk elevene, som hovedsakelig var unge piker fra bondestanden, undervisning i «Almindeligt Kjøkenstel» med baking, slakting og «alt hvad dertil hører», fjøsstell, noe hagedyrking, søm, enkel husholdningsregning og veiledning i å uttrykke sine tanker «nogenlunde korrekt ved Skrivning».<sup>26</sup> Elevene bodde på skolen, og undervisningen var organisert som et hjem, hvor elevene deltok i alt det praktiske arbeidet i huset, fjøset og hagen. Kurset var i utgangspunktet toårig, men undervisningstiden ble etter hvert redusert til ett år med mulighet til å bygge på med et halvår.<sup>27</sup> Skolen var en privatskole, uten offentlig støtte, og den var sterkt avhengig av initiativtakeren. Den ble da også nedlagt da Minna Wetlesen trakk seg tilbake på grunn av høy alder i 1881. Fram til da hadde 147 unge piker vært elever ved skolen.<sup>28</sup>

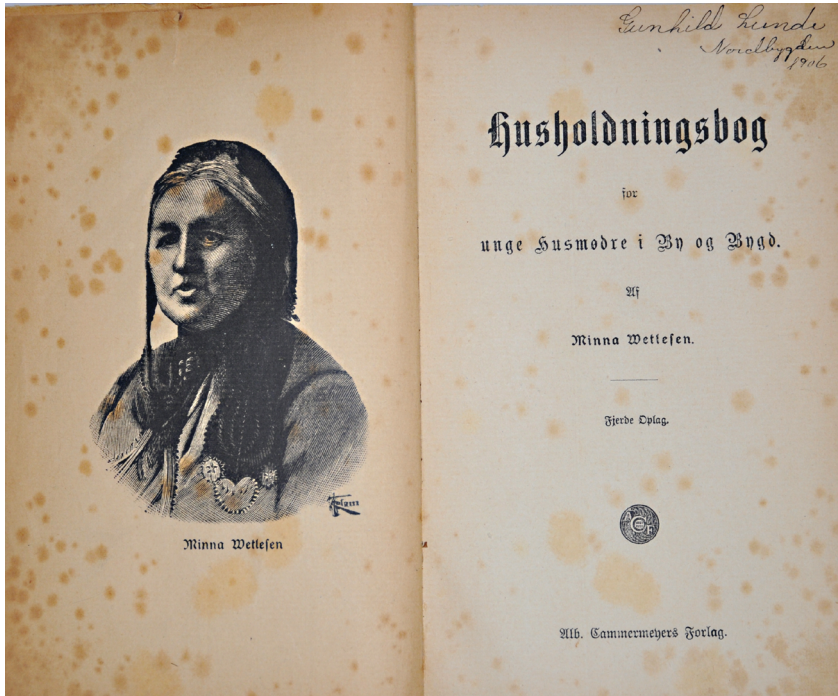
---

25 Bjercknes 1959; Wærhaug 2021.

26 Formål og undervisningsplan for husholdningsskolen på Abildsø. Gjengitt i Fuglerud 1980: 16–17.

27 Skjulestad 2000: 22–26; Wærhaug 2021: 75–91.

28 Landbruksdepartementet 1908a: 1.



**Figur 4.2.** Annette Wilhelmine «Minna» Wetlesen (1821-1891), grunnleggeren av Norges første husholdningsskole. Portrett gjengitt i hennes *Husholdningsbog for unge Husmødre i By og Bygd*, Kristiania: Alb. Cammermeyers Forlag, 1902 (fjerde opplag). (Falt i det fri.)

I løpet av siste halvdel av 1870-årene ble det opprettet flere lignende husholdningsskoler i Norge. Disse kom som et resultat av et regionalt arbeid, som først og fremst hadde som formål å bedre hygien og styrke folks levkår på Vestlandet. Bakgrunnen var et initiativ i Søndre Bergenhus<sup>29</sup> amtsting i 1864 for å utrede «paa hvilken maate og ved hvilke midler kvinden antoges at kunne bibringes en større indsigt og dyktighet for sit kald».<sup>30</sup> I den forbindelse ble det utlyst en prisoppgave for å undersøke forholdene og vurdere hva som måtte gjøres. En av de innsendte besvarelsene var K. L. Huus' rapport *Om Kvinden*.<sup>31</sup>

Huus var kritisk til mye av det som tidligere var gjort for å heve kunnskapsnivået blant kvinner, og hadde liten tro på at det ville hjelpe noe

29 Senere Hordaland. I dag en del av Vestland fylke.

30 Landbruksdepartementet 1908a: 2.

31 Huus 1872. Forordet er datert 18. desember 1868, men det gikk fire år fra manuskriptet ble skrevet til boken ble trykt.

særlig å utgi skrifter for å «hæve Kvinden til et for hendes Kald passende Dannelsestrin». Etter hans erfaring ville de kvinnene som helst trengte det, sjelden ty til bøker for å hente «Lærdom og Dannelse for Livet».<sup>32</sup> Han hadde større tro på å utdanne «Lærerinder».

Hans foreslåtte «Lærerindeskole» måtte tilby både praktisk og teoretisk undervisning og gi veiledning i «Landbokvindens mangehaande Sysler». De som ble utdannet skulle imidlertid ikke undervise i noen skole. Huus hadde mer tro på at de ferdigutdannede lærerinnene opprettet «Kvindeforeninger» og samlet sine jevnbyrdige i bygda omkring seg for å «meddele dem af sit eget gode Kundskabsforraad om de Anliggender, som vedkommer alle Kvinder og navnlig Husmødre».<sup>33</sup> Han gikk altså ikke inn for daglig skolegang, men jevnlige møter.

Huus, som var sterkt forankret i troen og folkeopplysningstanken, hadde en klar standsforståelse, og anbefalte derfor at lærerinnene ikke måtte være av «høyere Stand» enn elevene. Det ville skape en standsforskjell som ville motvirke den «ligefremme Fortrolighed og Tilslutning» mellom lærerinnene og dem de skulle danne og påvirke. Derfor måtte de hentes fra «Folkets Midte og være Kvindernes Jævnlige».<sup>34</sup> De «taabelige Kvinder», som han skrev, måtte bringes til fornuft, fortrinnsvis ved at en utdannet kvinne fra vedkommendes bygd hjalp dem opp fra sitt «nærværende standpunkt til en bedre Oplysning».<sup>35</sup>

Selv om amtsmyndighetene viste stor interesse for Huus' forslag, var det stor motvilje mot nye utgifter, og planene ble derfor lagt i skuffen. En stortingsbevilgning til amtsskoler i 1875 skulle imidlertid gi nytt liv til skoleideene, men da var det etter en annen modell enn den Huus hadde foreslått.<sup>36</sup> I både Søndre og Nordre Bergenhus ble det satt ned komiteer for å vurdere saken.<sup>37</sup>

Det var nordfylket som kom først i gang. 1. mai 1877 startet et nytt undervisningstilbud på gården Eidsviken i Holmedal. Nordre Bergenhus Amtsskole for jenter var ingen ren husholdningsskole, men skulle

---

32 Huus 1872: 123.

33 Huus 1872: 135.

34 Huus 1872: 127.

35 Huus 1872: 130.

36 Fuglerud 1980: 32.

37 Senere Hordaland og Sogn og Fjordane. I dag Vestland fylke.

utdanne «praktiske og oplyste husmødre» gjennom å undervise i «Et saavidt mulig fuldstandig, efter befolkningens tarv avpasset tarvelig hussteltl».38 I tillegg ble det gitt noe undervisning i teoretiske fag som regning, morsmål, historie og geografi.

Senere ble det opprettet flere slike vestlandsskoler etter noenlunde samme mal. Det innebar at undervisningen strakk seg over ni måneder og at jentene bodde på gården hvor skolen holdt hus. Som regel var eieren bestyrer og kona lærerinne. Jo Tenfjord karakteriserer disse praktiske jenteskolene som et mellomledd mellom gamle dagers husstelloplæring i eget eller andres hjem, og den nye tidens krav til mer teoretisk opplæring.<sup>39</sup>

Amtsskolen i Nordre Bergenhus ble ikke særlig gammel, og ble nedlagt allerede i 1888. På samme vis gikk det med de andre vestlandsskolene. Ingen av dem lyktes med å opprettholde driften særlig lenge. Disse jenteskolene forble i hovedsak et vestlandsfenomen, og hadde sin blomstrings-tid fra slutten av 1870-årene til et stykke inn på 1890-tallet. Bakgrunnen for etableringen hadde vært bekymring for husstellet og levekårene i fattige kystdistrikter, men tilbudet synes ikke å ha svart til forventningene. De fleste skolene ble nedlagt i løpet av 1880-årene.<sup>40</sup>

I slutten av september 1889 opprettet Selskapet for Norges Vel to husholdningsskoler for piker. Selskapets eksperter hadde vært delt i synet på om skolene burde være rent praktiske, kun teoretiske, eller begge deler? Det bestemte seg derfor for å prøve ut to skoletyper: én som bare tilbød praktisk undervisning, og én hvor det også skulle undervises i teoretiske fag.<sup>41</sup>

Den teoretisk-praktiske skolen fikk flere avleggere, først i Kristians amt<sup>42</sup> i 1891, og senere i Lister og Mandals amt<sup>43</sup> i 1892, Hedemarkens amt<sup>44</sup> i 1893, Jarlsberg og Larviks amt<sup>45</sup> i 1896 og Søndre Trondhjems amt<sup>46</sup>

38 Undervisningsplan for Nordre Bergenhus amtsskole for jenter. Gjengitt i Landbruksdepartementet 1908a: 2.

39 Tenfjord 1959: 23.

40 Landbruksdepartementet 1908a: 18.

41 Landbruksdepartementet 1908a: 5.

42 Senere Oppland. I dag en del av Innlandet fylke.

43 Senere Vest-Agder. I dag en del av Agder fylke.

44 Senere Hedmark. I dag en del av Innlandet fylke.

45 Senere Vestfold. I dag en del av Vestfold og Telemark fylke.

46 Senere Sør-Trøndelag. I dag en del av Trøndelag fylke.



i 1893 og 1896.<sup>47</sup> Skolene ble drevet etter noenlunde samme plan, og ble delvis finansiert av Selskapet for Norges Vel. Det framgikk av statuttene at skolenes formål skulle være å «Utdanne dyktige husmødre eller husholdersker for landbostanden».<sup>48</sup>

## Dorothea Christensen og skolekjøkkenet

Det undervisningstilbudet som så langt var etablert, besto av fagskoler i husstell for jenter som hadde gjennomført folkeskolen, og hadde et begrenset antall plasser. På slutten av 1880-tallet tok Dorothea Christensen fra Sandefjord til orde for å etablere skolekjøkkenundervisning i folkeskolen, slik at alle jenter kunne få husstellundervisning.

I 1889 vedtok Stortinget å innføre pliktig folkeskole for alle norske barn. Denne skolereformen var et viktig element i nasjonsbyggingen, og innebar at en allmenndannende felles enhetsskole erstattet den gamle skolen, som først og fremst var innrettet med tanke på å forberede elevene på konfirmasjonen. Det kom derfor en hel rekke nye fag på timeplanen. I tillegg til lesing, skriving, regning og kristendom, skulle det også undervises i historie, geografi og naturfag samt praktiske fag som gymnastikk, sløyd eller tegning.<sup>49</sup> Selv om undervisningsplanen ikke omfattet husstell, åpnet den for å undervise i ernæringskunnskap.

Husstellutdanning var allerede kommet inn i grunnskoleundervisningen i nabolandene, og flere kvinnelige, norske pionerer på området hadde vært ute og blitt inspirert.<sup>50</sup> Behovet for mer og bedre kunnskap om husstellet dreide seg ikke bare om unge jenter og den enkelte familie, men ble betraktet som en sak av stor nasjonaløkonomisk betydning.<sup>51</sup> Det hang tett sammen med store og gjennomgripende endringer i samfunnet.

Ved århundreskiftet bodde knapt 10 prosent av befolkningen i tettbygde strøk. Da Asbjørnsen ga ut sin kokebok, hadde andelen krøpet

47 Hasund 1941: 547–551; Landbruksdepartementet 1908a: 5.

48 Plan for den teoretisk-praktiske husholdningsskole paa Berger. Gjengitt i Landbruksdepartementet 1908a: 5.

49 Grankvist 2000: 91–103.

50 Se f.eks.: Helgesen 1891a, 1891b.

51 Helgesen sitert i: NN 1940: 5. Se også: Kirke- og undervisningsdepartementet ved Statens skolekjøkkenkonsulent 1941: 5–8.

oppover til like under 20 prosent. I 1890 bodde nesten en tredjedel av befolkningen i urbane strøk.<sup>52</sup> Denne endringen i befolkningsstrukturen var et resultat av industrialiseringen og hamskiftet i jordbruket, og dreide seg ikke bare om hvor folk bodde, men også om boforhold, økonomi og levevis. Blant annet innebar det for mange en overgang fra et kosthold som i stor grad var basert på naturalhushold på landet, til en pengeøkonomi i byene. Med det ble husmødrene, ifølge Kari Melby, i stadig større grad forbrukere.<sup>53</sup> Forkjemperne for skolekjøkkenundervisning i folkeskolen fryktet at denne utviklingen kunne bli skjebnesvanger.

I 1890 startet den første skolekjøkkenundervisningen opp i Sandefjord med ti jenter fra folkeskolens sjuendeklasse. Undervisningen hadde kommet i gang på Christensens initiativ, og ble finansiert med private midler fra blant annet brennevinssamlaget.<sup>54</sup> Det var ingen enkel oppgave landets første skolekjøkkenlærer, Margrethe Ebbesen, tok fatt på. Dette var nybrottsarbeid. Det fantes ingen konkrete undervisningsplaner, ingen mal for hvordan et skolekjøkken skulle innredes, og heller ingen lærebok eller kokebok som var egnet for formålet.

Det var ikke bare snakk om få inn et nytt fag i skolen. I praksis innebar den nye skolekjøkkenundervisningen også innføring av nye læreformer. Den norske folkeskolen anno 1890 var en utpreget bokskole, og den praktiske øvingen som skolekjøkkenet la opp til, representerte et brudd med den dominerende pedagogiske tradisjonen.<sup>55</sup>

## Christensens Kokebok for folkeskolen

Til tross for en nokså trang start, kom skolekjøkkenet i Sandefjord til å danne mønster for den senere utviklingen. Mens Ebbesen underviste, skrev Dorothea Christensen på en liten kokebok som skulle bli et grunnlag som senere lærebøker i skolekjøkkenundervisningen kom til å bygge

---

52 Statistisk sentralbyrå 1995: 63.

53 Melby 1995: 71.

54 Sitert etter NN 1940: 6.

55 Dokka 1988: 108.

på. *Kogebog for folkeskolen og hjemmet* ble utgitt allerede sommeren 1891, bare et halvt år etter at skolekjøkkenundervisningen startet opp.<sup>56</sup>

Ved siden av oppskriftene ga boken også enkle råd om hvordan jentene skulle forberede seg på en kommende husgjerning. Christensen presiserte hvor viktig det er å variere kostholdet slik at man ikke får for mye eller for lite av en type næring, siden ingen matvarer inneholder alle de næringsstoffene man trenger. Oppskriftene var valgt ut med tanke på at rettene skulle ha størst mulig næringsverdi i forhold til utgiftene, og ikke behøvde for lang tilberedningstid. De måltidene det ble gitt oppskrifter på, var det som enkelte steder beskrives som «tarvelig». Her var det ikke mye luksus. Det dreide seg først og fremst om ernæring, deretter om smak. En rett som «Senekager» vitner om sparsommelighet, og at hun la stor vekt på å ikke la noe gå til spille.<sup>57</sup> Det er lite av den Winsneske overflod som Arne Garborg kritiserte i en samtidig artikkel i *Samtiden*.<sup>58</sup> Kontrasten mellom prestegården på Vang og arbeideklassehjemmet, som Christensen først og fremst skrev for, var stor.



Fra „Forsøgsjøkkenet“ paa Kampens skole.

**Figur 4.3.** Forsøksjøkkenet på Kampen skole, 1891. Bildet sto på trykk i Dorothea Christensens *Kogebog for folkeskolen og hjemmet* (1891). (Nasjonalbiblioteket. Falt i det fri.)

<sup>56</sup> Christensen 1891.

<sup>57</sup> Christensen 1891: 23.

<sup>58</sup> Garborg 1890: 216.

Formålet med boken var ikke bare å lære piker fra arbeiderklassen å koke mat til en billig penge. Christensen hadde også et mål om at den skulle bidra til å spre kunnskap inn i arbeiderhjemmene, hvor det ifølge henne sjelden fantes husholdningsbøker. Derfor tok hun med tema som strengt tatt ikke hørte hjemme i en kokebok for skolekjøkkenet, men som hun antok kunne komme til nytte i barnets hjem.<sup>59</sup> Ernæring var opplagt hovedanliggendet, men med råd om boligen, kjøkkenet, brensel, belysning, vask, klær og skotøy, framstår kokeboken som et ledd i en bredere innsats for å bedre det norske folks levekår. Inger Lise Fevang Jensen omtaler boken som en del av folkeopplysningsarbeidet for å få folk til å endre sin renholds- og hygienep praksis.<sup>60</sup> Sånn sett var den en del av en større dannelsesprosess. Tittelen er i så måte litt beskjedent i forhold til innholdet. Det hadde kanskje vært mer dekkende å kalle den *Lærebok i hus- og matstell*.

Det er ingen tilfeldighet at det står anført på tittelbladet at boken var «gjennemseet af» kjemiker L. Schmelck. Det er et tydelig signal om at kjemien hadde begynt å vinne innpass i kokeboklitteraturen, og at vitenskapen var i ferd med å bli en sentral kunnskapsleverandør og autoritet i kostholdsspørsmål. Selv om det var viktig for Christensen at boken var i tråd med ernæringsforskningens anbefalinger, dreide det seg også om å låne autoritet fra vitenskapen. Det var ingen ulempe å ha vitenskapen med på laget når det skulle lanseres en ny kokebok for et nytt fag, kanskje spesielt når det skulle skje på et område som etter tradisjonen var kvinnenes domene, og som dessuten hadde lav status.

I 1894 kom kokeboken i ny og sterkt utvidet utgave, og var skrevet i samarbeid med Christensens nære samarbeidspartner Helga Helgesen. I tillegg var fysiologiprofessor Sophus Torup fra Universitetet i Kristiania involvert som vitenskapelig ekspert i ernæringslæren. Senere kom flere opplag og revisjoner. Etter forfatterens død ble rettighetene

---

59 Christensen 1891: 3.

60 Jensen 2008: 49–66.

overført til Oslo skolekjøkkenlærerinnernes lag og senere til Skolekjøkkenlærerinnenenes Landsforening. De sørget for at boka ble jevnlig oppdatert. Det fjortende og siste opplaget ble utgitt i 1967.<sup>61</sup> Med tanke på hvor mange som har lest og brukt denne lille kokeboken, er det nærliggende å omtale den som en av kjempene i den norske oppdragelses- og opplysningslitteraturen.

## Skolekjøkkenforkjemperen Helga Helgesen

For Helga Helgesen ble den nye folkeskoleloven en åpning som ga en mulighet til å begynne å iverksette praktiske tiltak i folkeskolen.<sup>62</sup> I juni 1891 startet hun opp en forsøksordning med skolekjøkken på Kampen skole i hovedstaden. Helgesen var en sterk forkjemper for et vitenskapsbasert husstell, og i mangel på norske bøker hadde hun bestemt seg for å ordne saken selv. Her gjorde hun som Asbjørnsen hadde gjort en generasjon tidligere, og bearbeidet og oversatte en tyskspråklig husholdningslære: Marie Climas bok *Haushaltungskunde*, som på norsk fikk tittelen *Husstel og madstel*.<sup>63</sup>

Helgesen ble en svært viktig forkjemper for skolekjøkkensaken. Ved siden av det konkrete arbeidet for å etablere et tilbud og undervise ved hovedstadens skolekjøkken, brukte hun flere kanaler for å fremme saken, og var en aktiv foredragsholder, skribent og forfatter. Hun ville at husstellet skulle drives på vitenskapelig grunnlag, og i 1892–93 foretok hun derfor en studiereise til Tyskland for å hente inspirasjon og kunnskap fra de ledende miljøene innen ernæringsforskningen.<sup>64</sup>

---

61 Christensen & Helgesen 1967. Se også Jensen 2013.

62 Helgesen 1891a: 92.

63 Clima 1870; Helgesen 1890.

64 Helgesen 1893: 62.



**Figur 4.4.** Helga Helgesen (1863–1936) var en av pionerene for norsk hustellutdanning. Bildet er tatt ca. 1925. (Ukjent fotograf, Oslo museum, CC BY 3.0 NO)

I et foredrag hun holdt i Selskapet for Norges Vel i 1897, presiserte hun at hun ikke ønsket å snakke om «Pigernes Oplærelse i Hus- og Madstel», men om «huslig Økonomi».<sup>65</sup> Dermed flyttet hun perspektivet over fra den enkelte jentes utdanning til å bli et spørsmål om nasjonens framgang og velstand. Huslig økonomi måtte forstås i lys av nasjonaløkonomien, og betraktes som et sosialpolitisk anliggende. Siden det var så viktig for folkets helse, arbeidsevne og økonomiske trivsel, måtte det gjøres til et lovbestemt fag for folkeskolens jenter, og et valgfritt fag for middelskolens elever.<sup>66</sup>

Med begrepet «huslig økonomi», ser vi et klart slektskap med den *home economics*-bevegelsen som var i ferd med å vokse fram i USA på denne tiden, selv om Helgesen ikke nevnte den i sitt foredrag. The American Home Economic Association ble ikke etablert før i 1908, men pionerer

65 Helgesen 1897: 193.

66 Helgesen 1897: 193.

som Catharine Beecher, Ellen Swallow Richards og andre hadde gjennom flere år agitert for reformer som lignet mye på dem som Helgesen og de norske pionerene kjempet for. Også de plasserte kjøkkenet i et bredere samfunnsperspektiv og knyttet det opp mot nasjonaløkonomien. Richards, som selv var utdannet kjemiker, var en ivrig talskvinne for en vitenskapeliggjøring av husstellet og for å anvende kjemien som kunnskapsgrunnlag i ernæringen. Som i Norge var utgangspunktet de samfunnsendringene som hadde funnet sted, og som blant annet gjorde at kvinners rolle skiftet fra produksjon i hjemmet til forbruk i markedet. Derfor måtte jentene få de samme mulighetene til utdanning som guttene allerede hadde.<sup>67</sup>

Heller ikke for Helgesen var saken bare av nasjonaløkonomisk interesse. Hun hadde et tydelig kvinnepolitisk perspektiv. Selv om kvinner etter hvert hadde fått stadig flere muligheter på arbeidsmarkedet, var det likevel arbeid i eget eller andres hus og hjem som lå nærmest for de aller fleste kvinner.<sup>68</sup> Hun var derfor bestyrtet over at jenter ikke fikk noen oppdrags- eller opplæring i sitt viktigste arbeid, mens guttene hadde så mange muligheter og tilbud.

Også klasseperspektivet og en sosialpolitisk tankegang var framtrædende i hennes argumentasjon for skolekjøkkenet. Industrialiseringen og urbaniseringen endret folks kår, og ifølge Helgesen var det særlig «den arbeidende Klasse, hvis eneste Rigdom jo er *Arbeidsevnen*», som trengte kunnskap om huslig økonomi.<sup>69</sup> Spesielt i hjem med små inntekter var «konens Stel» avgjørende for «Husets økonomiske Trivsel». I slike hjem hadde man ikke råd til å prøve og feile og gjøre seg egne, dyrekjøpte erfaringer. Derfor måtte faget inn i folkeskolen. Som lærer ved Kampen skole, i en av hovedstadens fattigslige arbeiderbydeler på østkanten, hadde hun solid erfaring bak sine meninger. Det er ikke vanskelig å se for seg at hennes lærergjerning og besøk i elevenes hjem har inspirert og preget hennes reformiver og kamp for skolekjøkkensaken, som skulle bli hennes store livsoppgave.

---

67 Paris 2019; Stage & Vincenti 2018.

68 Helgesen 1897: 194.

69 Helgesen 1897: 195.

Det var ikke bare et kunnskapsfag, men like mye et dannelsesfag hun argumenterte for. De unge jentene skulle få opplæring i hvordan de skulle styre en husholdning, men like viktig var det å gi dem gode holdninger og aktelse for husarbeidet.

## Et ekko av grøtstriden

Helgesen var ikke alene om å snakke om husstellutdanningen i et nasjonaløkonomisk perspektiv. I 1896 publiserte den kontroversielle geologen og kulturgeografen professor Amund Helland en norsk ernæringsstatistikk, hvor han sammenlignet kostholdet i Norge og Paris.

Etter Hellands oppfatning var ikke ernærings situasjonen i Norge så ille som mange ville ha det til. Problemet var at «tillagningen ofte staar meget tilbage». Dette skyldtes, påsto han, at kvinnene ofte hadde lært lite om hvordan «fødemidlerne paa bedste maade skal behandles, og ofte intet om, hvorledes da paa en tiltalende maade skal serveres og hvorledes der paa bedste maade skal tages vare paa levningerne, så at de kan benyttes».<sup>70</sup> Dette skyldtes, hevdet han, mangel på undervisning og veiledning. Ut fra hans beregninger gikk 5 prosent av næringsmidlene tapt i husholdningene på grunn av «daarligt stel, daarlig udnyttelse af affald og levninger, mangel paa kjendskab til kogekunsten samt ogsaa paa grund af slurveri».<sup>71</sup> Han konkluderte med at 9,4 millioner kroner gikk tapt på grunn av at norske kvinner ikke hadde lært husstell i sin ungdom. På toppen av dette kom et økt brennevinsforbruk, siden menn som fikk dårlig mat servert på en uappetittelig måte følte sterkere trang til brennevin enn menn som fikk ordentlig stell, påsto han.

Selv om ikke grøtstriden ble nevnt, verken av Helgesen eller Helland, var deres argumenter et ekko av den heftige debatten som hadde rast knapt 30 år tidligere. Da hadde bondekvinnes tradisjonelle matstell vært det sentrale stridsspørsmålet. Nasjonaløkonomien var imidlertid et sentralt premiss også den gang. Peter Chr. Asbjørnsen hadde beregnet at den tradisjonelle måten å koke grøt på medførte et årlig tap på en halv

<sup>70</sup> Helland 1896: 73.

<sup>71</sup> Helland 1896: 74.



million speciedaler.<sup>72</sup> Etter myntreformen i 1875 tilsvarte dette to millioner kroner.<sup>73</sup> Hellands tapstall var langt høyere, men omfattet også langt mer enn bare grøten.

Grøtstriden hadde i stor grad dreid seg om husstellet og kjøkken-tradisjonene, og behovet for en mer vitenskapsbasert praksis. På slutten av 1800-tallet var det først og fremst opplæringen som ble satt under debatt, altså hvordan den nye kunnskapen skulle gjøres virksom i de norske hjem. Det gjaldt ikke bare å lage velsmakende, mettende og sunn mat. Sommeren 1896 holdt Klaus Hansen, som var overlege ved Bergen kommunale sykehus, et foredrag om folkehelse på ungdomstevnet i Norheimsund, og her understreket han at kvinnens perspektiv måtte strekke seg ut over spisebordet: «Og tro ikke, Jenter, naar I lager Maden, at det her bare gjælder at gjøre Manden i Huset og Børnene tillags med Mad, de liker; nei, det gjælder at spare Millioner for Landet», formante han.<sup>74</sup>

Allerede under grøtstriden hadde flere omtalt kjøkkenet som kvinnens nye kjemiske laboratorium. De nasjonaløkonomiske argumentene, som både Helgesen og Hanssen framførte, var på ingen måte nye, men de ble svært framtrædende under debatten om husstellundervisningen. Disse to «kjøkkendebattene» bidro til en vitenskapeliggjøring av diskusjonen om husstellet og kjøkkenet. Metaforisk framsto kjøkkenet som både et kjemisk laboratorium og en økonomisk velstandsmaskin. Matlaging var ikke bare gastronomi, men også kjemi og økonomi.

For Helgesen var løsningen klar. Når det fantes en statsøkonomisk vitenskap, burde det også eksistere et undervisningsfag i huslig økonomi. Først når kvinnene lærte grunnreglene for ernæringen, og når de forsto å omsette disse i praksis, kunne det bli snakk om et «virkelig sparsommeligt, fornuftigt og forstandigt Hus- og Madstel».<sup>75</sup> Med denne formuleringen

72 Bonifacius 1864/1993: V.

73 I 1873 gikk Sverige og Danmark over fra speciedaler til kroner og øre. Norge sluttet seg til den skandinaviske myntunionen i 1875. Ved overgangen ble verdien av 1 speciedaler satt til 4 kroner. I omregningen er det ikke tatt hensyn til prisstigningen. Ifølge SSBs konsumprisindeks falt kroneverdien med 17 prosent fra innføringen myntreformen i 1875 til Helland publiserte sin artikkel i 1896.

74 Hansen 1896. Foredraget ble først trykt i *Christianssands Tidende*, 18 og 21. august 1896.

75 Helgesen 1897: 198.

viste hun et tydelig slektskap med Asbjørnsen og hans bok *Fornuftigt Madstel*, selv om hun brukte noen flere ord på å beskrive sitt credo. «*At spare uden at undvære, det er den Kunst, som skal læres – ikke det at lave fin Mad*», påpekte hun.<sup>76</sup> Også her plasserte hun seg tydelig inn i den vitenskapsorienterte ernæringsdiskursen.

Christensen og Helgesen var ikke bare skolekjøkkenpionerer og kokebokforfattere. De var også ivrige pådrivere for statsstøtte til husmorskoler, og for at staten skulle opprette en høyskole for å utdanne husstellærere. I tiden omkring århundreskiftet var det stadig flere som sluttet seg til dette kravet. Også utenfor landets grenser hadde det skjedd mye på utdanningsfronten opp mot århundreskiftet.

England hadde vært tidlig ute. The National Training School of Cookery ble etablert i London allerede i 1874, og deretter ble det i de påfølgende årene opprettet lignende skoler i de fleste større byer.<sup>77</sup> I USA hadde det også skjedd mye siden det første skolekjøkkenet ble opprettet i Boston i 1885, og det første lærerinnkurs i huslig økonomi i 1889.<sup>78</sup> I Tyskland var det blitt opprettet et stort antall skoler for undervisning i husholdning, bare i Preussen fantes det 53.<sup>79</sup> Også andre land, som Frankrike, Belgia og Finland, hadde kommet i gang.<sup>80</sup>

Hvordan sto det så til i nabolandene? Sverige hadde kommet i gang med Ellenö praktiske husholdningsskole i Vänersborg i 1884, og i 1895 ble det opprettet en privat fagskole for huslig økonomi i Uppsala. Det fantes også praktisk orienterte undervisningsanstalter hvor husholdning var tatt opp som fag.<sup>81</sup> I Danmark startet det med Sorø husholdningsskole i 1895, og deretter utviklet skolesaken seg raskt også der.<sup>82</sup>

Om man tar utgangspunkt i Wetlesens husholdningsskole fra 1865 og de initiativene som kom i etterkant av den, var altså Norge tidlig ute. Disse skolen hadde imidlertid forholdsvis kort levetid. Når det gjaldt å

76 Helgesen 1897: 198.

77 Akiyama 2008: 23–25; Landbruksdepartementet 1917: 21–22.

78 Landbruksdepartementet 1917: 22–23.

79 Landbruksdepartementet 1908a: 55–57.

80 Helgesen 1897: 199.

81 Landbruksdepartementet 1908a: 53–55.

82 Landbruksdepartementet 1908a: 45–53.

etablere mer faste institusjoner og en utdanning for skolekjøkkenlærerin-  
ner, så det dårligere ut.



**Figur 4.5.** Elever ved Fru Rachlews Husholdningsskole (1905). Skolen lå like ved Slottsparken i Oslo i Wergelandsveien 19. Den ble etablert som Norsk Kvindesagsforenings (N.K.F.s) Fagskole i huslig økonomi i 1900 med enkefru Angelique Rachlew (1866-1952) som første bestyrerinne. (Foto: Anders Beer Wilse, Oslo museum, CC BY 3.0 NO)

## Husmorskoler

I 1901 tok Landbruksdepartementet til orde for at Staten burde ta ansvar for husstellundervisningen på lik linje med landbruksskolene.<sup>83</sup> I en stortingsproposisjon om den lavere landbruksundervisningen ble det foreslått å opprette «landbrugsskoler for kvinder», samt en utdanning for lærerinner til disse skolene. Siden proposisjonen gjaldt landbruksutdanningen, inneholdt den ingen bindende forslag om husstellskolene. Den synliggjorde likevel en ny innstilling til husstellsaken, hvor myndighetene signaliserte villighet til å ta et offentlig ansvar for husstellundervisningen.

<sup>83</sup> Landbruksdepartementet 1901.

I mars 1908 la departementet fram en stortingsproposisjon *Angående ordningen av husmorskoler og statens lærerindeskole i husstell*, og her var husstellundervisningen hovedsaken.<sup>84</sup> Da var flere ting blitt endret fra tidligere forslag og planer. Det kom til syne allerede i tittelen på proposisjonen. Fram til da hadde skolene blitt omtalt som husholdningsskoler, eller praktiske jenteskoler. Her ble de kalt «husmorskoler» for å markere at målsettingen var å utdanne kvinner som var skikket til «som husmødre at forestaa det samlede husvæsen».<sup>85</sup>

Etter departementets oppfatning pekte de eldre betegnelsene altfor sterkt i retning av praktiske ferdigheter som lå innenfor husholdningens og gårdsbrukets område. Den nye skoletypen skulle sikte bredere. Det innebar et brudd med tidligere tenkning om husstellundervisningen. I den forbindelse ble også tidligere krav om at skolene måtte legges til et gårdsbruk forlatt. Det hadde lenge vært snakk om husstell. Nå lå oppmerksomheten på husmora. Fokuset var flyttet fra objektet til subjektet; fra arbeidsoppgavene til henne som skulle utføre dem.

Denne dreiningen gjorde også at husmoras arbeidsoppgaver ble sett på som mer likeartet, uavhengig av hvilken husholdning hun var en del av. Om det var et gårdsbruk, en byhusholdning, en produksjons-husholdning eller en konsumhusholdning, spilte mindre rolle for hennes oppgaver. Oppbyggingen av et undervisningstilbud i husstell hadde sin opprinnelse i spesielle behov i landdistriktene. Med Landbruksdepartementets forslag skjedde det en dreining mot en mer allmenn-dannende husmorskole.

Departementet erkjente et sterkt og voksende behov for både flere og større skoler, men la ikke fram planer for noen storstilt utbygging. Denne begrensningen dreide seg dels om statsbudsjettet, dels om målgruppen. Departementet anså at de fleste unge kvinner fra landet neppe ville ha mulighet til å ta omfattende og langvarige kurs. I stedet for å etablere en avsluttende og fullstendig utdanning, ble ambisjonene redusert til å få i gang kortere kurs på minst fem måneder. Husmorskolenes oppgave måtte begrenses til å gi elevene et solid grunnlag for deres senere «opøvelse i

---

84 Landbruksdepartementet 1908a.

85 Landbruksdepartementet 1908a: 22.

husvæsenets mangeartede gjøremaal i det praktiske liv».<sup>86</sup> Det ble forelått at skolene ikke først og fremst skulle tilby praktisk øving, men at de heller burde gi et hensiktsmessig grunnlag av kunnskaper for elevenes utvikling. Denne kunnskapsorienteringen speilet dels et ønske om en langt mer teoretisk innrettet skole. Samtidig innebar den en betydelig reduksjon sammenlignet med de ettårige kursene ved de skolene som ble drevet av Selskapet for Norges Vel.

Stortingets sosialkomité sluttet seg til departementet forslag, men trakk fram et poeng fra diskusjonen om jentenes husstellutdanning som hadde vært fraværende i departementets forslag. Flere hadde uttrykt bekymring for at unge jenter var i ferd med å forlate kjøkkenet, eller i det minste miste interessen for husarbeid. Derfor ønsket komiteen at det skulle gis «vækkende foredrag om almene emner» for å utvide de unge jentenes «aandelige synskreds».<sup>87</sup> Det dreide seg altså ikke bare om ernæringskunnskap, men også om moral og kvinners stilling i samfunnet:

Og kan husholdningsskolerne hjelpe de unge kvinder til at se skjønheden i det huslige stræv og paa de grundlag meddele praktiske, nyttige kundskaber og ferdigheder, samtidig med at de vækker og nærer den ideelle trang, saa løser de en samfundsopgave af den største betydning.<sup>88</sup>

Skolene skulle ikke bare utdanne, men også oppdra jentene til å skjøtte det kvinnelige kall som husmor og mor. Gerd Fuglerud hevder at skolesaken ikke bare dreide seg om et ønske om bedre og mer økonomisk ernæring. Kvinnenes kamp for likestilling og den økte etterspørselen etter kvinnelig arbeidskraft i byene, som trakk mange kvinner bort fra hjemmet, var også en vesentlig drivkraft for husmorskolesakens framgang.<sup>89</sup>

---

86 Landbruksdepartementet 1908a: 23.

87 Stortingets sosialkomité 1908: 8.

88 Stortingets sosialkomité 1908.

89 Fuglerud 1980: 73–74.

## - og en statlig lærerindeskole i husstel

Departementet nøyde seg ikke bare med husmorskoler. Det innså i tillegg at om disse skulle fungere etter hensikten, var de avhengige av gode lærekrefter.<sup>90</sup> Derfor ble det også foreslått å opprette en «lærerindeskole i husstel». Dette var på ingen måte noen ny tanke. Allerede på 1860-tallet hadde Huus foreslått at det burde opprettes en slik skole. Det han så for seg var imidlertid ikke en lærerineskole som utdannet lærere for skolen, men kvinner som kunne virke i sitt nærmiljø gjennom kvinneforeninger.<sup>91</sup> Kvinneforeningene hadde imidlertid et annet syn.

I 1904 ble Norske Kvinders Nationalråd opprettet som et samarbeidsorgan for norske kvinneforeninger. Husmødrenes sak og kampen for nye utdanningsinstitusjoner var ikke lenger bare en sak for enkelte ildsjeler. Nå sto en hel organisasjon bak kravene. Kvinnesak og kampen for husmorskoler var blitt to sider av samme sak.<sup>92</sup> I sin programtale på rådets første landsmøte i Trondheim sommeren 1907 uttalte «formanden», Gina Krogh:

Der har altfor længe gjort sig gjældende den opfatning at husligt arbejde var «kvindens kald» saa man ikke behøved at lære det. ... Det erkjendes mer og mer som et fag der maa læres. Men da gjælder det at faa første rangs undervisning, saa faget kommer i værdighet. Bort med diletanteriet<sup>93</sup>

Randi Blehr var en av dem som tok ordet i den påfølgende diskusjonen og krevde et kunnskapsløft og bedre kunnskap om næringsmidlene, næringsstoffene og økonomien. Det var på høy tid at vitenskap og økonomi ble tatt i bruk i kjøkkenets tjeneste. Det kunne ikke lenger være slik at kvinnene lagde mat «for at faa vomfyld og føle sig mætte», og kokte maten slik at «de stoffe som bragtes vore medmennesker til føde er udtørret og ødelagt».<sup>94</sup> Husmødrene trengte kunnskap, og for at kunnskapen

90 Tenfjord 1959: 20.

91 Huus 1872.

92 Reinertsen 2013: 68.

93 Gina Kroghs programtale på landsmøtet for Norske Kvinders Nationalråd, 4. juli 1907. Gjengitt i *Nylænde* 1907: 219.

94 *Nylænde* 1907: 227.

skulle nå ut til dem som trengte den, måtte staten etablere og finansiere skoler for å utdanne lærerinner i huslig økonomi.

For noen ble det for lenge å vente på statlige tiltak. I oktober 1907 opprettet Selskapet for Norges Vel en skole for å utdanne lærerinner for landhusholdningsskoler. Utdanningen var delt i to avdelinger på til sammen ti og en halv måned, med et teoretisk kurs ved Uranienborg skole i Kristiania og et praktisk kurs på Berby. Finansieringen ble ordnet gjennom en ekstraordinær statsbevilgning som dekket omtrent to tredjedeler av kostnadene. Kurset ble imidlertid bare et engangsfenomen, og markerte slutten på Selskapets utdanningsvirksomhet på husstellfronten.<sup>95</sup>

Ikke lenge etter, i november 1907, nedsatte Landbruksdepartementet en komite for å utarbeide et forslag til en utdanning av lærerinner ved husholdningsskoler og skolekjøkken. Den besto av skoledirektør O. A. Eftestøl (formann), skolebestyrer K. Fosse og professor Sophus Torup, samt husstellutdanningspionerene Dorothea Christensen og Inga Høst. De arbeidet raskt, og la fram en innstilling allerede i januar året etter.<sup>96</sup>

Departementskomiteen anbefalte at staten skulle opprette en felles skole for lærerinner ved by- og landhusholdningsskoler med en egen avdeling for skolekjøkkenlærerinner. Utdanningen for husholdningsskolelærerinner burde strekke seg over halvannet år, og for skolekjøkkenlærerinner over ett, men av økonomiske grunner nøyde komiteen seg med å foreslå en varighet på henholdsvis ett år og et halvt år. Videre la den vekt på at den teoretiske og praktiske undervisningen måtte gå hånd i hånd.<sup>97</sup>

Med dette pekte komiteen ut en ny retning. På andre områder bygde den videre på tankegodt som hadde vært trukket fram tidligere. Selv om komitemedlemmene ikke ønsket to separate utdanningsløp, var de bekymret for forskjellene mellom by og land, og klasseforskjellene. Innstillingen presiserte derfor at

---

95 Hasund 1941: 553.

96 Landbruksdepartementet 1908b.

97 Landbruksdepartementet 1908b: 4.

husholdningsskolerne først og fremst skal ta sigte paa de brede lag av folket, bonde- og arbeiderklassen. De unge kvinder skal lære at lede hjem med smaa indtægter paa en sparsommelig og dygtig maate. Og de, som skal bli lærerinder ved disse skoler, bør i størst mulig utstrækning selv kjende livet under de jevne, smaa kaar. Men skal arbeidernes og smaabrukernes døtre kunne søke en saadanne skole, maa kurset være saa kort og billig som det av hensyn til en forsvarlig utdanning gaar an.<sup>98</sup>

I mars 1908 la Landbruksdepartementet fram en stortingsproposisjon om saken. Den mest synlige endringen var at navnet ble endret fra «Lærerindehøiskolen i husstell» til «Statens lærerindeskole i husstell».<sup>99</sup> Slik planene var i ferd med å falle på plass, var nok både tillegget av «Statens» og bortfallet av «høiskole» mer en refleks av realitetene enn et uttrykk for et ønske om retningsendring. Mens den første endringen bare markerte det innlysende – at staten hadde tatt et ansvar, innebar den siste en iøynefallende nedjustering av ambisjonene for skolen. Det var i så måte symptomatisk at landbruksdirektøren foreslo å få inn sang, som han beskrev som et fag «av den største betydning», på timeplanen.<sup>100</sup> Høyskoleambisjonene ser ut til å ha blitt redusert til et ønske om å etablere en bredt anlagt dannelsesskole for å utdanne lærerinner som skulle å oppdra vordende norske husmødre.

## En ny giv

Da saken ble tatt opp til behandling i Stortinget 21. juli 1908, var det bred enighet om å opprette både husmorskoler og en Statens lærerindeskole i husstell på Stabekk.<sup>101</sup> Det innebar at staten tok på seg å dekke inntil  $\frac{3}{4}$  av driftsutgiftene til husmorskoler som ga både praktisk og teoretisk undervisning i husstell etter en plan som var godkjent av Landbruksdepartementet, og bevilget penger til innkjøp av en skolebygning og til drift av lærerinesskolen.

98 Landbruksdepartementet 1908b: 4.

99 Landbruksdepartementet 1908a: 35.

100 Landbruksdepartementet 1908c: 60.

101 Stortinget 1908: 2977–2990.



De første husmorskolene ble etablert samme år, og antallet skoler vokste fra 14 i 1908 til 58 i 1921.<sup>102</sup> Husmorskoleutbyggingen ble en høyt prioritert sak, og bevilgningene til formålet økte stadig.<sup>103</sup> Den ordningen som ble vedtatt sommeren 1908 kom til å danne grunnlaget for husmorskolene helt fram til de ble lagt under Kirke- og undervisningsdepartementet i 1959.<sup>104</sup> I og med lov om videregående opplæring fra 1974 forsvant husmorskolene og husstellundervisningen inn i de videregående skolene som egen studieretning.<sup>105</sup>

Høsten 1909 ble Dina Larsen ansatt som bestyrerinne på lærerinneskolen. Like over nyttår møtte 54 unge kvinner til opptaksprøve til de 16 plassene på kurset for husholdningslærerinner. Undervisningen startet 17. januar 1910. På timeplanen var kjemi det faget med flest undervisningstimer. Det sier sitt om det gjennomslaget kjemien hadde fått innenfor husstellet.<sup>106</sup>

En knapp uke før julen ble ringt inn i 1910 kunne Statens lærerindeskole i husstell dele ut vitnemålene til sitt første kull. Dette var bare begynnelsen, men med uteksamineringen av de første husstell-lærerinnene kan man si at et langvarig nybrottsarbeid var ført til ende. I 1959 forsvant det kjønnsspesifikke navnet da skolen endret navn til Statens lærerskole i husstell, og ble, som husmorskolene, lagt under Kirke- og undervisningsdepartementet.<sup>107</sup> I 1980 ble den endelig en høgskole under navnet Stabekk husstellærerhøgskole. I dag eksisterer den ikke lenger som egen enhet.

I 1908 ble også skolekjøkkenundervisningen styrket ved at «huslig økonomi» kom inn som fag gjennom en revisjon av folkeskoleloven. Det ble riktignok ikke et obligatorisk fag, og bare et fåtall kommuner tok det

---

102 Bjørndal 2005: 88.

103 En oversikt over de enkelte skolers historie fram til 1925 finnes i Hasund & Nesheim 1926: 435–510.

104 Kyrkje- og undervisningsdepartementet 1957.

105 Kirke- og undervisningsdepartementet 1975.

106 Det ble undervist etter følgende undervisningsplan: kjemi (110 timer), praktisk matlaging og rengjøring (80 leksjoner à fire timer), brød- og flatbrødbaking, vask og stryking (80 leksjoner à fire timer), kostlære (60 timer), husholdningsregnskap (60 timer), fysiologi (57 timer), hagestell (50 timer), fysikk (43 timer), anatomi (40 timer), håndarbeid (40 timer), husdyrstell (30 timer), botanikk (20 timer), matlagingsdemonstrasjoner (18 leksjoner à fire timer) samt bakteriologi og gjæringslære (14 timer). Tenfjord 1959: 70–72. Se også Jørgensen 2002.

107 Kyrkje- og undervisningsdepartementet 1957.

økonomiske løftet lovendringen innebar, men endringen signaliserte i det minste et ønske om forsterket offentlig innsats.<sup>108</sup> Nå fantes både en statlig lærerineskole på Stabekk, husmorskoler rundt om i landet og skolekjøkken ved en rekke av landets folkeskoler.

## I Winsnes' fotspor

Etableringen av et utdanningstilbud både for kommende husmødre og husstell-lærerinner innebar en profesjonalisering av husmorrollen. Tanken om at husarbeid var kvinnens kall, og at den nødvendige kunnskapen så å si kunne gå i arv gjennom generasjonene, var på vikende front. Det ble mer og mer vanlig å se på oppgaven som et yrke som måtte læres, og fra slutten av 1800-tallet tok Staten i økende grad ansvar for dette. Husarbeid var ikke lenger noe som bare angikk den enkelte familie, men en sak av stor betydning for hele nasjonen. Denne oppvurderingen av husarbeidet dreide seg dels om ernæring, men også om kvinnekamp, og må sees i lys av kampen for kvinners rettigheter generelt og kvinners rett til utdanning spesielt.<sup>109</sup>

Etableringen av et undervisningstilbud og et kunnskapsløft i det norske husstellet var et langt lerret å bleke. Siden saken først ble reist med en viss tyngde i siste halvdel av 1800-tallet, hadde mange aktører fra ulike posisjoner bidratt til å løfte saken fram og inn i maktens korridorer på Stortinget. En stor andel av disse var kvinner, og framsto på mange måter som det Rune Slagstad har kalt «nasjonale strateger».<sup>110</sup>

Disse pionerene bidro til å fremme saken på ulike måter, og jobbet på bred front. Det gjorde de ved å etablere undervisningstilbud, ved å skrive kokebøker og artikler, gjennom å være aktive i foreninger og lag, ved å holde foredrag, delta i offentlige debatter, og på andre måter. Deres innsats var avgjørende for at det ble en gradvis oppbygging av undervisningen, og at saken vant fram, til den til slutt ble et statlig ansvarsområde.

108 Kyrkje- og undervisningsdepartementet 1957: 5. Se også Kirke- og undervisningsdepartementet ved Statens skolekjøkkenkonsulent 1941: 14–15.

109 Hagemann 2010: 187–192, 223–226.

110 Slagstad 1998.

De lyktes ved å skape allianser med andre aktører og andre saker. Dermed kunne husstellundervisningssaken både framstå som en konservativ kamp for å stoppe forfallet i kvinners husstellkompetanse, og, i et kvinnepolitisk mer radikalt perspektiv, som en faglig oppgradering og oppvurdering av kvinners virksomhet i huset. Det kom blant annet til uttrykk gjennom understrekningen av at det ikke lenger var tilstrekkelig med praktisk opplæring, men at det også var nødvendig å gi de kommende husmødrene teoretisk utdanning. Slik ble saken også en kamp for framskritt og modernisering gjennom en vitenskapeliggjøring av husstellet. Med vektleggingen av det økonomiske perspektivet ble den også fremmet som et sosialpolitisk tiltak for å skape bedre vilkår for fattige familier, og som et løft for å bedre nasjonaløkonomien. Saken framsto dermed både som et privat og et nasjonalt anliggende, og samtidig som en fanesak i pågående saker som gjaldt kvinnekamp og klassespørsmål. Ved å spille på ulike argumenter lyktes utdanningspionerene å vinne tilstrekkelig støtte til at Norge fikk et statlig utdanningstilbud i husstell i 1908.

Etableringen av husmorskolene og Statens lærerindeskole ble en viktig milepæl, ikke bare for det konkrete arbeidet for et nytt undervisningstilbud, men også for to kampsaker som hadde blitt ført med varierende intensitet gjennom et halvt århundre. Den ene gjaldt kvinners rett til utdanning, den andre dreide seg om hvilket grunnlag kostholdet skulle bygges på. Begge dreide seg om kunnskap.

Når det gjelder det sistnevnte, viste fagplanene med tydelighet at naturvitenskapen, og i særlig grad kjemien, hadde gjort sitt inntog på kjøkkenet. Husstellet skulle ikke lenger bare bygges på tradisjon og sedvane, men baseres på ny vitenskapelig kunnskap, og fremmes og forvaltes av statlig utdannede husmødre og lærerinner. Det var ikke tilstrekkelig å få nok mat, man måtte spise riktig mat også. Dermed kan man også si at oppmerksomheten var blitt forflyttet fra kvantitet til kvalitet.

Kampen for kvinners rett til utdanning, og spesielt i det som ble omtalt som deres viktigste oppgaver, husstellet, hadde en enda lengre forhistorie. Her var det også en fysisk forbindelse til fortiden. Øvre Stabæk gård, hvor lærerinneskolen holdt hus, hadde tidligere vært både klostergods og krongods, og hadde gjennom tidene hatt en rekke eiere. Blant dem var Jens Ring og hans hustru Barbara. Barbara var født Winsnes, og var datter

av kokebokforfatteren Hanna Winsnes.<sup>111</sup> Hanna, som gjerne besøkte sin datter på Stabæk, hadde vært blant de første til å etterlyse undervisning i husholdningen – «Quindernes eneste Lærefag».<sup>112</sup> Hun hadde nøyd seg med å etterlyse lærebøker. Mye hadde skjedd i løpet av de vel 60 årene som hadde gått siden hun reiste kravet om flere husholdningsbøker i 1845. Ikke bare hadde det vokst fram en forholdsvis rikholdig kokeboklitteratur. Nå var det også blitt opprettet både husmorskoler og en lærerinneskole i husstellfag, samt at skolekjøkken var blitt et fag i folkeskolen. Det er en av historiens små tilfeldigheter at de nye lærerinneskoleelevene på Stabæk bokstavelig talt skulle komme til å gå i fotsporene til den store Hanna Winsnes, hun som kan sies å ha startet den kampen de endelig kunne nyte fruktene av.

## Referanser

- Akiyama, Y. (2008). *Feeding the nation. Nutrition and health in Britain before World War One*. London: Bloomsbury Academic.
- Bjerknes, A. (Red.). (1959). *Historien om en skole gjennom 100 år. Abildsø skole 1859–1959*. Oslo: Abildsø skole.
- Bjørndal, I. (2005). *Videregående opplæring i 800 år – med hovedvekt på tiden etter 1950*. Halden: Forum bok.
- Bonifacius, C. [Asbjørnsen P. C.] (1993). *Fornuftig Madstel. En tidsmessig Koge- og Husholdningsbog*. Oslo: Bjørn Ringstrøms antikvariat. (Utgitt 1864)
- Christensen, D. (1891). *Kogebog for folkeskolen og hjemmet*. Kristiania: J.W. Cappelens forlag.
- Christensen, D. & Helgesen, H. (1967). *Husstell for framhaldsskular og folkehøgskular* (I. Eidsæther & A. Lammers, Red.). Oslo: Aschehoug & Co.
- Clima, M. (1870). *Haushaltungskunde. Ein Lehr- und Lesebuch für Lehrerinnen-Bildungsanstalten und höhere Töchterschulen*. Wien: Verlag von A. Pichler's Witwe & Sohn.
- Diesen, H. (2000). *Hanna Winsnes. Dagsverk og nattetanker*. Oslo: Aschehoug.
- Dokka, H.-J. (1988). *En skole gjennom 250 år. Den norske allmueskole – folkeskole – grunnskole 1739–1989*. Oslo: NKS-Forlaget.
- Fuglerud, G. (1980). *Husstellskolens historie i Norge*. Oslo: Grøndahl & Søn Forlag.
- Garborg, A. (1890). Hanna Winsnes's kogebog. *Samtiden*, 215–223.

---

<sup>111</sup> Ring 1924.

<sup>112</sup> Winsnes 1845: 1.

- Gjengedal, E. K. M. (1995). *En analyse av norsk folkeopplysning innenfor mat- og husstell i perioden 1845–1909. – med vekt på kunnskapsgrunnlag, sosiale aspekter og kjønnsrolleideologi* (Hovedfagsoppgave). AVH, Trondheim.
- Gjengedal, E. K. M. (2002). Folkeopplysning og kjønnsrolleideologi i perioden 1845–1909. I Fossgard E. (Red.), *Tradisjon, opplysning og verkelighet i norsk matkultur* (s. 27–39). Voss: Vestnorsk kulturakademi.
- Grankvist, R. (2000). *Utsyn over norsk skole. Norsk utdanning gjennom 1000 år*. Trondheim: Tapir Akademisk Forlag.
- Hagemann, G. (2010). Del III. De stummes leir? 1800–1900. I Blom, I. & Sogner, S. (Red.), *Med kjønnsperspektiv på norsk historie. Fra vikingetid til 2000-årsskiftet* (s. 157–253). Oslo: Cappelen Akademisk Forlag.
- Hammer, C. (1773). *Norsk Huusholdnings-Kalender Forøget og forbedret ved Christopher Hammer. Anden Deel*. Christiania: S. C. Schwach.
- Hansen, K. (1896). *Om folkehelse. Foredrag ved ungdomsstevnet i Nordheimsund den 9de juni 1896*. Oslo: John Grieg.
- Hasund, S. (1941). *Det Kgl. Selskap for Norges Vel. II*. Gjøvik: Mariendals boktrykkeri.
- Hasund, S. & Nesheim, I. (Red.). (1926). *Landbruksundervisningen i Norge gjennom hundre år, 1825–1925*. Oslo: J.W. Cappelens forlag.
- Helgesen, H. (1890). *Husstel og madstel. Bearbeidet efter 6te oplag av Marie Clima's «Haushaltungskunde»*. Kristiania: J.W. Cappelens forlag.
- Helgesen, H. (1891a). Beretning om en reise til Skotland og England (høsten 1890). I *Beretning om Christiania folkeskolevæsen for 1888–1890* (s. 86–92). Christiania: J. Chr. Gundersens bogtrykkeri.
- Helgesen, H. (1891b, 13. februar). Huslig økonomi og Madlavning som Undervisningsfag. Hvorledes bør Skolekjøkkener indredes. *Morgenbladet*, 1–2.
- Helgesen, H. (1893). Beretning om forsøgsjøkkenets virksomhet i 1892–93. I *Beretning om Christiania folkeskolevæsen for 1893* (s. 62–63). Christiania: Christiania skolestyre.
- Helgesen, H. (1897). Skolens Indflydelse paa Hjemmenes Økonomi og Hjemmenes Stel. Foredrag i Selskabets [Selskabet for Norges vel] møde den 9de april 1897 af frøken Helga Helgesen. *Tidsskrift for det norske landbrug*, 193–202.
- Helland, A. (1896). Hvad vi spiser i Norge og hvad der spises i Paris. Forsøg paa en norsk ernæringsstatistik. *Statsøkonomisk tidsskrift*, tilleg, 2. hefte.
- Husmoderen*. (1887). Til læserne! *Husmoderen*, 1, 1.
- Husmoderen*. (1889). Kjøkkenets historie. *Husmoderen*, 20, 156–158.
- Huus, K. L. (1872). *Om Kvinden. Forsøg til Besvarelse af den under 18de December 1865 udsatte Prisoppgave*. Bergen: Georg Griegs Bogtrykkeri.
- Jensen, I. L. F. (2008). De første lærebøkene i huslig økonomi for folkeskolen. I D. Skjelbred & B. Aamotsbakken (Red.), *Norsk lærebokhistorie – en kultur- og danningshistorie* (s. 49–66). Oslo: Novus forlag.

- Jensen, I. L. F. (2013). *Dorothea von der Lippe Christensen – en kvinne for sin tid!* Sandefjord: Sandar historielag.
- Jørgensen, F. A. (2002). *Tidens krav. Framveksten av det vitenskapelige husstellet i Norge 1900–1940* (Hovedfagsoppgave). NTNU, Trondheim.
- Kirke- og undervisningsdepartementet ved Statens skolekjøkkenkonsulent. (1941). *Skolekjøkkensaken i Norge gjennom 50 år*. Oslo: Kirke- og undervisningsdepartementet.
- Kirke- og undervisningsdepartementet. (1975). *Om videregående opplæring*. (St. meld. nr. 44 (1974–75)). Oslo: Kirke- og undervisningsdepartementet.
- Klencke, H. (1859). *Chemisk Koge- og Husholdningsbog. Almenfattelige Forskrifter for at tilberede og opbevare Næringsmidlerne i Overensstemmelse med Naturlovenes Grundsætninger. Med et Tillæg: Sygekjøkkenet*. Christiania: P.F. Steensballe.
- Kyrkje- og undervisningsdepartementet. (1957). *Om heimkunnskap og husstell* (St. meld. nr. 61 (1957)). Oslo: Kirke- og undervisningsdepartementet.
- Landbruksdepartementet. (1901). *Angaaende ordningen af den lavere landbrugsundervisning og statens forhold til denne*. (St. prp. nr. 30 1901–02). Kristiania: Landbruksdepartementet.
- Landbruksdepartementet. (1908a). *Angaaende ordningen av husmorskoler og statens lærerindeskole i husstel*. (St. prp. nr. 69 (1908)). Kristiania: Landbruksdepartementet.
- Landbruksdepartementet. (1908b). Indstilling om opprettelse av en lærerindeshøiskole i husstel fra den av Landbruksdepartementet 12te november nedsatte komite». Bilag til Landbruksdepartementet. (1908). *Angaaende ordningen av husmorskoler og statens lærerindeskole i husstel*. (St. prp. nr. 69 (1908)). Kristiania: Landbruksdepartementet.
- Landbruksdepartementet. (1908c). *Landbruksdirektørens bemerkninger angaaende ordningen av husmorskoler og statens lærerindeskole* (Bilag til St. prp. nr. 69 (1908)). Kristiania: Landbruksdepartementet.
- Landbruksdepartementet. (1917). *Indstilling om utvidelse av Statens Lærerindeskole i husstel og skolekjøkkenavdelingens stilling. Avgit av den ved kgl. Resolution av 26de august 1917 nedsatte komité*. Kristiania: Landbruksdepartementet.
- Langslet, M. (1887). Hav agtelse for husmoréns pligter. *Husmoderen*, 1, 5–6.
- Mal. (1890). Den unge husmoder. *Husmoderen*, 20 & 21, 153–155 & 161–163.
- Melby, K. (1995). *Kvinnelighetens strategier. Norges Husmorforbund 1915–1940 og Norges Lærerinneforbund 1912–1940* (Doktorgradsavhandling). Universitetet i Trondheim, Trondheim.
- M. W. (1887). Om vore bondepigers opdragelse og uddannelse. *Husmoderen*, 1, 4–5.
- Myrvang, K. (2009). *Forbruksagentene. Slik vekket de kjøpelysten*. Oslo: Pax Forlag.
- Nissen, H. W. (1965). De første tiltak til offentlig veiledning i hus- og matstell i Norge 1762–1877. *Tidsskrift for Husstell-lærere*, 6, 157–189.

- NN. (1940). *Sandefjords skolekjøkken 1890–1940. Jubileumsskrift for Norges første skolekjøkken*. Sandefjord.
- Nylænde. (1907). Norske kvinders nationalråd. *Nylænde*, 14, 210–224.
- Olsen, U. B. (1983). *Framveksten av husmorskoler og skolekjøkken 1865–1908* (Hovedfagsoppgave). Universitetet i Bergen, Bergen.
- Paris, I. (2019). Between efficiency and comfort: The organization of domestic work and space from home economics to scientific management, 1841–1913. *History and Technology*, 35(1), 81–104. <https://doi.org/10.1080/07341512.2019.1621424>
- Reinertsen, M. B. (2013). *Henriette Schönberg Erken. En norgeshistorie sett fra kjøkkenet*. Oslo: Cappelen Damm.
- Ring, B. (1924). *For hundrede Aar siden. Hanna Winsnes og Hendes*. Oslo: H. Aschehoug & co.
- Skjulestad, Y. (2000). *Minna Wetlesen – en foregangskvinne*. Oslo: Bydel Manglerud.
- Slagstad, R. (1998). *De nasjonale strateger*. Oslo: Pax Forlag.
- Stortingets socialkomité. (1908). *Indstilling fra socialkomiteen om ordningen af husmorskoler og oprettelse af en lærerindeskole i husstell* (Inds. S LI. (1908)). Kristiania: Stortingets socialkomité.
- Stage, S. & Vincenti, V. B. (2018). *Rethinking home economics. Women and the history of a profession*. Ithaca & London: Cornell University Press.
- Statistisk sentralbyrå. (1995). *Historisk statistikk*. Oslo & Kongsvinger: Statistisk sentralbyrå.
- Stortinget. (1908). *Sag nr. 5. Indstilling fra socialkomiteen om ordningen af husmorskoler og om oprettelse af en lærerindeskole i husstell (indst. S. LI). 21. juli 1908*. (S. tid. (1908)): 2977–2990.
- Tenfjord, J. (1959). *I arbeid for Norges hjem. Statens lærerskole i husstell, Stabekk, 1909–1959*. Oslo: Landbruksdepartementet.
- V. H. (1889). Kemien i kjøkkenet. *Husmoderen*, 22, 171–172.
- Wetlesen, M. (1902). *Husholdningsbog for unge Husmodre i By og Bygd*. Kristiania: Chr. Johnsens Bogtrykkeri. (Første utgave ble trykt i 1890)
- Winsnes, H. (1845). *Lærebog i de forskjellige Grene af Huusholdningen*. Christiania: C.A. Wulfsberg.
- Winsnes, H. (1877). *Om husjomfruer*. Christiania: J.W. Cappelens Forlag.
- Wærhaug, S. (2021). *Damer som baker kaker. Historien om Husmorskolen og Minna Wetlesen*. Oslo: Historie & kultur.

## KAPITTEL 5

# Et moderne produkt med et tvilsomt rykte. Norsk margarin 1860 til 1940

Per Østby

Institutt for tverrfaglige kulturstudier, Norges teknisk-naturvitenskapelige universitet (NTNU)

**Abstract:** This chapter describes and analyzes the invention of a product – margarine – and its introduction in Norway. The cheap, artificial butter became an immediate success with customers. Farmers and dairies, on the other hand, saw margarine as a challenging competitor that had to be countered and restricted. Through legislation and regulations, serious obstacles were put in the way of both production and sales. Producers had to tailor the presence and promotion of margarine to the political system, its commercial surroundings and product range. During the 1920s and 1930s the situation changed. First, margarine became an object of taxation; later it became a container for increasing amounts of butter. The price of margarine rose, and the agricultural sector was supported in a way that benefitted the whole sector. The chapter describes margarine's transformation from a problem and a political challenge to a common good and everyday commodity. Furthermore, it discusses the societal negotiations that these changes caused.

**Keywords:** margarine, food history, innovation, food laws, history of technology, material culture

## Innledning

I 1886 vedtok Stortinget en lov som skulle regulere et nytt matvareprodukt. Margارين, eller kunstmøret som det ofte ble kalt, var en fransk oppfinnelse som på 1880-tallet ble solgt av fabrikker med eksotiske navn som Pellerin, Agra og Vera. Produktet lignet på smør, og

Sitering: Østby, P. (2022). Et moderne produkt med et tvilsomt rykte. Norsk margarin 1860 til 1940. I T. Finstad, S. Kvaal, H. B. Stokland & P. Østby (Red.), *Matens meglere: Kontroll, kvalitet og kunnskap i den industrielle matens tid* (Kap. 5, s. 127–159). Cappelen Damm Akademisk. <https://doi.org/10.23865/noasp.155.ch5>

Lisens: CC BY-ND 4.0



ble ofte forsøkt solgt som det også. Siden smør var dyrt og margarin billig, ble produktet et velkomment kjøp for det brede lag av befolkningen, og salget gikk over all forventning. De som produserte og solgte margarin brukte smøret som forbilde, og omtalte ofte produktet for margarin-smør og produksjonsstedene for smørfabrikker. I *Segelfoss by* skriver Knut Hamsun «Man kjærnet ikke Smør mer, man gikk på Bua og kjøpte Pellerin».<sup>1</sup>

Både meieriene og bøndernes representanter så tidlig at margarin ville bli en farlig konkurrent til smøret, og fikk myndighetene med på tiltak som kunne beskytte meieriproduktene. Mellom 1886 og 1950 ble det vedtatt en rekke lover som skulle begrense og regulere margarinsalget. Argumentasjonen som ble brukt varierte. En stund var det å beskytte forbrukerne mot det mindreverdige og usunne matfettet, siden var det de hygieniske forholdene ved produksjonsstedene. I perioder kunne ikke margarin produseres i samme bygning som man kjærnet smør. Margarinpakkene i butikken skulle være kvadratiske og ha en rød stripe rundt det hele. Som vi ser, ble produktet forsøkt skilt ut og utstøtt. I ettertid vet man at disse reguleringene bare delvis virket. Forbrukerne fortsatte å kjøpe og bruke varen. Selv om lovverket ikke var det eneste virkemiddelet som ble brukt for å motarbeide margarinsalget, var det kanskje det mest synlige.<sup>2</sup>

Margarinens synes ellers å ha gjennomgått mange transformasjoner i årene fra den ble lansert på slutten av 1800-tallet og frem til i dag. Disse endringene handlet noen ganger om å forbedre de fysiske egenskapene ved produktet, som holdbarhet, smak, lukt og utseende. Ulike råvarer ble prøvd ut med varierende suksess. Først på 1920-tallet lyktes fabrikantene å finne en god måte å produsere margarin på med hvalolje, et rikholdig råstoff som kunne kjøpes for en billig penge. Mye skjedde imidlertid med måten margarinen ble markedsført, regulert og omtalt på. I tillegg til salgsprisen ble reklamen en av de måtene margarinprodusentene kunne svare på meieriens forsøk på å begrense salget. Margarinreklamen var i

---

1 Hamsun 1916: 30.

2 Hovland 1979: 312–325.

perioder godt synlig, både i aviser og tidsskrifter, men også på plakater og vegger.

Margarinen var ikke bare industriarbeidernes rimelige smør, men markerte matbransjens og jordbrukets økende industrialisering. Jeg vil derfor hevde at det som skjedde med margarinen er tett vevet inn i historien om hvordan folk levde og hva de levde av. Produksjon, omsetning og forbruk av mat – inkludert produktet margarin – beveget seg noen ganger inn til selve hjertet av sentrale endringsprosesser. Også den samfunnsmessige innrammingen endret seg i denne perioden. Hva som skjedde og hva disse endringene var et uttrykk for, er hovedspørsmålet for dette kapitlet. Selv om hovedvekten vil ligge på det som ofte omtales som innovasjons- og produksjonssiden, vil diskusjonen også belyse hvordan margarinen og mat inngikk i de samfunnsmessige endringene vi ser i denne perioden. Kapitlet er derfor både en teknologihistorisk innovasjonshistorie, og en transformasjonsanalyse, som forteller om hvordan dette produktet ble konstruert, etablert og endret og hva det innebar.<sup>3</sup>

Produksjon, omsetning og forbruk av mat har ikke hatt en fremskutt plass i norske historiebøker. Det er imidlertid unntak. Når de mer sammenfattende historiebøkene skrives, får både landbruk og folks levesett mye plass, men gjerne hver for seg. Satt på spissen blir landbruket knyttet til politikk og økonomi, mens folks levesett diskuteres i forhold til sosiale forhold og kultur. De mer spesialiserte historiebøkene forteller f.eks. om landbrukets og matens betingelser og de endringer som skjer med disse faktorene.<sup>4</sup>

Det finnes innsiktsfulle bøker om landbruket, om produksjon av melkeprodukter, landbruket og meierienes samfunnsmessige betydning og utvikling. Av nyere historiefaglige arbeider er Trond Bergh, Harald Espeli og Asle Rønnings *Om melkens pris* et viktig bidrag for å forstå meierisamvirkenes betydning som aktør i forhandlinger rundt margarinomsetningens utvikling. Hilde Bjørkhaug, Reidar Almås og Jostein Vik viser i *Norsk matmakt i endring* hvordan maten inngår i

---

3 Bergh, Espeli & Rønning 2006.

4 Bjørkhaug, Almås & Vik 2016; Gjerdåker 2002.

en svært verdiladet og konfliktfylt samfunnssektor. Unni Kjærnes har i artikkelen «Experience with the Norwegian nutrition policy» gitt en god oversikt over norsk næringspolitikk. Disse bøkene gir viktige innspill til dette kapitlet.<sup>5</sup> I tillegg til disse vil jeg særlig trekke frem Edgar Hovlands artikkel «Smør og margarin blir ett fett». Artikkelen som er publisert i *Historisk tidsskrift* gir en innsiktsfull analyse av de politiske og økonomiske forholdene som gjorde at innblanding av smør i margarin ble så viktig i norsk politikk.<sup>6</sup> Hovlands artikkel ble en viktig inspirasjon for deler av dette kapitlet.

Mitt metodiske fokus har vært å følge produktet bredt over tid. Mens Hovland diskuterer en periode og en spesiell sak knyttet til omsetningen av margarin, har jeg på mange måter fulgt margarinens historie fra innføring til vanliggjøring. Det har konsekvenser for innsamling av kilder og i hvilken grad jeg har fordypet meg i kapitlets enkelte knutepunkter. Jeg har ikke fulgt aktøren, men produktet. Selv om det å følge «ting» ikke er så vanlig for historiefaget i Norge, finnes det internasjonalt både fagfelt og eksempler på hvordan det kan gjøres. I boken, *Barbed Wire: An Ecology of Modernity*, følger Reviel Netz<sup>7</sup> utviklingen av piggråd fra de store amerikanske farmene til tyske konsentrasjonsleire. Det litt banale poenget er at når ting, produkter eller teknologier gjennomgår endringer, skjer det i samspill med det samfunnet som rommer endringene. Man kan derfor følge teknologier og produkter på samme måte som man følger aktører. Dette er, som vi skriver om i innledningen til denne antologien, et viktig poeng innen STS-feltet. Ikke bare der, men også innenfor fagfeltet *material culture* finnes det gode arbeider som følger teknologier og produkter og analyserer samfunnets endringer i samme periode. Et eksempel på en studie som ser på «ting» mer generelt, er Frank Trentmanns *Empire of Things: How We Became a World of Consumers*.<sup>8</sup> Når det gjelder mat og nytelsesmidler er *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History* av Sidney W. Mintz et godt eksempel.<sup>9</sup>

---

5 Kjærnes 2003.

6 Hovland 1979: 312–325.

7 Netz 2004.

8 Trentmann 2016.

9 Mintz 1985.

Kanskje viktigere for dette kapitlet er den internasjonale teknologihistoriske litteraturen. I Roger Horowitzs *Putting Meat on the American Table* kobles smak, teknologi og samfunnsendring.<sup>10</sup> I Susan Schrepfer og Philip Scrantons *Industrializing Organisms: Introducing Evolutionary History* synliggjøres hvordan matens industrialisering nødvendiggjorde utviklingen av nye teknologier for produktutvikling og tilpassing til markedet. Dette er kun to av flere mulige eksempler.<sup>11</sup> Nyere norske studier har foretatt en kobling mellom teknologihistorie og *science and technology studies* (STS). Her bør særlig doktorgradsarbeidene til Terje Finstad, Håkon Stokland og Tanja Plasil nevnes. I disse diskuteres henholdsvis den kulturelle integreringen av fryseteknologi i Norge, styringsteknologier i bruk for å regulere bestanden av ville dyr og innføringen av slike teknologier for å lage matmerking av norske matvarer.<sup>12</sup>

Metodisk har jeg basert denne analysen på både sekundærlitteratur og datamateriale og kilder som er lite undersøkt før. Margarinproduksjonen utgjorde til tider et viktig økonomisk bidrag ved at den ga mange arbeidsplasser. Industrien ble også et satsingsområde for mange fremtredende og ofte fargerike gründere. Det finnes derfor en ikke ubetydelig bedriftshistorisk litteratur om disse personene og deres virksomheter. Disse bøkene er ofte rike på informasjon, men er skrevet med tidligere tiders fokus. Få av disse er av nyere dato, og fremstår derfor i nylesning som viktige kilder for dette kapitlet. Flere handler om innovasjon og produktutvikling før denne tematikken fikk dagens mer teoretiske innpakning. *Aksjeselskapet Oslo Margarinfabrikk Aug. Pellerin Fils & Co. 1876–1951* og *Claes-Henrik Jægers Agra Margarinfabrikk: Oslo 1885–1960* er gode eksempler på dette.<sup>13</sup> Av nye kilder har jeg basert meg på tradisjonelle historiske kilder som stortingsdokumenter, statistikk, aviser og tidsskriftsartikler. I noen grad har jeg også undersøkt avisenes annonser. Professor Sigval Schmidt-Nielsens arkiv i Trondheim (1910–1940) rommer mye materiale

---

10 Horowitz 2006.

11 Se også Belasco 2008; Belasco & Scranton 2002; Lien & Nerlich 2004; Tannahill 1988.

12 Finstad 2011; Stokland 2015; Plasil 2020.

13 Bugge 1985; Johansen 1951; Jæger 1960.

om eksperimenter med margarin laget av hvalolje og bruken av marginale fettkilder som avfall.

Dette kapitlet starter med å undersøke margarinens opprinnelse. Deretter følges margarinindustrien inn den tidlige norske industrialiseringen. Videre beskrives dragkampene om margarinens regulering. Margarinprodusentene gjorde motstand, men etter hvert falt de inn i folden og bare mindre justeringer ble nødvendig. Da hvalfangsten åpnet for de multinasjonale selskaperes gjennombrudd, ble margarin en del av det større nasjonale og internasjonale spillet om handel og proteksjonisme. Sist, men ikke minst, ble margarinene vevet inn i fornufts-ekteskapet mellom bondeparti og arbeiderbevegelse. Med det fant også margarin den posisjon som var mulig i kampen mellom disse to betydelige samfunnskraftene.

## Napoleons kunstige smør

Oppfinnelsen margarin ble lansert i 1869, da den franske kjemikeren og oppfinneren Hippolyte Mège-Mouriès tok ut fransk patent på produkt og produksjonsprosess. Bakgrunnen for oppfinnelsen var grunnleggende samfunnsmessige behov på denne tiden. Etter Napoleonskrigene økte folketallet i hele Europa sterkt, og Frankrike var intet unntak. Krigene og den begynnende industrialiseringen hadde imidlertid svekket jordbruket. Landets industri var lokalisert i byene, hvor stadig mer av befolkningen var konsentrert. Mye av maten ble produsert utenfor byene og måtte fraktes inn. Holdbarheten var en utfordring, siden mange matvarer tapte seg over tid. I mangel på avkjøling ble mange matvarer kraftig forringet fra produsent til kunde.<sup>14</sup> Særlig fisk, kjøtt og melkeprodukter ble rammet, og matfettet var en spesiell utfordring. I 1833 hadde Napoleon 3. utlovd en belønning til den som klarte å produsere et kunstig fettstoff som kunne erstatte det dyre og lite holdbare smøret. Det var denne utfordringen Mège-Mouriès hevdet han kunne løse med sitt patent.<sup>15</sup>

---

<sup>14</sup> Dagbladet 1984; Teutenberg 2007: 15.

<sup>15</sup> Alphen 1969: 7.

Oppfinnerens eksperimenter føyer seg inn i rekken av kjemiske oppdagelser som ikke resulterte i nye produkter før mange år senere. Kjemien gikk i disse årene fra å være en grunnleggende utforskende vitenskap til å bli en del av statens og det privates industriutvikling.<sup>16</sup> Det som skjedde, kan samtidig knyttes til den tilstand av entreprenørskap og vilje til nyskaping som preget årene etter 1850. Noen viser til denne typen prosesser som modernisering og industrialisering. Med utgangspunkt i den amerikanske historien har historikerne Thomas P. Hughes og Carroll Pursell beskrevet tiden fra 1850 til 1900 som nyskapingen og innovasjonenes århundre. Personer med innsatsvilje og kunnskap utviklet nye produkter og produksjonsmåter som la grunnlaget for den andre industrielle bølge i USA og Europa.<sup>17</sup>

Det kan virke som næringsmiddelindustrien var en bransje hvor personer med teknisk kunnskap og skolering kunne realisere sine ambisjoner. Hermetikk- og sjokoladeproduksjon var næringer hvor entreprenørpersonligheter la grunnlaget for levedyktige bedrifter og arbeidsplasser for mange. Disse var ikke nødvendigvis ingeniører eller tekniske skolerte; den handelsutdannende Johan Throne Holst, som kjøpte og videreutviklet Freia sjokoladefabrikk, er et norsk eksempel på det. Dette skjedde også i Norge, der mange av de store industrialistene bygde sine formuer og samfunnsmessige posisjoner innen disse bransjene.<sup>18</sup> I 1873 startet Mège-Mouriès en begrenset produksjon av det såkalte *beurre économique*, men myndighetene i Paris forbød ham å bruke navnet 'smør' på produktet, og det fikk navnet *Margarine Mouriès*. Margarinen ble altså helt fra starten lansert som billig smør. Salget tok seg opp og gikk over all forventning. Produktet var et svar på arbeiderbefolkningens behov for billige matvarer. Selv om behovet for matfett var stort i befolkningen, ble det nye produktet møtt med skepsis og motstand av myndighetene.

---

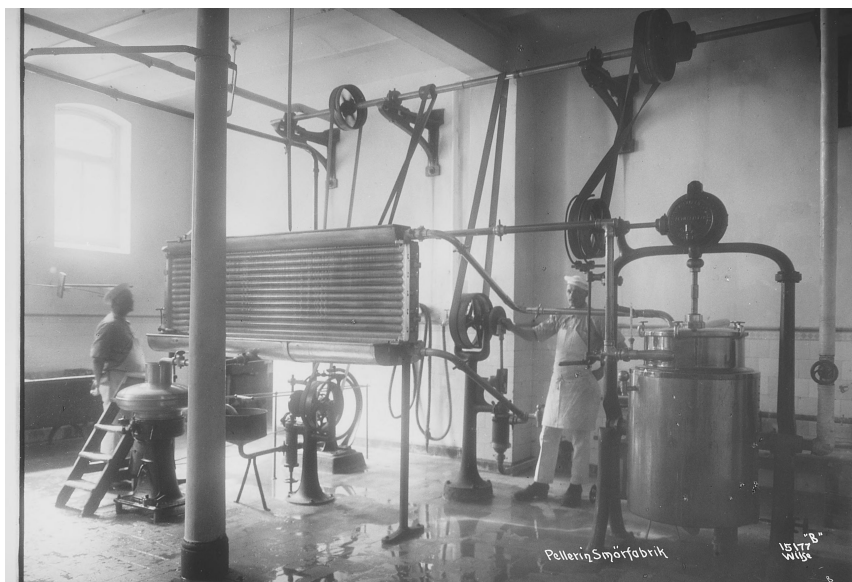
16 Alphen 1967: 27–28.

17 Hughes 1989; Pursell 1994.

18 Kvaal & Østby 2011.

## Margarinen kommer til Norge

Norge ble det første skandinaviske landet som startet margarinproduksjon, og det var forretningsmannen Eilert Sundt fra Kristiania som var grunnleggeren.<sup>19</sup> Da Sundt i 1876 var på forretningsreise i Paris, traff han Edmond Auguste Pellerin. Sundt var på utkikk etter forretningsideer som kunne omsettes til virksomhet. Pellerin var ansatt ved en margarinfabrikk i byen, og Sundt og Pellerin oppdaget fort at de hadde felles interesser. De tok ut det første patentet for margarinproduksjon i den svensk-norske unionen. Med enerett i Norge og Sverige etablerte brødrene Eilert, Lauritz og Oluf Sundt og Pellerin en raskt voksende produksjon av margarin i Kristiania. Pellerin Fils & Co visste å utnytte monopolsituasjonen, og etter to års drift var salget fordoblet.<sup>20</sup> Etter hvert var det ikke produksjon og salg som var utfordringen, men å få kjøpt inn nok råstoff. Brødrene startet derfor en råvarefabrikk i Stockholm, og ble siden medeier i «Kjøbenhavns Talgsmelteri».<sup>21</sup>



**Figur 5.1.** Det ble etter hvert utviklet avanserte maskiner for å produsere margarin. Bildet er fra Pellerin margarinfabrikk i 1921. (Foto: Anders Beer Wilse, Nasjonalbiblioteket. Falt i det fri.)

19 Forretningsmannen Sundt må ikke forveksles med folkeminnegranskeren Eilert Sundt.

20 <https://no.wikipedia.org/wiki/Margarin>.

21 Johansen 1951: 12; Nilsen 1993: 7.



**Figur 5.2.** Margarinfabrikene hadde behov for mange arbeidere og var også en viktig kvinnearbeidsplass. Her fra kantina på Pellerin Margarinfabrikk i 1921. (Foto: Anders Beer Wilse, Norsk Folkemuseum via digitaltmuseum.no. Falt i det fri.)

Dyretalg var den viktigste ingrediensen i margarin, og fabrikkene trengte stoffet i store mengder. Da Pellerin og Sundts patent løp ut i 1884, utløste det produktets potensiale, og mange nye produsenter gjorde margarinfabrikasjon til en lovende næringsgren. I 1885 startet blant annet Agra Margarinsmørfabrikk A/S en storstilt produksjon av den nye matvaren. I en periode het denne bedriften Skandinaviske Meieri, men eieren følte seg tvunget til å skifte navn. Melange margarin ble etter hvert et anerkjent varemerke som blant annet ble den første til å lage margarin av hvalolje. I Trondheim ble margarinfabrikken Arild etablert samtidig med Agra. Også fiskeutstyrproduzenten Mustad så de markedsmessige mulighetene, og startet en margarinfabrikk. Margarin ble et av flere industriprodukter som passet for byens voksende arbeidsstyrke. Mustad var lenge en av de større margarinprodusentene i landet, og den første som tilsatte vitaminer i margarin.

To andre må også nevnes. Fra 1914 fikk AS Vera Fedtraffineri en avtale med staten om at all oljen fra det statseide hvalselskapet, som jaktet langs norskekysten, skulle leveres dit. Det andre var De Nordiske Fabrikker



A/S (Denofa), som hadde startet på samme tid. Mens Vera var knyttet til norske myndigheter gjennom «smørhvalfangsten», hadde Denofa både tysk og norsk kapital i ryggen. Som vi skal se ble det en utfordring i krigsårene og siden i mellomkrigstiden, med de store konfliktene rundt «trustlovene».<sup>22</sup>

I april 1899 beskrev det norske *Folkebladet* fremgangen i Nordland som «Den 17. mai». Blant det som nevnes er «margarinsmørfabrikken Nora», som produserte 1 000 kilo «smør» om dagen. Ti arbeidere var ansatt på fabrikken.<sup>23</sup> I *Militært Tidsskrift* kunne en lese: «Her skal kun bemerkes at margarin smør i næringsverdi står ved siden av natursmør, hvorfor det fortjener anvendelse».<sup>24</sup> I 1900 var det 22 margarinfabrikker i Norge. Til sammen leverte disse produsentene 15 millioner kilo margarin. Med det var margarinproduksjonen 3–4 ganger så stor som av smør.<sup>25</sup>

Etter hvert som produsentene klarte å fremstille margarin av bedre kvalitet, ble varen en stor suksess. Mange steder var kostholdet dårlig. Melkeprodukter var kostbare og lettbederverlige. Det var et skille mellom land og by. På landet kunne de fleste holde en ku eller fø opp noen griser. Den voksende gruppen av eiendomsløse bønder som søkte til byene hadde sjelden slike muligheter. Vanlig smør og melk var ukjent for arbeiderne. Nå kom det et produkt som kunne tilføre kroppen det fettete den trengte.<sup>26</sup> Øyvind Bjørnsen skriver, med henvisning til «Marit»:

Kostholdet vårt var sparsomt – gammelt brød, sirup og skumma melk var vanlig (hadde ikke råd til nysilt) sammen med havrevelling og havregraut. Småpoteter og skumma melk fikk vi til kvelds. Poteteten pleide vi å dyppe i salt. På søndagene fikk vi geitost.<sup>27</sup>

Kostholdet var for mange heller magert, og det var sjelden snakk om å kjøpe smør. Den billige margarinen må ha vært et velkomment tilskudd til folk i byene.<sup>28</sup>

---

22 Ringstad 2016.

23 Folkebladet 1899.

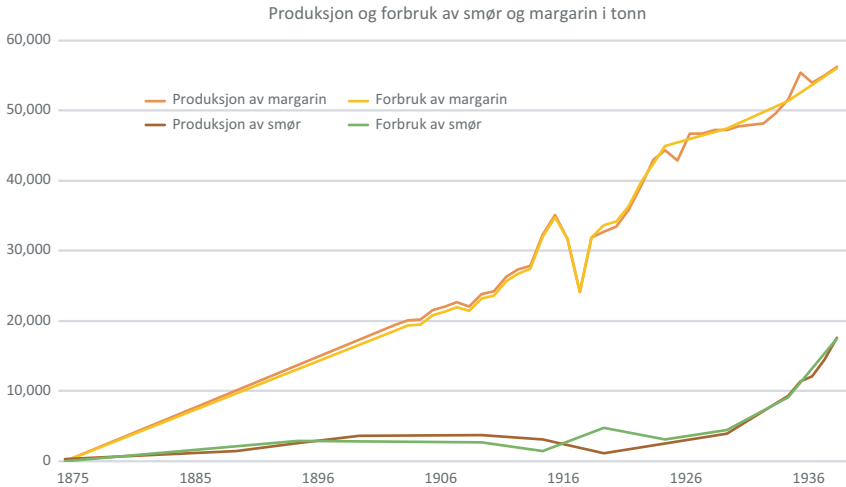
24 Militært Tidsskrift 1898.

25 Bugge 1985: 11.

26 Nilsen 1993: 9–11.

27 Bjørnsen 1990: 113–114.

28 Bjørnsen 1990: 113–114.



**Figur 5.3.** Denne fremstillingen viser produksjon og forbruk av smør og margarin. Margarin utkonkurrerte det dyrere smøret. Innblanding av økende mengder smør i margarin fra rundt 1930, påvirket produksjonen av både margarin og smør. (Kilder: Statistisk sentralbyrå og Stortingsdokumenter.)

Som denne grafiske fremstillingen viser, fikk margarinproduksjonen helt fra starten en eventyrlig vekst. I perioder før de andre landene satte opp tollene, eksporterte f.eks. Pellerin betydelige mengder margarin til andre land. Fra rundt 1900 er produksjon og forbruk nesten det samme. Smøret har en mer variert utviklingskurve. Den grafiske fremstillingen viser et oppsving på 1930-tallet, og det samme skjedde etter frigjøringen.<sup>29</sup> Uansett hvilken fortolkning man velger å legge til grunn, ble smøret grundig akterutseilt. Det grafen viser, er det samme bildet som landbrukets representanter og meieriledere så. Den industrielle margarinproduksjonen truet meieriernes salg av smør.

## Produksjon med problemer

Margarinfabrikkene måtte kjempe mot meieriene og lovverket. Det var imidlertid ikke den eneste kampen. Margarinens domestisering dreide seg også om det materielle og om bearbeidelsen av naturen. Før 1900 var råstoffet for margarinproduksjonen fett og talg fra storfe eller andre

<sup>29</sup> Jæger 1960: 11–13.

dyr. Det beste fettene var lokalisert rundt storfeets nyrer. Også andre typer råvarer, som kujur, ble prøvd ut og forkastet. En stund så produsentene for seg at talg til produksjonen skulle hentes mens slaktet ennå var varmt. Slike eksotiske metoder ble raskt eliminert. Margarin inn gikk i fabrikkproduksjon, og da måtte produksjonsprosessene forenkles og standardiseres. Talgfettet ble knust under trykk, og presset med stor kraft ut gjennom dyser. Da fikk man to produkter: stearin og oleomargarin. Stearinen kunne videreføres til stearinlys. Den myke delen, oleomargarinen, ble spedd ut med melk, og resultatet var et perlende, smørlikt stoff.<sup>30</sup>

I utgangspunktet var det mange likhetstrekk mellom margarin og smør. Margarin var imidlertid lenge av skiftende kvalitet – den luktet dårlig og smakte ofte ganske ille. Produsentene la mye inn på å forbedre produksjonsteknologien, og etter hvert ble kvaliteten bedre. Å produsere margarin av akseptabel standard var en utfordring, en annen var å få tilstrekkelige råvarer til å produsere i større mengder. Etter hvert som produksjonen i Europa tok seg opp, ble det mangel på råvarer. Store mengder talg ble derfor importert fra de store slakteriene i USA.

William Cronon beskriver slakteriene i Chicago. Her ble store mengder storfe slaktet og partert. Etter det ble kjøttet transportert i frysevogner til et stadig voksende og umettelig marked. Slakteriene frembrakte ikke bare store mengder kjøtt, men innvoller, ben og fett hopet seg opp og skapte søppelberg av dimensjoner. Avfallet og biproduktene resulterte etter hvert i en blomstrende industri som gikk fra parfyme til sprengstoff. Talg og fett kunne lenge sendes til Europa til margarinfabrikkene der. Da den amerikanske margarinproduksjonen tok seg opp, ble mindre av disse stoffene tilgjengelig for eksport. De europeiske margarinprodusentene kunne ikke basere seg på denne leveransen.<sup>31</sup>

Tyske produsenter begynte derfor å eksperimentere med vegetabiliske oljer som råstoff. Kokos, soya, peanøtter og bomullsfrøolje var typiske råvarer i den tidlige fasen. Linfrø, som ble produsert i store mengder blant annet i Egypt, var en annen kilde. Først ble planteoljen brukt som et

---

<sup>30</sup> Elliott: 379–396; Jæger 1960: 9–11.

<sup>31</sup> Jæger 1960: 9–11.

supplement til de animalske råvarene, siden ble det produsert margarin kun med vegetabilsk olje. Oljen kunne midlertidig ikke brukes slik den var, den måtte omdannes til fast stoff. Bare slik kunne den brukes til å fremstille produkter som margarin eller såpe. Noen vil hevde at hydrogenering, eller herding, kanskje var like viktig som selve oppfinnelsen av margarinen.<sup>32</sup> Med det ble en rekke nye råvarer tilgjengelig for margarinfabrikkene. Bruken av planteolje kunne få alvorlige konsekvenser. I 1910 leverte Tysklands største margarinfabrikk margarin tilsatt planteoljen Marattifett, med sykdom og dødsfall som konsekvens.<sup>33</sup>

Herding innebærer at umettede fettsyrer blir omdannet til mettede fettsyrer ved tilføring av hydrogengass under høyt trykk og høy temperatur. Det trengs i tillegg en katalysator, som i margarinproduksjonen først var nikkel, noen ganger platina eller palladium. Mange reagerte på tilsetning av nikkel.<sup>34</sup> Produsentene gikk da ut i avisene og skrev at folk allikevel fikk i seg like mye av metallet gjennom de nikkelbelagte kjelene som ble brukt til matlaging.<sup>35</sup> Mange av innovasjonene rundt århundreskiftet handlet om denne viktige delen av produksjonsprosessen.

## Kamp mellom primærnæring og industri

For landbruket var ikke margarinsalget gode nyheter. Mange drev marginale bruk, og følte seg presset av synkende priser og økende kvalitetskrav. Rundt århundreskiftet skjedde det en betydelig profesjonalisering og organisering av norske bønder. Rundt 1920 var de fleste melkebøndene innlemmet i ulike samvirker.<sup>36</sup> Meieriene var ofte eid av disse samvirkene, som også ivaretok bøndenes interesser. Margarinbransjens representanter kommenterte situasjonen etter 1880 slik: «Men så gikk det politikk i saken. Margarinen var begynt å bli en generende konkurrent for natursmøret – og dermed også for bondenæringen som krevet beskyttelse.»<sup>37</sup>

32 Hunt 1969: 764–766.

33 Erlandsen, Fridericia & Elgstrøm 1918: 109.

34 Erlandsen et al. 1918: 110–111.

35 Erlandsen et al. 1918: 110–111.

36 Bjørkhaug et al. 2015: 270–273.

37 Johansen 1951: 12.

I 1885 vedtok både Sverige og Danmark en margarinlov for å begrense margarinsalget. Den norske innstillingen ble lagt frem for Odelstinget i april 1886. Lovens intensjon var, som den svenske og danske, å begrense konkurransen fra industrimargarinen. Intensjonen var imidlertid pakket inn i ulike argumenter:

Det kan – for å betegne saken i sin alminnelighet – antas, at handelen med kunstig smør ikke sjelden foregår på den måte, at kjøperen i god tro tar den forhenværende vare i den forutsetning, at det er smør, han kjøper, mens selgeren, uaktet vitende om, at her handles med margarinsmør, stilltiende lar kjøperen forbli uvitende om beskaffenheten av den vare, som frembydes.<sup>38</sup>

Det som ble påpekt her var til en viss grad riktig. I de første årene og frem til rundt 1900 ble margarinen ofte presentert som smør eller noe som lignet. Margarinsmør ble etter hvert et innarbeidet begrep. Som oftest beveget produsenter og detaljister seg i grenseland mellom det lovlige og rent lureri. Det var en utstrakt og fantasifull bruk av begreper og navn. Margarinprodusenter omtalte seg som smørprodusenter, og detaljistene manipulerte noen ganger produktenes innpakning og utstillinger i butikkene. Det er hevet over tvil at margarinen ble forsøkt meglet inn og solgt som en variant av smøret.

For meieriene som solgte smøret, var det om å gjøre å tydeliggjøre forskjellen. Margarinen ble omtalt som mindre sunn, med lavere innhold av næringsstoffer. Derfor ble kvalitet og helse brukt som argument i debatten om loven: «om end de bedre margarinsorter ikke i alminnelighet indeholdt stoffer, som var egentlig skadelige for sundheten ... var der dog grund til at anta, at for ernæringen kunde slike kunstige blandinger ikke fuldt ut erstatte det naturlige smør.»<sup>39</sup> Lov om handel med kunstig smør ble vedtatt den 22. juni 1886. Den ble ikke så streng som meieriene ønsket, men fastsatte regler for riktig bruk av merking på beholdere og emballasje.<sup>40</sup> I Stortingets behandling av saken var det vedlagt eksempler på merking som ville gjøre det vanskeligere å forveksle produktene.

---

<sup>38</sup> Departementet for det Indre 1886: 1–3.

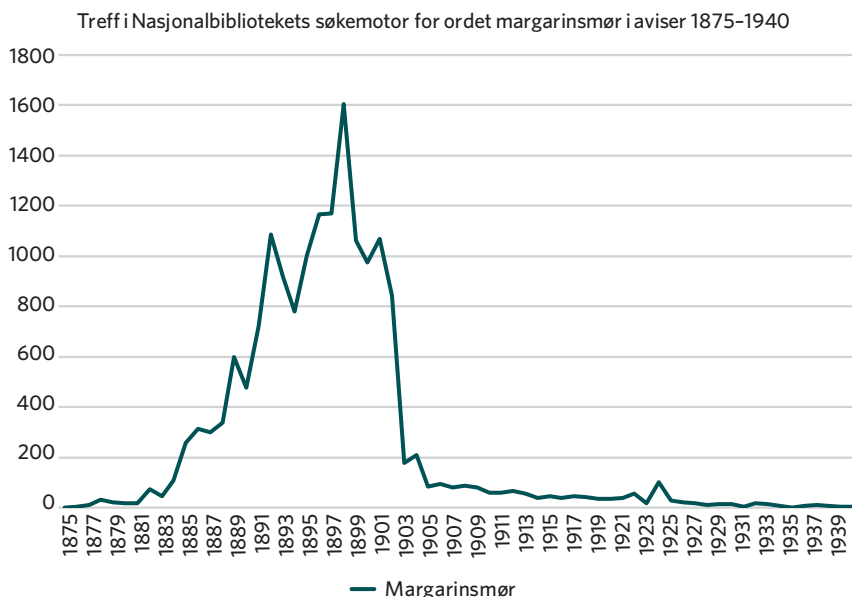
<sup>39</sup> Departementet for det Indre 1886: 1–3.

<sup>40</sup> Departementet for det Indre 1886: 1–3.

## Hva skal produktet hete?

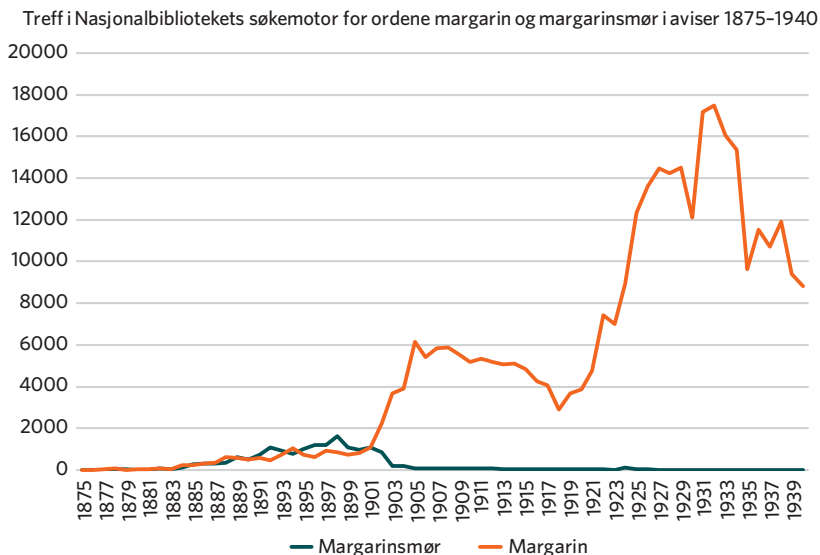
Pellerin startet virksomheten i 1876, og annonsene viser med all mulig tydelighet hvilket produkt man ønsket å selge. Det var margarinismør, et produkt som var nesten likt det naturlige smøret og av samme kvalitet. Det samme mente tydeligvis professor Lochmann og stadsfysikus Bidenknap. Produktet inneholdt, som vi kan se, den samme næringen og var like sunt å spise. I desember 1876 kunne man lese i *Morgenbladet*: «Fabrikkens produkt fortjener at bli mottat uten fordomme, og man tør anta, at den heldig har løst den oppgave at skaffe et nødvendig næringsstoff av god beskaffenhet til billig pris.»<sup>41</sup>

Nasjonalbibliotekets søkemotor viser at begrepet «margarinismør» ble mye brukt frem til rundt 1900. Fra da slutter folk å bruke dette ordet. Figur 2 er laget på samme måte. Den viser hvordan ordet margarin erstatter margarinismør. Det sier sannsynligvis noe om hvordan margarin både som produkt og som begrep blir innarbeidet og alminneliggjøres.

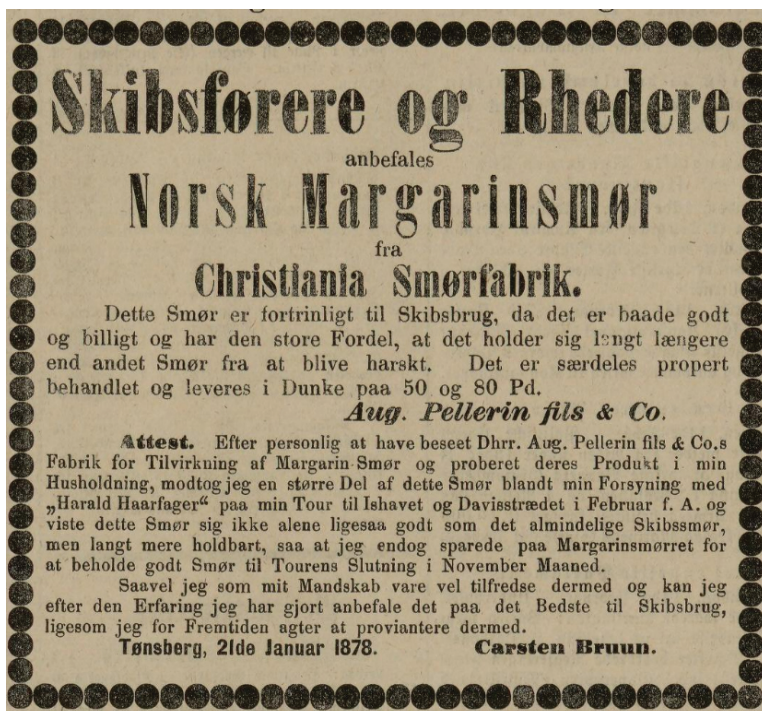


**Figur 5.4.** Antallet ganger ordet margarinismør er brukt i norske aviser. (Kilde: Nasjonalbibliotekets søkemotor for aviser.)

41 Sitert i *Aftenposten* 1929.



**Figur 5.5.** Antallet ganger ordene margarinssmør og margarin finnes i norske aviser. Som grafen over viser, blir henvisningen til smør borte etter 1905, produktet blir nå hetende margarin. (Kilder: Tallene er hentet ved søk på Nasjonalbibliotekets søkemotor.)



**Figur 5.6.** Denne avisannonsen fra 1878 viser hvordan margarin ble markedsført. (Faksimilie fra Dagbladet 15.02.1978, Nasjonalbiblioteket. Falt i det fri.)

Annonsen over er fra slutten av 1870-tallet. Det var tydelig at Pellerin så for seg fiskere og rederier som viktige kundegrupper. Å bruke margarinens lange holdbarhet var ikke bare et argument som kunne rettes mot husmødrene; også for båter som var lenge til sjøs av gangen, var margarinens holdbarhet et uslåelig argument. Ifølge annonsen tok det et år før produktet ble harskt. Selv om det var Christiania Smørfabrik som solgte produktet, ble det ikke produsert mye smør i dette fabrikklokalet.

**Roald Amundsen uttaler sig om**

*Melange*



**Agra Margarinfabrik A/S**  
Oslo.

*»Melange« blev anvendt paa hele den sidste færd og den bedste anbefaling jeg kan gi Deres produkt er at samtlige medlemmer trodde de spiste meierismør.*

27. juli 1925.

Ærbødigst  
Roald Amundsen.



**Figur 5.7.** Denne annonsen viser landets store oppdager Roald Amundsen som reklamerer for margarin. (Ukjent designer, Mills AS. Gjengitt med tillatelse.)



## Nye hindre for margarinprodusentene

Margarinloven som ble vedtatt i 1886 hadde vært et forsøk på å begrense produksjonen mest mulig. Loven påla margarinfabrikkene å føre streng kontroll med kvaliteten på tilvirkningen. Det var noe ingen produsent kunne argumentere imot. I tillegg kom det opp forslag om standardisering av pakningene, slik at smør og margarin ikke skulle kunne blandes. Sammenlignet med mange andre land, var ikke loven spesielt streng sett fra melkeprodusentenes side. De som hadde arbeidet for loven følte seg snytt, men først i 1897 kom et nytt forslag til et strammere lovverk. Også denne gangen handlet det om produksjonskontroll, emballasje og markedsføring.

Ideen om fargetilsetning i margارينen kom fra USA. Siden det ferdige produktet er ganske lyst, ønsket margarinprodusentene å tilsette gul farge. Det ville gjøre produktet mer likt smør. Søknadene ble avslått, og meieriene svarte på tiltale. Etter ønske fra dem gikk flere delstatsmyndigheter med på å innføre handelshindrende fargetilsetning. I 1902 var det farging av margارينen i 32 delstater. I noen stater ble margارينfabrikken pålagt å bruke rosa, mens i andre måtte forbrukerne kjøpe margارين som var rød, brun eller svart. Da saken kom opp i den amerikanske høyesteretten, stoppet denne praksisen.<sup>42</sup> I Norge syntes stortingsflertallet, tross distriktsinteressenes representanter, at det å selge rosa margارين ble for drøyt, og et lovforslag om en slik tilsetning falt. Forslag ble fremmet både i 1899 og 1901, men også nå uten flertall. Presset fra landbruksnæring og meierier om ytterligere salgshindringer fortsatte. Et nytt lovforslag til strengere regulering av margارينsalget ble lagt frem i 1902. Forhandlingene pågikk over flere dager, og fyller hele 473 spalter i *Stortingstidende*.<sup>43</sup>

Den nye loven førte til ytterligere innstramminger av reglene. Et nytt tiltak i regelverket var obligatorisk kontroll av alle margارينfabrikker, der produsentene selv måtte dekke kostnadene. Nytt var også pålegget om at margارينen ikke kunne tilvirkes i samme lokaler som smør. Det siste hadde som formål å få bransjen til å slutte rekker. Man ønsket ikke

---

<sup>42</sup> Rupp 2014.

<sup>43</sup> Johansen 1951: 13; Landbruksdepartementet 1909.

at mindre meierier eller de utenfor meierisamvirkene skulle falle for fristelsen til å produsere margarin i tillegg til melkeproduktene.<sup>44</sup>



**Figur 5.8.** Agra fabrikk produserte det kjente margarinmerket Melange. (Ukjent designer, Mills AS. Gjengitt med tillatelse.)

I ettertid synes ikke disse lovene å begrense omsetningen slik noen hadde håpet på, og margarinen forble en populær vare. I 1909 fikk loven et ytterligere tillegg. Denne gangen dreide det seg om emballasjen. Justeringen innebar at emballert margarin skulle utformes slik at det ble helt umulig å forveksle margarin og smør. Pakkene på en og en halv kilo skulle være kubiske. Videre skulle de ha en rød stripe som gikk rundt hele pakkningen. «Båndtvangen», som margarinindustrien kalte merkingen, ble opprettholdt frem til 1976.<sup>45</sup> I perioden 1909 til 1925 ble lovverket uendret. Det kan synes som om andre forhold tok oppmerksomheten. Her kan

44 Johansen 1951: 13; Landbruksdepartementet 1901.

45 Landbruksdepartementet 1909; Bugge 1985: 11–12.

både unionsoppløsning, sterke landbruksorganisasjoner og en generell alminneliggjøring av margarinene ha funnet sted. Ikke minst nøytraliserte verdenskrigen mange konflikter. Nå ble det en overordnet oppgave å skaffe landets befolkning nok mat.



**Figur 5.9.** Meieriku ble til margarinhorn med palmehorn. På denne måten kunne ikke margarin forveksles med smør. (Ukjent designer, Mills AS. Gjengitt med tillatelse.)

## Margarinens råstoff blir betinget kontrabande

Som vi har sett kan margarinene på mange måter betraktes som et «barn» av den anvendte vitenskapen og moderne teknologi. Den ble motarbeidet, men «hittebarnet» fikk imidlertid omsorg og voksehjelp av mange. I den tidlige fasen foregikk det et kappløp mellom de ulike produsentene om utviklingen av bedre metoder og dertil egnet teknologi for å frembringe et produkt som ikke smakte eller luktet for ille, til lavest mulig pris. Mangel på tilgjengelige mengder råstoff var lenge en utfordring. Etter 1900 ble den mørke og illeluktende hvaloljen et viktig råstoff for

produksjon av både margarin og såpe. Utfordringen var å redusere smak og lukt slik at produktet kunne brukes i mat.

Lenge var det hvalfangsten langs kysten som var leveringen. Med landstasjonene og hvalkokeriene i Antarktis ble det leverte kvantumet et helt annet. Nå ble store mengder olje tilført verdensmarkedet. Hvaloljen ble et internasjonalt produkt, egnet for masseproduksjon av varer som såpe og margarin. Som vi så over hadde eksperimentene med Marattifett ført til dødsfall, og produsentene var ikke helt sikre på om hvaloljen, som luktet og smakte så fælt, kunne ha negative effekter for folks helse. Både internasjonalt og nasjonalt ble det lenge utført forsøk med hvaloljeholdig mat på prøvepersoner: «Forsøgerne udførtes paa 3 raske mænd (en laboratorietjener og to medicinske studenter) der tildels var vante til stofskifteforsøg, og som fuldstændig underkastede sig institutets kontrol.»<sup>46</sup>

Ved å holde menneskelige prøvekaniner på hvaloljeholdig kost i perioder, ville man teste oljen slik at man unngikk forgiftning eller helseskader. Forsøkene viste at hvalolje kunne fortæres trygt. Vi har i et annet kapittel beskrevet kjemiprofessor ved NTH, Sigval Schmidt-Nielsen. Schmidt-Nielsen drev under første verdenskrig systematiske forsøk med hvalolje. Dette kom også studentene til gode. Det ble sagt at NTHs sultne studenter mer enn gjerne prøvde produkter laget med professorens hvalmargarin.<sup>47</sup> Schmidt-Nielsen utførte også andre lignende forsøk. Det fortelles at han konstruerte apparater som kunne fange opp overflødig fett fra utslagsvasken eller husholdningsavfallet. Hensikten var å finne ut om avfall kunne resirkuleres som dyrefor.<sup>48</sup>

## Fettdirektoratet

Under påtrykk av forsyningsvanskene skiftet myndighetenes fokus fra mattrygghet til matsikkerhet, å skaffe landets innbyggere nok mat ble viktigere enn at maten var trygg, uten at dette aspektet forsvant helt.<sup>49</sup>

46 Erlandsen et al. 1918: 114.

47 Erlandsen et al. 1918: 110–114.

48 Elvbakken & Lykknes 2017: 270–272; Sigval Schmidt-Nielsen. Schmidt-Nielsens arkiv, Trondheim Byarkiv.

49 Elvbakken & Lykknes 2017: 268–270.

Nå ble Schmidt-Nielsen en viktig aktør for å sikre landets forsyninger av mat. I tillegg videreførte han også sine egne eksperimenter med fett, og da særlig de som handlet om hvalolje. Det var ikke NTH-professoren, men produsenten Agra (senere Mills) som til slutt fikk en tysk lisens som gjorde at margarin kunne lages av hvalolje med minimal lukt og smak.

Da første verdenskrig brøt ut i 1914, forholdt Norge seg nøytralt. Det forhindret likevel ikke at det ble store utfordringer for forsynings-situasjonen i landet. Myndighetene ble med god grunn bekymret for at det kunne bli for lite av enkelte matvarer, for eksempel matfett. Selv om mye av forsyningene kom fra landets egne kilder, var Norge til en viss grad avhengig av tilførsel av planteolje og hvaloljen som ble fraktet fra Antarktis. Siden begge sider i krigen var interessert i å begrense motpartens tilførsel av viktige varer, kom norske myndigheter som nøytral stat under press fra begge sider. De allierte satte betegnelsen «betinget kontrabande» på hvaloljen, noe som gjorde at både import og eksport ble utfordrende. Samtidig angrep tyske ubåter skip som fraktet hvalolje til norske havner.<sup>50</sup>

For å møte utfordringene og sikre befolkningens tilførsel av mat og andre leveranser, etablerte regjeringen Forsynings- og provianteringsdepartementet. Departementet fikk en egen avdeling for fett som fikk ansvaret for å kjøpe inn fisk, fiskeolje, tran og hvalolje. Oppgaven omfattet også import av de råstoffer som margarinfabrikkene trengte. I 1917 ble det oppnevnt en fettkomite, og statsmonopol på omsetningen av fett ble vedtatt. Margarin- og såpeprodusenten Denofa, som var eid av engelske og norske interesser i fellesskap, ble nektet tilgang til hvalolje og ekspropriert. Etter det fikk Vera fabrikk enerett på produksjon av margarin basert på hvalolje. I februar 1918 ble fettkomiteene utskilt som eget direktorat, og styrte innkjøp og salg av alt brennstoff og fett.<sup>51</sup> Etter at krigen var over avtok forsyningsproblemene, og Statens fettdirektorat ble lagt ned i 1921. Så viktig var fettene – og med det, margarinen – at egne institusjoner ble satt til å vokte det.

---

<sup>50</sup> Larsen 2012.

<sup>51</sup> Larsen 2012: 27.

## En vanlig matvare?

I katalogen for Amtsutstillingen i Arendal i 1900 ble utstillingens mange nærings-, håndverks- og industriprodukter listet opp. Her ble det fremvist vin, såper, maskiner og musikkinstrumenter. Nå kunne Sørlandets detaljister finne det de skulle selge fra butikkene sine. Blant produktene var margarinismør fra Aug. Pellerin fils & Co. Interessant nok gjorde katalogen helt eksplisitt oppmerksom på at disse produktene, i motsetning til de andre, deltok «Udenfor Konkurrance». Dette sier noe om hvordan produktet ved inngangen til de nye hundreåret fortsatt var litt på siden av de andre ekte og skikkelige produktene.<sup>52</sup>

Krigsårene hadde vist hvor sårbart landet var ved kriser. Mat forflyttet seg over landegrensene i store kvanta, og de fleste land var avhengige av både import og eksport. Årene mellom første og andre verdenskrig ble turbulente, men på en annen måte før. Mange samtidige forhold virket nå inn på margarinene. De politiske diskusjonene rundt konsesjonslovene ble etterfulgt av en langvarig politisk tautrekking om kartellvirksomhet og truster. Handelen innenlands og mellom landene økte. Store internasjonale selskaper ønsket seg inn i det norske markedet. Mens importen av produkter kunne reguleres med tollsatsene, kunne kapital forflyttes tollfritt, og omfanget av utenlandske investeringene i Norge økte. Både i Norge og utenlands ble det etablert sammenslutninger og store konsern.

Mange var svært skeptiske til slike konsentrasjoner av økonomi og makt, og særlig hvis det var utenlandske firma involvert.<sup>53</sup> Disse utfordringene nedfelte seg i priskontroll og trustlovgiving. Mellom 1926 og 1940 ledet Wilhelm Lauritz Thagaard den norske trustkontrollen.<sup>54</sup> Slik Thagaard så det, hadde fremveksten av store økonomiske sammenslutninger og organisasjoner som LO og NAF sprenget rammene for det klassiske liberale økonomiske systemet. Nå var det ikke mulig med samme grad av fri konkurranse og næringsfrihet. Thagaards løsning var å regulere næringslivet ved hjelp av fullmaktslover og større innslag av demokratisk kontroll over økonomien. Gjennom politiske vedtak kunne

52 Katalog for Amtsutstillingen i Arendal (1900). Arendal, Agderposten Bogtrykkeri.

53 Sandvik & Storli 2011: 232–249.

54 Knoph 1926.

staten balansere motsetningene i samfunnet, og ikke minst organisere næringslivet mest mulig rasjonelt. En moderert form for priskontroll ble gjennomført for å sikre norsk næringsliv og norske arbeidsplasser.<sup>55</sup> Einar Lie har beskrevet situasjonen i de økonomiske kriseårene, og hvordan Thagaards løsninger med rasjonelle og vitenskapelige metoder for samfunnskontroll ble et forbilde både for venstre- og høyrekreftene.<sup>56</sup>

Et annet forhold var landbrukets utvikling etter 1920. Fra da av ble det etablert nasjonale meierisamvirkeorganisasjoner. Samtidig fikk landbrukssektoren viktig drahjelp av Bondepartiets økende tilslutning. Det kunne trenges. De økonomiske krisene som landet gikk gjennom etter 1920, gjorde at industriarbeidsplassene i byene forsvant, og mange måtte flytte tilbake til hjemstedet. De som ville ut, hadde ikke lenger noe sted å dra for å få arbeid. Bøndene prøvde å møte de fallende prisene ved å produsere mer. Reidar Almås og Jostein Vik skriver at da krakket rammet New York-børsen, falt prisene på melk til en tredjedel av 1920-nivået.

Fra 1930 sørget imidlertid sterke entreprenører innen landbruket for institusjonelle nyskapingner. Det ble etablert regionale melkesentraler som kjøpte melk av bøndene til fast pris. Melken ble videresolgt til meieriene etter et toprissystem avhengig av om den skulle brukes til konsum eller produksjon.<sup>57</sup> Denne ordningen skapte et fellesskap og bremsset overproduksjonen. En felles markedsføringspris ble brukt for å utjevne kostnadene. I juni 1930 vedtok Stortinget omsetningsloven, som regulerte dette prisutjevningssystemet. To år senere var alle melkebønder tilsluttet systemet. Gjennom kriseforliket mellom Arbeiderpartiet og Bondepartiet i 1935 ble systemet sementert.<sup>58</sup> Hvordan påvirket dette meieribransjen?

## Margarinen som internasjonal vare

Fra midten av 1920-tallet møtte norske margarinprodusenter ikke bare motstand fra jordbruket og meieriene, de kom også under press fra utenlandske produsenter. Den nederlandske margarinprodusenten Van den

---

55 Kili 2009.

56 Lie 2012: 60–65.

57 Bjørkhaug et al. 2015: 270–273.

58 Bjørkhaug et al. 2015: 270–273.

Bergh fant at Norge og Sverige kunne bli interessante markeder. Ved kampanjer og prisnedsettelse startet de en kampanje for å få innpass. De svenske og norske produsentene prøvde ut litt ulike strategier for å møte konkurransen. Gjennom intens lobbyvirksomhet klarte de norske produsentene å overtale regjeringen til å øke tollavgiftene på margarin. Dette viser at myndighetene ikke bare støttet bøndene, men også kunne støtte margarinprodusentene. Denne situasjonen sier samtidig noe om at margarin måtte beskyttes hvis konkurransen kom fra meierier som ikke var norske.

De svenske produsentene valgte en annen strategi. De sju største fabrikkantene gikk i 1926 sammen i salgsselskapet Margarinbolaget AS. Målet var å etablere en enhet med dimensjoner til å håndtere konkurransen fra de store internasjonale selskapene. Margarinprodusentene så samtidig at bolaget kunne effektivisere andre fellesoppgaver, som f.eks. markedsføring. Mange så vel også at en fellesorganisasjon av denne typen ville være et internt virkemiddel for å rasjonalisere driften av selskapene. Et av medlemmene i Margarinbolaget var det svenske datterselskapet til norske Agra Margarinfabrikk. Da den norske ledelsen så hva de fikk til i Sverige, tok den kontakt med andre norske produsenter for å gjøre det samme i Norge.

I 1930 var planene kommet så langt at det ble sendt ut invitasjon til de aktuelle fabrikkene. Regjeringen satte imidlertid foten ned, og begrunnet forbudet med at en slik organisering ville bryte med regjeringens politikk. De viste til at de norske trustlovene åpnet for forbud mot prissamarbeid og monopoler. Etter langvarige diskusjoner og forhandlinger med trustkontrollen fikk margarinprodusentene til slutt presset gjennom forslaget, og i 1935 ble Margarinsentralen A/S etablert. I Sverige hadde det vært de sju største margarinprodusentene som slo seg sammen. I Norge ble det slik at det kun var produsenter med en årlig omsetning på mer enn 200 tonn margarin i året som kunne bli medlem. Sammenslutningen ble et viktig instrument i møte med utenlandsk konkurranse, men også i forhandlinger med myndighetene.<sup>59</sup>

---

59 Jæger 1960: 12–17.



## Margarinen velter regjeringen

Forhandlingene rundt Margarinsentralen viser at markedet for matvarer ikke var lokalt og nasjonalt, men at utenlandske selskaper så Norge som et mulig marked. Noe av oppmerksomheten må utvilsomt knyttes til den råvaren som margarinprodusentenes gradvis ble mer og mer avhengige av. Hvaloljen var en råvare som passet industrialismens og margarinproduksjonens logikk mye bedre enn de varierende leveransene av annet fett og talg. Det var margarin og såpe som var de viktigste sluttproduktene. Vi ser koblingen mellom store volum av råvarer og industriell produksjon som krevde massemarkeder. Landegrenser og tollbarrierer brøt med den fordistiske produksjonsmåtenes logikk. Norge var imidlertid ikke bare et potensielt marked for produktene, men også et av de landene hvor den ettertraktede råvaren ble brakt i land.

Under første verdenskrig ble det tysk-norske selskapet Denofa tvunget til å selge de tyske aksjene til sin britiske konkurrent, Lever Brothers. Det var blokadepolitikken som tvang frem denne løsningen. Mens den helnorske margarinprodusenten Vera kunne kjøpe statsregulert hvalolje, måtte Denofa, som nå var deleid av Lever Brothers, produsere ved tilførsel av britisk olje, som var strengt rasjonert. Denofa klarte seg med nød og neppe, og etter blokadens opphør ved krigsslutt ble dette et vellykket og betydelig norsk selskap.<sup>60</sup>

I 1929 slo Lever Brothers seg sammen med det nederlandske selskapet Margarine Unie, som hadde produsert margarin siden 1870-tallet. Det nye sammenslåtte selskapet, Unilever AS, ble en global gigant innen matvare- og toalettartikkelproduksjon. På grunn av sin størrelse fikk selskapet stor påvirkning på bevegelser i råvaremarkedet for såpe og margarin. En måte for produsenten Lilleborg A/S å sikre råvareleveransene var at selskapet fikk kjøpe Denofas oljemølle i Fredrikstad. Handelen var avhengig av at Denofa fikk overta halvparten av Lilleborgs aksjekapital. Ved denne transaksjonen ville Unilever, som eide 50 prosent av Denofa, også få kontroll over Lilleborg, og med det store deler av norsk margarin- og såpeproduksjon.<sup>61</sup>

---

<sup>60</sup> Ringstad 2016.

<sup>61</sup> Sandvik & Storli u.å.

Oppkjøpene skapte politisk uro i Norge. «Unilever får makten over norsk margarinindustri», meldte venstreavisen *Dagbladet* i februar 1930.<sup>62</sup> «Oljetrustens erhvervelse av Lilleborg fabrikker bør forelegges Stortinget», skrev *Arbeiderbladet* i april.<sup>63</sup> I juli parerte *Dagbladet* med «Margarintrustens angrep på Norge».<sup>64</sup> Siden Unilevers oppkjøp falt innenfor trustlovenes regelverk, måtte selskapet søke om konsesjon. Regjeringen krevde da at Unilever aksepterte den nasjonale kvotefordeling som regulerte produksjon og omsetning mellom norske margarinfabrikkene. Dette kravet ble ikke godtatt. Venstreregjeringen, ledet av statsminister Johan Ludwig Mowinckel, ønsket et fremtidig samarbeid mellom Unilever og Lilleborg i det norske markedet for produksjon av såpe, og foreslo at Unilever skulle få lisens til tross for dette. Da saken ble behandlet i Odelstinget, fikk regjeringen flertallet mot seg, og regjeringen søkte avskjed i 1931. Like etter tok Bondepartiet over, og gikk nesten omgående i gang med å tilrettelegge forholdene for landbrukssektoren.

## Et fornuftsekteskap

I 1925 hadde Stortinget vedtatt at margarin og margarinost skulle pålegges en avgift på 10 øre per 100 kilo. Avgiften skulle i utgangspunktet dekke statens kostnader til kontroll av margarinen. Dette året var det over 32 margarinfabrikker med til sammen nesten 900 ansatte her i landet. Avgiftene ga til sammen 25 000 kroner.<sup>65</sup> Loven var i utgangspunktet rimelig nok; å drive kontroll med margarin, et produkt som ble eksportert og importert, dessuten omsatt og konsumert i store kvanta. Etter hvert ble kontrollavgiften en ren fiskalskatt som i krisetidene bare økte. Til tross for de omsetningsendringer som jordbruket gjennomgikk, avtok ikke alle landbrukets utfordringer. I 1931 vedtok Stortinget at margarinen skulle tilsettes en viss prosent smør.<sup>66</sup>

---

62 *Dagbladet* 1930a.

63 *Arbeiderbladet* 1930.

64 *Dagbladet* 1930b.

65 Johansen 1951: 13.

66 Landbruksdepartementet 1925; Landbruksdepartementet 1935.

I en artikkel i *Historisk Tidsskrift* fra 1979 diskuterer Hovland både forarbeider og årsaker til denne loven. Han viser til at da Mowinckels venstre-regjering ble kastet, var Arbeiderpartiet og Bondepartiet kommet hverandre svært nære. Landbruksorganisasjonene og meieriene hadde, som vi har sett, lenge forsøkt å begrense margarinproduksjonen. Det ble foreslått kvantumsregulering av margarin, noe det ikke var støtte for i Stortinget. Da valgte Bondepartiets representanter en annen strategi, og utformet en innstilling med to prosent innblanding av smør i margarin.<sup>67</sup>

Tollbarrierer og avtaler sikret konsummelka; det var produsentmelka som var utfordringen. Dette var melk som gikk til ost eller smør. Alt kunne ikke bli ost, og så mye som mulig måtte produseres som smør. Smøret var for dyrt til at folk ville kjøpe det i tilstrekkelige kvanta. Nå ble altså løsningen å blande overskuddet i margarin. Denne ordningen betydde at margarin ble dyrere, og den ekstra prisen måtte betales av forbrukerne. Produksjonen av smør basert på produsentmelk kunne nå økes kraftig, og det meste gikk til innblanding i margarin.

Hovland skriver at dette var overføring av store verdier fra kundene til bøndene. I de kommende årene økte prosentmengden, for i 1940 å være hele 30 prosent av den ferdige margarin.<sup>68</sup> Ser man på oversikten over produsert smør, finner man en betydelig økning etter 1931.<sup>69</sup> Går man inn på margarinprodusentenes syn på dette, finner man at de støttet forslaget. Løsningen gjorde at de til gjengjeld fikk politisk støtte for høy importtoll på margarin. Tilsettingen var ikke bare en økonomisk sak. På litt lengre sikt utfordret den en av margarinens fordeler i forhold til smør, nemlig holdbarheten.<sup>70</sup>

Det var ikke vanskelig å slå politisk mynt på politiske kompromisser som nedfelte seg i margarin. Høyres talerør, *Aftenposten*, skrev: «Skal ukontrollert gårds- og fjellsmør blandes med videnskapelig kontrollert margarin – Og fordyre margarin.»<sup>71</sup> Venstreavisen *Dagbladet* fortsatte

---

67 Hovland 1979: 312–325.

68 Hovland 1979: 28–30.

69 Hovland 1979: 312–325.

70 Hovland 1979: 13.

71 *Aftenposten* 1931.

på noenlunde samme måte: «Skal den billige margarinen forbys? ... Gjør margarinen dyrere og den hygieniske kontroll umulig.»<sup>72</sup> I juli samme år ser vi at industrien bruker samme argumentasjon. Da er overskriften i *Dagbladet*: «En katastrofe for margarinfabrikkene», og videre vises det også til «Ukjent bakterieflora som kan frembringe harskning.»<sup>73</sup> En må merke seg hvilken partitilhørighet *Dagbladet* hadde; dette var også Venstres takk for sist.

I 1886 var det margarinen som ble påstått å være av mindreverdige kvalitet, men nå hadde avisenes uttalelser skiftet karakter. Smøret er av vekslende kvalitet, det tilfører bakterier og forringer margarinenes kvalitet. Det vi ser er at margarinenes posisjon hadde endret seg fra å være atskilt og forskjellig fra til å være en blanding med smør. Landbrukets behov og Bondepartiets krav bidro til å øke graden av likestilling mellom det kunstige og det ekte smøret. I 1946 ble blandingsloven avskaffet.<sup>74</sup> Lovene etter 1925 handlet kanskje mer om en alminneliggjøring og likestilling av margarinen enn segregering og diskriminering. Ytterligere tilpasninger av margarinloven fulgte i 1941, 1942 og 1948 og 1976 (oppheving av «båndtvangen»), før margarinloven ble avskaffet i 1991.<sup>75</sup>

## Margarinens danning og omdanning

Dette kapitlet har gitt oss et innblikk i margarinenes tilblivelse og dens integrering i det norske samfunnet. Ideen og patentet var delvis fransk, og margarinen måtte finne sin plass blant andre matvarer, bruksmåter, nasjoner og kulturer. Klassereisen falt sammen med store endringer i norsk politikk, økonomi og samfunnsliv. Da produktet margarin ble lansert, var den en vitenskapelig idé og et litt obskurt stoff i Hippolyte Mège-Mouriès laboratorium i Paris. Med betydelige produktforbedringer ble margarinen en etterspurt vare i alle land på grunn av den lave prisen. Produktet ble underklassenes og arbeiderklassens rimelige fett-tilskudd, og for andre, en rimelig erstatning for det dyre smøret. På samme måte som de første

72 *Dagbladet* 1931a.

73 *Dagbladet* 1931b.

74 Jæger 1960: 15.

75 NOU 1996: 10: 6.

plastproduktene som skulle ligne tre eller marmor, kalte margarinfabrikkene seg smørfabrikker og prøvde med alle slags knep å selge «kunstsmør».

Margarin var lenge et produkt «in the making». Stoffet, matvaren og industriproduktet gjennomgikk omfattende fysiske transformasjoner med hensyn til råstoff, teknologi og produksjonsprosesser. Det samme skjedde med identitet, politikk og regelverk. Margarinen gjennomgikk et betydelig og mangesidig konstruksjonsarbeid. Ulike aktører forsøkte å endre rammene for hva margarinen betydde og hvordan den skulle reguleres. Noe ble endret, mens sentrale aspekter ved produktet og reguleringene besto. Med de store mengdene råvare fra hvalfangsten og Unilevers inntreden ble margarinen innlemmet i et annet tyngre økonomisk og fortolkningsmessig rasjonale enn før. Mens smøret ofte forble lokalt og nasjonalt, utfordret hvalolje og margarin både eierskapsformer og landegrenser. Med den industrielle produksjonens logikk, brøt produktet med både etablerte forståelsesrammer og bruksmåter.

Denne innrammingen ble imidlertid satt på flere prøver. Det politiske ekteskapet mellom arbeiderklasse og jordbruksinteresser utover 1930-tallet rokket på nytt ved margarinen. I 1931 fikk Bondepartiet vedtatt en lov som tvang margarinfabrikkene til å blande smør i margarinen. I 1940 besto noen margarinsorter av nesten 40 prosent smør, og margarinfabrikkene var med det blitt bøndernes beste og mest trofaste kunder og venner. Smørinnblandingen rokket ved mange av margarinenes egenskaper, som pris og holdbarhet, men gjorde den også til et produkt landbruket og meieriene kunne akseptere. Selv om lillebror ble storebror og margarinsalget utkonkurrerte smøret, ble begge vinnere siden meieriene fikk avsetning for stadig større mengder av smøret. Smørinnblandingen forsvant etter frigjøringen; da hadde det moderne produktet med det tvilsomme ryktet blitt alles venn.

## Referanser

- Aftenposten*. (1876, 21. desember). Aug. Pellerin fils & Co., Margarine-smør.  
*Aftenposten*. (1929, 29. september). Den norske margarinindustri 50 aars jubilæum.  
*Aftenposten*. (1931, 03. juni). Skal ukontrollert gårds- og fjellsmør blandes med videnskapelig kontrollert margarin – Og fordyre margarinen.

- Alphen, J. V. (1969). Hippolytte Mège Mouriès I J. H. Stuyvenberg (Red.), *Margarine – an economic, social and scientific history 1869–1969*: Liverpool: Liverpool University Press.
- Arbeiderbladet*. (1930, 16. juli). Oljetrustens erhvervelse av Lilleborg fabrikk bør forelegges Stortinget.
- Belasco, W. & Schranton, P. (2002). *Food nations. Selling taste in consumer societies*. New York & London: Routledge.
- Belasco, W. (2008). *Food nations. Selling taste in consumer societies*. London, New York, New Dehli & Sydney: Bloomsbury.
- Bergh, T., Espeli, H. & Rønning, A. (2006). *Om melkens pris. Perspektiver på meierisamvirkets historie*. Oslo: Landbruksforlaget.
- Bjørkhaug, H., Almås, R. & Vik, J. (Red.). (2015). *Norsk matmakt i endring*. Bergen: Fagbokforlaget.
- Bjørnson, Ø. (1990). *Arbeiderbevegelsens historie: Bd. 2. På klassekampens grunn (1900–1920)*. Oslo: Tiden Norsk Forlag.
- Bugge, F. (1985). *Margarinindustrien i Norge 1876–1985*. Oslo: Forenede margarinfabrikker A/S.
- Dagbladet*. (1878, 15. februar). Skibsførere og Rhedere anbefales Norsk Margarinsmør.
- Dagbladet*. (1930a, 10. februar). Unilever får makten over norsk margarinindustri.
- Dagbladet*. (1930b, 4. juli). Margarintrustens angrep på Norge.
- Dagbladet*. (1931a, 5. juni). Skal den billige margarinen forbys?
- Dagbladet*. (1931b, 24. juli). En katastrofe for margarinfabrikkene.
- Dagbladet*. (1984, 6. juni). Margarinsmør.
- Elliot, C. (2009). Canada's great butter caper. *Food, Culture and Society*, 12(3), 379–396.
- Elvbakken, K. T. & Lykknes, A. (2017). Relationship between academia, state and industry in the field of food and nutrition: The Norwegian chemist Sigvald Schmidt-Nielsen (1877–1956) and his professional roles, 1900–1950. *Centaurus*, 58(4), 257–280. <https://doi.org/10.1111/1600-0498.12138>
- Erlandsen, A. Fridericia L. S & Elgstrøm, A. (1918). Undersøgelser over anvendeligheten av hærdeet hvalfedt som næringsmiddel for mennesker. *Særtrykk av Tidsskrift for kemi*, 8, 10–14.
- Finstad, T. (2011). *Varme visjoner og frosne fremskritt. Om fryseteknologi i Norge, ca. 1920–1965* (Doktorgradsavhandling, NTNU). Hentet fra <http://hdl.handle.net/11250/244147>
- Folkebladet*. (1899, 15. april). Den 17. mai – Framgangen i Nordland.
- Gjerdåker, B. (2002). *Norges landbrukshistorie: Bd. 3. Kontinuitet og modernitet*. Oslo: Det norske samlaget.
- Hamsun, K. (1916). *Segelfoss By*. Kristiania & København: Gyldendalske Boghandel – Nordisk forlag.

- Horowitz, R. (2006). *Putting meat on the American table. Taste, technology, transformation*. Baltimore: The Johns Hopkins University Press.
- Hovland, E. (1979). Smør og margarin blir ett fett. *Historisk Tidsskrift*, 3, 312–325.
- Hughes, T. P. (1989). *American genesis. A century of invention and technological enthusiasm*. New York: Penguin Books.
- Hunt, K. E. (1969). Raw materials I J. H. Stuyvenberg (Red.), *Margarine – an economic, social and scientific history 1869–1969* (s. 764–766). Liverpool: Liverpool University Press.
- Johansen, P. (1951). *Pellerin. Oslo Margarinfabrikk. Grunnleggerne av margarinindustrien i Skandinavien 1876–1951*. Oslo: A/S Margarinsentralen.
- Jæger, C.-H. (1960). *Agra Margarinfabrikk. Oslo 1885–1960*. Oslo: P.M. Bye & Co.
- Kili, T. (2009, 13. februar). W Thagaard. I *Store norske leksikon: Norsk biografisk leksikon*. Hentet fra [https://nbl.snl.no/W\\_Thagaard](https://nbl.snl.no/W_Thagaard)
- Kjærnes, U. (2003). Experiences with the Norwegian nutrition policy. *Appetite*, 41(3), 251–257. [https://doi.org/10.1016/S0195-6663\(03\)00130-2](https://doi.org/10.1016/S0195-6663(03)00130-2)
- Knoph, R. (1926). *Trustloven av 1926 med kommentarer*. Oslo: Norges Industriforbund.
- Kvaal, S. & Østby, P. (2011). Sweet danger – negotiating trust in the Norwegian chocolate industry 1930–1990. *History and Technology*, 27(1), 91–111. <https://doi.org/10.1080/07341512.2011.548974>
- Landbruksdepartementet. (1901). *Instilling fra Landbrukskomiteen angaaende den kongelige proposition til lov om kontrol med tilvirkning af og handel med margarin og margarinost m.v.* (Indst. O. IX (1900/1901)). Forhandlinger i odelstinget (nr. 13); 27.nov, 3.des, 4. des. og 6. des.
- Landbruksdepartementet. (1909). *Instilling fra landbrukskomiteen angaaende udfærdigelse af en lov indeholdende forandringer i og tillæg til lov af 8de mars 1902 om kontrol med tilvirkning af og handel med margarin og margarinost m.v.* 31.juli 1909. Indst O. nr. 90.
- Landbruksdepartementet. (1909). *Instilling fra landbrukskomiteen angaaende udfærdigelse af en lov indeholdende forandringer i og tillæg til lov af 8de mars 1902 om kontrol med tilvirkning af og handel med margarin og margarinost m.v.* 31. juli 1909. Besl. O. nr. 103.
- Landbruksdepartementet. (1925). Ot. Prp. Nr. 40. Om forandringer i margarinloven.
- Landbruksdepartementet. (1935). St. Prp. Nr. 33 Om innblandingsprosenten for smør i margarin 1 mai. 1935 og inntil videre.
- Larsen, L. P. H. (2012). *Fett- og Oljeforsyningen under 1. verdenskrig – en analyse av statens reguleringer og Statens Fettdirektorat* (Masteroppgave, NTNU). Hentet fra <http://hdl.handle.net/11250/243049>
- Lie, E. (2012). *Norsk økonomisk politikk etter 1905*. Oslo: Universitetsforlaget.
- Lien, M. E. & Nerlich, B. (Red.). (2004). *The politics of food*. Oxford: Berg.

- Militært Tidsskrift*. (1898). Oslo: Kristiania Militære samfund.
- Mintz, S. W. (1985). *Sweetness and power. The place of sugar in modern history*. New York: Penguin Books.
- Morgenbladet*. (1877, 23. april). Norsk Margarine-Smør.
- Morgenbladet*. (1879, 23. april). Skibshandlere.
- Netz, R. (2004). *Barbed wire. An ecology of modernity*. Middletown: Wesleyan University Press.
- Nilsen, B. G. (1993). *Pellerin. Glimt fra 100 år*. Tromsø: Tromsprodukt.
- Norges Kundgjørelsestidende*. (1886, 8. februar). S – margarin – M.
- NOU 1996: 10. (1996). *Effektiv matsikkerhet*. Oslo: Nærings- og fiskeridepartementet. Hentet fra <https://www.regjeringen.no/no/dokumenter/nou-1996-10/id375124/>
- Departementet for the Indre. (1886). Oth. Prp. Nr. 24. Ang. Udferdigelse af en lov om at handle med kunstigt smør.
- Plasil, T. (2020). *From food regulation to environmental challenge: The construction, practice and consequences of date labelling in Norway* (Doktorgradsavhandling, NTNU). Hentet fra <https://hdl.handle.net/11250/2720244>
- Pursell, C. (1994). *White heat – people and technology*. Berkeley: University of California Press.
- Ringstad, J. E. (2016, 5. mai). *Oljebyen Sandefjord – Et tilbakeblikk*. Hentet fra <http://www.hvalfangstmuseet.no/oljebyen-sandefjord-et-tilbakeblikk>
- Rupp, R. (2014, 13. august). *The butter wars: When margarine was pink*. Hentet fra <https://www.nationalgeographic.com/culture/food/the-plate/2014/08/13/the-butter-wars-when-margarine-was-pink/>
- Sandvik, P. T. & Storli, E. (2011). Confronting market power: Norway and international cartels and trusts, 1919–1939. *Scandinavian Economic History Review*, 59(3), 232–249.
- Sandvik, P. T. & Storli, E. (u.å.). *Controlling Unilever; whale oil, margarine and Norwegian economic nationalism, 1930–31* (Presentasjon på Margarine, Business and Politics, 1900–1940). Hentet fra [https://ebha.org/ebha2010/code/media\\_168375\\_en.pdf](https://ebha.org/ebha2010/code/media_168375_en.pdf)
- Stokland, H. (2015). *Towards a new approach for studies of endangered species management technologies of government in Norwegian wolf management (1960s–2010s)* (Doktorgradsavhandling, NTNU). Hentet fra <http://hdl.handle.net/11250/284481>
- Tannahill, R. (1973). *Food in history*. London: Methuen.
- Teutenberg, H. J. (2007). Urbanization and nutrition: Historical research reconsidered. I P. J. Atkins, P. Lummel & D. J. Oddy (Red.), *Food and the city in Europe since 1800*. Hampshire: Ashgate.
- Trentmann, F. (2016). *Empire of things. How we became a world of consumers from the fifteenth century to the twenty-first*. Allen Lane: Penguin.





## KAPITTEL 6

# «Å sette maten i banken.» Momenter fra fryseboksanleggenes historie

*Terje Finstad*

Institutt for tverrfaglige kulturstudier, Norges teknisk-naturvitenskapelige universitet (NTNU)

**Abstract:** This chapter explores the role of expertise in the introduction and subsequent discontinuation of public freezer storage facilities (food banks) for household use in Norway in the 1940s, 50s and 60s. The aim of the chapter is to shed light on how food systems are transformed or maintained or destabilized. It does so through an investigation into how deep-freezing experts at the state institute for household research established criteria for evaluating the use of freezing technology, how they worked to stabilize the relationship between technology, users, and foods, and how these experts were vital in promoting such facilities, but also in de-stabilizing them through promoting a new technology: the in-home freezer. As such, the chapter tells a story about one attempt to shape the development of a part of the Norwegian food system.

**Keywords:** household freezer facilities, expertise, history, mediation of technology and use

I 1948 fortalte *Verdens Gang* at det var blitt mulig «å sette maten i banken!».<sup>1,2</sup> Artikkelen hevdet at amerikanerne hadde bygd ut et

---

1 *Verdens Gang* 1948: 4.

2 Dette kapittelet bygger på, og videreutvikler, deler av Phd-avhandlingen: Terje Finstad (2011). *Varme visjoner og frosne fremskritt. Om fryseteknologi i Norge, ca. 1920–1965*. Trondheim: NTNU, Phd-avhandling.

Sitering: Finstad, T. (2022). «Å sette maten i banken.» Momenter fra fryseboksanleggenes historie. I T. Finstad, S. Kvaal, H. B. Stokland & P. Østby (Red.), *Matens meglere: Kontroll, kvalitet og kunnskap i den industrielle matens tid* (Kap. 6, s. 161–189). Cappelen Damm Akademisk. <https://doi.org/10.23865/noasp.155.ch6>

Lisens: CC BY-ND 4.0

helt nett av såkalte 'food banks'. Det kan oversettes med frysebanker, for det er store kjølerom eller fryseanlegg med bokser eller skuffer, som en kan leie som en annen bankboks for oppbevaring av matvarer. Her i Norge finnes det slike anlegg bl.a. på Lysaker, Hønefoss og i Lier.<sup>3</sup>

Fryseboksanleggene som VG omtalte, var steder hvor folk kunne fryse ned råvarer. Fra 1945 ble det bygget slike anlegg også i Norge, og for mange var anleggene den første muligheten for å fryse ned råvarer til eget bruk.<sup>4</sup> Fryseboksanleggene ble gjerne etablert i tilknytning til meieri, matvarebutikker eller i kjellere i boligblokkene som ble bygget etter krigen. De besto av små bokser av tre eller metall som var plassert i et nedkjølt rom. Her leide kundene bokser på opp til 100 liter for omtrent 50 kr i året.<sup>5</sup> De som leide en boks fikk egen nøkkel og kunne ta varer inn og ut av anleggene når de fant det for godt. Enkelte anlegg ansatte en person som skulle vokte det og yte service for leietakerne. Brukerne måtte selv reise til anleggene for å legge inn eller hente varer, men enkelte tilbød utkjøring av varer. Andre tilbød til og med å gjøre innkjøp for kundene.<sup>6</sup>

De første såkalte fryseboksanleggene ble bygget under krigen, men det var først etter okkupasjonen at etableringen av anlegg skjøt fart. Innen 1951 eksisterte det mer enn 200 fryseboksanlegg på landsbasis. Antallet økte raskt, og i 1956 var tallet doblet. Dette innebar at det fantes ca. 70 000 frysebokser i Norge. I 1960 var antallet fryseboksanlegg steget til over 1 000, noe som betød at det eksisterte mer enn 150 000 frysebokser. Da hadde nesten 15 prosent av alle norske husholdninger tilgang til en fryseboks. Selv om dette betød at teknologien ikke var tilgjengelig for alle, var det en teknologi som var av betydning i mange nordmenns matstell og kosthold.<sup>7</sup>

---

3 *Verdens Gang* 1948: 4.

4 OECD 1959; Offergaard 1956; SIFO arkivet. Statens forsøksvirksomhet i husstell (SIFO. SFH). Div. Frysesaken; *Verdens gang* 1950: 10.

5 Jacobsen 1950: 15.

6 Norsk Fryserinæring 1952: 1.

7 OECD 1959.



**Figur 6.1.** Et enkelt fryseboksanlegg med trebokser som kundene kunne leie. (Foto: Atelier Rude 1963, Oslobilder.no, CC BY-SA 3.0 NO)

Annechen Bahr Bugge viser i sitt verk om mat og spisevaner i Norge at teknologiske nyvinninger som kjøleskap, elektriske komfyrer og en rekke andre teknologier medførte endringer i mat og matstell, men også i forståelsen av hva god mat og riktig matstell er.<sup>8</sup> Fryseteknologien er en av teknologiene som bidro til modernisering av norske matsystemet. Den tillot lagring av fisk, kjøtt, bær og grønnsaker på en effektiv måte, men påvirket også mange andre aspekter ved matsystemet. I fiskeriene ble den helt sentral for oppbyggingen av en norsk filetindustri, i dagligvarehandelen gikk fryseteknologiens inntog hånd i hånd med innføringen av ferdig porsjonspakkede matvarer i fristende emballasje og selvbetjente butikker, mens i husholdningene gjorde den det mulig å lagre ferdig tilberedte retter, men også å kjøpe råvarer når de var billige og lagre til sesongen

8 Bugge 2019.

var over. Fryseteknologien var slik en konserveringsteknologi, men vel så mye en moderniseringsteknologi og utgjør i dag en viktig infrastruktur i norske matsystem.<sup>9</sup>

Flere forskere, som Susanne Freidberg, har vist at fryseteknologiene brakte med seg nye forståelser av så vel mat som sesong.<sup>10</sup> I sin masteroppgave viser Bettina Breidvik at maskinell frysing var en lagringspraksis tuftet på en lineær tidsforståelse, mens det å la mat fryse ute i kuldegradene som naturen gav bygde på landbrukets sykliske tidsforståelse.<sup>11</sup> Dette viser hvordan innføring av ny teknologi både er avhengig av og samtidig medfører endringer i hvordan vi tenker, blant annet mat. Andre igjen, som historikeren Jonathan Rees, er mindre opptatt av kjøle- og fryseteknologiens konsekvenser og mer av dens konstruksjon – dvs. hvordan ulike varianter av kjøle- og fryseteknologi har utviklet seg over tid.<sup>12</sup> Felles for disse studiene er at de først og fremst undersøker hvordan kjøle- og fryseteknologi ble produsert og fremstilt av produsenter og i reklame, og legger vekt på teknologienes konsekvenser for matsystem og husholdninger.

Husholdningenes bruk av fryseteknologi er ikke et sentralt tema i de ovennevnte studiene. På en måte er dette naturlig, da bruk av teknologi kan være vanskelig å studere historisk. Dette har imidlertid vært viktig i samfunnsvitenskapelig orienterte studier av forbruk. Elisabeth Shove og Dale Southerton har vist at det ikke er nok å henvise til fryserens fordeler for å forstå hvordan denne teknologien fant veien inn i mange hjem. Snarere må man undersøke hvordan disse fordelene ble konstruert, samt hvordan de endret seg over tid og i samspill med andre endringer i kjøkken og samfunn. Ofte har eksperter av forskjellig slag vært viktige aktører i konstruksjonen av fryserens fordeler, og i dens promotering.<sup>13</sup> I en annen studie har Martin Hand og Elisabeth Shove vist at fryseteknologiens normalisering i britiske hjem ble såpass vellykket fordi dens bruk og meningsinnhold er mangfoldig. Fryseren inngår i mange aspekter ved

---

9 B.-P. Finstad 2004; T. Finstad 2011.

10 Freidberg 2009: 1848.

11 Breidvik 2007.

12 Rees 2013.

13 Shove & Southerton 2000: 301–319.

husholdets organisering. Det er altså vanskelig å studere denne teknologien som en «hvit boks» hvis mening og bruk er stabilisert en gang for alle.<sup>14</sup>

De forbruksorienterte studiene av frysere viser hvordan teknologien fant veien inn i husholdningene. Et viktig poeng å ta med seg her, er at disse studiene viser hvordan integreringen av frysere i husholdninger foregikk på forskjellige vis i ulike land. Finstad, Kvaal og Østby viser for eksempel hvordan fryseteknologien kom til Norge fra USA, men at heller enn amerikanisering av norske matsystem, ble fryseteknologi tilpasset en norsk kontekst.<sup>15</sup> I sin studie av fryserens normalisering i Finland, Norge og Storbritannia, viser også Pantzar, Shove, Southerton og Strandbakken at selv om mye var likt i begrunnelsene for å eie frysere i de tre landene, så var det også betydelige forskjeller. I Norge spilte for eksempel den statlige husstellsekspertisen en viktig rolle i å utvikle fortolkninger av fryseteknologien og retningslinjer for dens bruk, mens det i Storbritannia var den kommersielle sektoren som tok seg av dette.<sup>16</sup>

I tråd med dette vil dette kapittelet ta for seg ekspertisens roller i innføringen av fryseboksanlegg i Norge på 1940-, 1950- og 1960-tallet. Som vi har påpekt i denne bokens innledning, skal vi belyse spørsmål knyttet til hvordan matsystem blir holdt stabile og endret. Historikere som Roger Horowitz og Shane Hamilton er blant dem som har vist at teknologien og ekspertisen spiller sentrale roller i moderne matsystem, men det er de store produsentene og infrastrukturene de er interessert i.<sup>17</sup> Artikkelen tar dermed mål av seg å utdype de samfunnsvitenskapelige forbruksstudienes og teknologistudienes påstand om at ekspertisen har vært viktig for fryserens integrasjon i husholdningene.<sup>18</sup> Kort sagt, hvordan oppsto og arbeidet eksperter på hjemmenes dypfrysing? Hvordan bidro de til å gjøre fryseboksanleggene til del av det norske matstellet? Og, var de også medvirkende til at disse teknologiene til slutt «tapte» i konkurranse med hjemmefryseren?

---

14 Hand & Shove 2007: 79–104.

15 T. Finstad, Kvaal & Østby 2015.

16 Pantzar, Shove, Southerton & Strandbakken 1999.

17 Hamilton 2009; Horowitz 2005.

18 Oudshoorn & Pinch 2005; Schot & de la Bruheze 2005; Sørensen 2006.

Fryseboksanleggene blir dermed en inngang til en historie om en form for styringsforsøk som preget det norske matsystemet i tiden etter 2. verdenskrig. Studien skiller seg fra de forbruksorienterte studiene av fryserne ved at den eksplisitt spør om ekspertisens rolle i arbeidet med å gjøre dette til en brukandes teknologi. Det var mange som påberopte seg ekspertise knyttet til fryseteknologi i Norge. Fryserprodusentene hadde sine ingeniører, ved NTH var Gustav Lorentzen professor i kuldeteknikk, og Rolf Kirkvaag var frysegeneral ved Dypfrysningkontoret.<sup>19</sup> Når det kommer til fryseboksanleggene og deres bruk, er det imidlertid vanskelig å komme utenom kvinnene som arbeidet ved Statens forsøksvirksomhet i husstell. La oss derfor starte kapittelet med å se nærmere på hvordan disse først kom i kontakt med fryseboksanleggene de ble så opptatt av i en periode under og etter 2. verdenskrig.

## Fryseboksanleggenes ekspertise

Statens forsøksvirksomhet i husstells fryserrelaterte opplysningsvirksomhet på 1950- og 60-tallet var omfattende. Fra begynnelsen av 1950 til 1959 holdt de mer enn 140 foredrag i radioprogrammer som *Husmorens fem minutter* og *Hus og heim*. Dette var programmer som tok opp tema som skulle være opplysende og lærerike for husmødre. I samme periode holdt de også mer enn 80 foredrag i forskjellige husmorlag og foreninger rundt om i landet og publiserte en mengde artikler i tidsskrifter og blader, som for eksempel *Tidsskrift for husstellærerinner*, *F-rapporten*, *Liv og helse* og *Husmorbladet*. I tillegg til å skrive artikler og holde foredrag om frysing, utarbeidet Statens forsøksvirksomhet en veiledning om frysing. Denne ble i 1950 utvidet til et 24 siders hefte kalt *Frysing av matvarer*. Det første heftet ble trykket opp i 21 000 eksemplarer og sendt til alle landets husmorskoler, husstellærerinner, husmororganisasjoner og fryseboksanlegg, samt at vanlige husmødre kunne kjøpe det. Heftet var populært, for i 1951 ble et nytt opplag på 20 000 hefter trykket opp. Innen 1962 var

---

<sup>19</sup> Bugge 2019; Finstad, 2011; T. Finstad et al. 2015.

heftet blitt trykket i 19 opplag, og mer enn 185 000 eksemplarer var blitt sendt ut til offentligheten.<sup>20</sup>

Innsatsen for å lære det norske folk å fryse mat var med andre ord en viktig aktivitet ved forsøksvirksomheten, selv om de også drev med mye annet. Om vi ser nærmere på hvordan dypfrysing kom på agendaen for forsøksvirksomheten, ser vi at dypfrysing av mat hadde vært del av den nasjonale agendaen i en tid da VG omtalte nyvinningen i 1949. I 1941 nedsatte for eksempel Landbruksdepartementet en komite for bedømmelse av frosne grønnsaker etter oppfordring fra Melkeforsyningen i Oslo. Sistnevnte hevdet at fryseanlegg som var bygget i forbindelse med meierier kunne brukes til forsøk på frysekonservering av grønnsaker. Komiteen besto av Bergliot Qviller Werenskiold fra Statens forsøksvirksomhet i husstell, Håkon Natvig fra Oslo helseråd, professor Olav Skard fra Landbrukshøgskolen og Odd Sjetne fra Melkeforsyningen.<sup>21</sup>

Bergliot Qviller Werenskiold var forsøksleder ved Statens forsøksvirksomhet i husstell som ble opprettet av Stortinget i 1936. Hun hadde ingen formell kompetanse på husstellsområdet, men hadde utdanning fra Universitetet i Oslo, hadde jobbet som timelærer i fysikk og kjemi ved Statens lærerinneskole i husstell, vært vitenskapelig assistent ved Universitetet i Oslo, og hatt et toårig stipend for å studere kjemi ved Universitetet i København. Da hun ble ansatt som leder av forsøksvirksomheten benyttet hun det første året som hospitant ved Lærerinneskolen før hun reiste på ett års studieopphold i USA. Her oppholdt hun seg en tid ved Cornell University, der det ble forsket på vitamininnhold i mat og hvordan forskjellige konserveringsteknikker påvirket matens næringsinnhold.<sup>22</sup> Dette var et av kjerneuniversitetene i feltet som ble omtalt som *home economics*, hvis mål var å utvikle vitenskapelig funderede husstellpraksiser.<sup>23</sup>

---

20 T. Finstad 2011: 128–129.

21 Sjetne & Werenskiold 1945.

22 Jørgensen 2001: 93–94; SIFO. SFH. Boks 2. Intervju med Bergliot Qviller Werenskiold. 17.01.89; Werenskiold 1965.

23 Strasser 1982.





**Figur 6.2.** Bilde fra laboratoriet til Statens forsøksvirksomhet i husstell. Bildet viser at vitenskapen var sentral i husstellsvirksomheten, ikke minst kjemien. (Foto: Esther Langberg av laboratium ved Statens forsøksvirksomhet i husstell, 1945–1946. Oslobilder.no, CC BY-SA 3.0 NO)

Ekspertenes inntog på husstelletts område hadde foregått en tid også i Norge. Husmorskolene oppsto allerede på 1800-tallet, men med opprettelsen av Statens forsøksvirksomhet i husstell fikk man en egen institusjon som skulle produsere kunnskap som husstellsopplæringen kunne basere seg på. Og med forsøksvirksomheten gikk staten for alvor inn i feltet.<sup>24</sup> Kvinnene som arbeidet ved forsøksvirksomheten var utdannet som husstellærerinner eller innen kjemiteknikk og ernæring. Enkelte hadde også bakgrunn i økonomi eller andre fag. Mange tok videreutdanning i utlandet og deltok på kurs i USA og Europa.<sup>25</sup>

En av teknikkene Werenskiold ble kjent med under sitt opphold ved Cornell, var frysing. Eksperimentene herifra viste blant annet at mange råvarer beholdt sitt innhold av vitamin C dersom den ble lagret kaldere enn  $-17$  grader celsius. Fra sitt USA-opphold visste Werenskiold at frysing kunne brukes for å konservere grønnsaker, og Landbruksdepartementets

<sup>24</sup> Werenskiold 1965.

<sup>25</sup> SIFO. SFH. Årsmelding 1941–59. Årsberetning 1941 for Statens forsøksvirksomhet i husstell; Werenskiold 1965.

komite hadde oversikt over den amerikanske forskningen på området. Hvorfor kunne de ikke bare bruke de amerikanske resultatene som utgangspunkt for sin vurdering? I komiteens rapport forklares dette med at de amerikanske resultatene var oppnådd ved bruk av «utenlandske frukt- og grønnsakssorter og resultatene kan således ikke kritikkløst anvendes for en eventuell produksjon her hjemme».<sup>26</sup>

Etter krigen fortsatte arbeidet med utforskning av frysing. Bakgrunnen var mangelen på sentrale matvarer. Rasjonering av for eksempel egg, melk og ost ble opprettholdt frem til 1949, mens kjøtt og sukker ble rasjonert frem til 1952. I denne perioden var også bærplukking populært, samtidig som mange hadde små kjøkkenhager hvor de dyrket grønnsaker og bær. Mange byboere hadde slektninger på landet og kunne skaffe seg litt kjøtt uten å forholde seg til rasjoneringssystemet.<sup>27</sup> På et møte i Statens ernæringsråds utvalg for husstell i 1951, ledet av Karl Evang, ble nettopp sukker-mangelen et tema. Mangelen på sukker førte til at det var vanskelig for folk å ta vare på bær, frukt og grønnsaker selv om det ble dyrket nok. På bakgrunn av dette ble det slått fast at det burde undersøkes om frysing kunne være en alternativ konserveringsmetode.<sup>28</sup>

Til tross for at amerikanerne hadde publisert et rikholdig materiale om frysing av grønnsaker og andre råvarer, og at sentrale medlemmer av komiteen hadde god kjennskap til denne litteraturen, anså altså komiteen det som nødvendig å utføre egne forsøk. Dette handlet om forskjellen på amerikanske grønnsaker og norske, men vi kan legge til at det antagelig var minst like viktig å bygge opp en nasjonal kompetanse om frysing i husholdningene. Werenskiold og de senere husstallekspertene ved Statens forsøksvirksomhet inntok dermed rollen som meglere som skulle utvikle ny kunnskap om frysing av råvarer, men også oversette allerede eksisterende kunnskap til norsk språk og norske forhold. Som i så mye annen norsk teknologiutvikling kan vi altså si at komiteens virksomhet handlet om en form for oversettelsesvirksomhet: å hente hjem, tilpasse og

26 Sjetne & Werenskiold 1945: 14.

27 Haavet 1996.

28 SIFO. SFH. Div. Frysesaken. Rapport fra møte i utvalget for husstell, Statens Ernæringsråd 19. oktober 1951. Boks 2: Div frysesaken. SIFO-arkivet.

spre informasjon på norsk.<sup>29</sup> Matbanken fikk med dette sin egen eksper-tise som på den ene siden gav råd til myndighetene om frysing, men som også kommuniserte med en videre offentlighet.

## Tørr steik, harsk laks og brune grønnsaker

Hvordan var så folks opplevelser med frysing av matvarer da fryseboks-anleggene ble tilgjengelige? Dersom vi besøker Roy Jacobsens roman *Seierherrene* kan vi lese en utveksling mellom to frysereiere om frysing av brød:

– Jeg synes ikke det derre frossenbrødet er noe særlig, jeg, sier en frysebokseier – en bremsekloss i utviklingen, en tviler, en bakstreversk gledesdreper – til en annen og lykkeligere frysebokseier. – Det er fordi du ikke veit hvordan du skal gjøre det det, sier denne da, mannen med åndslivet, mannen med ‘Gøy med fryser’ i bokhylla<sup>30</sup>

Det frosne brødet falt med andre ord ikke i smak hos alle frysereiere, men som samtalepartneren peker på, trengte ikke nødvendigvis dette å handle om fryseren i seg selv. Det kunne snarere handle om manglende kunnskap. Nettopp dette ble et viktig poeng for Statens forsøksvirksomhet i husstell da fryseboksanleggene begynte å bli vanligere i bygd og by. I foredraget med tittelen «Nyeste nytt i frysing av matvarer» i radioprogrammet *Hus og heim* i 1950, fortalte for eksempel Werenskiold at mange nordmenn var skuffet over resultatene de oppnådde med frysekonserving. Dette var ikke til å undre seg over:

Steken de gledet seg til i mange måneder var tørr og smakløs. Laksen ble en stor skuffelse, den smakte harskt. Grønnsakene smakte ikke så godt og den friske fargen var blitt brun. Bærene hadde kanskje pen farge, men var temmelig

<sup>29</sup> T. Finstad et al. 2015.

<sup>30</sup> Jacobsen 1991. Faktisk fikk forsøksvirksomheten et spørsmål om hvorfor skorpen løsnet på frosset grovbrød. Helga Kringlebotn Emmanuelsen ved forsøksvirksomheten forsøkte å besvare spørsmålet. Hun hevdet at dette var en alminnelig erfaring, men kunne ikke gi noe klart svar: «Flere av oss her ved institusjonen praktiserer å kjøpe en del brød til frysing om gangen for å ha noe på lager. Når vi passer på å få brød med relativt lys skorpe bruker skorpen ikke å løsne. De samme erfaringene har vi ved brød og loff.» SIFO. Kjøling og frysing generelt. Brev fra Helga Kringlebotn Emmanuelsen til Ingeborg Grande Hårstad 16.04.1963.

smakløse. Undersøkelser viser at samtidig som smaken og fargen taper seg, går også vitamininnholdet tilbake.<sup>31</sup>

Hun fortalte i flere foredrag om folk som frøs bær uten å sukre dem først, og at bær, grønnsaker, fisk og kjøtt ble lagt inn i fryseboksene uten emballasje. Et annet problem var at folk bare kastet varene inn i fryseboksene, med det resultat at de ikke hadde oversikt over hvor lenge de hadde ligget der.<sup>32</sup> Problemet var, ifølge Werenskiold, ikke fryseteknologien, men at folk brukte anleggene feil. Her er imidlertid en invitasjon til å gå lenger enn å slå fast at folk hadde for lite kunnskap om dypfrysing. Nettopp det å fastslå at noen bruker en ny teknologi på feil måte, forutsetter at det først har blitt etablert en riktig måte å bruke den på. La oss derfor se litt nærmere på hvordan Werenskiold kunne hevde at folks bruk av fryseboksanlegg var problematisk.

I motsetning til vanlige folks blandede erfaring med frysekonservering av matvarer, hadde Werenskiold og hennes kolleger ved forsøksvirksomheten gått vitenskapelig til verks. Siden 1942, hadde de

utført mange og langvarige forsøksserier, først i samarbeid med andre institusjoner og etter hvert har vi tatt opp våre egne forsøksserier og vi har høstet adskillig erfaringer med frysing av de forskjellige matvarer. ... vi har foretatt sammenligninger mellom forskjellige fremgangsmåter og er kommet frem til bestemte som vi anbefaler.<sup>33</sup>

Fryseboksanleggene var kanskje moderne, men måten folk brukte dem på, var ikke i tråd med hva ekspertene anså som god dypfrysing av mat. Werenskiold gjorde det klart at hennes kunnskap hadde et annet grunnlag enn erfaringene vanlige folk gjorde seg i sine kjøkken. Hennes kunnskap var systematisk. Dette var bakgrunnen for at Werenskiold kunne avfeie folks bekymring for om frysing av matvarer egentlig fungerte,

31 SIFO. SFH. NRK. etc. Nyeste nytt i frysing av matvarer. Hus og heim. NRK 4. september 1950; SIFO. SFH. NRK etc. Generelle regler for frysing av bær, frukt og grønnsaker. Hus og heim. NRK, 21. juli 1953.

32 Dette ble tatt opp i en rekke foredrag som husstillekspertene holdt i NRK. Se f.eks.: Nyeste nytt i frysing av matvarer; Fryseemballasje; Er det nødvendig å skælde grønnsaker til frysing?; Om frukt og bær. Alle holdt i radioprogrammet *Fem minutter for husmødre*. SIFO. SFH. NRK etc.

33 SIFO. SFH. NRK. etc.

samtidig som hun videre i radioprogrammet fortalte hvordan man skulle gå frem for å lykkes med frysing.

En sak som involverte Pris- og rasjoneringsinspeksjonen, som var myndighetenes kontrollorgan hva rasjoneringsinspeksjonen angikk, kan tjene som inngang til en annen type feil bruk som ekspertene ved forsøksvirksomheten påpekte. I 1948 sendte inspeksjonen en advarsel til Norske fryseri- og kjøleanleggs forening om at fryseboksanleggene kunne bli utsatt for pris- og rasjoneringskontroll. Inspeksjonen hadde mistanke om at anleggene var ansvarlige for den sviktende kjøtttilførselen før jul fordi bønder holdt tilbake kjøtt ved å fryse det.<sup>34</sup> Ellen Offergaard ved forsøksvirksomheten frarådet å bruke fryseboksanleggene til denne type prisregulering, men oppfordret samtidig husmødre til å kjøpe inn store parti kjøtt og grønnsaker da prisene var lave, slik at de kunne fryses til senere bruk.<sup>35</sup>

Det var med andre ord ikke bare å sette maten i banken, slik VG foreslo. Det fantes riktige og gale måter å gjøre dette på. Dette handlet om riktig fryseprosedyre, slik at matens kvalitet ikke ble forringet, men også om at bruken av fryseboksanlegg ikke måtte være ulovlig. For noen var det greit å bruke anleggene til prisregulering, mens for andre var det ikke. Selv om disse eksemplene ikke er uttømmende, viser de ulike situasjoner der ekspertene ved Statens forsøksvirksomhet i husstell pekte på hva som var gal bruk av anleggene. Vi ser dermed at de bidro i reguleringen av fryseboksanleggenes bruk i etterkrigstidens Norge. Dette leder oss mot spørsmålet: Hvordan rett bruk av slike anlegg ble etablert?

## Matbanken og frysearkivet

For å se nærmere på dette, må vi inn i rommet der husstallekspertene utførte sin fryseforskning. Den første tiden forsøksvirksomheten eksisterte, hadde de ikke egne lokaler. I 1939 fikk imidlertid forsøksvirksomheten egne lokaler ved Statens lærerinneskole på Stabekk. Lokalene besto av kontor, lager, arbeidsrom og plass i skolens kjølerom. Det var i arbeidsrommet husstallekspertene utførte sine forsøk. Rommet var delt inn i to

---

<sup>34</sup> Norsk Fryserinæring 1949: 1015.

<sup>35</sup> Offergaard 1956.

del. Den ene delen av rommet var innredet som et kjemisk laboratorium hvor næringsmiddelundersøkelser og lignende kunne utføres. Den andre delen var innredet som et vanlig kjøkken der råvarer kunne tilberedes til forskjellige matretter. Selv om forsøksvirksomheten snart flyttet fra lærerinneskolen, kan det todelte rommet fungere som et bilde på forsøksvirksomhetens aktivitet ved at det forente to tilsynelatende adskilte verdener; husstellet og vitenskapens verden.<sup>36</sup>

Samtidig skal vi ikke overdrive hvor nytt dette var. Selv om det vitenskapelige laboratoriet i dag ofte fremstilles som et rom isolert fra hverdagslivets forstyrrelser og rot, så har hjemmet og laboratoriet historisk sett stått i et nært forhold. Ideen om vitenskapelig husstell hadde lenge stått sterkt,<sup>37</sup> og som den britiske vitenskapshistorikeren Simon Werrett har vist, ble tidligmoderne vitenskapelige forsøk ofte utført i rom som for eksempel kjøkken:

the kitchen, for instance, provided a ready source of fire and materials for chemical experiments. Investigating freezing, Boyle borrowed from kitchen practice when he considered the use of snow and salt to cool drinks and fruit. ... Investigating porosity, Boyle kept bones close to a kitchen fire to keep them dry<sup>38</sup>

Nettopp nærheten mellom laboratoriet og kjøkkenet var et viktig poeng for husstellforskerne. Dersom vi ser litt nærmere på fryseforsøkene som ble utført i kjøkkenlaboratoriet, blir dette forståelig. Fryseforsøkene startet med at forskerne målte næringsinnholdet i ferske råvarer ved hjelp av kjemiske metoder. Det var spesielt vitamininnholdet i de ferske råvarene de var interesserte i. Det ble også utført smaksprøver. Ferske råvarer ble dermed standarden som frosne råvarer skulle måles opp mot. Etter å ha etablert en standard, ble råvarene forberedt for frysing, pakket i forskjellige typer emballasje, og frosset. Når varene ble tatt ut av fryseren etter å ha vært frosset i ulike tidsintervall, ble det gjort nye undersøkelser av næringsinnhold og smak. Slik kunne man sammenligne kvaliteten før og etter frysing, samt finne ut hvor lenge den enkelte råvare kunne holdes

36 Werenskiold 1965.

37 Jørgensen 2001.

38 Werrett 2013: 631.

frosset før det påvirket dens kvaliteter. Noen ganger ble det også tilberedt hele måltider av de frosne råvarene.<sup>39</sup>

I løpet av 1940-tallet gjennomførte husstellekspertene et stort antall forsøk med frysing av forskjellige råvarer, og på hver enkelt råvare ble det testet forskjellige prosedyrer. Alle disse forsøkene ble registrert i små skjema der ekspertene noterte hvilken fremgangsmåte de hadde brukt, og resultatet av forsøket.<sup>40</sup> Bare mengden skjema over forskjellige grønnsaker og andre matvarer forsøksvirksomhetens arkiv inneholder, viser at fryseforsøk var en omfattende aktivitet. Da jeg besøkte arkivene etter Statens forsøksvirksomhet tok jeg kopier av vel 40 slike skjema som beskrev forsøk som kunne gå over flere år. Antallet var langt større. Skjemaene var typisk delt inn i tre rubrikker. I den første sto det hva som var frosset, fremgangsmåten og annen informasjon relatert til matvaren. I midten fant man en rubrikk med informasjon om vekt, antall og pris. Og rubrikken til høyre inneholdt informasjon om næringsverdi, bemerkninger, variasjoner, tilsetninger, resultat og konklusjon. Nederst på skjemaene fant man informasjon om hvem som hadde utført prøvene og når, samt når kontrollprøver var utført.

Om vi går nærmere inn på ett skjema, ser vi at den 20. juli 1949 utførte forsøksvirksomheten et oppdrag for Statens opplysningskontor i husstell. Da frøs de et parti blomkål som «var bra, men ikke førsteklasses». Deretter følger en detaljert beskrivelse av hvordan blomkålen ble rensset, vasket og skoldet, tid for skolding (2 ½–3 min), nedkjøling i isvann (de smakte på den for å være helt sikre på at den var nedkjølt), avrenning på klede, pakking i cellofan og hvordan dette så ble pakket i kartong som var merket med innhold, mengde og dato, før det hele ble lagt inn i fryseboks og frosset ved –18 grader celsius.<sup>41</sup> I mars 1950 ble en del av den frosne blomkålen ble tatt ut av fryseren og lagt stivfrossen i saltet, kokende vann. Der ble den til den var mør. I rubrikken for «Resultat» kan vi lese at blomkålen hadde «hvit naturlig farge, fast og fin, god naturlig blomkålssmak».<sup>42</sup>

39 SIFO. SFH. Oppskrifter 1949–1951. Dypfrysing av aspargesbønner juli 1949; Dypfrysing av blomkål juli 1949; Dypfrysing av sukkererter juli 1949; Dypfrysing av gulrøtter juli 1949. Se også: SIFO. SFH. NRK etc. Nytt fra Statens forsøksvirksomhet i husstell. Husmortimen NRK, 25. januar 1958.

40 SIFO. SFH. Oppskrifter på frysevarer 1949–1951.

41 SIFO. SFH- Oppskrifter 1949–51. Dypfrysing av blomkål juli 1949.

42 SIFO. SFH- Oppskrifter 1949–51. Dypfrysing av blomkål juli 1949.

Samme prøve ble utført i november 1950, og til slutt i januar 1951. Da fant man at blomkålen fremdeles var spiselig, men at fargen var blitt brun i frossen tilstand. Da den ble kokt ble fargen hvit igjen, men konsistensen var seig. Konklusjonen var at «Denne prøven var trods lang lagring brukelig. Det rådes allikevel til ikke å lagre frossede grønnsaker sålenge som 1 ½ år, da både farge, smak og konsistens taper».<sup>43</sup>

Av dette kan vi se at skjemaene var en form for teknologi som utgjorde et register over hvordan forskjellige råvarer reagerte på ulike fryseprosedyrer, -tid, -emballasje osv. Når arkivet inneholdt et stort antall av disse skjemaene, handlet det om at forskernes fryseforsøk skulle speile de mange forskjellige matvarene vanlige folk brukte i sitt husstell. Husstellekspertene håndterte altså det organiske mangfoldet i vanlige husholdningers matstell ved å etablere et register, eller et arkiv, av fryseskjema. Arkivet og skjemaene gjorde det mulig for husstellekspertene å sammenligne informasjonen om de mange råvarene og deres reaksjon på forskjellige fryseprosedyrer. Slik kunne de finne likheter og ulikheter i hvordan forskjellige råvarer burde fryses. Dermed kunne de generalisere på tvers av de mange forsøkene de gjorde.

Når Werenskiold i et radioforedrag fra 1952 kunne hevde at: «En behøver bare å ta seg en tur rundt i fryseriene og titte inn i boksene gjennom sprinkler og netting, så får en se hvor meget det syndes mot grunnreglene for frysing av matvarer», handlet det om at forsøksvirksomheten allerede da hadde etablert generelle regler for frysing av mat med utgangspunkt i dette arkivet.<sup>44</sup> Disse gav klare retningslinjer om hva som var de viktigste grepene for å lykkes med frysing. Grunnreglene for frysing som Werenskiold henviste til, lød slik:

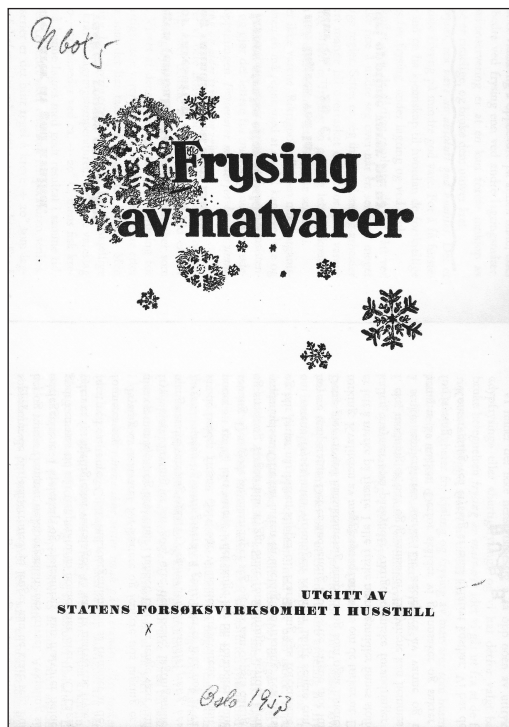
- 1) Frys bare varer av god kvalitet. 2) Varene vaskes, renses og pakkes raskt.
- 3) Pakningen (emballasjen) må passe for varesorten og være så lufttett og vandampstett som mulig. 4) Varene fryses straks etter pakking. 5) Varene må lagres ved lav temperatur, ca. -20 °C. 6) Frys aldri opptinte varer på nytt.<sup>45</sup>

43 SIFO. SFH- Oppskrifter 1949–51. Dypfrysing av blomkål juli 1949.

44 SIFO. SFH. NRK. etc. Nyeste nytt i frysing av matvarer. Hus og heim. NRK 4. september 1950.

45 Statens forsøksvirksomhet i husstell 1951.





**Figur 6.3.** Heftet frysing av matvarer ble trykket i mer enn 185 000 utgaver i tiden mellom 1950 og 1962 og var en viktig inngang til det å fryse mat. I heftet kunne man blant annet lese om «frysingens grunnregler». Heftet ble gitt ut for siste gang i 1981. (Utgitt av: Statens forsøksvirksomhet i husstell 1953. Hentet fra: Universitetsbiblioteket i Trondheim. Foto: Terje Finstad.)

Uansett hva man skulle fryse, måtte denne standardprosedyren følges for å få et vellykket resultat, slik husstellekspertene så det. Sån sett var reglene eksempler på det historikeren Susan Strasser omtaler som «standard practice», som amerikanske husstellforskere hadde i fokus. Ifølge Strasser var de inspirert av Frederick W. Taylors vitenskapelige ledelse innenfor industrien, og hevdet at husstellet, akkurat som industrien, trengte skrevne regler for hvordan oppgaver skulle utføres.<sup>46</sup> Der Strasser legger stor vekt på hvordan denne formen for vitenskapeliggjøring preget husstellet, kan vi i tilfellet med fryseforsøkene også se hvordan matstellet så å si preget ekspertenes virksomhet ved at de måtte finne måter å forenkle det organiske mangfoldet i vanlige husholdningers matstell

<sup>46</sup> Strasser 1982.

på. Ekspertene var med andre ord en form for meglere som forhandlet mellom matens materialitet og matstellet og søkte å samordne disse i en dypfrysingspraksis.

Ei heller var retningslinjene som sprang ut av dette arbeidet bare rettet mot husholdningene, de var også til hjelp for den som skal bedømme utførelsen. Grunnreglene skapte et skille mellom «rett og galt», men tillot også forsøksvirksomhetens folk å etablere seg selv som ekspertise som kunne bedømme frysepraksisen til alt fra husmødre til eiere av fryseboksanlegg. Kort sagt var grunnreglene for frysing og husstellforskernes rolle som dypfrysingseksperter samproduserte.<sup>47</sup> Dette peker på noe sentralt i introduksjonen av ny teknologi og nye produkter. Ofte medfører denne typen arbeid ikke bare at man utvikler selve teknologien eller produktet, men også at man etablerer retningslinjer for bruk, samt for bedømmelse av riktig og gal bruk. Dette var en viktig forutsetning for å gjøre fryseboksanleggene til en teknologi hvis funksjon og bruk kunne bedømmes og opplyses om. I så måte kan vi si at frysearkivet er like sentralt for å forstå hvordan dypfrysingen ble del av folks matstell som selve «matbanken» VG fortalte om i kapittelets introduksjon.

## Ubehaget i fryseboksanlegget

Man skal imidlertid ikke overdrive mulighetene forsøksvirksomheten hadde til å kontrollere folks dypfrysing. Selv om forsøksvirksomheten hadde gjennomført en stor innsats for å utvikle og spre grunnreglene for frysing både gjennom hefter og foredrag i radio og foreninger på 1950-tallet, er det mye som tyder på at folk fremdeles møtte på utfordringer. I arkivet etter forsøksvirksomheten finnes det en rekke brev fra forbrukere, foreninger og eiere av fryseboksanlegg som stammer fra 1960-tallet. Spørsmålene de stilte var mangfoldige. Noen ville ha tilsendt litteratur, andre spurte om frysetider for ulike matvarer, noen spurte til og med om det var farlig for barn å leve utelukkende på frossen mat.<sup>48</sup> Denne korre-

<sup>47</sup> Jasanoff 2006.

<sup>48</sup> Til sistnevnte spørsmål svarte Werenskiold: «Med hensyn til å la barn leve bare på frossen mat, så skulle vel dette ikke være nødvendig for tiden. Et variert kosthold er viktig.» SIFO. Kjøling og frysing generelt. Brev fra Bergliot Q. Werenskiold til fru Anne Haug 13.09.1969.

spondansen kan gi oss et inntrykk av hvor langt virksomhetens forsøk på styring av anleggenes bruk egentlig rakk.

En som skrev til forsøksvirksomheten, var Astri Frisvold fra Alvdal. Hun forklarte at det var et fryseboksanlegg ved bygdas meieri, og at da anlegget var nytt «la kundene varene sine i spesielle hyller for innfrysing, og varene ble lagt i boksene etter at de var stivfrosne. P.g.a. misbruk fra kundenes side, har meieriet måttet stenge hyllene for forfrysing slik at matvarene må legges direkte i boksene».<sup>49</sup> Hennes spørsmål var derfor hvilken temperatur fryseboksanlegget måtte holde for at varene i dette tilfellet ikke skulle miste kvaliteten sin. Helga Kringlebotn Emmanuelsen ved forsøksvirksomheten svarte at man ikke kunne regne med å få like god kvalitet på varer som var frosset inn ved temperaturer høyere enn minus 25 grader, samt at når romtempererte varer ble lagt direkte inn i anlegget, så kunne hele anleggets temperatur gå opp. Slik variasjon i temperatur var ikke bra for kvaliteten. Det var derfor viktig at frysemaskineriet tålte slike «topper» uten at temperaturen i rommet steg.<sup>50</sup>

En annen, Nils Østlyng, skrev til forsøksvirksomheten og forklarte at han hadde lagt oksekjøtt og bær inn i fryseboksanlegg, men på grunn av «uhell har temperaturen siden innleggingen for 8 dg. siden svinget mellom  $-7$  og  $-10$  °C».<sup>51</sup> Han lurte på om disse varene fremdeles var brukbare, og understreket at det «er flere som er interessert i Deres vurdering, og det ligger i sakens natur at vi er interessert i snarlig svar».<sup>52</sup> Ellen Offergaard fra forsøksvirksomheten svarte at varene nok var blitt litt «forringet», men at det ikke var noen fare for holdbarheten. Hun anbefalte imidlertid at varene ble brakt over i et annet fryseri frem til det andre var reparert, da en temperatur på  $-10$  grader ikke var forsvarlig over tid.<sup>53</sup>

---

49 SIFO. Kjølning og frysing generelt. Brev fra Astri Frisvold til Statens forsøksvirksomhet i husstell 9.10.1960.

50 SIFO. Kjølning og frysing generelt. Brev fra Helga Kringlebotn Emmanuelsen til Astri Frisvold 23.11.1960.

51 SIFO. Kjølning og frysing generelt. Brev fra Nils Østlyng til Statens forsøksvirksomhet i husstell 19.08.1963.

52 SIFO. Kjølning og frysing generelt. Brev fra Nils Østlyng til Statens forsøksvirksomhet i husstell 19.08.1963.

53 SIFO. Kjølning og frysing generelt. Brev fra Ellen Offergaard til Nils Østlyng 23.08.1963.

Mer alvorlig var forespørselen fra lærer Verner Bakke fra Tromsø. Han skrev egentlig til Forbrukerrådet, men brevet ble videresendt til forsøksvirksomheten. Eieren av fryseboksanlegget der han leide boks slo av kjølemaskinen om natten. Dette medførte at temperaturen i anlegget varierte, at fisk ble ødelagt og at «det til og med dryppet av taket».<sup>54</sup> Eieren hevdet, ifølge Bakke, at «det ikke er så nøye med å holde jevn temperatur, og at det ikke er så bra for f.eks. kjøttvarene at viftene står på bestandig, da dette medfører en uttørkning av varene».<sup>55</sup> Bakke spurte derfor om det fantes retningslinjer for fryseboksanlegg. Forbrukerrådet videresendte brevet til forsøksvirksomheten, og Werenskiold besvarte henvendelsen. Hun skrev at det ikke fantes bestemmelser, men at «en burde kunne forlange at de som har ansvaret for fryseboksanlegg beregnet for frysing og lagring av matvarer er kjent med de krav som må stilles for at kvaliteten av varene skal bevares ved rimelig lagringstid».<sup>56</sup> Hun avsluttet med at dette burde slås opp av Forbrukerrådet, og at det ikke var til å «unngå at frysing av matvarer må komme i miskreditt om man er henvist til å benytte seg av fryseboksanlegg hvor fryseaggregatet slås av om natten».<sup>57</sup>

Disse tre historiene synliggjør en spesiell utfordring ved fryseboksanleggene. Det var ikke bare de som leide boks og som frøs maten sin der som hadde noe å si for frysingens resultat. Som vi ser av tilfellet med fryseanleggseieren som slo av anlegget om natten, kunne de rett og slett drive anlegget på en slik måte at kundenes varer ble ødelagt. Dette var antagelig et ekstremtilfelle, men det illustrerer at det ikke nødvendigvis holdt å «disiplinere» fryserbrukerne for å få anleggene til å fungere. Videre ser vi at det kan stilles spørsmål ved om folk egentlig fulgte retningslinjene som forsøksvirksomheten hadde fastsatt. At folk for eksempel «misbrukte» innfrysingshyllene ved Alvdal meieri kan tyde

54 SIFO. Kjøling og frysing generelt. Brev fra Verner Bakke til Forbrukerrådet. 04.12.1965.

55 SIFO. Kjøling og frysing generelt. Brev fra Verner Bakke til Forbrukerrådet. 04.12.1965.

56 SIFO. Kjøling og frysing generelt. Brev fra Bergliot Qviller Werenskiold til Forbrukerrådet 20.01.1965.

57 SIFO. Kjøling og frysing generelt. Brev fra Bergliot Qviller Werenskiold til Forbrukerrådet 20.01.1965.

på at enkelte i alle fall ikke gjorde det. Og, også viktig; de enkelte kunne i dette tilfellet få innvirkning på situasjonen til alle de andre som leide boks i anlegget. Sist, men ikke minst, har vi kategorien «uhell» som førte til at temperaturen i anleggene ble for høy. Her kan vi tenke oss til at dører kunne bli stående åpne, termostaten ble flyttet på og lignende hendelser.



**Figur 6.4.** Kvinne i fryseboksanlegg levert av Aanonsen. Sprinkler og netting, som Werenskiold skrev om, var byttet ut med lukkede bokser med glatt design. Selv om fryseboksanleggene gradvis ble byttet ut med hjemmefrysere, så utviklet også førstnevnte seg i perioden dette kapittelet dekker. Det var med andre ord ingen brå overgang fra fellesanlegg til individuelle frysere. (Foto: Atelier Rude, Oslobilder.no, CC BY-SA 3.0 NO)

De tre eksemplene over viser med andre ord at det kollektive aspektet ved fryseboksanleggene kunne være en utfordring. Selv om den enkelte fulgte alle retningslinjer for frysing av mat, kunne de bli påvirket av at andre ikke gjorde det, misbrukte anleggene eller hadde uhell. En av utfordringene som dukket opp var dermed at fryseboksanleggenes kollektivistiske design gjorde dem uforutsigbare. Her kan man

si at uforutsigbarhet også var et aspekt ved hjemmefryseren. Den var f.eks. avhengig av stabil strømtilførsel, og svikt her var ikke uvanlig.<sup>58</sup> Kompleksiteten som kom til syne i fryseboksanleggene handlet imidlertid ikke først og fremst om teknologien og dens forhold til annen infrastruktur, men om den sosiotechniske interaksjonen mellom anleggseierne, leietakerne og teknologien.

De tre eksemplene viser at fryseboksanleggene og bruken av dem egentlig var relativt ukontrollerbar, og brevene avslører noe av ubehaget i det kollektive. Kanskje var det dette hun kjente på, damen som i 1954 ble gjenstand for en notis i VG:

Etter å ha oppholdt seg i et fryserom i en halv time, ble en dame i Kristiansund forleden reddet ved en tilfeldighet. Hun skulle benytte varer hun hadde stående i en fryseboks, og mannen som lukket henne inne ble opptatt med noe annet og glemte damen. Hun ropte om hjelp, men isheisen var i gang og ingen hørte ropene. Det var 20 kuldegrader i rommet, og damen var iført lett sommertøy. Hun fikk et alvorlig sjokk. Etter en halv time kom heldigvis en annen dame for å hente varer, og den innestengte ble lukket ut vettskremt og forkommen.<sup>59</sup>

## Fryseboksanleggenes destabilisering

Det var med andre ord ikke helt enkelt å kontrollere bruken av fryseboksanlegg. I siste halvdel av 1950-tallet slo imidlertid VG fast at «HJEMME-FRYSERE endelig på det norske markedet. Krever lite strøm – motoren nesten lydløs – avbetalingstid helt opp til tre år». Norske fabrikker hadde begynt å produsere hjemmefrysere. En viktig grunn for at den norske produksjonen av hjemmefrysere hadde startet

---

58 T. Finstad 2011.

59 *Verdens Gang* 08.05.1954. På facebooksidene «Husker du denne?» vises et bilde av to barn og en kvinne som legger mat inn i en fryseboks og spørsmålet «flere som husker fryseboksanlegg fra sin barndom». Enkelte forteller om gode minner fra da de skulle legge inn varer på lørdager, mens andre var redde for at døra skulle gå igjen mens de la inn mat.

opp, var at importrestriksjonene som myndighetene hadde innført etter krigen ble opphevet.<sup>60</sup> Dette markerte overgangen til en ny tid der krigstidens rasjoneringsregime gradvis slapp taket og mer individuelle løsninger ble fremstilt som fremtiden.<sup>61</sup> Dette er ikke minst synlig ved at fryseboksanleggene gradvis ble erstattet av hjemmefryseren. Dette var imidlertid en lang prosess. På Steinkjer var det for eksempel først på 1980-tallet at Mathias Strands fryseboksanlegg ble avvirket. Disse hadde da eksistert siden 1952.<sup>62</sup>

Om vi ser til litteraturen om frysere og fryseteknologi, ser vi at det sjelden stilles spørsmål ved hvorfor hjemmefryseren tok over for fryseboksanleggene. Jonathan Rees skriver for eksempel at hjemmefryseren logisk fulgte fryseboksanleggene fordi den gjorde det mulig å kutte antall reiser som anleggene krevde.<sup>63</sup> En annen forklaring går på økonomi. På 1960- og 1970-tallet fikk folk bedre råd. Samtidig flyttet flere inn i større hus, og de fikk dermed bedre plass til en hjemmefryser. Under slike forklaringer ligger det en antagelse om at hjemmefryseren var et slags naturlig steg videre fra fryseboksanleggene. Hjemmefryseren var en bedre, mer rasjonell teknologi. Som vist av Shove og Southerton, skal man imidlertid være litt forsiktig med å bruke slike forklaringer ukritisk. Det er ikke gitt at de fordelene 1960-tallets mennesker så i hjemmefryseren ville appellert til 1940-tallets mennesker.<sup>64</sup> Her er det også et poeng at dagens situasjon, der forbruk av energi og materialer er viktig tema samtidig som folk i økende grad bor i leiligheter, igjen gjør det mulig å stille spørsmål ved om hjemmefryseren er en rasjonell teknologi.<sup>65</sup>

---

60 *Verdens Gang* 07.07.1956.

61 T. Finstad et al. 2015.

62 <https://www.steinkjerleksikonet.no/fryseboksanlegg>.

63 Rees 2013: 175.

64 Shove & Southerton 2000.

65 For en studie av mat, hverdagsliv og bærekraft, se Marshall 2016.



**Figur 6.5.** Hjemmefryseren ble gjort til en mer rasjonell teknologi enn fryseboksanleggene. Ekspertene ved Statens forsøksvirksomhet var sentrale i dette arbeidet. Bildet viser en annen del av arbeidet som ble gjort for å fremme hjemmefryseren: å lage reklamer. I dette tilfellet for Standard dypfryser fra 1960. (Foto: Leif Ørnelund, Oslobilder.no, CC BY-SA 3.0 NO)

Historikeren David Nye har vist at teknologiers rasjonalitet, eller ideene om hva som er den beste teknologien, er noe som må konstrueres.<sup>66</sup> Lignende poeng har Ruth Schwarz Cowan kommet med når hun viser hvordan enkelte husholdningsteknologier faktisk medførte mer arbeid for husmødre, selv om de ble fremstilt som mer rasjonelle og effektive enn tidligere måter å gjøre jobben på.<sup>67</sup> Ideen om hvilken teknologi som representerer det rasjonelle og effektive, er med andre ord ikke mindre konstruert enn fryseren selv. Og de som gjør dette konstruksjonsarbeidet, er del av en samfunnsmessig og historisk kontekst samtidig som de

66 Nye 2007: kap. 8.

67 Cowan 1983.



er aktive i å forme denne konteksten. Det kan derfor være grunn til å undersøke hvordan ekspertene ved forsøksvirksomheten bidro til fryseboksanleggenes langsomme død.

La oss først finne ut når forsøksvirksomhetens folk sluttet å skrive om fryseboksanlegg. I informasjonsheftet *Frysing av matvarer* fra 1951, ser vi at fryseboksanleggene blir fremstilt som den mest aktuelle fryseteknologien for norske husholdninger. I 1953 omtales hjemmefryseren som et mulig alternativ, men det hevdes fremdeles at veien «til fryseriet spares, men til gjengjeld tar boksen opp plass, og utgiftene blir atskillig større. En mister også den service med innpakking og nedfrysing som en får ved de større anlegg».<sup>68</sup> Dersom vi gjør et langt hopp frem til 1961, ser vi at dette har endret seg. Da inneholdt heftet en egen del der det ble diskutert om man burde kjøpe hjemmefryser eller leie boks i fryseboksanlegg. Konklusjonen var nå at hjemmefryseren var en bedre teknologi for vanlige husholdninger enn fryseboksanleggene.<sup>69</sup> Og, når vi kommer til brosjyren som ble gitt ut i 1981, var fryseboksanleggene ikke nevnt som alternativ. Da var det varianter av hjemmefrysere som gjaldt.<sup>70</sup>

Tidlig på 1960-tallet ble altså hjemmefryseren fremstilt som den mest rasjonelle teknologien for vanlige husholdninger. I en artikkel i *Husmorbladet* fra 1956, vurderte Ellen Offergaard om det ville lønne seg å anskaffe hjemmefryser fremfor å leie boks i et fryseboksanlegg. Hun konkluderte med at det ville koste ca. 300 kroner mer i året å ha hjemmefryser enn å leie i et fryseboksanlegg.<sup>71</sup> Ingunn Børke fra Statens forsøksvirksomhet kom til samme konklusjon i en artikkel i samme blad fra 1958.<sup>72</sup> Selv om hjemmefryseren var mer kostbar enn å leie i et fryseboksanlegg, var begge enige om at hjemmefryseren var en bedre teknologi for norske husholdninger enn fryseboksanleggene. Hva handlet dette om?

Dersom vi ser nærmere på Offergaard og Børkes artikler, ser vi at det var andre argumenter enn de rent økonomiske som gjorde fryseren til en bedre teknologi enn fryseboksanleggene. De hevdet at hjemmefryseren

---

68 Statens forsøksvirksomhet i husstell 1953.

69 Statens forsøksvirksomhet i husstell 1961.

70 Statens institutt for forbruksforskning 1981.

71 Offergaard 1956.

72 Børke 1958.

gjorde det mulig for husmoren å lage store porsjoner av en matrett, og så fryse dem ned. Siden det ikke tok mye lengre tid å lage store porsjoner med mat enn små, sparte hun tid i matlagingen.<sup>73</sup> Dette argumentet gikk også igjen i informasjonsheftet *Frysing av matvarer*, der det ble hevdet at ved «tillagning av større porsjoner ferdiglaget mat som kan fryses kan arbeidstid og strømutfgifter reduseres».<sup>74</sup>

Hjemmefryseren kunne brukes i det hverdagslige matstellet i større grad enn fryseboksanleggene. Slik kan vi si at mens fryseboksanleggene hadde blitt fremstilt som en rasjonell teknologi fordi de gjorde det mulig å bevare råvarenes næringsstoffer, var hjemmefryseren en teknologi som også kunne gjøre dette, men samtidig frigjøre tid for husmoren.<sup>75</sup> Dette peker på at husstellekspertisens arbeid hadde endret seg. Ellen Offergaard hevdet for eksempel:

Vår tids løsen er rasjonalisering, og vi strever alle for å få best mulig resultat med minst mulig arbeidsinnsats. Dette gjelder både ute og hjemme. Vi vet at omkring 40 pst. av husmorens arbeidstid går med til matstell. Det er derfor rimelig at frosne matvarer, så vel som hel- og halvfabrikata, blir mer og mer brukt rundt omkring i hjemmene.<sup>76</sup>

I siste halvdel av 1950-tallet skjedde det en forskyvning der fryseboksanleggene av flere grunner ble fremstilt som mindre rasjonelle enn hjemmefryseren.<sup>77</sup> Dette preget også forsøksvirksomhetens opplysningsarbeid, som i økende grad vendte seg mot nettopp rasjonaliseringens gevinster ved forskjellige teknologier. Og da handlet det ikke nødvendigvis om å spare penger, men om å spare tid. Dette skiftet preget forsøksvirksomhetens fremstilling av hjemmefryseren og var med på å gjøre denne til det mest rasjonelle valget, lenge før fryseboksanleggene forsvant. Fra å ha vært blant fryseboksanleggenes fremste misjonærer, ble forsøksvirksomheten medkonstruktør av «det rasjonelle» også når det gjaldt forbrukernes valg av teknologi. Fryseboksanleggenes langsomme død handlet

73 Børke 1958; Offergaard 1956.

74 Statens forsøksvirksomhet i husstell 1961.

75 T. Finstad et al. 2015.

76 Offergaard 1956.

77 T. Finstad et al. 2015.

altså ikke bare om at hjemmefryseren ble tilgjengelig som en slags logisk etterfølger, men at den aktivt ble fremstilt som og gjort til et bedre alternativ.

## Fryseboksanleggene og modernitetens meglere

Der mye av den tidligere litteraturen om fryseteknologiers introduksjon og bruk i husholdningene har hevdet at ekspertisen spilte en viktig rolle, har den i mindre grad tatt for seg *hvordan* den har spilt denne rollen. Dette kapittelet har sett nærmere på hvordan ekspertisen kan sies å ha bidratt. Kapittelet har vist at det først og fremst var ved å definere «det rasjonelle» at ekspertisens makt manifesterte seg. Når det gjaldt faktisk bruk av fryseboksanleggene, har vi snarere sett en litt avmektig ekspertise. Folk brukte ikke fryseboksanleggene slik ekspertisen mente de burde brukes. Dette handlet ikke nødvendigvis om at folk manglet kunnskap, men den daglige bruken av disse anleggene var knyttet opp mot flere faktorer enn riktig frysetemperatur, lagringstid og emballasje. Det var da også umulig for noen få eksperter ved Statens forsøksvirksomhet å kontrollere faktisk bruk. Dette betyr imidlertid ikke at ekspertisen var uviktig i fryserens integrasjon i landet og husholdningene.

Ekspertene ved Statens forsøksvirksomhet inntok nemlig flere ulike meglerroller. For det første fikk de en rolle i det vi kunne omtale som en teknologioverføring der en «amerikansk» teknologi ble innført og tilpasset en norsk kontekst. Arbeidet med frysetider, forarbeid og emballasje var en form for meglings mellom teknologiens krav og de lokale grønn-sakenes «natur». Videre etablerte de regler for dypfrysing av mat. Det var her ekspertene konstituerte seg selv som nettopp dypfrysingseksperter. Her gikk meglingsarbeidet ut på å skape mer eller mindre stabile forbindelser mellom brukere, mat og teknologi. Dette var antagelig den minst vellykkede meglerrollen de inntok. En tredje rolle var knyttet til opplysningsvirksomhet, der ekspertene kunne gå inn i enkeltsaker og gi råd til forbrukere og fryseboksanleggseiere. Dette arbeidet kunne arte seg på flere måter. De kunne megle mellom forbrukerne og eierne av fryseboksanlegg, men de gav også råd om hvordan utfordringer kunne håndteres. Og sist, men kanskje viktigst, inntok de en rolle som meglere av

fremskritt og rasjonalitet både da fryseboksanleggene kom til landet, og da hjemmefryserne gradvis tok over.

Det siste punktet kan sies å peke ut over fryseboksanleggenes historie fordi det viser at ekspertise ikke bare er aktører som bidrar til å stabilisere bestående matsystem, men at den også kan spille en rolle i deres destabilisering. Dette fordi spørsmål, kunnskap og fokus endrer seg over tid. I så måte viser det hvordan ekspertisen, og ikke bare tilgang og etterspørsel, er med på å legge til rette for teknologisk utvikling i matfeltet. Sagt på en annen måte: at folk fikk bedre økonomi og større boliger var betingelser som la til rette for hjemmefryseren, men kan ikke alene forklare at nettopp denne teknologien ble ansett som mer «rasjonell». Før dette kunne skje, måtte tross alt ideen om det rasjonelle redefineres, slik at material- og energiforbruk ble mindre viktig enn tidsbesparelser. Dermed kan vi også si at de ble en form for modernitetens meglere – fortolkere av den moderne frysingens fremtid, heller enn av dens faktiske bruk.

## Referanser

- Bugge, A. B. (2019). *Fattigmenn, tilslørte bondepiker og rike riddere. Mat og spisevaner i Norge fra 1500-tallet til vår tid*. Oslo: Cappelen Damm Akademisk.
- Breidvik, B. (2007). *Dyppfrysingens utvikling. Fra hendelsesbasert utefrysing til handlingsbasert maskinfrysing* (Masteroppgave, Universitetet i Oslo). Hentet fra <http://urn.nb.no/URN:NBN:no-15999>
- Børke, I. (1958, 6. desember). Står hjemmefryseren øverst på ønskelisten? *Husmorbladet*.
- Cowan, R. S. (1983). *More work for mother. The ironies of household technology from the open hearth to the microwave*. New York: Basic Books.
- Finstad, B.-P. (2004). The frozen fillet: The fish that changed the North Norway? *International Journal of Maritime History*, 16(1), 27–43.
- Finstad, T. (2011). *Varme visjoner og frosne fremskritt. Om fryseteknologi i Norge, ca. 1920–1965* (Doktorgradsavhandling, NTNU). Hentet fra <http://hdl.handle.net/11250/244147>
- Finstad, T., Kvaal, S. & Østby, P. (2015). Tackling Norwegian cold: The breakthrough of home freezing. I P. Lundin & T. Kaiserfeld (Red.), *The making of European consumption. Facing the American challenge* (s. 89–110). London: Palgrave Macmillan. [https://doi.org/10.1057/9781137374042\\_5](https://doi.org/10.1057/9781137374042_5)

- Freidberg, S. (2009). *Fresh. A perishable history*. London: The Belknap Press of Harvard University Press.
- Hamilton, S. (2009). Analyzing commodity chains: Linkages or restraints? I W. Belasco & R. Horowitz (Red.), *Food chains. From farmyard to shopping cart* (kap. 3). Philadelphia: University of Pennsylvania Press. <https://doi.org/10.9783/9780812204445.16>
- Hand, M. & Shove, E. (2007). Condensing practices. Ways of living with a freezer. *Journal of Consumer Culture*, 7(1), 70–104. <https://doi.org/10.1177/1469540507073509>
- Horowitz, R. (2006). *Putting meat on the American table. Taste, technology, transformation*. Baltimore: The Johns Hopkins University Press.
- Haavet, I. E. (1996). *Maten på bordet. 50 år med Statens Ernæringsråd*. Oslo: Statens ernæringsråd.
- Jacobsen, N. L. S. (1950). Litt om frysebokser. *Norsk Fryserinæring*, (1), 1–5.
- Jacobsen, R. (1991). *Seierherrene*. Oslo: Cappelen Damm.
- Jasanoff, S. (Red.). (2004). *States of knowledge. The co-production of science and social order*. London: Routledge.
- Jørgensen, F. A. (2001). *Tidens krav. Framveksten av det vitenskapelige husstellet i Norge 1900–1940* (Hovedfagsoppgave). NTNU, Trondheim.
- Marshall, M. (2016). *Hållbarhet till middag. En etnologisk studie om hur miljövänligt ätande praktiserast i vardagslivet* (Doktorgradsavhandling, Umeå Universitet). Hentet fra <http://urn.kb.se/resolve?urn=urn:nbn:se:oru:diva-71714>
- Norsk Fryserinæring. (1949, 9. oktober). *Årsberetning fra Norske Fryseri og Kjøleanleggs Forening 1948–1949*. Oslo: Norsk Fryserinæring.
- Norsk Fryserinæring. (1952). *Nå begynner det å gli*. Oslo: Norsk Fryserinæring.
- Nye, D. 2007. *Technology matters. Questions to live with*. Cambridge, MA: MIT Press.
- OECD. (1959). *Marketing and consumption of frozen fish in OEEC countries. Report presented at a meeting of experts on deep frozen foods held in Verona from the 6th to 12th October 1959*. Verona: European Productivity Agency of the Organisation for European Economic Co-operation.
- Offergaard, E. (1956, 7. juni). Lønner det seg å fryse matvarer selv? *Husmorbladet*.
- Oudshoorn, N. & Pinch, T. (Red.). (2005). *How users matter. The co-construction of users and technology*. Cambridge, MA: MIT Press.
- Pantzar, M., Shove, E., Southerton, S. & Strandbakken, P. (1999). *Configuring domestic technologies: The normalization of freezers in Finland, Norway and the U.K.* Hentet fra <https://www.lancaster.ac.uk/fass/projects/esf/freezers.htm>
- Rees, J. (2013). *Refrigeration nation. A history of ice, appliances and enterprise in America*. Baltimore: The Johns Hopkins University Press.
- Schot, J. & Bruhéze, A. A. (2005). The mediated design of products, consumption and consumers in the twentieth century. I N. Oudshoorn & T. Pinch (Red.), *How*

- users matter. *The co-construction of users and technology*. Cambridge, MA: MIT Press.
- Shove, E. & Southerton, D. (2000). Defrosting the freezer: From novelty to convenience. A narrative of normalization. *Journal of Material Culture*, 5(3), 301–319.
- Sjetne, O. & Werenskiold, B. Q. (1945). *Melding fra komiteen for bedømmelse av frosne grønnsaker m.v.* Oslo: Landbruksdepartementet.
- Statens forsøksvirksomhet i husstell. (1951). *Frysing av matvarer*. Oslo: Statens forsøksvirksomhet i husstell.
- Statens forsøksvirksomhet i husstell. (1953). *Frysing av matvarer*. Oslo: Statens forsøksvirksomhet i husstell.
- Statens forsøksvirksomhet i husstell. (1961). *Frysing av matvarer*. Oslo: Statens forsøksvirksomhet i husstell.
- Statens institutt for forbruksforskning. (1981). *Frysing av matvarer*. Oslo: Statens institutt for forbruksforskning.
- Strasser, S. (1982). *Never done: A history of American housework*. New York: Pantheon Books.
- Sørensen, K. H. (2006). Domestication: The enactment of technology. I T. Berker, M. Hartmann, Y. Punle & K. J. Ward (Red.), *Domestication of media and technology*. Maidenhead: Open University Press.
- Verdens Gang*. (1948, 21. juli). Sett maten i banken!
- Verdens Gang*. (1950, 26. august). Lang ventetid for kjøle- og frysenskap.
- Verdens Gang*. (1954, 8. mai). Ble stengt inne i fryseboksen.
- Verdens Gang*. (1956, 7. juli). Hjemme-frysere endelig på det norske marked. Krever lite strøm – motoren nesten lydløs – avbetalingstid helt opp til tre år.
- Werenskiold, B. Q. (1965). *Statens forsøksvirksomhet i husstell gjennom 25 år*. Oslo: Statens forsøksvirksomhet i husstell.
- Werrett, S. (2013). Recycling in early modern science. *British Journal for the History of Science*, 46(4), 627–646. <https://doi.org/10.1017/S0007087412000696>

## Arkiv

Arkivene fra Statens forsøksvirksomhet i husstell var på tidspunktet jeg gjorde kildeinnsamling (2007) lokalisert ved Statens institutt for forbruksforskning (SIFO) arkiv. I mellomtid har SIFO blitt del av OsloMet – storbyuniversitetet.



## KAPITTEL 7

# Fra mattrygghet til miljøproblem. Datomerkingens historie i Norge

*Tanja Plasil*

Regionalt senter for fedmeforskning og innovasjon, St Olavs (ObeCe) og Institutt for klinisk og molekylær medisin, Norges teknisk-naturvitenskapelige universitet (NTNU)

*Håkon B. Stokland*

Avdeling for terrestrisk naturmangfold, Norsk institutt for naturforskning (NINA) og Institutt for tverrfaglige kulturstudier, Norges teknisk-naturvitenskapelige universitet (NTNU)

*Per Østby*

Institutt for tverrfaglige kulturstudier, Norges teknisk-naturvitenskapelige universitet (NTNU)

**Abstract:** This chapter narrates the history behind the date label on food products in Norway. The date label was implemented for several reasons. On the one hand, it provided the necessary product information for consumers while on the other it solved the government's desire for streamlining and controlling products "at a distance". This had become necessary due to substantial changes in the "foodscape" of Norway after WWII that made it harder for consumers to evaluate and judge the freshness of products. Along with a rising awareness of the need for consumer information and the "empowerment of consumers", this led to the legal regulation of the expiration date in the 1970s. After the establishment of the date label as a governmental mechanism, it was integrated and largely taken for granted by both producers and consumers. However, in recent years the date label has once again become the object of political and media attention – this time in the context of food waste, where it is seen as a contributing factor. The history of the date label shows that governmental regulations are not natural and inevitable, but the result

Sitering: Plasil, T., Stokland, H. B. & Østby, P. (2022). Fra mattrygghet til miljøproblem. Datomerkingens historie i Norge. I T. Finstad, S. Kvaal, H. B. Stokland & P. Østby (Red.), *Matens meglere: Kontroll, kvalitet og kunnskap i den industrielle matens tid* (Kap. 7, s. 191–221). Cappelen Damm Akademisk. <https://doi.org/10.23865/noasp.155.ch7>  
Lisens: CC BY-ND 4.0



of labor and negotiation between specific actors with specific interests – and they can have unintended consequences as the context within which they function changes.

**Keywords:** date label, shelf life, food safety, food quality, food regulation, government technology

## Innledning

Etter at datomerking ble etablert som en standard på de aller fleste matvarer i andre halvdel av 1900-tallet, ble denne teknologien for å vurdere holdbarhet lenge tatt for gitt som en integrert del av det å produsere, distribuere, handle og spise mat. I de siste årene har imidlertid denne tilsynelatende nøytrale og anonyme angivelsen av forventet holdbarhet på maten fått mye oppmerksomhet i media, politikk og næringsliv. Dette fordi datomerking har blitt satt i sammenheng med problematikken rundt matsvinn og unødvendig kasting av mat. For eksempel fant rapporten *Matsvinn i Norge* at det ble kastet omtrent 400 000 tonn mat i Norge i 2018, og at «utgått på dato» var en av hovedårsakene til matsvinn i alle ledd av matkjeden.<sup>1</sup> I forlengelsen av denne utviklingen har vi også fått egne uttrykk knyttet til problematikken, som at norske forbrukere har «datoskrekke» og derfor kaster fullt spiselig mat.<sup>2</sup>

Sammenhengene mellom matsvinn, unødvendig kasting av mat og datomerking er i liten grad beskrevet i vitenskapelig litteratur som tar for seg den norske konteksten.<sup>3</sup> Imidlertid finnes det en voksende litteratur på dette temaet internasjonalt.<sup>4</sup> Vi finner også gode eksempler på studier som beskriver og analyserer reguleringen av matfeltet, forbrukere og varehandelen i Norge i et mer overordnet perspektiv. Både Unni Kjærnes og Iselin Theien diskuterer forbruk og regulering med vekt på forbrukerorganisasjonene og myndighetenes rolle i et temahefte for *Tidsskrift for*

1 Stensgård, Prestrud, Hanssen & Callewaert 2019.

2 NTB 2018.

3 Kapitelet bygger delvis på avhandlingen *From Food Regulation to Environmental Challenge: The Construction, Practice and Consequences of Date Labelling in Norway* (Plasil 2020).

4 Aschemann-Witzel, De Hooge, Amani, Bech-Larsen & Oostindjer 2015; Bilchfeldt, Mikkelsen & Gram 2015; Tsiros & Heilman 2005.

*samfunnsforskning* fra 2011.<sup>5</sup> Randi Lavik og Ragnhild Brusdal skriver om varehandelens utvikling i sin bok fra 2003.<sup>6</sup> Det samme gjør Christine Myrvang, Lars Thue og Espen Ekberg i *Mellommannen. Joh. Johannson og kampen om dagligvaremarkedet 1866–2016* om grossistvirksomheten som ledet frem til etableringen av Norgesgruppen.<sup>7</sup>

Vi finner imidlertid få, om noen, arbeider som beskriver de historiske forhandlingene og samfunnsmessige drivkreftene som ledet frem til etableringen av datomerking i Norge på slutten av 1960-tallet. I dette kapitlet skal vi beskrive og analysere de samfunnsmessige endringene som ledet frem til etableringen av et lovverk for datomerkingen. Med det vil vi vise at dette er en styringsteknologi som ble laget for å løse helt andre utfordringer, i en annen kontekst, enn de vi har i dag. Dermed kan vi også se at forvaltningsverktøy som datomerkingen er konstruerte og politiske – i den forstand at de ikke er naturlige, nøytrale eller uomgjengelige, men er resultater av innsats og forhandlinger fra bestemte aktører med bestemte interesser – og at de kan få uintenderte konsekvenser etter hvert som konteksten de fungerer i endres.<sup>8</sup>

Historien bak datomerkingen i Norge som blir lagt frem i dette kapitlet er basert på ulike kilder. Forarbeidene og forhandlingene rundt lovverket og stortingsdokumenter gir gode innblikk i hvilke saker og konfliktlinjer som preget den politiske debatten. Videre er mediadiaklipp, innlegg og artikler fra samtidens publikasjoner viktige bidrag for å forstå stemningen i ordskiftet og det mangfold av behov som skulle møtes. Vi har også foretatt flere intervjuer<sup>9</sup> med personer som var eller ble en del av reguleringsapparatet som forvaltet disse styringsteknologiene.

Først skal vi se litt nærmere på hva en styringsteknologi er og det teoretiske rammeverket rundt dette begrepet, før vi går videre til å skissere den lengre og mer generelle utviklingen av matmerking. Deretter vil vi gå dypere inn i den norske konteksten etter andre verdenskrig og de spesifikke sosiale og politiske prosessene som førte frem til etableringen av

---

5 Kjærnes, Harvey & Warde 2007; Theien 2011.

6 Lavik & Brusdal 2003.

7 Thue, Ekberg & Myrvang 2016.

8 Busch 2013; Lampland & Star 2009.

9 Alle intervjudata ble anonymisert. I fotnoter finnes derfor bare institusjon og intervjudato.

datomerking som en standard for matvarer i Norge. Til slutt trekker vi noen linjer frem til i dag, hvor datomerking har blitt satt i sammenheng med matsvinn og miljøproblematikk.

## Datomerking som en styringsteknologi

I kapittel 2 beskrev vi en oppdeling i den harde og myke makten. Iselin Theien skriver om regulering i spennet mellom to dimensjoner: nødvendighet og moral, og privat og offentlig regulering. Videre viser hun til at regulering kan forstås som statlige pålegg eller mer uformelle og organisatoriske pålegg.<sup>10</sup> I vårt tilfelle handler det om fremveksten av styringsteknologier; politiske mekanismer som automatiserte og effektiviserte samhandlingen mellom private og offentlige aktører, og plasserte seg mellom disse dimisjonene som en form for ikke-menneskelige meglere.

Miller og Rose hevder at styring, både statlig og i andre former, ikke bare dreier seg om de brede politiske rammene og de konkrete politiske beslutningene vi kanskje vanligvis tenker på som politisk styring.<sup>11</sup> Tvert imot argumenterer de for at dagligdagse, ofte tilsynelatende ubetydelige og anonyme mekanismer må forstås som minst like viktige former for politisk styring. Tilsvarende argumenter har blitt fremført av flere forskere knyttet til fagfeltene vitenskaps- og teknologistudier og *governmentality studies*.<sup>12</sup> Teknologier for standardisering og merking, og nettopp datomerking, er gode eksempler på det vi kan kalle styringsteknologier.<sup>13</sup> I bredere forstand kan vi forstå styring som en samling av styringsteknologier som «oversetter» politiske ideer og planer til praktiske endringer i materialitet og dagligliv, og hvor «vanlige objekter og teknologier er laget for å tale for politikk».<sup>14</sup>

Med utgangspunkt i dette kan vi si at politisk styring involverer både sosiale, kulturelle, økonomiske, materielle og teknologiske aspekter. Gjennom styringsteknologier påvirker politiske ambisjoner og ideer

---

<sup>10</sup> Theien 2011.

<sup>11</sup> Miller & Rose 2008.

<sup>12</sup> Se for eksempel: Asdal 2011; Barry 2001; Dean 2010; Porter 1995; Stokland 2020.

<sup>13</sup> Miller & Rose 2008.

<sup>14</sup> Woolgar & Neyland 2013 [vår oversettelse].

livene til enkeltpersoner, grupper og organisasjoner.<sup>15</sup> Samtidig påvirker politiske, sosiale, kulturelle, økonomiske og teknologiske aspekter den bestemte utformingen av styringen. Slik sett kan vi si at styringsteknologier samproduseres av politiske aktører og dem som påvirkes av styringen – i tillegg til andre faktorer som teknologiske og materielle muligheter og begrensninger, bredere økonomiske og politiske strukturer, kulturelle og sosiale forståelser og samhandlingsmønstre og mer.<sup>16</sup> Dermed blir også motstand mot styring noe som kan påvirke hvordan styringsteknologiene utformes og fungerer i praksis.<sup>17</sup> I det følgende skal vi se hvordan utformingen og etableringen av datomerking som en styringsteknologi omhandlet både politikk, økonomi, kultur, sosiale forhold og teknologi. Vi skal også se hvordan aktører med ulike politiske ideer og interesser påvirket denne prosessen på forskjellige måter, innenfor den historiske konteksten som utgjorde matpolitikk i norsk etterkrigstid.

## Matmerkingens aner

Forskriften om merking av forbruksvarer fra 1975 som regulerte en allmenn datomerking for første gang, er basert på *lov om merking av forbruksvarer* fra 24. mai 1968. Loven kan betraktes som resultatet av en lang utviklingsrekke, hvor flere av forholdene hadde sitt utspring langt tilbake. I andre halvdel av 1800-tallet ble hygiene og helse noe som statsmakten i økende grad tok ansvaret for. Den britiske hygienebevegelsen fikk norske etterfølgere, og sunnhetsloven fra 1860 var et eksempel på det. Loven påla byer og tettsteder å opprette lokale sunnhetskommisjoner. Kommisjonene fikk vide fullmakter og skulle sørge for at den allmenne hygiene eller folkehelse i ansvarsområdet ble sikret.<sup>18</sup> Mortensen hevder at loven ble et «viktig fundament for den medisinske lovgivningen i Norge frem til i dag».<sup>19</sup> Loven kan videre relateres til at vitenskapen på 1800-tallet gjennomgikk store endringer. Innen medisinen gikk en fra

---

15 Miller & Rose 2008: 55.

16 Asdal & Jacobsen 2009.

17 Asdal 2011.

18 Sunnhetsloven 1860: § 3.

19 Mortensen 1992: 10.

miasmatiske til bakteriologiske forståelsesmåter. Undervisning i hygiene, nye metoder og apparater som mikroskopet, kloroform og desinfisering bidro til en generell heving av landets helsemessige utvikling.<sup>20</sup>

Loven var ikke et frittstående tiltak, men inngikk i de omfattende samfunnsendringer det norske samfunnet gjennomgikk. Etter 1850 skjer det en allmenn sentralisering og urbanisering. Etter innføringen av formannskapsloven i 1837 fattet byenes administrasjoner flere tiltak som kunne bedre folks allmennstatus, og var også villige til å strekke seg lenger for å etablere slike tiltak. Eksempler på slike var kontroll av matvarer, bedre drikkevanntilførsel og ytterligere forbedringer av byenes sanitære situasjon. Sosiale bevegelser var viktig for sunnhetsloven, men sentrale aktører innen landbruket og norsk industri drev frem den neste.

Mens Sunnhetskommisjonen var opptatt av folks helse, ble næringsmiddeloven fra 1933 en lov som var opptatt av produkter og produksjon.<sup>21</sup> Etter århundreskiftet var handelen blitt større både innenlands og mellom landene. Matkontroll var lite etablert og vanskelig. Mange produkter var hermetisert eller emballert slik det var vanskelig å kontrollere innholdet. Risikoen for forfalskning, smitte og forgiftninger var større. Gjennom internasjonale møter ble det forsøkt å finne tiltak som kunne bedre kontrollen. Theien synliggjør, på samme måte som andre kapitler i denne boken, hvordan internasjonale forbrukerorganisasjoner og politiske tiltak som f.eks. Marshallhjelpen påvirket de nordiske landene.<sup>22</sup>

I næringslovens første strofe manes det til kamp mot svindel og forfalskning: «uredelig eller uærlig handel med nærings- og nytelsesmidler» (§ 1). Frem til midten av 1800-tallet hadde det vært *caveat emptor* (kjøperen handler på egen risiko). Senere ble mer av ansvaret lagt over på produsentene.<sup>23</sup> Dermed var det også behov til en lovgiving som berørte «moral og økonomi». Denne loven fra 1933 ble ikke i det vesentlige endret før i 1983, og fremsto som malen for mange reguleringer av produkter i årene som fulgte.

---

20 Grande 2004.

21 Vedtatt i 1933 og innført juli 1935.

22 Theien 2011.

23 Atkins 2016; Næringsmiddeloven 1933: § 2.

At noen også kobler folks helse og produsentenes ansvar kan en se av *Alminnelige forskrifter om tilvirkning og omsetning av næringsmidler* fra 1935. Denne reguleringen knyttet ideer om matens sikkerhet og hygiene (fra sunnhetsloven) til ideer om moral og økonomi (fra næringsmiddel-loven) for å «å forebygge helseskade fra næringsmidler og sikre hygi-eniske forhold omkring omsetning og tilvirkning». Reguleringen omfattet instruksjoner om konserveringsmidler, produksjonssted og utstyr, men også om merking og hygiene.<sup>24</sup> Forskriften spesifiserte næringsmiddel-lovens krav til «å forebygge uriktige forestillinger om varenes opprin-nelse, beskaffenhet, art, mengde, sammensetning, eller andre forhold som har betydning for folkehelsen».<sup>25</sup>

*Alminnelige forskrifter om tilvirkning og omsetning av næringsmidler* inneholdt også regler om datomerking. Disse var ennå ikke generelle eller omfattende og vedrørte bare det som omtaltes som «siste forbruksdag» av lett bedervelige matvarer. Kvalitet påvirket av produktets alder var ennå ikke et juridisk tema, langt mindre et styringsredskap myndighe-tene kunne bruke til å føre politikken gjennom. Her skiller den norske utviklingen seg fra f.eks. den britiske, der lover om matkvalitet kom før lover om mattrygghet.<sup>26</sup> Før datomerking kunne tre frem som noe som var ønsket av forbrukerne og dermed bli et politisk tema måtte det utføres et større konstruksjonsarbeid. Det vi ser er at endringene i norske mat- vaner og i produksjon og omsetning av mat ble ledsaget av en forandring i forbrukerens innsyn, rettigheter og innflytelse. Konstruksjonsarbeidet handlet ikke bare om maten, men om at landet både fikk en styringsvillig politisk ledelse som spilte på lag med – og noen ganger tok over – mellomkrigstidens sterke forbrukerorganisasjoner.<sup>27</sup> Det som kanskje ofte glemmes, er de teknologiske og praktiske endringene matproduksjon og forbruk gjennomgikk. De neste to avsnittene handler om hvilke for- andringer som ble avgjørende for at regjeringen nå anså at informasjon om alder av mat var en sak som måtte løses.

24 Alminnelige forskrifter om tilvirkning og omsetning av næringsmidler i mai 1935.

25 Alminnelige forskrifter om tilvirkning og omsetning av næringsmidler i mai 1935.

26 Milne 2013: 84–101.

27 Theien 2011.

## Fremveksten av forbrukersamfunnet

Forbrukersamfunnet er et sammensatt og mye beskrevet fenomen og begrep. En side ved det som behandles i dette kapitlet er denne aktørgruppens ulike roller som opplyste og mindre opplyste, forførte eller autonome aktører. En annen er varehandelens betydelige endringer i etterkrigstiden. I *Varehandelens utvikling* gir Randi Lavik og Ragnhild Brusdal et godt innblikk i det som skjedde. De viser den omfattende økningen i forbruket mellom opphevelsen av de fleste rasjoneringene etter 1952 og frem til slutten av 1970-tallet. Det falt sammen med endringene i måtene handelen var organisert på, etableringen av de store kjøpesentrene og en forskyving fra nødvendighet til det som tidligere ble kalt luksus.<sup>28</sup>

I februar 1967 kunne en lese i *Forbrukerrapporten*:

Industrien overtar stadig mer av arbeidet i kjøkkenet. I fryseboksene og kjølediskene hos kjøpmannen finner vi ikke bare frossenfisk og ost og smør – vi kan faktisk plukke med oss i små og store porsjonspakninger alle ingrediensene til en ferdig middag ... Vi nøler gjerne litt foran hver ny og ukjent vare, og mange lengter kanskje tilbake til gamle dagers kolonialbutikk, der vi daglig kunne konferere med innehaveren om prisen på osten og smaken på pølsa ... Imidlertid er vi klare over at kvaliteten på disse ferdigpakkede matvarene svært ofte er avhengig hvor lang tid det er gått siden pakkingen fordi de ikke er hermetisert eller sterilisert.<sup>29</sup>

Sitatet gir et innblikk i 1960-tallets forbrukersamfunn i kondensert form. Det forteller også om hvordan matvarene nå ble solgt, og at det hadde endret seg etter krigen. Mat ble ikke nødvendigvis delt opp og pakket inn i butikken. Nå var mange av produktene ferdigpakket fra fabrikken, og ofte ble de levert som frossenmat. Både butikker og handel var helt forandret fra da næringsmiddeloven ble vedtatt i 1933. Ny emballering og omsetningsmåter er bare en del av de transformasjonene som produksjon, distribusjon og omsetning av mat hadde gjennomgått mellom 1933 og 1967.<sup>30</sup> I boka *Mellommannen*, som vi refererte i innledningen, får vi

---

28 Lavik & Brusdal 2003.

29 Loe 1967: 6.

30 Gjerdåker 2002.

ikke bare et godt innblikk i den betydelige endringen i handelen, men også den grossistvirksomheten som butikkene og butikkseptrene etter hvert ble så avhengige av og bundet til.<sup>31</sup>

Ikke bare var næringsliv og handel forandret; også staten hadde tiltatt seg en ny og viktig rolle. I den sosialdemokratiske æra hadde statsapparatet det overordnede ansvaret og oppsynet med den sosiale og økonomiske utviklingen i landet. I samarbeid med industri og primærnæringer var det bygd opp et system som regulerte samhandlingen mellom næringsliv og statsmakten. Dette systemet hadde stort fokus på industrialisering, økonomisk vekst og levestandard. Det betydde også en gradvis omfordeling av goder, flere arbeidsplasser og økt sosial stabilitet.<sup>32</sup> Det ideologiske tankegodset var basert på en forståelse av at den vitenskapsbaserte rasjonelle kunnskapen skulle styre planer og politikk. En konsekvens av det var at både planer og politikk noen ganger hadde en teknokratisk bias. 1960-tallet var den vitenskapsbaserte sakkunnskapens og positivismens gullalder.<sup>33</sup>

Flommen av varer og nye produkter hadde ikke vært der da Norge ble fritt i 1945. De første etterkrigsårene var preget av stor mangel på mange varer, og det som fantes, var underlagt strenge reguleringer. Arbeiderpartiregjeringen vektla at landets begrensede valutaeserver skulle brukes til nødvendige matvarer, råvarer og produksjonsmateriell til industrien. Et eksempel på det var rasjonering av forbruksprodukter, hvor alt som var unødvendig eller ble definert som luksus, ble rasjonert. Det mest dramatiske utslagene av politikken forsvant etter 1952.<sup>34</sup>

Begrensninger og restriksjoner ble etter hvert avløst av tilgang på spennende og ukjente produkter. Gjennom importen kunne frukt og grønnsaker nå være tilgjengelig også utenom den korte, norske sesongen.<sup>35</sup> Siden flere av disse var ukjente, var de vanskelige å identifisere, bedømme og bruke på korrekt måte. Den økende importen hang ikke minst sammen

---

31 Thue et al. 2016.

32 Bull 1990.

33 Myrvang et al. 2004  
Lange 1998; Theien 2011: 533.

34 Notaker 1993; Myrvang et al. 2004.

35 Lange 1998.



med at Norge ble medlem i internasjonale (handels-)organisasjoner som OEEC (OECD siden 1960) og EFTA.

Forskrifter som før hadde bremsset den mellomstatlige handelen ble opphevet, for eksempel en forskrift om at bedrifter ikke fikk lov til å operere i flere ulike markedssegmenter. Dette førte til en gryende suksess for supermarkeder, som noen steder erstattet de små og spesialiserte butikene. I 1952 var det bare 129 selvbetjeningsbutikker – men tallene økte jevnt, og i 1975 ble 90 prosent av all mathandel foretatt i supermarkeder.<sup>36</sup> Per Ivar Olsen er blant dem som hevder at «supermarkedenes revolusjon med åpenbare paralleller i hele den vestlige verden har radikalt forandret hverdagen for både matprodusenter og forbrukere».<sup>37</sup>

## Forbrukere på villstrå

Der hvor den lokale kjøpmannen tidligere hadde solgt lokale produkter som var kjent og synlige på disken, førte den pågående industrialiseringen og globaliseringen av matproduksjon til en fremmedgjøring av produktene som forbrukerne brukte. En artikkel i *Forbrukerrapporten* fra 1971 beskrev hvordan forbrukerne ikke lenger kunne få råd fra lokale butikkinnehavere, men måtte finne sin egen vei langs upersonlige rader i supermarkedet.<sup>38</sup> Norske forbrukere ble i stadig større grad møtt med ikke bare nye produkter fra fjerne steder, men også nye produktformer.

Disse hadde ofte fremmed utseende, ukjent emballasje og nye metoder for konservering. På grunn av denne industrialiseringen, standardiseringen og globaliseringen var produktene selv blitt distanserte og «usynlige». Et eksempel på produktenes endringer gjelder frysing av mat: Mens private fryser var en sjeldenhet på 1950-tallet, hadde 37 prosent av husholdninger en fryser i 1967, og antallet økte til over 70 prosent på 70-tallet.<sup>39</sup> På den ene siden førte de nye konserveringsmetodene til at livet ble enklere for familiene, men på den andre siden fjernet disse nye emballerings- og konserveringsmetodene også mulighetene til å bedømme kvaliteten og

---

<sup>36</sup> Bull 1990.

<sup>37</sup> Olsen 2010: 8.

<sup>38</sup> Hansen 1971: 18.

<sup>39</sup> Finstad 2013.

ferskheten på butikkenes matvareprodukter. Avstanden mellom «jord/fjord og bord» ble større.<sup>40</sup> Dette handlet ikke bare om geografisk avstand (globalisering, import), men også når det kom til andre aspekter (bearbeidede, konserverte og pakkede produkter som ble solgt i supermarkeder) som påvirket forbrukernes evne til å ta veloverveide beslutninger om sikkerheten og kvaliteten på maten. Det var, som før, en generell mistro til at forbrukere valgte riktig.

Ekspertise fikk forrang fremfor erfaring, og målinger tok over for «subjektiv» mening og samhandling.<sup>41</sup> Som sagt før er mat flyktig og forgjengelig, og det betyr at matens kvalitet og spisbarhet forverres over tid. For å bedømme ferdigpakket mat, som innebar at man ikke kunne røre eller lukte på produktet før man kjøpte, ble det uttrykt behov for en standardisert holdbarhet som kunne formidle til forbrukeren om kvaliteten var god. Samtidig steg det frem en ny selvbevissthet blant forbrukerne, og flere begynte å legge vekt på kravet om kvalitet for pengene. Dette var en annen faktor som ledet mot innføringen av nye lover for merking og regulering.

## Husmødre, forbrukerorganisasjoner og politikere

Etter andre verdenskrig skjedde det ikke bare store endringer i produksjonen og salget av mat, perioden var også preget av forandringer – både i myndighetenes syn på forbruk og forbrukere, og forandringer i forbrukernes roller og atferd. Christine Myrvang omtaler tiden rundt 1960 som «et vannskille i forbrukernes roller» med stadig økende forbrukerrettigheter. Først og fremst økte forbruket i seg selv. I Norge, som ennå var et relativt fattig land, ble det private forbruket nesten tredoblet på 1950- og 1960-tallet.<sup>42</sup>

Dette skjedde samtidig med at husholdningene brukte prosentvis mindre av inntekten til mat enn før. Siden varehandelen økte, betydde

---

40 Zachmann & Østby 2011.

41 Porter 1995.

42 Gjerdåker 2002.

det at mat ble relativt rimeligere i innkjøp. I 1947 brukte en gjennomsnittlig familie to tredjedeler av husholdningsbudsjettet på mat. På 1960-tallet sank dette til 35–40 prosent (mot litt over 10 prosent i dag).<sup>43</sup> Myrvang skriver at husmødrene ble drivkraften bak den nye forbrukskulturen som utviklet seg: «Kvinner med hjerte og hjerne for husstell var viktige aktører i det å artikulere nye behov og implementere nye vaner i hjemmet generelt, og på kjøkkenet spesielt.»<sup>44</sup> Et godt eksempel på hvordan husmødrenes liv og oppgaver endret seg, kan også leses ut av Terje Finstads avhandling om fryseteknologiens integrering i det norske hverdagslivet.<sup>45</sup>

Husmødrene var en helt avgjørende aktørgruppe, men kanskje ble de initiativer som statlige aktører utførte på vegne av dem, vel så viktige. Som en tidlig indikasjon på bevegelsen mot datomerking, og ikke minst hvilken tiltro mange hadde til at kvinnene kunne klare dette alene, kan man lese ut av dette OEEC-dokumentet fra tidlig på 1950-tallet:

Forbrukerne er stort sett amatører når det gjelder å bedømme kvaliteter, og ... har krav på beskyttelse og veiledning for å sikre at konkurransen mellom produsenter og handlende resulterer i en viss sammenheng mellom pris og kvalitet, og at en ikke benytter seg av forbrukernes uvidenheter.<sup>46</sup>

For å unngå at forbrukerne generelt og husmødrene spesielt ble lurt eller svindlet, ble det utover 1950-tallet etablert eller styrket offentlige og halv-offentlige institusjoner med ansvar for forbrukersaker.

Denne typen virksomhet var alt i gang. Som et samarbeid mellom kvinnebevegelsen, husmororganisasjonene og Arbeiderpartiet var det igangsatt tiltak og etablert institusjoner som skulle lette husmødrenes arbeid. Forbrukersaker ble en naturlig del og forlengelse av dette arbeidet. Det startet før krigen. I 1939 var Statens forsøksvirksomhet i husstell i etablert. Året etter ble Statens opplysningskontor for husstell igangsatt. Ambisjonene om å utdanne og skolere landets husmødre fortsatte med økt styrke etter frigjøringen. I 1952 oppnevnte

---

43 Lange 1998.

44 Myrvang 2009: 155.

45 Finstad 2011.

46 Jefferys, Hausberger & Lindblad 1954 [vår oversettelse].

Sosialdepartementet et utvalg som leverte sin innstilling året etter. Der ble det foreslått tre alternative organisasjonsformer: et privat forbrukerråd, et forbrukerråd under sentraladministrasjonen, eller et frittstående råd med offentlig finansiering. Etter Stortingets behandling ble resultatet et offentlig finansiert, frittstående forbrukerråd som skulle ledes av et sekretariat.<sup>47</sup>

I 1953 startet Forbrukerrådet arbeidet, som innebar å gi myndighetene råd på vegne av forbrukerne, som det het. Målsetningen for forbrukerrådet var ikke bare å ta seg av forbrukerinteresser og gi råd til statlige aktører, men det ble også drevet et kontinuerlig arbeid med forskning, forbrukerinformasjon, forbedring av produktstandarder og merking av produkter.<sup>48</sup> For å oppnå sistnevnte ble Hovedkomiteen for varedeklarasjoner og kvalitetsmerking (Varefaktakomiteen) etablert. Dette arbeidet var utfordrende for de som drev det, og forteller samtidig noe om kvinners posisjon på 1950-tallet.

Rådet illustrerer hvordan husmødrene ofte opptrer som representanter for forbrukerne, mer enn at husmødrenes stemmer kommer direkte til uttrykk. Myndighetenes ambisjoner om å styrke familienes posisjon og betydning ble ytterligere styrket da Departementet for familie- og forbrukersaker ble etablert i 1956. Parallelt med disse etableringene foregikk det et betydelig forsknings- og utredningsarbeid som dreide seg om husstell og husholdningssaker. Både departementet og rådet ble ofte latterliggjort og fremstilt som «foreninger for husmødre»,<sup>49</sup> og VG kalte Forbrukerdepartementet (i en periode Forbrukersakerdepartementet) «det mest overflødige av alle departementer».<sup>50</sup> Samtidig var kvaliteten og kvalitetsforventninger til mange matprodukter fremdeles lav: «Jeg har snakket med en eldre inspektør i Mattilsynet, ikke sant, og hun sa at liksom i riktig gamle dager så var jo det et problem, for eksempel kjøtt, de solgte sure produkter, altså produkter som ikke burde vært solgt».<sup>51</sup>

47 <https://www.nsd.no/polsys/data/forvaltning/enhet/7824/endringshistorie>.

48 <https://www.forbrukerradet.no/>; <http://www.nsd.uib.no/polsys/data/forvaltning/enhet/15000>.

49 Intervju med Mattilsynet, oktober 2017 (Se note 8 ovenfor.); *Verdens Gang* 1965.

50 *Verdens Gang* 1965.

51 Intervju med Mattilsynet, juli 2016 (Se note 8 ovenfor.).

For å endre dette, og for å skape bevissthet om forbrukernes behov og rettigheter, startet Forbrukerrådet et eget tidsskrift i 1958. *Forbrukerrapporten* hadde som mål å støtte, informere og «utdanne» forbrukerne. Bladet fikk et bredt nedslagsfelt og ble lest i svært mange husholdninger. I 1965 hadde tidsskriftet hele 145 000 abonnenter. Artiklene i magasinet hadde overskrifter som «Dyktige forbrukere – en vei til høyere levestandard» (mai 1958), «Tenk før du handler» (desember 1958) og «Prisbevisste forbrukere – et nødvendig ledd i priskonkurransen» (mai 1958).

Forbrukerne ble rådet til å bruke pengene sine bevisst og forsiktig, og til å være klar over rettighetene sine. En artikkel tydeliggjorde situasjonen:

Vi ønsker forbrukere som kjenner sine rettigheter og forpliktelser – forbrukere som skaffer seg oversikt over vareutvalget – forbrukere som har orden på sin økonomi. Kort sagt: Dyktige forbrukere som tenker for de handler.<sup>52</sup>

Det vi ser her er et generelt skifte i holdningen til kvaliteten på produktene i butikken og endringer i forbrukernes behov. Videre grodde det frem en voksende bevissthet når det gjaldt forbrukerrettigheter. Husmødrene var nå blitt forbrukere; departementer og organisasjoner beskyttet rettighetene deres. Selv om forbrukerne ikke «marsjerte» for å bli opplyst om holdbarhet og kvalitet på matprodukter, så ble politikerne stadig mer bevisst om forbrukernes behov og interessere i temaet.<sup>53</sup>

På 1950-tallet var tiden moden for å begynne å jobbe med en ny lov som skulle informere forbrukerne om kvaliteten og sikkerheten (blant annet) av maten de skulle kjøpe og etterpå spise. Det var tydelig et behov for å få informasjon om mat forbrukerne kunne ikke bedømme selv på grunn av industriell produksjon, import, forpakning og upersonlig distribusjon via supermarkeder. Det var også en institusjonell og politisk styrking av forbrukeres rettigheter, sammen med en voksende bevissthet på at forbrukerne hadde et krav på og rett til kvalitet for pengene. Etter en kort oversikt over aktører bak loven skal vi beskrive den lange juridiske veien datomerkingen trengte for å bli standardisert og regulert.

<sup>52</sup> Forbrukerrapporten 1958.

<sup>53</sup> Intervju Mattilsynet, oktober 2017 (Se note 8 ovenfor.).



**Figur 7.1.** Informasjon om hvordan et friskt egg skal se ut. Fra Forbrukerrapporten 1964, før loven om datomerking ble vedtatt. (Forbrukerrapporten Nr. 8, 1964, Nasjonalbiblioteket. Offentlig eiendom.)

## Et internasjonalt initiativ

På 1950-tallet begynte politikerne å se nødvendigheten av å informere forbrukerne bedre om matkvaliteten. Produktinformasjon og merking ble sett som nøkkelen til forbrukernes valgmuligheter og trygghet, fordi

«merking er en mekanisme for å fremme politiske mål og/eller å adressere spesifikke forbrukerinteresser og bekymringer».<sup>54</sup> Produktmerking gir ikke bare nødvendig kunnskap for å foreta valg, men kan også øke forbrukernes tillit både til produktene og til regjeringen som beskytter forbrukernes rettigheter.<sup>55</sup>

Et tidlig eksempel på sammenhengen mellom forbruksendringer, forbrukerorganisasjonenes aktivitet og statens stadig viktigere rolle i sammenheng med forbrukeransvar, var arbeidet med varedeklarasjoner, eller varefakta, som noen kalte det. I 1954 ble Varefaktakomiteen oppnevnt med Sverige som forbilde og Bergljot W. Qviller som leder. Uten store ressurser, men med assistanse fra svenske kolleger som var betydelig bedre finansielt støttet, ble det lagt ned et betydelig arbeid for å utarbeide en metodikk for å lage gode deklarasjoner og målemetoder for varehandelens produkter. Internasjonalt foregikk det et betydelig arbeid med det samme gjennom Nordisk Metodikkomite og International Labelling Committee. Dette arbeidet med etablering av målemetoder og standarder peker frem mot etableringen av datomerking som kom senere. Disse gruppenes aktiviteter, i grenselandet mellom vitenskap og byråkrati, er en også en del av det «arbeidet» som måtte til for å lage tidens styringsteknologier.<sup>56</sup>

Markedets behov for standardiserte produkter og internasjonale avtaler for å øke forbrukernes tillit til produktene var også viktig. Over nevnte vi International Labelling Committee, og en kanskje like viktig og betydningsfull pådriver for det norske arbeidet med varefakta og datomerking var Codex Alimentarius-kommisjonen fra 1963. I målsetningen for kommisjonens virksomhet sto det:

Internasjonale matstandarder, retningslinjer og regler for god praksis bidrar til sikkerhet, kvalitet og rettferdighet i den internasjonale mathandelen. Forbrukerne kan stole på tryggheten og kvaliteten av matvarene de kjøper, og importører kan stole på at maten de bestilte vil være i samsvar med forventet spesifikasjonene.<sup>57</sup>

54 Einsiedel 2002: 210.

55 Einsiedel 2002: 216; Kjaænes, Harvey & Warde 2007.

56 Statens ernæringsråd 1970.

57 <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/about-codex/en/> [vår oversettelse].

Codex-kommisjonen utviklet internasjonale matstandarder som må godkjennes individuelt av hver enkelt stat (før de blir lovfestet). Hensikten var tosidig: å beskytte forbrukerne mot helserisiko, og å harmonisere standarder for å lette internasjonal handel.<sup>58</sup> Med en stadig voksende integrasjon av den internasjonale handelen i avtaler og organisasjoner som Codex Alimentarius, EFTA og OECD møtte myndighetene ikke bare nasjonale krav om regulering av norsk mat, men også utfordringer fra det internasjonale markedet.

Som beskrevet over fantes det allerede lover gjeldende mattrygghet i Norge som ideer omtrent hygiene og produsentens ansvar stolte på. Det fantes altså et juridisk grunnlag som man kunne bygge på; nå trengtes det politiske aktører som ta fatt på dette arbeidet. På den ene siden var det Forbrukerrådet og Arbeiderpartiet (Ap) som så på seg selv som talsmenn for forbrukerrettigheter og ville ha vidtrekkende forskrifter for ikke bare merking, men også markedsføring osv. Ifølge Guri Johannessen (Ap) måtte forbrukernes interesser stå sentralt i nye lover og regler.<sup>59</sup> På den andre siden av det politiske spektrum fant man industri og næringsliv med støtte av de mer borgerlige partiene. Merking av mat generelt og datomerking spesielt, måtte finne veien mellom disse to blokkene.

## Datomerkingens tunge veg

I 1957 ble det nedsatt et utvalg som skulle arbeide med en *Innstilling om kvalitetskontroll og bestemmelser for forbruksvarer*. Utvalget ble ledet av Ragnar Christiansen (Ap), og besto av medlemmer fra Sosialdepartementet, Industridepartementet, Fiskeri- og landbruksdepartementet, Familie- og forbrukersakerdepartementet pluss Forbrukerrådet. I løpet av kort tid ble gjeldende kvalitets- og merkelover gjennomgått og revidert.

---

58 Stortinget godkjente enstemmig å være en del av Codex Alimentarius-avtalene og -standardene 6. mai 1975. Norge ble vertsland for kommisjonen som arbeidet med fisk og fiskeprodukter. Bare seks uker senere satte regjeringen for matmerking på plass. Vi kommer til denne forskriften litt senere i kapitlet.

59 Stortingsforhandlinger 1968: 308.



I 1961 tok Husmorforbundet opp spørsmålet om varedeklarasjoner. I et brev til Hovedkomiteen for varedeklarasjoner pekte de på industriens økende ansvar for folkehelsen i takt med det økende forbruket av halv- og helfabrikata. I *Husmorbladet*, som refererte denne henvendelsen, ble det med den betydelige økningen av fabrikklagde matvarer avgjørende at forbrukerne fikk tilstrekkelig informasjon. Det positive med denne typen matvarer var at husmoren fikk mer fritid. Utfordringen var at produsentene ga lite eller ufullstendig informasjon om produktene. Det gjorde handelen uoversiktlig, og derfor utfordrende.<sup>60</sup> Dermed ble det ansett nødvendig med bedre merking.

I 1963 kom utvalgets flertall frem til at det var behov for en generell lov for kvalitetskontroll og merking med tilhørende forskrifter: «Formålet med denne lov er å legge forholdene best mulig til rette for forbrukerne ved deres bedømmelse og valg av forbruksvarer samt å sikre at varene er egnet til å tilfredsstille de behov de er framstillet for å dekke.»<sup>61</sup> Lovforslaget skulle videre innbefatte merking, reklame, garanti og serviceordninger, samt legge grunnlaget for nye forskrifter om merking, kvalitet, produksjon, emballasje, transportteknologi osv. Et mindretall i komiteen ville ha mindre krevende pålegg. Årsaken til denne motstanden fra mindretallet var at industrien var redd for at disse bestemmelsene kunne lede til diskriminering og hemme den norske produksjonens konkurranse med utlandet.

Komiteens innstilling ble overlevert Departementet for familie- og forbrukssaker. Mens departementet behandlet komiteens innstilling, tok en borgerlig koalisjon over regjeringsmakten.<sup>62</sup> Mens den første borgerlige regjeringperioden ble en kortvarig parentes, satt koalisjonen under Per Borten fra 1965 til 1971 og fikk i denne perioden betydelig innflytelse på utformingen av en rekke reformer. Den nye regjeringen ledet av Per Borten og støttet av Høyre, Senterpartiet, Venstre og Kristelig Folkeparti tok utgangspunkt i utvalgets mindretallsforslag. Dette var en langt mindre streng regulering av kvalitet (kontroll) og merking.

---

60 *Husmorbladet* 31.08.1963.

61 Departementet for familie- og forbrukssaker 1967: 5.

62 Lange 1998.

Odelstingsproposisjon nr. 61 (1966–67) ble fremmet av regjeringen Borten i 1966, og i innledningen fastslo talsmannen følgende:

Departementet finner for sin del at det ikke synes å være særlig behov for å innføre en generell plikt til merking. ... Et system av denne art må antas å være lite praktisk også fordi en vanskelig kan påby en merking som ikke er vanlig hos våre handelspartnere.<sup>63</sup>

Regjeringen fulgte komiteens mindretall og grunnga det med hensynet til handelen med utlandet.

Forbrukerhensyn ble balansert på følgende måte:

Departementet legger ellers vekt på at forbrukerne prinsipielt har berettiget krav på en grunnleggende informasjon om enhver forbruksvare. Departementet er på denne bakgrunn kommet til at det bør foreslås en lov om merking av forbruksvarer, hvor det i loven trekkes opp en ramme for de opplysninger som forbruksvarer kan kreves merket med, og at det så overlates til Kongen til enhver tid å bestemme hvilke varer som skal merkes med.<sup>64</sup>

Det var med andre ord en fullmaktslov som ga den til enhver tid sittende regjering muligheten til å bestemme hvilke produkter loven skulle gjelde for.<sup>65</sup>

Nå var den foreslåtte loven endret fra en kvalitetslov, inkludert kvalitetsstandarder, markedsføring og reklame, garanti og service til en ren merkelov med en mer begrenset grad av obligatorisk informasjon. Ytterligere tiltak måtte reguleres i separate forskrifter. Den nye loven ble behandlet av Stortinget 3. og 10. mai. Diskusjonen kom til å synliggjøre partienes synspunkter på industri og forbrukere. Ingen av blokkene kunne vise seg som ensidig industri- eller forbrukervennlig.

Guri Johannessen (Ap) uttalte:

Utvalget gikk inn for ei generell merkingslov som skulle omfatte forbruksvarer, ut frå det syn at ein må ha rett til å stille visse minimumskrav til dei varer

63 Departementet for familie- og forbrukssaker 1967: 3.

64 Departementet for familie- og forbrukssaker 1967: 13.

65 Fullmaktslov, vanlig betegnelse på lov der den lovgivende makt, Stortinget, gir andre organer myndighet til å treffe nærmere bestemmelser. Gisle & Holmøyvik 2020.

som skal omsetjast. Utvalget si innstilling omfattar ikkje berre merking, men og kvalitetskontroll. ... Formålet med lova er å leggje forholda best mogleg til rette for forbrukarane veid deira vurdering og val av forbruksvarer. ... Ei fullmaktslov kan berre praktiserast så langt Regjeringa avgjer. ... Ei generell merkingslov er den beste garanti for forbrukarane.<sup>66</sup>

Jo Benkow (H), som var talsmann for den borgerlige koalisjon, uttalte følgende:

For å nå et så lite ærgjerrig mål er det sikkert ikke behov for å lage en egen lov. Men hvis en merking av forbruksvarer skal skje etter denne lovs intensjoner, må man først og fremst ta i betraktning at det rik varierte mylder av forskjellige forbruksartikler som frembys til salg, egner seg særlig dårlig for standardregler som skal gjelde for alle vareslag og alle varegrupper. ... det er meget tidskrevende, vanskelig og særledes fagkyndig arbeid bak utarbeidelse av merkingsformularer ... vil man vel neppe kunne gi disse en slik utforming at de vil gjøre den enkelte forbruker synderlig klokere når han står ved disk.<sup>67</sup>

Arbeiderparti-representanten målbare komiteflertallets intensjoner og hensyn til forbrukeren, men Benkow var mest opptatt av at næringslivet ikke måtte belemres med unødvendig byråkrati eller hindre, slik at konkurransen med utlandet ble svekket. Begge deler var legitime behov – noen ganger forenlige, andre ganger ikke. På mange måter beveget en seg ned til grunnfjellet av politisk diskusjon og verdikonflikter. Her ser vi kimen til etableringen av en styringsteknologi.

Kunne denne typen kontroverser unngås eller automatiseres gjennom lovverksreguleringer? Ennå var det ikke mulig. Vedtaket som ble fattet 24. mai 1968 ble derfor en fullmaktslov som ga den til enhver sittende regjering mye makt.<sup>68</sup> Til tross for at Arbeiderpartiets og lovkomiteens ønske om en streng rammelov ikke ble resultatet, ble denne fullmaktsloven den første allmenne, nasjonale *lov om merking av forbruksvarer*.

66 Stortingsforhandlinger 1968: 309.

67 Stortingsforhandlinger 1968: 311.

68 Se også Rykkja & Elvbakken 2006, som skriver om spenningen mellom Helsedepartementet og Landbruksdepartementet og om favoriseringen av landbruket.

# LOV OM MERKING AV FORBRUKSVARER

I 1957 ble det ved kgl. resolusjon nedsett et utvalg som hadde til mandat å utrede spørsmålene om en bedre koordinering av kvalitetskontrollen og bestemmelsene for forbruksvarer, herunder bl. a. å utrede behovet for merking og kontroll av andre varer enn dem som var omfattet av de da værende ordninger.

Utvalgets flertall fant å burde fremsette forslag til en generell lov om kvalitetskrav m.v. til forbruksvarer. Lovforslaget inneholdt dels generelle forskrifter som skulle gjelde for alle forbruksvarer, med adgang til dispensasjon, og hadde dessuten en fullmaktsparagraf som skulle gi adgang til merking, kvalitetskontroll m.v. for bestemte varegrupper.

**Formålet ved en slik lov kunne presiseres slik:**

a. å legge forholdene best mulig til rette for forbrukerne ved deres bedømmelse og valg av forbruksvarer, samt

b. å sikre at varene var egnet til å tilfredsstille de behov de var fremstilt for å dekke.

Stort sett kan man si at lovforslaget skulle ha samme formål som Forbrukerrådets vareundersøkelser, men de forskrifter og tiltak som ble foreslått, var av en annen og langt mer omfattende karakter. Dessuten var hensikten å få opphevet flest mulig av særlovene og samlet kvalitetskontrollen under den generelle kvalitetslov, så langt det gjaldt lover med det formål å regulere kvaliteten på forbruksvarer fra et rent forbrukersynspunkt. Lovforslagets generelle forskrifter om merking, reklame, service og garantiordninger og enkelte av fullmaktsbestemmelsene berører således områder som til da var regulert ved henholdsvis prisloven, loven om utilbørlig konkurranse og kjøpsloven.

Odelstinget vedtok lovreglene, i temmelig innskrenket utgave, om merking av forbruksvarer 3. mai i år. Det er den første lovproposisjon i Familie- og forbrukerdepartementets historie som er blitt odelstingsbehandlet. Statsråd Elsa Skjerven uttrykte, etter at lovreglene var blitt vedtatt, håpet om at den nye loven ville påskynde den frivillige varemerking som blir mer og mer utbredt. Fra alle hold fikk Varefakta-Komiteen og Forbrukerrådet anerkjennelse for den innsats disse organer har gjort for frivillig

varemerking og oppdragelse av forbrukerne til kvalitetsbevissthet.

Den nye loven er blitt en fullmaktslov som gir Regjeringen anledning til å bestemme at enkelte vareslag og grupper av forbruksvarer skal merkes. Merkingen skal gi opplysninger om

**a. navn og adresse på den som har produsert, importert og/eller pakket varen, og/eller navn og adresse på den for hvis regning det er gjort,**

**b. varens sammensetning, vekt, mål, volum, størrelse, antall eller lignende opplysninger,**

**c. andre egenskaper som ikke uten videre fremgår av varen selv, men som har betydning for forbrukernes vurdering av varens kvalitet og bruks-egenskaper.**

Loven setter forbud mot å fremby til salg varer som ikke er merket i samsvar med forskrifter gitt med hjemmel i loven eller der merkingen inneholder uriktige opplysninger om varen. Kongen (Regjeringen) bestemmer også hvem som skal føre kontroll med at bestemmelsene i loven, eller bestemmelsene gitt med hjemmel i loven, blir overholdt. Den myndighet som blir tillagt kontrollen, skal ha adgang til ethvert sted hvor det produseres, lagres, transporteres eller omsettes varer som er merkingspliktige. De har rett til å utta prøver til undersøkelse og kan kreve de opplysninger som er nødvendige for gjennomføring av kontrollen.

Videre skal Regjeringen oppnevne et rådgivende utvalg bestående av representanter for forbrukerne, næringslivet, forskningen og det offentlige. Dette utvalget skal være rådgivende overfor vedkommende departement i spørsmål som angår gjennomføringen av loven.

Departementets forslag om en egen avgift til finansieringen av varemerkingen vant ingen støtte i Odelstinget. Det kunne beklages at loven i sin endelige form er blitt sterkt innskrenket i omfang og virkefelt. Forbrukerrådets flertall uttrykte på et tidlig tidspunkt ønske om kontroll med varene for de ble markedsført, med generell hjemmel i lov. Fullmaktsloven om merking av varer kan ikke erstatte en slik kvalitetskontroll, ble det hevdet.

Når det gjelder forbrukervennlige bestemmelser og forskrifter om f.eks. reklame og garantiordninger, vil slike bestemmelser forhåpentlig bli innarbeidet i konkurranseloven og kjøpsloven, som for tiden er under revisjon. Odelstingsvedtaket brakte fram et forslag fra representanten Ragnar Christiansen om å lage en egen lov om kvalitetskontroll med forbruksvarer. Et annet forslag kom fra representanten Finn Gustavsen om kostnadsberegning av gratis utsending av Forbruker-rapporten til alle husholdninger. Begge forslag ble oversendt Regjeringen.

Sett fra Forbrukerrådets side er vareundersøkelsene på ingen måte tilstrekkelige for å løse de valgproblemer forbrukerne står overfor ved kjøp av varer. Disse varene er allerede markedsført og resultatene av undersøkelsene viser i mange tilfelle at det for flere varegruppers vedkommende kunne ha vært hensiktsmessig med en forhåndskontroll av kvaliteten.

De nye lovreglene vil forhåpentlig virke i retning av mer gjennomført, frivillig varemerking fra produsentenes side. Hvor ufullstendig reglene enn måtte virke, blir de å betrakte som et skritt i riktig retning. Og det trengs. Antagelig brukes det 800–900 millioner kroner årlig i reklame her i Norge. Det blir noen hundre kroner pr. kjøpe-dyktig innbygger. Denne påvirkningen byr verken garantier eller sikkerhet, den skal først og fremst skape behov og gi kjøpe lyst.

**Æres den som æres bør**

Medlemmene av utvalget oppnevnt ved kgl. resolusjon 26. juli 1957: Formann, stortingsrepresentant Ragnar Christiansen, Solbergelva. Medlemmer: Stortingsrepresentant Claudia Olsen, Tønsberg, overlage Fredrik Mellbye, Sosialdepartementet, byråsjef Ole W. Østensen, Industridepartementet, konsulent Inger Kastrud, Fiskeridepartementet, byråsjef Ivar Haugen, Landbruksdepartementet, fru Agda Dalen, Greåker. Forbrukerrådet, byråsjef Colin Wiborg. Departementet for familie- og forbrukersaker. Fru Agda Dalen avgikk ved døden i 1958. I hennes sted ble, etter Forbrukerrådets forslag, innsatt sivilingeniør Sirkka-Liisa Borud, Jar. Byråsjef Maggie Bergan overtok i 1960 etter ekspedisjonssjef, tidligere byråsjef, Ivar Haugen. Byråsjef Colin Wiborg har fungert som utvalgets sekretær.

**Figur 7.2.** Forbrukerrapporten melder at datomerking er påbudt for en rekke matvaretyper. (Dagmar Loe, Forbrukerrapporten Nr. 2, 1967, Nasjonalbiblioteket. Offentlig eiendom.)

Syv år senere, den 25. juli 1975, og basert på denne loven, utstedte Forbruker- og administrasjonsdepartementet *forskrift om merking av ferdigpakket næringsmidler*. Denne forskriften regulerte ikke bare siste forbruksdag av lett bedervelige matvarer (som delvis hadde eksistert tidligere), men det ble også etablert en best før-dato som gav et lovmessig rammeverk

som skulle fremme kvalitet for pengene. Artikkel 8, «Holdbarhet», sa at: «Merkingen skal skje ved teksten 'Best før' og angivelse av dag, måned og år. Er næringsmiddel holdbart lengre enn 12 uker, kan angivelse av dag utgå».<sup>69</sup>

Datomerking ble et svar på de behov som var artikulert av kvinnesaksgrupper, husmororganisasjoner, Arbeiderpartiet og internasjonale avtaler som Codex Alimentarius. Selv om de borgerlige partiene på noen måter motarbeidet vare- og datomerking, var det heller hensynet til næringsliv og handel som var det viktige for koalisjonen. Dette viser hvordan politiske ambisjoner og ideer var bygget inn i datomerkingen helt fra starten av, selv om mange i ettertid kanskje har oppfattet merkingen som politisk nøytral informasjonsopplysning på matvarene våre. Om vi derimot tenker på datomerkingen som en styringsteknologi, ser vi at ulike sosiale, politiske, økonomiske og teknologiske ønsker og behov ble bygget inn i konstruksjonen av den.<sup>70</sup> Vi ser også at forbrukerorganisasjoner var med på å samprodusere utformingen av datomerkingen allerede i konstruksjonsfasen, en type deltagelse som har vært vanligere i etterkant av at produkter eller teknologier har blitt introdusert.<sup>71</sup>

Det var staten som gav «reglene» og «språket», men den nødvendige informasjonen måtte produsentene fylle inn selv. Datomerking skulle være mellomledet og informasjonsverktøyet som automatiserte forholdet mellom stat, produsenter og forbrukere. De som kjøpte en vare skulle nå kunne foreta informerte vurderinger om matvarens kvalitet og trygghet uten å nødvendigvis direkte sanse dem. Likevel kan vi spørre, i hvilken grad er dette tilfellet? Selv om den juridiske teksten antyder at forbrukerne nå ville få den informasjonen de behøvde for å ta informerte valg angående holdbarhet og kvalitet på matvarer, var virkeligheten langt fra så enkel. På grunn av motstanden fra næringsmiddelindustrien tok det mer enn ti år før datomerkingen var fullstendig implementert.

---

69 Forskrift om merking av ferdigpakket næringsmidler 1975: §8.

70 Miller & Rose 2008.

71 Asdal & Jacobsen 2009; Dean 2010.

## Den langsomme implementeringen av en styringsteknologi

Vi har over sett vanskene med å få innført en rammelov og resultatet som ble en fullmaktslov. Utfordringene var ikke over med det. Selv om forskriften ble utstedt i juli 1975, så trådte den ikke i kraft før et år senere. Denne overgangsperioden var en konsesjon som departementet hadde gitt industrien. I tillegg til ble det gitt dispensasjon fra datomerking for alle varer med en holdbarhet på mer enn 12 uker.<sup>72</sup>

I april 1977 trådte vedtaket i kraft. Motstanden var imidlertid ikke over med det. Ordningen ble møtt med kritikk av både produsenter, grossister og detaljister. En tidligere ansatt i Mattilsynet minnes: «Veldig motstand, veldig motstand ... jeg hadde en gammel kollega, og han hadde vært med lenge, og han sa han nesten kunne tro at vi skulle få sult i dette landet på grunn av datomerking.»<sup>73</sup> Det fantes helt opplagte vansker som var av praktisk og ikke politisk karakter. De handlet om at Norge var et land med store avstander og ofte griségrendt bebyggelse. I distriktet var de mange små kjøpmenn. Dette var butikker med relativt få kunder og lav omløpshastighet på varene. Dette gjaldt særlig såkalte ukurante varer og enda mer de ferske. Mens bybutikkene hadde kundegrunnlag til å anskaffe avkjølte varemontre og frysedisser, var ikke det nødvendigvis situasjonen i distriktet.

I avisene var det oppslag med sinte detaljister. *Lofotposten* skrev med krigstyper: «Datomerking fra 1. april – Rammer nærbutikkene i Nord-Norge». Oppslaget beskrev hvordan de nye reglene kunne resultere at mat for over hundre millioner ble kastet og at de minste butikkene måtte legge ned. Ett år senere kunne en i *Finnmarken* lese at butikksjef Peder Davidsen hevdet at «Datomerking fører til sløsing». Her beskrev Davidsen at folk ofte ikke forsto forskjellen mellom den som sa at varene ikke kunne brukes etter en viss dato og den som het «bør brukes innen».<sup>74</sup>

Noen gikk så langt som å hevde at utløpsdatoen kanskje ville føre til matmangel. Avstandene i Norge er store, og på syttitallet var det en utfordring å frakte produkter med kort holdbarhet til forbrukeren «i tide»:

72 Baklid 1976: 37.

73 Intervju Mattilsynet, oktober 2017 (Se note 8 ovenfor.).

74 «Datomerking fra 1. april. Rammer nærbutikker i Nord-Norge» i *Lofotposten* 10.03.1977; «Butikksjef Peder Davidsen: Datomerking fører til sløsing» i *Finnmarken* 17.06.1978.

Og det blir jo nesten sånn anekdotisk da, men da var det veldige problemer her i Trøndelagsfylkene med kaffe. Fordi de malte kaffe og så pakket de det, det var før de hadde disse pakningene de har nå, så de pakket det på kaffepose og før det var distribuert ut til det ytterste skjær, så var det jo, den kaffen gått ut av holdbarhet.<sup>75</sup>

Det var samtidig et velstandsfenomen. I de tiårene da datomerkingen ble innført hadde nordmenn flest ennå ikke fått nytte godt av den velstanden som kom med oljepengene. Spesielt i de mange avsidesliggende områdene var folk vant til at det var liten variasjon og lav kvalitet på maten: «Du må jo huske på at helt opp til '70 så var Norge et ganske fattig land. ... da hadde du kanskje ikke så mye å komme med. Og da var jo butikkene her ute, det var jo potetene var gamle og alt var gammelt lik-som.»<sup>76</sup> Forbrukere var heller ikke ennå så kresne med hensyn til ferskheten og kvaliteten på produktene på samme måte de er i dag – behov og krav for ferskhet var annerledes.

Forbrukerne var også, til tross for Forbrukerrådet, i mindre grad organiserte, enn industri og handel, og derfor veide produsentenes og selgeres innvendinger tyngre når 1975-reguleringen ble innført. På 1960- og 1970-tallet var det grossistene, ikke så mye detaljhandel, som avgjorde produkter og priser.<sup>77</sup> For å holde prisene nede så bestilte de i store kvanta som var ofte vanskelig å distribuere og selge før produktene hadde gått ut på dato. Derfor ble både grossistene og detaljhandel misfornøyde med datomerkingen siden den forstyrret rutineene deres når det kom til kjøp og salg: «Grossister og kjøpmenn var redd for å bli brennende inne med varer som ikke var datostemplet, og som hadde liten omsetningshastighet. De likte ikke systemet med datomerking.»<sup>78</sup>

I ettertid kan man spørre seg hvorfor næringsmiddelindustrien tilsynelatende ikke også så nye muligheter med datomerkingen i denne perioden. Under industrialiseringen av matsystemet vårt ble stadig flere matvarer mer innpakket og emballert, og det ble dermed også vanskeligere for forbrukerne å vurdere holdbarheten ved hjelp av lukt og visuell

75 Intervju Mattilsynet, juli 2016 (Se note 8 ovenfor.).

76 Intervju Mattilsynet, oktober 2017 (Se note 8 ovenfor.).

77 Olsen 2010.

78 Forbrukerrapporten 1963: 29.

observasjon. Samtidig ble det ofte vanskeligere å opprettholde den personlige tilliten til produsenter og mellomledd etter hvert som antall aktører og ledd i matsystemet økte, og utsalgsstedene ble til mer standardiserte butikker. I ettertid kan det synes som at datomerkingen i alle fall i noen grad har bidratt til å erstatte avhengigheten av personlige tillitsrelasjoner i det industrialiserte matsystemet vårt, og dermed til å styrke produktenes omsettelighet.

Et annet hinder for en felles og generell datomerking var konkurrerende departementer som hadde utstedt merking for sine «egne» produkter før datomerkingen ble innført. Eksempler er *forskrifter om melk og fløte* fra 17. juli 1953, eller *generelle forskrifter for kvalitetskontroll av hermetiske fiskevarer* fra 14. mai 1968. Dette førte til en overlappende og forvirrende lovgivning som var ikke så lett å forandre.

Landbruksdepartementet ga ut en lov om kvalitet på landbruksvarer også har du Fiskeridepartementet. ... Og alle disse lovene var ganske vanskelige fordi det var, si sennep og ketsjup da. Sennep var en vanlig vare og ketsjup var en vegetabilsk konserv, dermed gikk de under to forskjellige lover. Og de produserte jo ganske mye på samme fabrikker da.<sup>79</sup>

Der var også produkter som var unntatt fra 1975-forskriften for produktmerking:<sup>80</sup> melk og fløte; norske grønnsaker, frukt, bær og poteter; vegetariske bokser, inkludert brus; iskrem, honning; margarin; egg; pakket fisk. Det fantes også en lang liste med enda flere produkter som på generell basis var unntatt datomerking: friske grønnsaker, røtter og knoller, frisk frukt og bær; maismel og potetmel; salt; sukker og karamell; kakao og sjokolade; drops og tyggegummi; eddik; naturlig mineralvann, brus, selters og alkoholholdige essenser. Forbruker- og administrasjonsdepartementet måtte gjøre innrømmelser overfor næringen om gjennomføring av forskriften.

Når man ser på disse listene over unntak og tiden det tok før forskriften tredde i kraft, så kan man trygt hevde at dette var en begynnelse, men likevel langt fra en generell datomerkingsregulering. Det var ikke for *generell forskrift for merking mv. av ferdigpakkeede næringsmidler*,

79 Intervju Mattilsynet, juli 2016 (Se note 8 ovenfor.).

80 Grunnen var at de var havnet under lovgivningen fra enten Jordbruksdepartementet eller Fiskeridepartementet.



25.09.1986, nr. 1917 ble utstedt av Sosialdepartementet at forskriften fikk et reelt fotfeste i Norge. Denne forskriften eliminerte alle tidligere unntak og ekskluderte kun ferdigpakkede, ubearbeidede friske bær, frukt, grønnsaker, røtter og knoller og ferdigpakket ferskt brød og annen fersk gjærbakst fra kravet om datomerking. Så først på slutten av 1980-tallet hadde datomerkingen nådd sitt fulle, juridiske potensial.<sup>81</sup>

## Konklusjon – hvor er vi i dag?

Historien om utviklingen av datomerkingen som en styringsteknologi og mellomledd mellom produsenter og forbrukere er en del av historien om hvordan forbrukernes rettigheter har blitt styrket gjennom de siste 150 årene. Fra situasjonelle og lokale lover om forbrukervern og folkehelse, kom forbrukerne sakte inn i bildet i første delen av det 20. århundre. Da begynte ansvaret for mattrygghet å forflytte seg fra forbrukere over til produsenter og leverandører. Det var myndighetene som kom på banen med forskrifter for å sikre folkehelsen. Dette skjedde i kjølvannet av en stat som muliggjorde forskrifter som ikke bare handlet om mattrygghet, men også ærlig handel.

Denne trenden fortsatte etter andre verdenskrig, da rasjoneringen ble opphevet og man gikk fra mangel på mat til «overflod». Med økende velstand og kjøpekraft begynte folk å bli mer opptatt av kvalitet, og ikke bare kvantitet. Behovene endret seg. Samtidig gjorde import av nye og ukjente varer, ny emballasje- og produksjonsmetoder det vanskelig for forbrukerne å selv bedømme kvaliteten på maten. Det skapte et behov og krav til en bedre regulering av matmerking fra statens side. Kvalitet og informasjon om mat ble problematisert og transformert til en politisk sak. 1960-tallet var også tiden da forbrukerrettigheter og -representasjon kom i vinden. Det ble grunnlagt både uavhengige og statlige institusjoner som hadde forbrukerrettigheter som en viktig prioritering. Ved at de både utdannet forbrukere og sto opp for deres rettigheter, ble lovgivingen nå nødt til å ta dette på alvor.

---

81 Flere produkter ble lagt til i listen over unntak i *forskrift om merking mv av næringsmidler, nr. 1385 fra 21. desember 1993* (f.eks.: vin og andre alkoholholdige drikker, eddik, koksalt, sukker, tyggegummi eller is i enkelte porsjoner).

Selv om loven om merking av forbruksvarer fra 1968 ble vannet ut i forhold til det som var tiltenkt, nemlig ambisjonen om vidtrekkende informasjon til forbrukerne, måtte likevel forbrukernes krav til informasjon og merking nå tas på alvor. På grunn av spesiell norsk geografi og demografi, og sterk motstand fra næringsmiddelindustrien, til og med fra regjering og administrasjon, så tok det ti år før forskriften førte til at merking av forbruksvarer fikk fullt gjennomslag i hele matkjeden og over alle matprodukter. Her vises hvordan sosiale, kulturelle, politiske, teknologiske og økonomiske aspekter var involvert i å forme datomerking som en styringsteknologi, men samtidig hvordan styringsteknologier som datomerkingen også ble et virkemiddel for den underliggende politikken som rådet da den ble utviklet og etablert. Matkultur, matpolitikk og matteknologi henger sammen, og gjennom datomerkingens historie kan vi se hvordan disse feltene både påvirket og ble påvirket av prosessene hvor datomerking gikk fra idé til hverdagspraksis langs hele matkjeden.



**Figur 7.3.** Bildet viser dagens tilpassede datomerking av melkeprodukter (og andre matvarer). Den supplerende merkningen «ofte god etter» informerer forbrukerne om at fløten mest sannsynligvis er brukbar etter «best før»-datoen. (Foto: Tanja Plasil)

Mat er forgjengelig, og egenskapene til ulike matvarer endres over tid. Til slutt vil så å si all mat bli uspiselig og helseskadelig. Dette var mye av utgangspunktet for at datomerking ble innført, slik at det skulle bli lettere for forbrukere å bedømme ferskhet, trygghet og kvalitet på maten i en mer industrialisert og internasjonal matverden. Etter etableringen ble datomerking innarbeidet som en standard både matindustrien og forbrukere forholdt seg til, og etter hvert ble det tatt for gitt som en naturlig del av det å produsere og spise mat. I dag blir imidlertid datomerking stadig oftere satt inn i en helt annen sammenheng. Styringsteknologien som var laget for å sikre forbrukere trygg og god mat har nå blitt et sentralt miljøproblem knyttet til det økende engasjementet rundt matsvinn. For eksempel har industrien og myndighetene gått sammen for å prøve nå FNs mål om bærekraftig produksjon og forbruk av mat, og det har blitt etablert en bransjeavtale<sup>82</sup> mellom myndighetene og ledende produsenter i matindustrien for å redusere matsvinn i Norge til det halve innen 2030. Datomerkingen har i denne sammenhengen blitt utpekt som et av de sentrale problemene, og det har kommet flere justeringer og forslag til endringer av styringsteknologien. Det er også verdt å merke seg at næringsmiddelindustrien har tatt en aktiv rolle i denne sammenheng, og mye kan tyde på at de nå også ser større egeninteresse i tydelig merking enn da datomerkingen ble motarbeidet i siste halvdel av 1900-tallet. Et eksempel er initiativet for å endre datomerkingen på meieriprodukter og egg fra «best før» til «best før men ofte god etter». Et annet eksempel er oppfordringene til å bruke syns-, lukt- og smakssansen til å undersøke om matvarene kan spises også etter at datoen har gått ut. Med utgangspunkt i dette kan vi konkludere med at datomerkingen nå blir reforhandlet av aktører som setter styringsteknologien inn en ganske annen kontekst enn den som var utgangspunktet for aktørene som var involvert da den ble etablert.

## Referanser

- Alminnelige forskrifter om tilvirkning og omsetning av næringsmidler. (1935).  
 Aschemann-Witzel, J., De Hooge, I., Amani, P., Bech-Larsen, T. & Oostindjer, M. (2015). Consumer related food waste: Causes and potential for action. *Sustainability*, 7(6), 6457–6477. <https://doi.org/10.3390/su7066457>

---

82 Klima- og miljødepartementet 2017.

- Asdal, K. (2011). *Politikkens natur. Naturens politikk*. Oslo: Universitetsforlaget.
- Asdal, K. & Jacobsen, E. (2009). *Forbrukerens ansvar*. Oslo: Cappelen Damm Akademisk.
- Atkins, P. (2016). *Liquid materialities. A history of milk, science and the law*. Oxfordshire: Routledge.
- Baklid, I. (1976). Merking av matvarer gjør det lettere å velge. *Forbrukerrapporten*, (8), 36–38.
- Barry, A. (2001). *Political machines: Governing a technological society*. London: Athlone Press.
- Bilchfeldt, B., Mikkelsen, M. & Gram, M. (2015). When it stops being food. *Food, Culture and Society*, 18(1), 89–105. <https://doi.org/10.2752/175174415X14101814953963>
- Bull, E. (1990). *Norgeshistorien etter 1945*. Oslo: J.W. Cappelens Forlag.
- Busch, L. (2013). *Standards: Recipes for reality* (Bd. 2). Cambridge, MA: MIT Press.
- Dean, M. (2010). *Governmentality: Power and rule in modern society*. London: Sage.
- Departementet for familie og forbrukssaker. (1967). *Lov om merking av forbruksvarer* (Ot.prp.nr. 61 fra 1966–67). Hentet fra Departementet\_for\_familie-\_og\_forbrukersaker\_Ot\_prp\_nr\_61\_(1966-67)\_Om\_lov\_om\_merking\_av.pdf
- Einsiedel, E. F. (2002). GM food labeling. The interplay of information, social values and institutional trust. *Science Communication*, 24(2), 209–221. <https://doi.org/10.1177/107554702237846>
- Finstad, T. (2011). *Varme visjoner og frosne fremskritt. Om fryseteknologi i Norge, ca. 1920–1965* (Doktorgradsavhandling, NTNU). Hentet fra <http://hdl.handle.net/11250/244147>
- Finstad, T. (2013). Familiarizing food: Frozen food chains, technology, and consumer trust, Norway 1940–1970. *Food and Foodways*, 21(1), 22–45. <https://doi.org/10.1080/07409710.2013.764786>
- Forbrukerrapporten. (1958). Leder. (1). *Forbrukerrapporten*.
- Forbrukerrapporten. (1963). Hvorfor ikke datostempling? *Forbrukerrapporten*, (5), 29.
- Forskrift om merking av ferdigpakket næringsmidler. (1975). Forskrifter om merking av ferdigpakket næringsmidler gitt i medhold av lov 24. mai 1968 om merking av forbruksvarer § 3. Oslo: Forbruker- og administrasjonsdepartementet.
- Gisle, J. & Holmøyvik, E. (2020, 26. mars). Fullmaktslov. I *Store norske leksikon*. Hentet fra <https://snl.no/fullmaktslov>
- Gjerdåker, B. (2002). *Norges landbrukshistorie: Bd. 3. Kontinuitet og modernitet*. Det norske samlaget.
- Grande, J. G. (2004). *Veien, sannheten og livet. Norske medisineres vitenskapelige moderniseringsarbeid ca. 1840–1880* (Doktorgradsavhandling, NTNU). Hentet fra <http://hdl.handle.net/11250/2592741>
- Hansen, S. B. (1971). Dagligvarehandelen og forbrukerne. *Forbrukerrapporten*, (7), 17–19.

- Jefferys, J. B., Hausberger, S. & Lindblad, G. (1954). *Productivity in the distributive trade in Europe: Wholesale and retail aspects* (OEEC Rapport). Paris: Organisation for European Economic Co-operation.
- Kjærnes, U., Harvey M. & Warde, A. (2007). *Trust in food. A comparative and institutional analysis*. Basingstoke: Palgrave Macmillan.
- Klima- og miljødepartementet. (2017, 23. juni). *Avtale om å redusere matsvinn* [Nyhet]. Oslo: Klima- og miljødepartementet.
- Lampland, M. & Star, S. L. (2009). *Standards and their stories: How quantifying, and formalizing practices shape everyday life*. New York: Cornell University Press.
- Lange, E. (1998). *Samling om felles mål, 1935–70*. Oslo: Aschehoug & Co.
- Lavik, R. & Brusdal, R. (2003). *Varehandelens utvikling. Kjøp ute og hjemme*. Oslo: Cappelen Akademisk Forlag.
- Loe, D. (1967). Datomerking er påbudt for en rekke sorter matvarer. *Forbrukerrapporten*, (2), 5–7. Hentet fra <https://www.nb.no/items/b7d5f6febo6084c47129683f01aeb1d2>
- Miller, P. & Rose, N. (2008). *Governing the present. Administering economic, social and personal life*. Malden: Polity Press.
- Milne, R. (2013). Arbiters of waste: Date labels, the consumer and knowing good, safe food. *The Sociological Review*, 60(2), 84–101. <https://doi.org/10.1111/1467-954X.12039>
- Mortensen, E. O. (1992). *Næringsmiddellovgivningen i Norge* (Særavhandling, Institutt for offentlig retts skriftserie nr 11). Oslo: Institutt for offentlig rett, Universitetet i Oslo.
- Myrvang, C. (2009). *Forbruksagentene. Slik vekket de kjøpelysten*. Oslo: Pax Forlag.
- Myrvang, C., Myklebust, S. & Brenna, B. (2004). *Temmet eller uhemmet. Historiske perspektiver på konsum, kultur og dannelse*. Oslo: Pax Forlag.
- Notaker, H. (1993). *Ganens makt. Norsk kokekunst og matkultur gjennom tusen år*. Oslo: H. Aschehoug & Co.
- Næringsmiddeloven. Lov om tilsyn med næringsmidler m.v. (1933).
- NTB. (2018, 18. april). Nå blir det mulig å kjøpe mat som er gått ut på dato. *Adresseavisa*. Hentet fra [https://www.adressa.no/nyheter/okonomi/2018/04/18/N%C3%A5-bli-det-mulig-%C3%A5-kj%C3%B8pe-mat-som-er-g%C3%A5tt-ut-p%C3%A5-dato-16504214.ece?cx\\_Deling=AddThis](https://www.adressa.no/nyheter/okonomi/2018/04/18/N%C3%A5-bli-det-mulig-%C3%A5-kj%C3%B8pe-mat-som-er-g%C3%A5tt-ut-p%C3%A5-dato-16504214.ece?cx_Deling=AddThis)
- Olsen, P. I. (2010). *Norsk mat etter supermarkedsrevolusjonen*. Oslo: Unipub.
- Plasil, T. (2020). *From food regulation to environmental challenge: The construction, practice and consequences of date labelling in Norway*. (Doktorgradsavhandling, NTNU). <https://ntnuopen.ntnu.no/ntnu-xmlui/handle/11250/2720244>
- Porter, T. M. (1995). *Trust in numbers: The pursuit of objectivity in science and public life*. Princeton: Princeton University Press.

- Rykkja, L. H. & Elvbakken, K. T. (2006). Norsk matkontroll – konflikter om kontrollhensyn og verdier. *Norsk statsvitenskapelig tidsskrift*, 22(2), 119–140. <https://doi.org/10.18261/ISSN1504-2936-2006-02-01>
- Statens ernæringsråd. (1970, 3.–5. april). *Rapport fra Tverrfaglig kontaktseminar om norsk ernæringspolitikk, Sole turisthotell, Noresund i Krødsherad*. Oslo: Statens ernæringsråd.
- Stensgård, A., Prestrud, K., Hanssen, O. J. & Callewaert, P. (2019). *Matsvinn i Norge: Rapportering av nøkkeltall 2015–2018* (Rapport OR.32.19). Fredrikstad: Østfoldsforskning & Matvett AS. Hentet fra <https://norsus.no/publikasjon/matsvinn-i-norge/>
- Stokland, H. B. (2020). Conserving wolves by transforming them? The transformative effects of technologies of government in biodiversity conservation. *Society & Animals*, 29(1), 1–21. <https://doi.org/10.1163/15685306-00001407>
- Stortingsforhandlinger. (1968, 3. mai). 112. ordentlige stortingsforhandlingen 1968. Sak nr. 2. innstilling fra sosialkomiteen om lov om merking av forbruksvarer (innst. O. VII, Ot. prp. nr. 61 for 1966–67). Oslo: Stortinget. Hentet fra: [https://stortinget.no/no/Saker-og-publikasjoner/Stortingsforhandlinger/Lesevisning/?p=1967-68&paid=8&wid=a&psid=DIVL248&pgid=a\\_0338&s=True&vt=a&did=DIVL338](https://stortinget.no/no/Saker-og-publikasjoner/Stortingsforhandlinger/Lesevisning/?p=1967-68&paid=8&wid=a&psid=DIVL248&pgid=a_0338&s=True&vt=a&did=DIVL338)
- Sunnhetsloven. (1860). Lov om Sundhedscommissioner og om Foranstaltninger i Anledning af epidemiske og smitsomme Sygdomme (LOV-1860-05-16). Hentet fra <https://lovdata.no/dokument/NLO/lov/1860-05-16>
- Theien, I. (2011). Velferd eller moralisme? Regulering av forbruk i et historisk perspektiv. *Tidsskrift for Samfunnsforskning*, 52(4), 529–541. <https://doi.org/10.18261/ISSN1504-291X-2011-04-05>
- Thue, L., Ekberg, E. & Myrvang, C. (2016). *Mellommannen. Joh. Johannson og kampen om dagligvaremarkedet 1866–2016*. Oslo: Universitetsforlaget.
- Tsiros, M. & Heilman, C. M. (2005). The effect of expiration dates and perceived risk on purchasing behavior in grocery store perishable categories. *Journal of Marketing*, 69(2), 114–129. <https://doi.org/10.1509/jmkg.69.2.114.60762>
- Verdens Gang*. (1965, 5. Januar).
- Woolgar, S. & Neyland, D. (2013). *Mundane governance. Ontology & accountability*. Oxford: Oxford University Press.
- Zachmann, K. & Østby, P. (2011). Food, technology, and trust: An introduction. *History and Technology*, 27(1), 1–10. <https://doi.org/10.1080/07341512.2011.548970>



## KAPITTEL 8

# Nye typer mat på alles fat. NRKs rolle som megler av nye tanker om mat

*Sara Brinch*

Institutt for kunst- og medievitenskap, Norges teknisk-naturvitenskapelige universitet (NTNU)

**Abstract:** When televised, food, recipes and dishes are put into larger, meaningful contexts, relative to the type and agenda of a given television program. Food can represent a culinary culture, an expression of cuisine, a source of a healthy lifestyle, or even a dual societal problem: overproduction of food and food waste. Based on analysis of a selection of shows produced by the Norwegian public service broadcaster NRK, this chapter addresses the communicative strategies of television advocating for a more conscious consumer of foods and edible goods. Drawing on examples of the programs' strategies of communication, the article describes three ways of acting as mediator: operating in a dialogic, action-based or relational mode, respectively.

**Keywords:** food studies, mediatization of food, television as mediator, relational journalism, action-based journalism, lifestyle journalism

## Innledning

Mat og matlaging har en sentral plass i fjernsynets sendeskjemaer, både hos allmennkringkastere og hos de kommersielle aktørene. Fra den spede begynnelsen med programmet «Fjernsynskjøkkenet» i norsk fjernsyns barndom på 1960-tallet, har mat og matlaging blitt tema i stadig flere ulike program og kanaler. I mange av disse er det matretten, den

Sitering: Brinch, S. (2022). Nye typer mat på alles fat. NRKs rolle som megler av nye tanker om mat. I T. Finstad, S. Kvaal, H. B. Stokland & P. Østby (Red.), *Matens meglere: Kontroll, kvalitet og kunnskap i den industrielle matens tid* (Kap. 8, s. 223–244). Cappelen Damm Akademisk. <https://doi.org/10.23865/noasp.155.ch8>

Lisens: CC BY-ND 4.0



stegvise instruksjonen i hvordan denne retten lages, og selve den praktiske utførelsen av oppskriften, som utgjør programmets bærebjelke. Samtidig presenteres ingrediensene og retten selv også som elementer i større meningsskapende sammenhenger. Disse kan være kulturelt orienterte, som del av en matkultur, som uttrykk for kokkekunst, eller som elementer i en konkurransesituasjon. I tillegg er det ofte slik at også deler av, eller hele, det teknovitenskapelige systemet som maten vår inngår i<sup>1</sup> utgjør programmets omdreiningspunkt. Dette gjelder for eksempel når det fokuseres på matens betydning for en sunn livsstil, eller på det samfunnsproblemet som overproduksjon av matvarer og matsvinn er. Både i dedikerte matlagingsprogram og i mer forbrukerorienterte program står formidling av bevissthet og kunnskap om matvarer sett i forhold til produksjon og konsumpsjon, sentralt. Dette kapitlet skal ta for seg fjernsynsmediets agendasettende funksjon og dets bevissthetsskapende rolle i det å definere det norske matsystemets «outside» og «innside»: Hvilke matvarer defineres som sunne og tilhørende et godt kosthold? Hvorfor kastes matvarer som fint kan spises, og hva kan gjøres for å endre dette?

Å velge en medievitenskapelig inngang til det tverrfaglige matstudiefeltet betyr ofte å presentere resepsjonsanalyser av spesifikke program («Masterchef», «Jamie Oliver», «The Great British Bake Off») og slike programs betydning blant annet for kulturell identitet,<sup>2</sup> eller studier av stjernekokker og representasjon.<sup>3</sup> Det kan imidlertid også gjøres slik som i dette kapitlet: å se på fjernsynsmediets rolle og medielogikkens betydning for å vekke et fjernsynspublikums oppmerksomhet om spørsmål knyttet til mat, matvarer og til dels også til matpolitikk. Medienes agendasettende funksjon har alltid spilt en viktig rolle i å få brakt matpolitiske spørsmål ut fra kontorer, møterom og laboratorier og inn i den offentlige debatten, noe også Heidrun Åm er inne på i sitt kapittel når hun analyserer forholdet mellom stabiliserende og destabiliserende prosesser knyttet til oppdrettslaksens skiftende rennomé.<sup>4</sup> I dette kapitlet rettes

1 Se innledningskapitlet for en forklaring på hva som inngår i dette teknovitenskapelige systemet.

2 Rimoldi 2015.

3 Leer 2018.

4 Se Heidrun Åms *Kontinuerlig stabilisering og destabilisering gjennom teknologi og kunnskap: Oppdrette og opprette laks* i denne antologien, og hennes bruk av nyhetsoppslag og debattartikler om oppdrettslaks hentet fra blant annet VG, nrk.no og Morgenbladet.

oppmerksomheten mot hvordan fjernsynet fungerer som megler eller mellomledd, noen ganger til og med som pådriver, når det gjelder å skape en mer bevisst forbruker. Bevisstheten kan være rettet mot større kunnskap om mat, det å velge et sunnere og helsefremmende kosthold, eller det å ta gode valg for å redusere matsvinn. Eksemplene er hentet fra NRKs historie, og «Fjernsynskjøkkenet» vil danne basis for en diskusjon om hvilken formende rolle fjernsynsmediet har hatt, hvilke virkemidler som tidlig ble tatt i bruk, og hvilke journalistiske grep som i dag brukes for å sette agenda, skape oppmerksomhet og engasjere norske seere i spørsmål om mat og matvarer. «Fjernsynskjøkkenet» følges opp med eksempler fra program vist de siste fem årene: NRKs «Live redder verden. Litt» (2016), «FBI redder høna» (2017) og «Matsjokket» (2019).

Som allmennkringkaster med spesifikke samfunnsoppdrag har NRK siden innføringen av fjernsynet i Norge utført oppgaver knyttet til det å være mellomledd og megler mellom kunnskapsprodusenter og offentlige regulerings- og kontrollsystemer på den ene siden, og befolkningen på den andre. Dette kommer særlig til uttrykk i debattprogram, men også i program om forbrukerrelaterte temaer, mat og helse, noe som har blitt tematisert og undersøkt med fokus på programinnhold i Sara Brinch og Gunnar Iversens *Populær vitenskap. Fjernsynet i kunnskaps-samfunnet*,<sup>5</sup> som del av NRKs spesifikke forpliktelser som allmennkringkaster i Terje Rasmussen et al.s *Forbruks- og livsstiljournalistikk i NRK. En studie av Forbrukerinspektørene (FBI) og Puls sett i lys av NRKs allmennkringkastingsforpliktelser*<sup>6</sup> og som utøvelse av en spesifikk journalistisk sjanger i Egil Sundvors *Forbrukerjournalistikk*.<sup>7</sup> I tiårene fra 1960-tallet fram mot årtusenskiftet formidlet NRK råd som de statlige opplysningskontorene ga om råvarer, kosthold og ernæring gjennom «Fjernsynskjøkkenet», og programmet hvilte tungt på fagekspertise, både innen kosthold og kokkekunst. Etter hvert har også livsstils- og forbrukerorienterte tv-program satt spørsmål om matvarer og matvaner på sine agendaer, både i forbindelse med personlig helse og i kritisk undersøkende sammenhenger. Siden etableringen på 1960-tallet har den norske

5 Brinch & Iversen 2010.

6 Rasmussen, Storm-Mathiesen, Frugård & Helle-Valle 2013.

7 Sundvor 2008.

allmennkringkasterens oppdrag gradvis blitt omgjort, og gradvis også utvidet. Dette kan knyttes både til utvikling i og rundt fjernsynet selv, skiftende mediepolitiske bestemmelser, nye teknologiske infrastrukturer og forandringer i tv-publikummets (for)bruksmønstre, slik disse blant annet er beskrevet av Trine Syvertsen i artikkelen «The Many Uses of the ‘Public Service’ Concept»,<sup>8</sup> Gunn Enli og Trine Syvertsen i «The End of Television – Again! How TV is Still Influenced by Cultural Factors in the Age of Digital Intermediaries»,<sup>9</sup> samt Enli og Syvertsen i samarbeid med Hallvard Moe og Ole J. Mjøs i *The Media Welfare State: Nordic Media in the Digital Era*.<sup>10</sup> Disse utviklingstrekkene har bidratt til innholdsmessige endringer av fjernsynsmediet og programtilbud. Men, hvordan har allmennkringkasterens oppdrag kommet til uttrykk i fjernsynsmediets rolle som aktør i forhold til de teknovitenskapelige systemer for produksjon, distribusjon og forbruk som mat inngår i? Megler et fjernsynsprogram eller en programleder på vegne av noen, eller kan en institusjon som NRK like gjerne forstås som en selvstendig aktør når forestillinger om mat formes?

## Programmene og deres metoder

I tillegg til å gi seerne gode råd om nye retter å prøve ut og instruksjon om hvordan de ble laget, var «Fjernsynskjøkkenet» et program som fra 1960-tallet fram til årtusenskiftet utgjorde NRKs drivende kraft i det å definere det norske matsystemets utside og innside når det gjaldt hva som ble regnet for et sunt kosthold. Når NRKs tv-seere i dag får formidlet informasjon og kunnskap om mat, ernæring og bærekraftig forbruk, gjøres det ikke lenger i dedikerte matlagingsprogram, men i mer aktualitetsorienterte program slik som «Matsjokket» (2019), livsstilsprogrammet «Live redder verden. Litt» (2016) og det forbrukerjournalistiske programmet «FBI redder høna» (2017). Til tross for forskjeller som finnes programmene imellom, deler de til syvende og sist ambisjonen om å skape bevissthet om problemer ved det moderne matsystemet, og vise måter å løse (deler av)

---

8 Syvertsen 1999.

9 Enli & Syvertsen 2016.

10 Syvertsen, Enli, Moe & Mjøs 2014.

problemene på. Programmet «Live redder verden. Litt» tar blant annet for seg bærekraft, avfall og forbruk knyttet til mat. «FBI redder høna» ble laget for å sette på dagsordenen systemiske problemer knyttet til regelverk og prosedyrer som bidrar til store mengder matsvinn – uten at råvarene noen gang har nådd fram til en foredler, butikk eller forbruker. I «Matsjokket», ledet av kjøkkensjef Christer Rødseth, kapteinen på det norske kokkelandslaget, rettes oppmerksomheten mot de systemiske problemene, men også forbruket til utvalgte personer som Rødseth først oppsøker, deretter bevisstgjør og lærer opp. Sammen med NRKs «Fjernsynskjøkkenet» er disse programmene valgt ut for å vise konkrete eksempler på hvordan fjernsynsmediet opptrer som aktør i det norske matsystemet, gjennom henholdsvis en *aksjonsbasert, relasjonell* og *dialogbasert* form for meglings. Disse meglingsformene blir utdypet underveis i kapitlet, når programmene og programledernes særlige roller og metoder drøftes.

## Fjernsynskjøkkenet som mellomledd, megler og aktør

Fram til slutten av 1990-tallet var den norske fjernsynskokken å forstå først og fremst som et formidlende mellomledd mellom offentlige organer og opplysningskontorer, og fjernsyns-seerne. Programlederen Ingrid Espelid Hovig uttrykte dette forholdet presist når det gjaldt hennes eget «Fjernsynskjøkkenet». Programmets mål var å gi råd til tilskuerne om et sunt kosthold, alltid «i samsvar med den rettleiinga ernæringsforskarar frå tid til annan gir for godt kosthald».<sup>11</sup> Fra starten av var da også matlaging på tv nært knyttet til ideen om fjernsynet som en *public service*-aktør: en av allmennkringkasterens tidlige sentrale oppgaver var å «fremme samfunnets dialog med seg selv»,<sup>12</sup> som medieviser Trine Syvertsen skrev i 1997, i en redegjørelse for *public service*-begrepets historisk sett ulike og skiftende betydninger. Gjennom programflater og innhold skulle allmennkringkasteren spre verdier som ble vurdert å være til folkets og landets beste. For «Fjernsynskjøkkenet»s del bidro de statlige

<sup>11</sup> Hovig 1985: 8.

<sup>12</sup> Syvertsen 1997: 38.

opplysningskontorenes tankegods, sammen med blant annet Statens ernæringsråd, til programmenes kunnskapsmessige grunnlag, med Ingrid Espelid Hovig som mellomledd og målbærer i rollen som programleder. Ser vi imidlertid nærmere på stillingen Ingrid Espelid Hovig og «Fjernsynskjøkkenet» inntok mellom opplysningskontor og produsenten på den ene siden, og forbrukerne på den andre, tegner det seg et mer detaljert bilde der megling, forhandling, ja til og med argumentering for et budskap, inngår. Dette gjaldt både i spørsmål relatert til mat og kosthold, og til introduksjon av nye matvarer for det norske folk.

I løpet av 1970-tallet ble den stadig tiltakende bevisstheten om forholdet mellom produksjon og forbruk knyttet til matsikkerhet så vel som kosthold, satt på dagsorden. Dette skjedde både internasjonalt, gjennom FNs første matvarekonferanse høsten 1974, og som en konsekvens av nasjonale ernæringspolitiske retningslinjer. Landbruksminister Thorstein Treholt, en av hovedinnlederne på FNs konferanse, begynte i kjølvannet av konferansen arbeidet med å utvikle en stortingsmelding om ernærings- og matforsyningspolitikk, der nettopp matforsyning og norsk matproduksjon ble satt i direkte sammenheng med ernærings spørsmål. Ifølge memoarene til professor i ernæringsvitenskap ved Universitetet i Oslo, Kaare Norum, inneholdt meldingen både prinsipielle politiske føringer for matvareproduksjonen og klare ernæringsmessige råd. I dette arbeidet ble Statens ernæringsråd konsultert, og i 1976 fikk Norge sin første stortingsmelding om ernærings- og matforsyningspolitikk,<sup>13</sup> med ekspertbidrag blant annet fra Kaare Norum.<sup>14</sup> Stortingsmeldingen ble godt mottatt, og den politiske oppmerksomheten som var rettet mot ernærings spørsmål begynte raskt å feste seg i folks bevissthet, blant annet gjennom NRK, som allerede ved FNs matkonferanse i Roma, høsten 1974, hadde to reportere til stede. En av disse var Ingrid Espelid Hovig.<sup>15</sup>

Ett kostholdsråd som «Fjernsynskjøkkenet» bidro til å skape stor oppmerksomhet om, var innføring av lettmeik. Dette produktet var knyttet til en diskusjon om bekjempelse av hjerte- og karsykdommer, gjennom tiltak som kunne bidra til å senke høye kolesterolnivåer i befolkningen.

---

<sup>13</sup> Landbruksdepartementet 1976.

<sup>14</sup> Norum 2014.

<sup>15</sup> Norum 2014.

Ingrid Espelid Hovig og Kaare Norum var viktige aktører i denne debatten. Hovig hadde hørt et foredrag av Norum under FN-konferansen i Roma, og fikk ifølge Ingar Sletten Kolloens biografi om henne overtalt ham til å være med i programmer som hadde en spesifikk innretning mot ernæring og kosthold.<sup>16</sup> Ifølge Kolloens framstilling forholdt ikke landbruksnæringen seg til forskningen som påviste sammenheng mellom forbruk av melkefett og smør, og økning i hjerte- og karsykdommer.<sup>17</sup> Norge hadde riktig nok fått sin ernæringspolitikk beskrevet i stortingsmeldingen noen år tidligere, men denne valgte ikke å røre ved en av ernæringsvitenskapens viktige saker: forholdet mellom margarin og smør,<sup>18</sup> og mellom mettet og umettet fett. Grunnen var at dette med nødvendighet også ville berøre vesentlige sider av landbruksnæringen. Ved hjelp av tyngden til Norum i programmets argumentasjon, så «Fjernsynskjøkkenet»s programleder muligheten til å konfrontere næringen.<sup>19</sup> Ved å ramme inn saken om fett-typer og fettprosent i «Fjernsynskjøkkenet»s serie av råd om hvordan den norske befolkningen ved inngangen til 1980-tallet kunne redusere kolesterolnivået, ble den med ett en del av et opplysningsprosjekt i regi av allmennkringkasteren, og ikke bare et spørsmål til politisk diskusjon.

## Den dialogbaserte meglingen av kostholdsråd

Samtalen mellom to aktører som er forent om et felles prosjekt, men som kan ha ganske forskjellig utgangspunkt, er en mye brukt formidlingsstrategi i fjernsynets faktaprogram – ikke minst i matprogram.<sup>20</sup>

Professor Norum hadde en vitenskapelig autoritet, mens Espelid Hovig bidro med retorisk spissfindighet: etter professorens mening var hun for eksempel helt avgjørende for innføringen av lettmelk her til lands, skriver Kolloen.<sup>21</sup> På 1980-tallet ble det politisk bestemt at sunne(re) matvarer

16 Kolloen 2013: 213.

17 Kolloen 2013: 218.

18 Se også Per Østbys kapittel «Et moderne produkt med tvilsomt rykte» i denne antologien.

19 Kolloen 2013: 218.

20 Leer 2018.

21 Kolloen 2013: 2018.



**Figur 8.1.** Ernæringsprofessor Kaare R. Norum og Ingrid Espelid Hovig i Fjernsynskjøkkenets avsnitt 'Kosthold og ernæring' sendt 23. mars 1981. (Skjermdump av Fjernsynskjøkkenet, © NRK. Bildet kan ikke gjenbrukes uten tillatelse.)

skulle subsidieres, noe som blant annet førte til at margarinprodusentene innførte en annen fettsyresammensetning i margarinet. Forbrukerne så også ulike «lettprodukter» bli innført på markedet, men ikke lettmelk.<sup>22</sup> Årsaken til dette var ifølge Norum at på tvers av Statens ernæringsråds anbefalinger, mente Helsedirektoratet at lettmelk var unødvendig: folk kunne blande helmelk og skummet melk selv, og dermed spare markedet for enda et produkt. Espelid Hovig demonstrerte sin uenighet i dette ved å ekskludere helmelk fra «Fjernsynskjøkkenet», og at det av sunnhetsmessige årsaker konsekvent ble brukt skummet melk, samtidig som Espelid Hovig gjennomgående etterlyste et produkt midt imellom de to alternativene.<sup>23</sup> Denne aksjonen, iverksatt av Espelid Hovig, var i aller høyeste grad vellykket, og ble som vi i dag vet fulgt opp av bransjen. Eksemplet viser klart hvordan NRK, ved Espelid Hovig, fungerte som moderator og mellomledd for et statlig utvalgs råd (Statens ernæringsråd), og gikk mot et annet (Helsedirektoratet). Summen ble en klar argumentasjon overfor norske forbrukere, der programmet ble en aktør i en offentlig debatt. En tilsvarende aksjon ble for øvrig også satt ut i livet da meieriene senere

<sup>22</sup> Norum 2014.

<sup>23</sup> Kolloen 2013: 219.

begynte å tilsette A-vitamin i melken, og programlederen i sin velkjente stil og tilsynelatende uskyldige måte kommenterte den vonde lukten på melken hun nå brukte.<sup>24</sup>

Rådene som «Fjernsynskjøkkenet» ga gjennom sine program, kunne imidlertid også forsterkes gjennom tiltak i markedet. Dette kom til syne blant annet i programmets anbefaling om å ha havregryn i alle brødtyper, høsten 1984. Espelid Hovigs anbefaling ble fulgt opp av Møllesentralen, som ga 5 prosent rabatt på nettopp havregryn i måneden som fulgte: «Det er helt utrolig hva slags reaksjoner vi har fått. Omtrent samtlige bakere har satt i gang med havretilsetninger og havrebrød», kunne Rolf Thune på Møllesentralen ifølge Kolloen rapportere i etterkant.<sup>25</sup> Om også salget av brød med havregryn gikk opp som konsekvens av dette, skriver ikke Espelid Hovigs biograf noe om, men man må kunne tro at havregryn som sådan sto klarere i folks bevissthet som en spesielt sunn korntype etter en slik offensiv.

Ingrid Espelid Hovig, som selv kom til NRK fra en jobb i Opplysningsutvalget for fisk, visste betydningen av å finne de rette argumentene og de rette formuleringene. Den posisjonen som et fjernsynsprogram i regi av NRK ga, brukte hun og redaksjonen så til å drive folkeopplysning der hun selv gikk inn som en meglende, men også en aktivt drivende part mellom ulike aktører, og i dialog med eksperter – slik som professor Kåre Norum. I dag finnes ikke lenger et program av typen «Fjernsynskjøkkenet» hos NRK, laget av institusjonen selv, og med en fast redaksjon. Matlaging inngår i større grad som innslag i andre program eller i innkjøpte produksjoner, noen av disse på bestilling. Programlederens rolle og funksjon i de nye programmene deler imidlertid flere likhetstrekk med programlederen fra allmennkringkasterens gullalder.

## På forbrukerens vegne

Kundens rett står sterkt både i forvaltningsorganer for forbrukersaker og i forbrukerjournalistikken.<sup>26</sup> Siden 1978 har forbrukersaker også vært

<sup>24</sup> Kolloen 2013: 219.

<sup>25</sup> Kolloen 2013: 217.

<sup>26</sup> Brinch & Iversen 2010.



inkludert i NRKs programflate, først gjennom det underholdningsorienterte magasinprogrammet «Unnskyld at jeg spør ...» basert på spørsmål sendt inn av tv-seerne, senere gjennom «Forbrukermagasinet» (1985–1993), «Refleks forbruker» (1993–1999) og til sist «Forbrukerinspektørene» (FBI) fra 1999. Mat og matvarer har i samme periode blitt behandlet som forbruksvarer på lik linje med andre varer, men med en økende orientering om mat som del av større problemstillinger, slik som merking av palmeolje, testing av kvalitet og smak på matbutikkens billigmerker, og egne temaprogram om holdbarhetsbestemmelser for matvarer. TV2 etablerte på sin side program som «Matkontrollen» (senere del av «TV2 hjelper deg»), som med en kritisk undersøkende inngang utelukkende tar for seg forbrukersaker som inkluderer matvarer. I den samme orienteringen om konfliktsaker finner vi også en utvikling fra å undersøke om regler og lovverk blir fulgt, til heller å stille spørsmål om det samme – slik som for eksempel datomerkinsordningen for matvarer. Dette både som en inngang til å snakke om mat og trygghet for forbrukeren, stille spørsmål om hvor trygt er det å spise mat som har gått ut på dato, og bredere: stille spørsmål om sløsing med mat og råvarer – og i ytterste konsekvens også om verdens matsikkerhet.

## Den aksjonsbaserte, intervenserende meglere

Med FBIs dedikerte serie om matsvinn sendt i januar 2017 viste journalist Marit Evertsen Grimstad en annerledes måte å rette oppmerksomhet mot matsikkerhet på. Tidligere hadde hun og andre av journalistene tilknyttet FBI brukt godt utprøvde, virkningsfulle journalistiske metoder i formidlingen: intervjuet, ekspertens råd og uttalelser, samt demonstrasjoner som inkluderte seerne i form av personer som blir lært opp i noe (teste om matvarer som er gått ut på dato likevel kan spises, og hvilke retter som er lure å lage av disse). I den nye serien «FBI redder høna» nøyde hun seg ikke bare med å snakke om og stille spørsmål, hun ble også tydelig *handlende* i forhold til et bestemt formål. I programmene får en aksjonsbasert journalistikk et klart uttrykk i journalistens engasjement for saken, og planen for operasjonen som skal gjennomføres. Med Grimstads insisterende oppmerksomhet om ulike

aktører i det moderne matsystemet ble forskjellige typer matsvinn satt på sakskartet.

Det kan sies at dette var et risikabelt meglingsprosjekt. Av all spiselig mat som kastes, er ikke matsvinnet i produksjons- og konsumpsjonsleddene de største. Svinnet av råvarer som aldri når matvareindustrien, derimot, er enormt. Når vi som forbrukere blir oppfordret til å bli mer bevisste, handle riktigere og rett og slett spise opp maten vår, kan vårt matsvinn oppleves som en dråpe i havet når vi blir gjort oppmerksomme på det svinnet som reglementer, regulativer og bestemmelser skaper. Men, som FBI-programmene viste: reglementer er det mulig å rukke ved, i hvert fall hvis man bruker de rette virkemidlene.

De fire programmene som ble laget under tittelen «FBI redder høna» tar for seg problemer knyttet til matsvinn i norsk landbruk. To av programmene rettet oppmerksomheten mot hva som skjer med verpehøner etter endt verpeperiode, et tok for seg konsekvensene som regelverk for standarder for grønnsaker skaper, og et siste program tok for seg praksis knyttet til norsk geitehold. I alle tilfellene førte regelverk eller systemer til et enormt matsvinn som kunne vært unngått eller begrenset hvis forholdene hadde vært annerledes. Med tradisjonell metode ville dette blitt saker der søkelyset hadde vært satt på problemene, gjerne gjennom at journalisten hadde gått inn i problematikken ved å intervjuer ulike eksperter og aktører. I «FBI redder høna» inntar journalisten Grimstad en rolle der hun i stedet *involverer seg* tydelig i saken: problemet utfordres og forsøkes løst som del av den journalistiske saken som skapes.<sup>27</sup> Metoden er handlingsrettet, med journalisten som den klare inngripende instansen. Rasjonalet journalisten handler ut fra, er moralsk og knyttet til sunn fornuft: Det er umoralsk å kaste mat som kan spises, og all sunn fornuft tilsier at det å gjøre hønsekjøtt til mat er bedre enn å la det inngå i sementproduksjon. All sunn fornuft tilsier også at en bøydd gulrot vil være like nærings- og smaksrik som en rett gulrot. Dette gir utgangspunkt for en retorikk der argumentene er forankret i det hverdagsnære, samt i programskaper og publikums delte etos.

NRKs program «FBI redder høna» baserer seg på en journalistisk opptreden der reporteren konfronterer systemer mer enn enkeltaktører

---

27 Grimsrud 2017a, 2017b.

som sådan, og ikke så mye gjennom kritiske spørsmål som setter aktører til veggs, som gjennom det å stille spørsmål som legger til rette for en ny situasjon som aktørene må ta stilling til. Det vi ser er en annen type konfrontasjonsjournalistikk enn det som til da hadde vært brukt i forbrukerprogram som «FBI» og «TV2 hjelper deg». Enkelte av spørsmålene var fremdeles av det konfronterende slaget, men redaksjonen hadde i satt seg et mål om å *handle* på vegne av forbrukerne. Dersom denne måten å jobbe journalistisk på forklares med etablerte begreper, kan man si at den følger en *intervenerende* strategi: Redaksjonen ønsket å definere en situasjon, og skape reaksjoner og endring basert på den situasjonen som ble skapt.



**Figur 8.2.** Forbrukerinspektørens programleder Marit E. Grimstad foran Stortinget i programmet FBI redder hønās avsnitt 'Ut i butikken', sendt første gang 1. februar 2017. (Skjermdump av FBI redder hønā, © NRK. Bildet kan ikke gjenbrukes uten tillatelse.)

Begrepet om en intervenserende journalistisk form ble opprinnelig utviklet av medieforsker Kjersti Thorbjørnrud for å beskrive og forklare en ny type politisk journalistikk som gjorde seg gjeldende rundt årtusenskiftet. En intervenserende journalist nøyer seg ikke med kun «å ville avsløre det som har skjedd eller er i ferd med å skje, men bidrar til at ting skjer – få noe til å hende gjennom det de skriver».<sup>28</sup> Journalisten ønsker å

<sup>28</sup> Thorbjørnrud 2001: 64.

komme i forkant av det som defineres som en viktig politisk begivenhet. Ifølge Thorbjørnrud kan dette gjøres ved enten å legge premissene for eller påvirke en problemstilling før den diskuteres i politiske fora, eller ved å spille politiske aktører ut mot hverandre. Sentralt står videre det å presentere eller slippe den nyheten man selv er med å skape, i rett tid, slik at den videre politiske debatten må ta hensyn til eller forholde seg til nyhetsoppslaget.<sup>29</sup>

Forbrukersaker blir vanligvis klassifisert som forskjellig fra politiske nyheter (som «soft news» og ikke «hard news») fordi de lages for å kunne publiseres uavhengig av tid. Samtidig er det deler av måten å jobbe på, slik som journalistens grep overfor aktører, som er gjenkjennelig i måten programlederen i FBI agerer på. I programmet framstilles det som at Marit E. Grimstad har tatt på seg et personlig ansvar om å sette problemstillingene på dagsorden, og at det gjennom hennes inngripen og handlinger skal skapes oppmerksomhet i opinionen som på lengre sikt vil kunne føre til endringer i system og regelverk. For bedre å kunne se potensialet i verpehøna, tar hun med seg to hjem fra egg-gården, for å la de bo i et bur i hagen og verpe egg der. Hun forsikrer de utvalgte egg-produzentene som blir med på prosjektet om at hun selv skal prøve å få ordnet det slik at hønsene blir slaktet og solgt som mat i stedet for å bli gasset og destruert. Det er hun selv vi ser fylle ut skjemaer for å få eksportert høner til slakting i Sverige, og for å få importert kjøttet tilbake til Norge. Dette personifiserer saken og gir tyngde til engasjementet, forankrer argumentasjonen hos henne, og viser samtidig hvor tungvint og tungrodd systemet er. Med andre ord: Gjennom programmet blir kringkasteren selv en aktør overfor det teknovitenskapelige systemet maten inngår i, handlende med det mål for øye å vise hvordan systemet vanskeliggjør matproduksjon etter et prinsipp der «sunn fornuft» står sterkt. Programmet selv blir et politisk argument i en forhandling om et bedre system. Men hvor ble det av forbrukeren? «FBI redder høna» var et utypisk forbrukerprogram, fordi programskaperen tok på seg oppgaven med å forsøke å redde høner, gulrøtter og geiter til beste for samfunnet, i forsøk på å få inkludert disse som matvarer i systemet vi som forbrukere tilhører. Først når de er definert som

---

29 Thorbjørnrud 2001: 64.

tilgjengelige innenfor systemet, vil vi kunne bli handlende aktører, som velger blant tilgjengelige varer.

## Den emansiperte programleder

Ifølge den danske medieforskeren Unni From, er tanken om den politiske forbruker «ein måte å supplere den tradisjonelle borgarposisjonen på, og henvendelsesforma har trekk av appell til etikk og moral i forbruket».<sup>30</sup> At produktet man velger skal være til beste for deg, har alltid vært forbrukerjournalistikkens mantra, men tidligere var det gjerne det økonomisk mest gunstige valget i forhold til kvalitet som ble framhevet. Mange av FBI's saker ble imidlertid etter hvert i like stor grad presentert på grunnlag av spørsmålet om hva som er det beste for kroppen din eller for miljøet, som for lommeboken.

Allerede i 1995 argumenterte medieviser Stig Hjarvard for at livstiltjournalistikk ofte sammenfalt med forbrukerjournalistikk, fordi de to langt på vei dekket de samme områdene.<sup>31</sup> For forbrukere med velfylte lommebøker vil forbruk ofte sammenfalle med livsstilvalg, og dette vil for mange også kunne ha en politisk dimensjon. I dag vil den politiske dimensjonen også artikuleres som forbrukermakt. Ideen om at forbrukerne vil kunne utøve makt ved å ta standpunkt gjennom valg av produkter har en sosiologisk smaksdimensjon, men den uttrykker gjerne også en politisk eller ideologisk holdning.<sup>32</sup> Boikott av matvarer, valg av økologiske varer framfor ordinære, prioritering av kortreiste produkter – det er alle handlinger med en ideologisk eller politisk forankring. Det å leve av mat som er gått ut på dato, kan være en tilsvarende handling. Ut over at kastet mat ikke koster noe, vil det å spise den maten som fremdeles er spiselig, være et uttrykk for et spesifikt moralsk standpunkt.

Flere av NRKs faktaprogram har satt datomerking på sakskartet, og FBI har også hatt egne innslag om *dumpster diving* (på norsk 'skralling') og den kulturen eller fellesskapet som har vokst fram rundt det å samles om å tilberede og spise fangsten som bringes opp fra containerne det

<sup>30</sup> Sundvor 2008: 32.

<sup>31</sup> Kristensen & From 2012.

<sup>32</sup> Rem 2008.

dykkes i. Så, i livsstilsprogrammet «Live redder verden. Litt», ble denne aktiviteten og kulturen viet en større del av første avsnitt.<sup>33</sup>

I serien finner vi en annen form for journalistisk metode enn den som ble anvendt i «FBI redder høna». I stedet for en aksjonspreget form, inntar programleder Live Nelvik en mer prosessuell og performativ holdning. Hun er interessert, men også skeptisk, og bruker ulike tematiske innganger til hvordan hun kan skape en mer bærekraftig livsstil for seg selv (mindre bruk av bil, lavere forbruk, vegetarisk kosthold samt smartere bruk av maten hun allerede har kjøpt – eller den som har gått ut på dato). Programmene viser hennes utforskning og prosess, og vi TV-seere lærer med henne. I programmet som tar for seg mat som er gått ut på dato, ser vi henne både gjennomføre tradisjonelle intervjuer med personer som lever etter *dumpster diving*-prinsippet, vi får bli med henne på jakt etter mat sammen med de allerede innvidde, og spise middag med dem. Vi får imidlertid også se Live, sammen med moren og søsteren, selv forsøke seg på skralling en stupmørk høstnatt, og gjennom det oppleve hvordan en ny livsstil testes ut, eventuelt også forsøkes internalisert.



**Figur 8.3.** Live Nelvik prøve ut dumpster diving med mor og søster i avsnittet 'Et grønnere liv' fra NRKs «Live redder verden. Litt», sendt første gang 25. mars 2016. (Skjermdump fra programmet, © NRK. Bildet kan ikke gjenbrukes uten tillatelse.)

33 Nelvik 2016.

Måten Live Nelvik nærmer seg temaet på, er gjennom å bruke *seg selv* som eksempel. Historisk sett har journalistikk vært preget av eksempler man viser til for å underbygge et resonnement eller et argument. Sosial reformering hadde vært et langt mer saktegående prosjekt om man ikke hadde noen eksempelhistorier eller -personer å rette oppmerksomheten mot. Live Nelvik bygger imidlertid utypisk opp programmene om seg selv og sitt liv. Sportsjournalistens «Hva føler du nå?», blir i dette programmet omgjort til et «Hva føler *jeg*, nå?», for å sette ting i perspektiv. I tillegg stiller hun spørsmål for å få andre til å utdype eller forklare et tema. Dette er temaer som hun selv tilsynelatende vet like lite, eller mindre, om enn det vi som ser på, vet. Spørsmålene hun stiller, skal imidlertid ikke bare generere svar som vi TV-seere kan ta til oss for å bygge kunnskap om fenomenet. De skal også hjelpe henne i å legge om livsstilen sin, i hvert fall for programmets del. Metoden hun tar i bruk, kan forklares med den franske filosofen Jacques Rancières begrep om den emansiperte tilskueren, utledet av hans refleksjoner om den emansiperte elev og den ignorante skolemesteren.<sup>34</sup>

Prinsippet som ligger til grunn for Rancières diskusjon av emansipasjon som inngang til kunnskap, er at selv den som ikke har konkret kunnskap om et fenomen, likevel vet mye som er av relevans for det han eller hun skal få innsikt i. I stedet for å tenke seg kunnskap som overføring av denne fra en som vet til en som ikke vet, fra den lærde til den uvitende, vil man etter ideen om den emansiperte elev søke å få eleven til selv å bygge kunnskap om noe nytt – basert på det han eller hun allerede vet om noe annet. Dette kaller Rancière for «oversettelse»: «en transportering av ukjente elementer inn i et område man kjenner til».<sup>35</sup> Eleven blir en oversetter eller fortolker, og i vårt tilfelle er det Live Nelvik som er eleven. Hun fungerer samtidig som en forteller eller beretter for oss, i det hun og programmet som sådan forteller om sin prosess mot å danne egen kunnskap om de temaene hun har satt seg fore å undersøke. «Språket fordrer tilskuere som spiller rollen som aktive fortolkere, som utarbeider sin egen oversettelse for å tilegne seg 'historien' og gjøre den til deres egen

---

34 Rancière 2012; Rød 2014.

35 Rød 2014.

historie. Et emansipert fellesskap er et fellesskap av berettere og oversettere», skriver Rancière,<sup>36</sup> og dette gir også forklaring til den type megling som Nelvik gir oss innblikk igjennom de fem avsnittene i programserien.

## Dialog i to ledd: NRKs megling gjennom mediepersonligheter og mikrokjendiser

Media forstås fremdeles som den fjerde statsmakt, med oppgaver knyttet til det å rette et kritisk søkelys på de øvrige statsmaktene. I kjølvannet av framveksten av et brukerorientert Internett (web 2.0), har begrepet «den femte statsmakt» blitt lansert for å beskrive betydningen og posisjonen brukerskapet innhold kan få, slik som for eksempel gjennom bloggspiseføren, eller i kommentarfelt til sosiale medier, så vel som innen institusjonelle nyhetsmedier. Selv om mye oppmerksomhet og kritikk rettes mot det brukergenererte innholdet på nettet, og det med rette, er denne typen forbrukermakt også et middel til å rette søkelyset mot problemer knyttet til for eksempel matsvinn. Ulike interesseorganisasjoners mulighet til å få oppmerksomhet om spesifikke saker og skape større bevissthet via nettsider, slik som danske Madspild.dk og norske Matvett.no, får følge av privatpersoners blogg eller aktivitet på sosiale medier. Dette skjer blant annet inspirert av den oppmerksomheten de institusjonelle mediene gir, slik som Instagram-kontoen *Andreaddervederdenlitt*.<sup>37</sup> Den brede mobiliseringen mot problemet matsvinn, både blant forbrukere, gjennom media og i bransjen, har da også hatt positive effekter. Østfoldforsknings undersøkelser av norsk matsvinn viser at vi siden 2010 ser en tydelig nedgang i antall kilo mat vi kaster, både som privatpersoner, i matvareindustrien og i butikkledet.<sup>38</sup>

I NRKs serie «Matsjokket», der programleder Christer Rødseth – kokk og kaptein på det norske kokkelandslaget – tar et kombinert oppgjør med systemgenerert matsvinn og dårlige forbrukervaner, gjør han det sammen med utvalgte kjendiser eller mediepersonligheter.

36 Rancière 2012: 40.

37 Dybdahl 2017.

38 Stensgård, Prestrud, Callewaert & Hansen 2018.





**Figur 8.4.** Kjøkkensjef og programleder Christer Rødseth setter søkelyset på systemiske problemer ved det moderne matsystemet i NRKs program Matsjokket, sendt november 2019. (Skjermdump fra programmet, © NRK. Bildet kan ikke gjenbrukes uten tillatelse.)

Gjennom fem avsnitt som tematiserer et spekter av produkter som spenner fra godteri, grønnsaker, bananer og brød til fårekjøtt (og som dekker de største kildene til matsvin: hhv. brød og bakevarer, frukt og grønt, samt måltidsrester<sup>39</sup>), oppsøker han en eller flere personer tv-seerne allerede kjenner og har et forhold til, som han skal gjøre til mer bevisste forbrukere – og som i sin tur skal bruke sin status til å få bevisstgjort andre. I «Matsjokket» samles meglersstrategiene vi har sett i bruk i de andre programmene. Med sin ekspertise forklarer Rødseth hvilke spesifikke matsvinnsproblematikker hver av produktene er del av, samtidig som han viser hvordan forbrukeren kan motvirke deler problemet ved å lage velsmakende mat av eksemplevis gamle bananer eller tørt brød de har liggende, samtidig som han instruerer sine medsamsvorne kjendiser til å bruke sin status til å utøve forbrukermakt. Gamer og youtuber NoobWork (Joachim Haraldsen) blir først bevisstgjort om det enorme matsvinnet som er knyttet til bananer, for så å bli sendt ut til å besøke bananmodnerier og butikker, i tillegg til å få eksemplifisert svinnet med håndfaste hauger av banan.<sup>40</sup> Deretter går han og Rødseth i aksjonsmodus

<sup>39</sup> Miljødirektoratet 2018.

<sup>40</sup> Rødseth 2019b.

og serverer hjemmelaget smoothie til herskarene av NoobWork-fans på en barneskole. Disse oppfordres av sitt idol om selv å lage like god smoothie hjemme, ta bilde av seg, tagge det og bli del av aksjonen, de også.

Den samme kombinasjonen av dialog-, aksjons- og relasjonell meglings blir bruk også i de andre avsnittene. Det første av dem, der Rødseth engasjerte paret Gry Molvær og Kristoffer Hivju til å undersøke og agere overfor det enorme overskuddet av til sammen 20 000 saueskrotter som lå på fryselagre, var det som skapte størst oppmerksomhet i media – og fikk bredest gjennomslag.<sup>41</sup> Et knapt år etter, i desember 2019, meldte NRK at det store reguleringslageret så å si var blitt tømt, fordi foredlere og matprodusenter hadde tatt grep og funnet nye markeder utenlands, i kombinasjon med at norske forbrukeres bevissthet var blitt vekket.<sup>42</sup>

## Avslutning

I skiftet fra det institusjonelt orienterte makt- og meglersynet til et langt mer sammensatt og brukerdeltakende medielandskap har NRK også endret måte å forvalte sine oppgaver på, samt å drive journalistikk og kommunikasjon med publikum. Hvilke saker som blir nyheter, hvilke temaer som blir satt søkelys på og tatt opp til diskusjon, hvordan journalisten forholder seg til arbeidet og hvordan han eller hun bærer argumentasjonen i en sak, har vært i klar endring. Denne endringen synes i fjernsynets faktaorienterte magasinprogram, slik som «FBI Forbrukerinspektørene», og i framveksten av dokumentar- og aktualitetsserier med tydelig tilstedeværende programledere som også inntar nye roller. Disse produksjonene lar avstanden mellom journalist og publikum bli mindre.

I eksemplene som er brukt i dette kapitlet, blir argumentasjonen og holdningen liggende hos programlederen, samtidig som vi ser variasjoner i hvordan tv-seerne blir inkludert. I sin studie av forbruker- og livsstiljournalistikk i NRK viser Terje Rasmussen et al. at NRK fant et nytt område å utøve sitt allmennkringkasteroppdrag i det å henvende seg til seerne *som forbrukere*, og ved å benytte *du*-journalistikkens

41 Rødseth 2019a.

42 NTB/NRK 2019.

henvendelsesform da de etablerte sitt forbrukerorienterte programtilbud.<sup>43</sup> Gjennom årene har imidlertid også denne henvendelsesformen blitt utviklet og fått flere nyanser. I «FBI redder høna» blir vi inkludert som meningsfeller i brytning mot systemene, mens i «Live redder verden. Litt» inkluderes vi nærmest som hennes støttespillere i et personlig prosjekt. I «Matsjokket» derimot, inkluderes vi både som tilskuere til dialogen mellom programleder Christer Rødseth og hans utvalgte med-sammensvorne, samtidig som vi ser hvordan disse selv blir aktører som skal fungere som påvirkere overfor andre forbrukere, gjennom sin status som kjendiser.

I dette kapitlets analyse av nyere program signert NRK, markeres også forbrukets politiske sider, der forbruk og politikk ikke kan sees uavhengig av hverandre i spørsmål om matsvinn og det å spise opp den maten vi står ansvarlige for å ha fått i hus. I tematiseringen av dette er NRKs programledere personliggjorte målbærere og meglere, som med en type *jeg-journalistikk* henvender seg til et stadig mer saksbevisst *du*, og som viser fram et matsystem der vi i stadig økende grad blir holdt personlig ansvarlige for de valgene vi tar i vårt forbruk av mat.

## Referanser

- Brinch, S. & Iversen, G. (2010). *Populær vitenskap. Fjernsynet i kunnskapssamfunnet*. Kristiansand: Høyskoleforlaget.
- Dybdahl, M. (2017, 5. november). Verden vil ikke gå rundt med det forbruket vi har i dag. *Adresseavisa*. <https://www.adressa.no/pluss/magasin/2017/11/05/Verden-vil-ikke-g%C3%A5-rundt-med-det-forbruket-vi-har-i-dag-15550744.ece>
- Enli, G. & Syvertsen, T. (2016). The end of television – again! How TV is still influenced by cultural factors in the age of digital intermediaries. *Media and Communication*, 4(3), 142–153. <https://doi.org/10.17645/mac.v4i3.547>
- Grimstad, M. E. (Programleder). (2017a, 11. januar). *FBI redder høna*, 1. *Verpehonas skjebne* [TV-program]. Hentet fra <https://tv.nrk.no/serie/fbi-redder-hoena/sesong/1/episode/1/avspiller>
- Grimstad, M. E. (Programleder). (2017b, 1. februar). *FBI redder høna*, 4. *Ut i butikken* [TV-program]. Hentet fra <https://tv.nrk.no/serie/fbi-redder-hoena/sesong/1/episode/4/avspiller>

---

43 Rasmussen et al. 2013.

- Hovig, I. E. (1985). *Velkommen til mitt kjøkken*. Oslo: Gyldendal.
- Kolloen, I. S. (2013). *Ingrid*. Oslo: Gyldendal.
- Kristensen, N. N. & From, U. (2012). Lifestyle journalism. Blurring boundaries. *Journalism Practice*, 6(1), 26–41.
- Landbruksdepartementet. (1976). *Om norsk ernærings- og matforsyningspolitikk* (St.meld. nr 32 (1975–76)). Hentet fra [https://stortinget.no/no/Saker-og-publikasjoner/Stortingsforhandlinger/Lesevisning/?p=1975-76&paid=3&wid=d&psid=DIVL97&pgid=d\\_0095](https://stortinget.no/no/Saker-og-publikasjoner/Stortingsforhandlinger/Lesevisning/?p=1975-76&paid=3&wid=d&psid=DIVL97&pgid=d_0095)
- Leer, J. (2018). Gender and food television: A transnational perspective on the gendered identities of televised celebrity chefs. I K. Lebesco & P. Naccarato (Red.), *The Bloomsbury handbook of food and popular culture* (s. 13–26). London & New York: Bloomsbury. <https://doi.org/10.5040/9781474296250.0008>
- Miljødirektoratet. (2018, 31. januar). *Nasjonal beregning av mengde matsvinn på forbrukerleddet*. Hentet fra <http://www.miljodirektoratet.no/Documents/publikasjoner/M1016/M1016.pdf>
- Nelvik, L. (Programleder). (2016, 25. august). *Live redder verden. Litt, 1. Et grønnere liv*. [TV-program]. Hentet fra <https://tv.nrk.no/serie/live-redder-verden-litt/sesong/1/episode/1/avspiller>
- Norum, K. (2014). Ernæring og erindring. *Michael*, (3). <http://www.michaeljournal.no/i/2014/08/Norsk-ernæringspolitikk>
- NTB/NRK. (2019, 21. desember). *Reguleringslageret for sau er tomt*. NRK. Hentet fra <https://www.nrk.no/norge/reguleringslageret-for-sau-er-tomt-1.14834085>
- Rancière, J. (2012). *Den emansiperte tilskueren*. Oslo: Pax forlag.
- Rasmussen, T., Storm-Mathisen, A., Frugård, M. & Helle-Valle, J. (2013). *Forbruks- og livsstilsjournalistikk i NRK. En studie av Forbrukerinspektørene (FBI) og Puls sett i lys av NRKs allmennkringkastingsforpliktelser*. Oslo: Statens institutt for forbruksforskning (SIFO).
- Rem, S. (2008). Å stemme med gaffelen. Vendingen mot forbrukerne i norsk matpolitikk. I K. Asdal & I. Moser (Red.), *Ekspertise og forbrukermakt* (s. 41–68). Oslo: Unipub.
- Rimoldi, L. (2015). How to show a national cuisine: Food and national identities in the *Masterchef* kitchen. *Academic Journal of Interdisciplinary Studies*, 4(2), 257–262. <https://doi.org/10.5901/ajis.2015.v4n2p257>
- Rød, K. (2014, 14. april). *Elevens frigjøring – fra Rousseau til Rancière*. Hentet 6. juni 2019 fra <https://www.kulturradet.no/kunstloftet/vis-artikkel/-/kl-artikkel-2014-rousseau-ranciere-kjetil-roed>
- Rødseth, C. (Programleder). (2019a, 30. oktober). *Matsjokket, 1. Hivjus sauesjokk* [TV-program]. Hentet fra <https://tv.nrk.no/serie/matsjokket/2019/MDNY13000119>
- Rødseth, C. (Programleder). (2019b, 6. november). *Matsjokket, 2. Noob Works banansjokk* [TV-program]. Hentet fra <https://tv.nrk.no/serie/matsjokket/2019/MDNY13000219/avspiller>

- Stensgård, A. E., Prestrud, K., Callewaert, P. & Hansen, O. J. (2018). *Matsvinn i Norge. Rapportering av nøkkeltall* (Rapportnr. OR.06.18). Fredrikstad: Østfoldforskning & Matvett AS. Hentet fra <https://norsus.no/publikasjon/matsvinn-i-norge/>
- Sundvor, E. (2008). *Forbrukarjournalistikk*. Kristiansand: Ij-forlaget.
- Syvertsen, T. (1997). *Den store TV-krigen. Norsk allmennfjernsyn 1988–96*. Bergen: Fagbokforlaget.
- Syvertsen, T. (1999). The many uses of the 'public service' concept. *Nordicom Review*, 20(1), 5–12.
- Syvertsen, T., Enli, G., Moe, J. & Mjøs, O. J. (2014). *The media welfare state: Nordic media in the digital era*. Ann Arbor: The University of Michigan Press.
- Thorbjørnrud, K. (2001). *Vilje til makt. Praksis og prinsipper i politisk journalistikk Illustrert ved «Jaglandsaken»* (Hovedoppgave, Universitetet i Oslo). Hentet fra <http://urn.nb.no/URN:NBN:no-2843>

# Ekte eller falsk? Kampen om vaniljesmaken og merking av industrielt produsert mat

*Håkon B. Stokland*

Avdeling for terrestrisk naturmangfold, Norsk institutt for naturforskning og Institutt for tverrfaglige kulturstudier, Norges teknisk-naturvitenskapelige universitet (NTNU)

**Abstract:** This article shows how cultural constructions of food can have a relatively direct impact on food policy, and thus form an important part of the mediation processes associated with the integration of new, synthetic products into our food systems. Since 2010, food product labeling in Norway has received far greater attention than before – from politicians, the regulatory authorities, manufacturers, consumer organizations and consumers. The regulation and practical handling of labeling has also become considerably more stringent. The article argues that this trend should be seen in the context of changes in the cultural understandings of “authentic” and “fake” food in the preceding decade.

During the 2000s, many Norwegians gained a new understanding of vanilla. The previously appreciated vanilla flavor we knew from vanilla sugar, vanilla ice cream and vanilla sauce was revealed to be from industrially produced, artificial vanillin. Not only did this substance have no connection to the vanilla orchid, from which real vanilla derives, vanillin was to a great extent produced from the by-products of the paper industry and crude oil. These new understandings – or cultural constructions – can be seen in the context of an evolving international critique of modern and industrial food production. In this discourse, industrialized food products are construed as unnatural and false if presented as “ordinary” food. This article examines how new understandings of vanilla flavoring emerged and increased in importance and scope in Norway in the period after the year 2000. Furthermore, it argues that these cultural constructions were decisive in making the regulation and practice of food labeling stricter and subject to greater scrutiny in the following decade.

**Keywords:** food, labeling, cultural understandings, management tools, authenticity

Sitering: Stokland, H. B. (2022). Ekte eller falsk? Kampen om vaniljesmaken og merking av industrielt produsert mat. I T. Finstad, S. Kvaal, H. B. Stokland & P. Østby (Red.), *Matens meglere: Kontroll, kvalitet og kunnskap i den industrielle matens tid* (Kap. 9, s. 245–267). Cappelen Damm Akademisk. <https://doi.org/10.23865/noasp.155.ch9>  
Lisens: CC BY-ND 4.0

## En klassisk vaniljesaus

I 2012 måtte konsernsjefen for markedsavdelingen i Tine stille opp på NRK i beste sendetid for å forsvare den populære vaniljesausen de produserer. I TV-programmet «Forbrukerinspektørene» ble Tines Piano vaniljesaus løftet frem som «luremat» og omtalt som «vaniljesaus uten vanilje», dette i etterkant av at Forbrukerrådet hadde klaget inn flere matprodukter til Mattilsynet for brudd på merkeforskriften om villedende merking. Sausen het tidligere Meierienes vaniljesaus, og blir gjerne beskrevet som en klassiker som har blitt brukt til desserter og søtmat i Norge i flere tiår. Denne vaniljesausen har dominert markedet, og omtales også som et av Tines flaggskip.<sup>1</sup> Oppskriften har vært uforandret siden 1971, noe som også tydelig stadfestes på pakningen med teksten «Originalen fra 1971». Vaniljesausen representerer dermed det vi kan kalle den gode, gamle vaniljesmaken – slik vi var vant til at den smakte før vaniljesmak basert på vaniljefrø og vaniljebønner ble vanligere utover 2000-tallet. Den representerer også det vi kanskje kan kalle den gode, gamle måten å forholde seg til industrielt produsert mat på – så lenge den var trygg, spiste de aller fleste av oss maten uten å stille kritiske spørsmål om hvor ingrediensene egentlig kom fra, og om dette var falskt eller ekte. Men denne vaniljesausen inneholder altså ikke noe vaniljesmak fra vaniljeorkidéer.

I denne artikkelen skal vi se hvordan Tines Piano vaniljesaus og andre produkter vi kan kalle industrimat ble tolket inn i nye rammer utover 2000-tallet, hvor begrepsparet ekte og falskt ble et sentralt omdreiningspunkt. Aller først skal vi ta et tilbakeblikk på vaniljesmakens historie, før vi tar for oss de nye forståelsene av vaniljesmak og industrielt produsert mat generelt som oppstår i tiden etter år 2000. Deretter skal vi se på reguleringen og kontrollen av merking av matvarer, samt hvordan Forbrukerrådet inntok en stadig mer aktiv rolle på dette området. Så beveger vi oss inn i hendelsene som førte til at vaniljesmak ble en offentlig «sak»<sup>2</sup> og et omdreiningspunkt i diskusjonene om ekte og falsk mat. Mot slutten av artikkelen skal vi se hvordan denne saken, og de nye

---

1 Intervju Ilseng.

2 Asdal 2015. Se også Stokland 2020 for et eksempel på hvordan formingen av en «sak» kan påvirke forvaltningen på feltet.

forståelsene av industrimat som kom til uttrykk i den, førte til endringer i tilsynspraksisene for matmerking.

## Vaniljesmakens historie

Historisk sett kom vaniljesmaken fra fruktene til vaniljeorkidéer, som vi kjenner som vaniljestenger. Disse ble tørket, varmebehandlet eller prosessert på andre måter, for å fremstille den sterkt søtlige og duftende vaniljesmaken. I dag brukes tre ulike orkidéarter til å lage vaniljesmak (*Vanilla planifolia*, *Vanilla tahitiensis* og *Vanilla pomona*). Disse har alle sin opprinnelse i Mexico, og smaken ble derfor kjent for europeere først etter deres oppdagelse av Amerika. Tidlig på 1500-tallet introduserte den spanske conquistadoren Hernán Cortés aztekernes sjokoladedrikk, som de kalte *chocolatl*, til Europa. Den inneholdt vanilje, og ble godt tatt imot i Europa. Vaniljesmaken ble raskt populær etter hvert som tørkede vaniljestenger ble importert til Europa sammen med kakao, sølv og fargestoff. For å utnytte det voksende europeiske markedet for vanilje, ble vaniljeorkidéer fraktet og dyrket i nye områder hvor plantene trivdes. I løpet av de neste århundrene ble det opprettet plantasjer med vaniljeorkidéer i kolonier som Tahiti, Madagaskar og Indonesia.<sup>3</sup>



**Figur 9.1 og 9.2.** Historisk sett kom vaniljesmaken fra fruktene til vaniljeorkidéer (til venstre), som vi kjenner som tørkede vaniljestenger (til høyre). (Foto til venstre: Malcolm Manners, CC BY 2.0. Foto til høyre: B.navez, CC BY-SA 3.0.)

3 Fache, Boutevin & Caillol 2016; Rain 2004.



Frem til 1858 var stengene fra vaniljeorkidéer den eneste kilden til vaniljesmak. I dette året isolerte imidlertid den franske biokjemikeren Nicolas-Theodore Gobley molekylet vanillin, ved å dampe vaniljeekstrakt og omkrystallisere det i varmt vann.<sup>4</sup> Han identifiserte også dette molekylet som hovedsmaksstoffet i vaniljesmaken. I 1874 utledet også de tyske kjemikerne Ferdinand Tiemann og Wilhelm Haarmann den kjemiske strukturen til vanillin. Etter at molekylet og dets struktur ble kjent, ble det utviklet flere metoder for å utvinne stoffet fra andre kilder enn vaniljeorkidéer. Vanillin finnes i så ulike materialer som kløverolje, tremasse og råolje. Fra 1930-tallet var det vanligst å bruke biprodukter fra papirindustrien til å produsere kjemisk fremstilt vanillin. I Norge har Borregaard fabrikk i Sarpsborg vært den mest sentrale produsenten av vanillin på denne måten, og er det fortsatt. Imidlertid ble det langt vanligere å bruke petrokjemiske produkter som råolje etter hvert som disse ble mer tilgjengelige på verdensmarkedet. I dag fremstilles rundt 90 prosent av syntetisk vanillin fra slike produkter.<sup>5</sup>



**Figur 9.3 og 9.4.** Siden 1930-tallet har det vært vanligere å fremstille syntetisk vanillin fra tremasse (til venstre) eller råolje (til høyre). (Foto til venstre: Aapo Haapanen, CC BY-SA 2.0. Foto til høyre: Netojinn, CC BY-SA 4.0.)

Det er en krevende og kostbar prosess å produsere vaniljesmak fra orkidéer. For å produsere 1 kg vanillin på denne måten kreves det omtrent 500 kg vaniljestenger, som igjen krever pollinering av rundt 40 000 orkidéblomster.<sup>6</sup> Selve pollineringen er også en omstendelig og krevende

4 Fache et al. 2016.

5 Grindelnd 2018.

6 Gallage & Møller 2015.

prosess, som på grunn av plantenes fysiologi oftest gjør det nødvendig med pollinering for hånd.<sup>7</sup> Til dette kommer det at markedsprisen og tilgjengeligheten til vaniljestenger er svært uforutsigbare. Dette skyldes at tropiske stormer og andre vær fenomener kan skape ødeleggelser som rammer store områder med orkidéplantasjer. Det samme gjelder sopp og sykdommer. I tillegg ligger de fleste plantasjene i områder som er politisk ustabile, noe som også har vist seg å kunne medføre uventede fall i markedstilgangen til vaniljestenger ved omveltninger.<sup>8</sup> På grunn av kostnadene og uforutsigbarheten knyttet til vaniljesmak fra orkidéer, har produsenter av vaniljeprodukter vanligvis foretrukket å benytte syntetisk fremstilt vanillin etter at dette ble tilgjengelig. I dag inneholder mindre enn én prosent av produktene som er merket med «vaniljesmak» vanillin fra vaniljeorkidéer.<sup>9</sup> Den store majoriteten av det vi vanligvis spiser og opplever som vaniljesmak, stammer derimot fra petrokjemisk råolje og tremasse i form av avfall fra papirindustrien.

## Konstruksjonen av falsk og ekte vanilje

Med de nye syntetiske fremstillingsmåtene av vanillin ble vaniljesmak for første gang tilgjengelig for bredere lag av befolkningen i Norge. Dette ble brukt i vaniljesukker, vaniljekrem, vaniljeis, vaniljesaus og vaniljepudding – kort sagt, de aller fleste produktene man etter hvert forbandt med vaniljesmaken. Det tok ikke lang tid før syntetisk vanillin ble etablert som smaken de fleste forbandt med vanilje. Slik fortsatte det i mange tiår.

På 2000-tallet skjedde det imidlertid noe. I media, kokebøker og blogger dukket det opp flere og flere utsagn som destabiliserte identifisering mellom syntetisk fremstilt vanillin og vaniljesmak. Forståelsen av vaniljesmak var i endring. Påstandene var todelt: på den ene siden kom utsagn om at vaniljesmaken vi vanligvis spiser ikke er ekte. Denne typen påstander fulgte oftest en avsløringslogikk, hvor eksperten,

---

7 Rain 2004.

8 Gallage & Møller 2015.

9 Fache et al. 2016; Gallage & Møller 2015.



**Figur 9.5.** Med de syntetiske fremstillingsmåtene av vanillin ble vaniljesmak tilgjengelig for bredere lag av befolkningen i Norge. For eksempel var Freia vaniljesukker et populært produkt for å tilsette vaniljesmak i bakverk, sauser og kremer. (Foto: Nordfjord Folkemuseum, via digitaltmuseum.no, CC BY-SA 4.0)

bloggeren eller journalisten viste at et kjent og kjært produkt som vaniljeis inneholder «sagflis» eller olje. På den andre siden kom påstander om at vaniljesmak fra vaniljeorkidéer er ekte og smaker bedre. Her ble det typisk vist til at vaniljesmak fra vaniljeorkidéer er den «egentlige» og riktige smaken, og at syntetisk fremstilt vanillin kommer fra helt andre kilder. Disse todelte påstandene henger tett sammen – når falsk vaniljesmak ble etablert som en kulturell konstruksjon, impliserte det samtidig at det finnes en vaniljesmak som forstås som ekte. Slik kan vi grovt sett si at man på 2000-tallet begynte å snakke om *både* falsk og ekte vaniljesmak, mens man tidligere ikke hadde vært opptatt av hverken det ene eller det andre.

For eksempel kunne VG i 2009 melde om «En iskald overraskelse», under overskriften «Mmm ... sagfl-is!»: «Når du spiser is i sommervarmen,

tygger du mest sannsynlig norske grantrær.»<sup>10</sup> Året før skrev *Dagbladet* om at vaniljelogurter sjelden inneholdt vaniljesmak fra vaniljeorkidéer, under overskriften «En smak av råttent svensk gran».<sup>11</sup> Noen år senere, i 2013, kunne Dinside.no melde om en sannhet om sommerisen du får «midt i fleisen» om du undersøker litt – nemlig at vaniljesmaken stammer fra olje og papirproduksjon: «For mens du i sommer smatter i deg det du antar er vaniljeis, sitter isprodusentene og kjenner sannheten: Is med vaniljesmak inneholder ofte ikke et spor vanilje.»<sup>12</sup> Et eksempel på denne avsløringslogikken fra bloggverdenen finner vi i bloggen *Bitchakademiet* av Tone Rise. Under tittelen «Kumøkk i kaker?» skriver hun om at vanillinmolekylet kan utvinnes fra kumøkk i tillegg til tømmer, selv om dette ikke brukes i produksjon av matvarer.<sup>13</sup> Hun kommer også med følgende advarsel:

Ganske ekkelt, både med råttent treverk og kumøkk, ikke sant? ... Produsentene er selvsagt dristige nok til å bruke «vanilje» i produktnavnet selv om for eksempel «vaniljeisen» eller «vaniljeyoghurten» aldri har vært i nærheten av et eneste vaniljefrø – så ikke la deg lure!<sup>14</sup>

På den andre siden finner vi blogger og kokebøker som promoterer bruk av vaniljesmak fra vaniljeorkidéer. For eksempel kunne vi lese at «Ekte vaniljesukker lages av vaniljestang»<sup>15</sup> på *Trines matblogg*, under tittelen «Helt ekte vaniljesukker». Her fikk vi også et lite innblikk i prosessen bak den unike vaniljesmaken som stammer fra vaniljestenger: «Når kapslene er høstet kan det ta cirka et halvt år, og etter en møysommelig prosess med gjæring og tørking, før vaniljestangen har fått sitt karakteristiske utseende – og den gode særegne smaken som bare finnes i ekte vanilje.»<sup>16</sup> Videre kan vi merke oss at begrepet «ekte» er en gjenganger i bloggposten: «Ekte vanilje er jo så uendelig mye bedre enn kunstig fremstilt

10 Berg-Hansen 2009.

11 Pettersen 2008.

12 Stokke 2013.

13 Rise 2010.

14 Rise 2010.

15 Sandberg 2010. Dette har vært en av de mest besøkte matbloggene i Norge over flere år, og Trine Sandberg har publisert tre kokebøker basert på bloggen.

16 Sandberg 2010.

vaniljesmak! Når du først baker eller lager en dessert fra bunnen av så er det lov å unne seg ekte vare, er det ikke?»<sup>17</sup> Nettsiden oppskrift.klikk.no og bloggen Mjuuugly.blogg.no, som beskriver hvordan man kjøper og bruker vaniljestenger, kan stå stå som andre eksempler på promoteringen av «ekte» vanlje. Fra kommentarfeltet til sistnevnte bloggpost får vi også et innblikk i forståelser av vaniljesmak som ikke kommer like sterkt til uttrykk i mer formelle fora: «Vannilin er djevelens verk, helt klart. Jeg har kjøpt ekte vanilje på ebay, og vært veldig fornøyd.» «Husk 'aroma' kan også skjule dette dritet. Ingen av Tines jogurter inneholder vel vanillin, men de inneholder 'aroma' alle som en!!! Øh de er så fæle!»

Også i Forbrukerrådets rapport *Vet vi hva vi spiser? En gjennomgang fra Forbrukerrådet av mat i norske butikkhyller* påpekes denne trenden:

Mange er skeptiske til moderne matproduksjon, og det er en trend i samfunnet der forbrukere i stadig større grad ønsker renere og mer naturlig mat. (Det er også en økende bekymring knyttet til produksjonsmetoder, bruk av antibiotika i dyrehold og oppdrettsfisk, plantevernmidler, tilsetningsstoffer og miljøgifter.)<sup>18</sup>

Konstruksjonen av ekte og falsk vanilje på 2000-tallet i Norge er del av en større internasjonal endring i hvordan mat forstås og omtales. Denne diskursen bygger på en kritikk av den moderne og industrialiserte matproduksjonen, og legger stor vekt på at maten skal være naturlig og ekte. Det er ikke noe nytt i å ønske seg naturlig mat, selv om vi også har eksempler på at mat har blitt promotert som kunstig og industriell i tidligere tider.<sup>19</sup> Mye tyder på at det nåværende fokuset på naturlig mat ble utviklet i USA, og senere spredte seg til Europa via Storbritannia. Journalister og kritikere som Michael Pollan,<sup>20</sup> Eric Schlosser<sup>21</sup> og Felicity Lawrence<sup>22</sup> har vært viktige meningsbærere i denne utviklingen. Et senere eksempel er Larry Olmsted, som kom med boken *Real food / Fake food* i 2016.<sup>23</sup> I Skandinavia har Mats-Eric Nilsson vært en sentral eksponent for disse

17 Sandberg 2010.

18 Forbrukerrådet 2012: 3.

19 Wilson 2008.

20 Feks. Pollan 2006.

21 Schlosser 2002.

22 Lawrence 2004.

23 Olmsted 2016.

ideene. Spesielt i Sverige fikk boken *Den hemmelige kokken. Noen har jukset med maten din*<sup>24</sup> stor innflytelse på det offentlige ordskiftet, og ble solgt i over 500 000 eksemplarer. På omslaget av den norske utgaven kan vi lese følgende: «Den virkelige kokken sysler ikke med ekte råvarer på et kjøkken. Han har hvit frakk og jobber på et laboratorium.»<sup>25</sup> Nilsson har også hatt innflytelse på forståelsen av industrielt produsert mat i Norge, i tillegg til andre skribenter som Andreas Viestad<sup>26</sup> og Nils Chr. Geelmuyden.<sup>27</sup> Med utbredelsen av internett har imidlertid denne type ideer kunnet nå ut langt raskere, og til langt flere, enn det som tidligere var mulig. Bloggere og andre interesserte har derfor også spilt en viktig rolle i formidlingen av diskursen om falsk og ekte mat.

Samtidig er det noe uklart i hvilken grad den kulturelle konstruksjonen av falsk og ekte mat har fått fotfeste i de bredere lag av befolkningen. Kjærnes har vist at andre uttrykk for mistenksomhet til industrimat, som vegetarisme, preferanser for økologisk mat og skepsis til genetisk modifiserte organismer (GMO), har vært mindre fremtredende i Norge enn i andre europeiske land.<sup>28</sup> Når det gjelder skepsis mot syntetisk vaniljesmak og industrielt fremstilt mat mer generelt, er det en skepsis som først og fremst målbæres av skribenter, kritikere og bloggere i media. Imidlertid har vi også sett at Forbrukerrådet har en klar oppfatning av at det er en trend at mange forbrukere har blitt skeptiske til moderne matproduksjon. I en parallel studie til denne kommer det videre tydelig frem at også matprodusentene har en klar oppfatning av at forbrukerne har blitt mer skeptiske til syntetisk fremstilte matprodukter, og ønsker seg vaniljesmak fra vaniljeorkidéer.<sup>29</sup> Det synes derfor som om forståelsene av syntetisk fremstilt mat som falsk i alle fall har fått en viss utbredelse blant forbrukerne. Imidlertid gir ikke kildene som benyttes i denne studien grunnlag for å vurdere nærmere i hvilken grad dette gjelder.

---

24 Nilsson 2007.

25 Nilsson 2008.

26 Feks. Viestad 2010.

27 Geelmuyden 2013.

28 Kjærnes, Harvey & Warde 2007.

29 Plasil, Stokland & Bottos 2021.

## Regulering og kontroll av falsk mat

Siden 1990-tallet har staten gjennom reguleringer pålagt matprodusenter å ikke merke matproduktene på en måte som er villedende for forbrukerne. «Merking» inkluderer her hele presentasjonen av produktet, men dreier seg først og fremst om hvilke påstander og bilder som fremkommer på innpakningen. Siden Mattilsynet ble dannet har de hatt ansvar for å påse at matprodusentene følger disse reguleringene. Merkeforskriften regulerte merking av matvarer i Norge fra 1993 til 2014.<sup>30</sup> Fra 13. desember 2014 ble den og næringsdeklarasjonsforskriften<sup>31</sup> erstattet av matinformasjonsforskriften.<sup>32</sup> Denne forskriften videreførte hovedtrekkene i kravene til merking av mat, med visse endringer som var ment å gjøre det lettere for forbrukeren å forstå hva maten inneholder. Mest oppmerksomhet fikk endringen som krever at allergener skal merkes tydelig også på matvarer som ikke er ferdigpakket, som for eksempel restaurantbufféer. Den nye matinformasjonsforskriften ble basert på EU-forordning nr. 1169/2011 om matinformasjon til forbrukerne, i tråd med EØS-avtalen.

Både den tidligere merkeforskriften og den någjeldende matinformasjonsforskriften skulle sikre at merkingen av matvarer ga forbrukerne riktig og nok informasjon om innholdet i maten. Imidlertid var kontrollen av dette svak. Både kontrollmyndighetene (i senere år Mattilsynet) og forbrukerorganisasjoner som Forbrukerrådet fokuserte heller på å motarbeide helseskadelig mat og matkriminalitet.<sup>33</sup> I motsetning til villedende merking, handler matkriminalitet om direkte feilinformasjon. Oftest dreier dette seg om at et matprodukt inneholder noe som ikke er oppgitt i innholdslisten. Hestekjøtskandalen i 2013, hvor det ble oppdaget at ferdiglasagne og andre kjøttprodukter som ble solgt i Norge og flere andre europeiske land inneholdt udeklart hestekjøtt, er et kjent eksempel på dette. Denne prioriteringen er forståelig nok, da villedende merking vanskelig kan forstås som like alvorlig som helseskadelig mat og matkriminalitet. Imidlertid medførte prioriteringen altså at matprodusentene, så lenge maten var trygg og

---

<sup>30</sup> Merkeforskriften 1993.

<sup>31</sup> Næringsdeklarasjonsforskriften 1993.

<sup>32</sup> Matinformasjonsforskriften 2014.

<sup>33</sup> Intervju med Instefford.

innholdslisten korrekt, kunne merke og presentere produktene sine ganske fritt og uten i særlig grad å risikere represalier for villedende merking.

Vi har tidligere sett at norske forbrukere ble mer kritiske til industrielt produsert mat utover 2000-tallet, og hvordan dette hang sammen med diskurser og kulturelle konstruksjoner av falsk mat – som falsk vaniljesmak. I dette lå det også en økende kritikk av matbløffer og falske produkter. Denne kritikken rettet seg særlig mot produkter som utga seg for å være noe annet enn det det egentlig var – for eksempel vaniljeis uten vaniljesmak fra vaniljeorkidéer. Altså nøyaktig det merkeforskriften, og senere matinformasjonsforskriften, skulle forhindre ved å forby villedende merking. Utover 2010-tallet fikk disse nye forståelsene innflytelse på myndighetenes kontrollpraksiser for merking av mat. Først ute med å plukke dem opp, og se dem opp mot reguleringspraksisene, var imidlertid Forbrukerrådet.

## Vet vi hva vi spiser?

Tidlig på 2010-tallet begynte Forbrukerrådet å undersøke i hvilken grad forskriften om matmerking ble overholdt av matprodusentene.<sup>34</sup> Dette arbeidet resulterte i første omgang i rapporten *Vet vi hva vi spiser? En gjennomgang fra Forbrukerrådet av mat i norske butikkkhyller*.<sup>35</sup> Senere har Forbrukerrådet satt fokus på denne tematikken ved å foreta årlige undersøkelser som publiseres i rapporter – såkalte «merkesjekker».

Dessertyper og iskrem var blant produkttypene Forbrukerrådet undersøkte i sin første merkesjekk. Her slo de fast at:

I dette produktsegmentet fant vi at mange produkter som [sic] er noe helt annet enn det de gir seg ut for å være. Generelt inneholder produktene vi fant svært lite av det de utgir seg for å inneholde, og det er i denne kategorien at rekken med tilsetningsstoffer virkelig begynner å bli lang. Vi fant marsipankake uten mandler, vaniljesaus uten vanilje og mandelpudding uten mandler. Ser man på iskrem så virker det som om det nærmest går sport i å utfordre kjente begreper; ekte fløteiskrem med vaniljesmak inneholder ikke nødvendigvis vanilje,

34 Intervju med Instefjord.

35 Forbrukerrådet 2012.



men derimot ekte fløte. Vaniljeis inneholder mest vann, men også fløte og ingen vanilje. Det eneste man kan være sikker på er at når det står ‘med vaniljesmak’ så er det ingen vanilje i produktet.<sup>36</sup>

Her ser vi altså at Forbrukerrådet i klare ordelag anklager flere produkter for å være noe helt annet enn de gir seg ut for. Dette er helt i tråd med de kulturelle konstruksjonene av ekte og falsk mat som vi fant i blogger og andre media over. De i Forbrukerrådets øyne nedslående resultatene fra undersøkelsen fikk dem til å etterlyse mer ærlighet fra produsentene, men også strengere ettersyn fra Mattilsynets side.

## Den tradisjonsrike vanillinen

Mattilsynet hadde imidlertid begynt å gjennomføre enkelte undersøkelser av matmerking allerede på 2000-tallet. Og det var i forbindelse med en kampanje om villedende merking av sukker og sukkerpåstander i 2008 at Mattilsynet for første gang tok stilling til spørsmålet om merking av vaniljeprodukter. Denne kampanjen var et samarbeid mellom de nordiske landene, og ble initiert delvis med bakgrunn i økende oppmerksomhet på å redusere sukkerinntaket i befolkningen. Enda viktigere var det imidlertid at EU hadde vedtatt en ny forordning om ernærings- og helsepåstander i 2006,<sup>37</sup> som skulle implementeres i EU-landene og i norsk rett via EØS-avtalen. Kampanjen kan derfor også anses som et varsel til matprodusentene om at merking av mat generelt ville bli et viktigere tema fremover.

I kampanjen undersøkte Mattilsynet påstander om sukker på forpakningen for noen utvalgte produkter. Blant disse var tre ulike vaniljeyogurter fra Tine – Tine Yoghurt Vanilje, Sans Yoghurt Vanilje og Go’Morgen Vanilje. Mattilsynet hadde ingen anmerkninger til sukkermerkingen på de to førstnevnte produktene, og en mindre anmerkning på sistnevnte. Viktigere i denne sammenheng er imidlertid at alle tre produktene fikk anmerkninger for bruken av vanilje i produktnavnet:

---

<sup>36</sup> Forbrukerrådet 2012.

<sup>37</sup> Påstandsforordningen 2006.

Mattilsynet har ingen anmerkninger vedrørende sukkermerkingen, men oppfatter varebetegnelsen «Vanilje» som villendene når produktet faktisk er tilsatt aroma i stedet for vaniljekorn eller naturlig vanilje basert på vaniljestang. Dette er villedende når forbruker faktisk tror det er et produkt med vaniljestang, men så er det i realiteten aroma som er tilsatt. Aroma som for eksempel etylvanillin og vanillin er kunstig framstilt. Mattilsynet vurderer at bruk av bilder av vaniljestang, vaniljeblostm eller lignende kan villedde forbrukeren når produktet ikke er tilsatt vaniljekorn eller naturlig vanilje basert på vaniljestang. Merkingen skal ikke villedde forbruker med hensyn til næringsmidlets sammensetning. *Jf. §§ 2 og 5 i forskrift av 1993-12-21 nr 1385 om merking av næringsmidler.*<sup>38</sup>

Her argumenterte altså Mattilsynet for at det er villedende å bruke 'vanilje' i navnet til et produkt som ikke inneholder vaniljesmak fra vaniljeorkidéer. De tre jogurtene inneholdt kun kunstig fremstilt aroma, og ifølge Mattilsynet medførte bruken av 'vanilje' i produktnavnene at forbrukere «faktisk tror» at de inneholdt vaniljekorn eller naturlig vanilje basert på vaniljestang. I tillegg argumenterte Mattilsynet for at det var villedende å bruke illustrasjoner av vaniljestenger, -blomster og lignende på disse produktene. Selv om denne undersøkelsen av matmerking delvis hadde utgangspunkt i et mål om å redusere sukkerinntaket i befolkningen, var det altså «villedende» merking som ble påpekt her. Det er nærliggende å se dette opp mot oppmerksomheten rundt «falsk» industrimat som var tiltagende på tidspunktet for undersøkelsen, da dette ikke hadde vært et tema i tidligere kontroller fra Mattilsynets side. Disse anmerkningene ble sendt til Tine, som ble pålagt å endre merkingen på produktene «slik at det er samsvar mellom varebetegnelse, ingredienser og billedbruk».<sup>39</sup>

Det finnes imidlertid en mulighet for produsenter til å uttale seg i forbindelse med slike vedtak. Den muligheten benyttet Tine seg av. Her aksepterte de anmerkningen om at det var villedende å bruke illustrasjoner av vaniljestenger, -blomster og lignende på de tre produktene.<sup>40</sup> Som svar på dette skisserte de to mulige løsninger – enten å fjerne illustrasjonene, eller å tilsette vaniljesmak basert på vaniljestenger. Hvilken løsning de gikk

38 Arkiv hos Tine 2008.

39 Arkiv hos Tine 2008.

40 Arkiv hos Mattilsynet 2009.

for skulle avgjøres etter at de hadde gjennomført tester av jogurtprøver med tilsatt vaniljesmak. De to løsningene innebar med andre ord enten å fjerne det som gjorde at Mattilsynet oppfattet produktet som villedende, eller å tilsette det som ville gjøre merkingen i tråd med innholdet.

Å velge løsningen som innebar å tilsette vaniljesmak basert på vaniljestenger i jogurtene ville også ha imøtekommet Mattilsynets hovedanmerkning i saken – at produktnavnene var villedende. Tine valgte likevel å protestere på denne anmerkningen. De henviste til paragraf 9 i merkeforskriften, som sa at «Varebetegnelsen angis med den betegnelse som er fastsatt i eller i medhold av lov, eller som følger av sedvane».<sup>41</sup> Ifølge deres argumentasjon, var det sedvane å kalle produkter basert på syntetisk vanillin for vaniljeprodukter:

Vaniljeyoghurt har vært på markedet i over ti år. Vaniljesukker, vaniljeis og vaniljesaus er andre produkter med enda lengere fartstid der vanillin i stor grad og i de fleste produkter brukes i stedet for ekte vanilje. Bruken av vanillin har over 100 år lange tradisjoner, og produkter med ekte vanilje utgjør bare en liten andel av totalen. Vi mener derfor henvisning til sedvane er relevant her, og at det derfor ikke er villedende med bruk av «vanilje» i varebetegnelsen på produkter med vanillin. Forbrukerinformasjon ivaretas gjennom ingredienslisten. Bruk av betegnelsen vanilje i forbindelse med yoghurt, selv om produktet ikke inneholder annet enn vanillin, er for øvrig på linje med det som er vanlig praksis hos andre yoghurtprodusenter ellers i Europa. Fordi det er vanlig å merke alle vaniljeprodukter på den måten vi har gjort til nå mener vi at forbruker ikke har blitt villedet. En endring i praksis her vil ha konsekvenser for mange produktgrupper. Den bør i såfall være grundig vurdert og forankret både nasjonalt og i EU.<sup>42</sup>

Akkurat hva det var i denne argumentasjonen som fikk Mattilsynet til å snu, er ikke så godt å vite. Svaret på tilbakemeldingen var kort og tydelig: «Mattilsynet vurderer at bruk av varebetegnelse vaniljeyoghurt og bruk av vanillin ikke er villedende i dette tilfellet pga. sedvane.»<sup>43</sup> Dermed endte saken som pågikk i 2008 og 2009 med at Tine fikk overbevist Mattilsynet

41 Arkiv hos Tine 2008.

42 Arkiv hos Mattilsynet 2009.

43 Arkiv hos Tine 2009.

om at de fortsatt kunne kalle produktene med syntetisk fremstilt vanillin for vaniljeprodukter.

## Vaniljesaus blir en sak

Tilbake i 2012 nøyde ikke Forbrukerrådet seg med bare å skrive rapporten *Vet vi hva vi spiser?*. I forbindelse med lanseringen av rapporten klagde Forbrukerrådet inn 12 produkter til Mattilsynet, som de mente var åpenbare brudd på merkeforskriften om villedende merking. Av de 74 produktene som ble undersøkt i rapporten ble fem kritisert for ikke å inneholde vaniljesmak fra vaniljeorkidéer, til tross for at betegnelsen 'vanilje' var brukt i produktnavnet eller på pakningen. Et av disse, Sol is fra Diplom is, ble også klaget inn til Mattilsynet. Forbrukerrådet viste da til at isen var merket med «Ekte vaniljefløteis» når den kun inneholdt syntetisk fremstilt vaniljesmak.<sup>44</sup> Disse 12 produktene ble også presentert av Randi Flesland, daværende direktør i Forbrukerrådet, på TV-programmet «Forbrukerinspektørene» på NRK. Her blir også Tines Piano vaniljesaus løftet frem som «luremat», selv om den ikke var blant produktene som ble undersøkt i Forbrukerrådets rapport. Sausen ble beskrevet som «vaniljesaus uten vanilje», og ble sett i sammenheng med mandelpuddingen fra Tines Piano-serie. Den var blant de 12 produktene som Forbrukerrådet klaget inn til Mattilsynet, under anmerkningen «mandelpudding uten mandler».<sup>45</sup> Tine sendte sin konserndirektør for markedsavdelingen, Hege Holter Brekke, for å delta i programmet svare på anklagene som var reist om at Tine solgte «luremat». Som i Tines tilsvaret noen år tidligere til Mattilsynet, vektla hun det tradisjonelle ved produktene i tilsvaret sitt:

Dette er produkter som har vært på markedet i over 40 år, de ble lansert av Tine på begynnelsen av 70-tallet. De er produsert på oppskrifter slik som min mormor, og sikkert også din mormor, laget mandelpudding i sin tid, ved bruk av mandelessens – og vaniljesaus ved bruk av vaniljesukker.<sup>46</sup>

---

44 Arkiv hos Mattilsynet 2012a.

45 Arkiv hos Mattilsynet 2012a.

46 NRK 2012.

Tine argumenterte altså for at varebetegnelsene «vaniljesaus» og «mandelpudding» ikke var ment å lure forbrukerne, men at dette representerte måten dessertene vanligvis ble laget på da de først ble produsert. Mandelpudding skulle ikke inneholde mandler, og vaniljesaus skulle ikke inneholde vaniljesmak fra vaniljeorkidéer. Videre svarte Brekke at nå når Tine hadde blitt gjort oppmerksom på at merkingen av disse produktene kunne misforstås, ville de ta affære. Mandelpuddingen skulle fra da av merkes som «pudding med smak av mandel». På eget initiativ hadde Tine også bestemt seg for å endre merkingen på Tine Piano romkrem til «kakekrem med smak av rom». Vaniljesausen, som var et langt viktigere produkt for Tine økonomisk sett, var de imidlertid mer tilbakeholdne med å endre merkingen på. I stedet kunne Brekke opplyse om at Tine hadde satt i gang et utviklingsløp for å lage vaniljesaus med vaniljefrø, og lovte at Tine ville tilby vaniljesaus med «ekte vanilje» til det norske folk.



**Figur 9.6.** Konserndirektør for markedsavdelingen i Tine, Hege Holter Brekke, deltok i NRK-programmet «Forbrukerinspektørene» for å svare på anklager om at Tine solgte «luremat». Vaniljesausen og mandelpuddingen som diskuteres står på bordet. Fra venstre: Programleder Marit Evertsen Grimstad, seksjonsleder i Mattilsynet Atle Wold, og Brekke. (Skjermdump fra Forbrukerinspektørene 7. november 2012. © NRK, bildet kan ikke gjenbrukes uten tillatelse.)

Mattilsynet svarte på Forbrukerrådets klage allerede uken etter programmet ble sendt. De hadde på det tidspunktet ikke gjort vurderinger og endelige vedtak for hvert av de 12 produktene som ble klaget inn, men

omtalte større matgrupper på mer generelt grunnlag. En av disse gruppene var vaniljeprodukter, og her ser vi at argumentet om sedvane – som Mattilsynet adopterte i Tine-saken noen år tidligere – fortsatt står ved lag:

Det har i mange år vært vanlig å betegne produkter med etylvanillin med forstavelsen vanilje-. For produkter som får sin vaniljesmak fra vaniljestang benyttes betegnelsen «ekte vanilje». Dette kan også gjenkjennes på de karakteristiske prikkene i produktet. Som det fremgår av merkeforskriftens § 9 vedrørende varebetegnelse, skal denne angis med en betegnelse som er fastsatt i lov eller som følger av sedvane. Sedvane opparbeides over lang tid og refererer til en innarbeidet kjent praksis. Betegnelsen vanilje på produkter med etylvanillin er et slikt eksempel på en varebetegnelse som følger av sedvane. For å skille den ekstra kvaliteten produkter med vanilje fra vaniljestang har, er det blitt vanlig å fremheve denne egenskapen gjennom betegnelsen «ekte vanilje». Dersom man benytter denne betegnelsen på et produkt med etylvanillin vil det kunne vurderes som villedende.<sup>47</sup>

Det er uklart om Tine kjente til at dette ville bli svaret på klagen da de gikk ut på NRK og lovet vaniljesaus med «ekte vanilje» til det norske folk. Men det er i alle fall på det rene at de kjente Mattilsynets posisjon i saken fra tidligere. Mattilsynet argumenterte også i svarbrevet for at varebetegnelsen «mandelpudding» ikke er villedende for produkter basert kun på mandelessens.<sup>48</sup> I dette tilfellet ser det derfor ut til at det ikke var reguleringer eller strengere tilsyn av disse som medførte en endring av produktene. I stedet ser det ut til at endringene kom som følge av et «kulturelt» press – en frykt hos produsenten for å miste forbrukernes tillit – ved å bli stemplet som bedrager, og ved at matproduktene ble stemplet som falske.

---

47 Arkiv hos Mattilsynet 2012a.

48 Arkiv hos Mattilsynet 2012a.

## En helt ekte vaniljesaus

Det skulle imidlertid vise seg utfordrende å endre på den tradisjonelle vaniljesausen. Ifølge fagleder for forskning og utvikling i Tine, Mari Austvoll Ilseng, hadde produktutviklerne problemer med å finne en oppskrift forbrukerne var fornøyd med, som inneholdt vaniljesmak fra vaniljeorkidéer: «Produktutviklerne våre de sier jo ... 'vi får ikke den smaken som forbrukeren forventer av vaniljesmak før vi har i litt vanillin'.»<sup>49</sup> Blindtestene deres viste at de som smakte begge sausene foretrakk den tradisjonelle, som kun inneholdt syntetisk fremstilt vaniljesmak. Hun stiller også spørsmål ved om forbrukere egentlig foretrekker vaniljesmak fra vaniljeorkidéer over syntetisk fremstilt vanillin: «Altså hvis du spør forbrukerne om de vil ha ekte vanilje eller vanillin, så sier de jo selvfølgelig at de vil ha ekte vanilje. ... For forbrukerne vil jo ha det! Men når de da skal smake på det, når de skal kjøpe produktene, så blir det en smakssak.»<sup>50</sup>

Ett år etter sin første opptreden på NRKs «Forbrukerinspektørene» var Hege Holter Brekke fra Tine tilbake på programmet i en oppfølgingssekvens av den foregående saken.<sup>51</sup> Da kunne hun melde om at både mandelpuddingen og romkremen til Tine hadde skiftet navn. Imidlertid hadde det ikke skjedd noe med vaniljesausen:

Akkurat når det gjelder vaniljesausen, så har vi i dialog med Mattilsynet, valgt å opprettholde navnet 'vaniljesaus'. ... Vi er opptatt av å levere best på smak. Og det produktet vi har under utvikling, leverer dessverre ikke like bra som denne vaniljesausen ennå.<sup>52</sup>

15. september 2014, nesten to år etter Brekkes lovnad om en vaniljesaus med «ekte vanilje», lanserte imidlertid Tine Piano fyldig vaniljesaus. Denne sausen var laget helt uten syntetisk fremstilt vanillin, og inneholdt derfor kun vaniljesmak fra vaniljeorkidéer. Imidlertid ble denne sausen lansert som et alternativ til den klassiske vaniljesausen, og skulle være lettere å piske til vaniljekrem. Man kan argumentere for at vaniljesausen

---

49 Intervju med Ilseng.

50 Intervju med Ilseng.

51 NRK 2013.

52 NRK 2013.

basert på smak fra vaniljeorkidéer, da den til slutt kom, ble lansert som et nisjeprodukt på siden av flaggskipet som den klassiske vaniljesausen var. Lanseringen, og senere også salgshallene, var i samsvar med dette.<sup>53</sup> Den gamle vaniljesausen, som ble kritisert for å være «vaniljesaus uten vanilje», forble dermed uendret – både i innhold og navn. Tine våget ikke å endre på den. Vi ser dermed at de kulturelle konstruksjonene om ekte og falsk mat til slutt fikk en direkte innvirkning på hvilke produkter som tilbys i butikkene. Imidlertid har den «falske» vaniljesausen fortsatt å være en salgssuksess, mens den «ekte» har forblitt marginal i salgsmarkedet. Vi ser derfor også at selv om de kulturelle konstruksjonene av industrialisert matproduksjon førte til en konkret endring i produktutvalget, så har den klassiske industrimatens bestått i dette tilfellet. Kanskje viser dette industrimatens tilpasningsdyktighet i møte med nye kulturelle forståelser av mat?

Forbrukerrådet har imidlertid ikke slått seg helt til ro med sedvaneargumentet. I oppfølgingsrapporten *Vet vi hva vi spiser nå? En gjennomgang av matmerking i butikk* fra 2016 trekker de igjen frem vaniljesausen, under punktet «Noen gjengangere»:

Pianoserien til Tine har fortsatt vaniljesaus som ikke inneholder vanilje. Man kan derimot kjøpe et annet produkt i samme serie som heter Piano fyldig vaniljesaus. Denne inneholder vaniljeekstrakt og vaniljefrø. De har omdøpt sin tidligere Piano mandelpudding til Piano pudding med mandelsmak. Dette ville også etter vår mening vært en korrekt fremgangsmåte for vaniljesaus uten vanilje.<sup>54</sup>

Kritikerne som argumenterer mot sedvaneargumentet mener at langtids urett ikke bør legitimere en fortsettelse av uretten.<sup>55</sup>

## Endrede tilsynspraksiser

I forbindelse med lanseringen av rapporten *Vet vi hva vi spiser?* gikk Forbrukerrådet langt i å kritisere Mattilsynets oppfølging av

53 Intervju med Ilseng.

54 Forbrukerrådet 2016: 5.

55 Intervju med Instefjord; Intervju med Nilsson.



merkeforskriften. For eksempel gikk direktør Randi Flesland hardt ut mot Mattilsynet i NRK-programmet «Forbrukerinspektørene», og hevdet at

vi har vært kritisk til Mattilsynet, for vi oppfatter at man ikke har håndhevet den biten av merkeforskriften som går på at også forsiden skal fortelle sannheten. Og når de ikke håndhever det, så har bransjen valgt å tøye grensene maksimalt.<sup>56</sup>

Mattilsynet, ved seksjonsleder Atle Wold, som også stilte opp i programmet, svarte at de ville sette tilsyn av merking ytterligere i fokus i 2013 med en kampanje på merkevilledning. Dette går også frem fra svarbrev fra Mattilsynet på Forbrukerrådets klage i etterkant av rapporten:

Vi synes det er positivt at Forbrukerrådet (FR) har fokus på villedende merking, og at det arbeidet som FR har gjort på området kan gjøre virksomhetene og forbrukerne mer bevisste. Det er næringen som har ansvaret for å produsere og merke matvarene i samsvar med regelverket. Vi ser helt klart at rapporten viser at flere produkter er villedende merket, og at Mattilsynet i for liten grad har prioritert ressurser til å føre tilsyn med denne type merking. ... Som følge av FRs observasjoner, har vi bedt våre distriktskontorer ha fokus på villedende merking i 2013. Tidlig i 2013 vil vi også gjennomføre et tilsynsprosjekt som omfatter villedende merking med tre matvaregrupper.<sup>57</sup>

I de påfølgende årene har dette initiativet blitt fulgt opp av årlige «merkesjekker», hvor Mattilsynet har gjennomført målrettede undersøkelser av ulike matvaregrupper for å kontrollere at produsentene etterlever regelverket for merking av matvarer.<sup>58</sup> Slik sett var ikke et nytt produkt i butikkhyllene – en vaniljesaus med vaniljesmak fra vaniljeorkidéer – det eneste nye som kom ut av saken om vaniljesaus. Kanskje enda viktigere var endringene i den praktiske håndteringen av reguleringene for matmerking som oppstod i etterkant av saken om ekte og falsk vanilje – nemlig at forvaltningsmyndighetenes oppmerksomhet på, og kontroll av, villedende merking ble styrket. Selv om kritiske røster fortsatt mener at

---

<sup>56</sup> NRK 2012.

<sup>57</sup> Arkiv hos Mattilsynet 2012b.

<sup>58</sup> Forbrukerrådet 2018.

kravene til matprodusenter burde vært enda strengere,<sup>59</sup> er det klart at det er større sjanse i dag for at en produsent blir pålagt å endre villedende merking på et produkt enn det var for 20 år siden.<sup>60</sup>

## Konklusjon

Med den internasjonale endringen i kulturell forståelse av industrielt produsert mat som bakteppe, ser vi altså at den kulturelle konstruksjonen av falsk og ekte vanilje etter år 2000 fikk relativt direkte konsekvenser for hvordan merkingen av vaniljeprodukter reguleres og håndteres i praksis. Etter 2010 har merkingen av matprodukter i Norge fått langt større oppmerksomhet enn tidligere, både fra politikere, reguleringsmyndighetene, produsenter, forbrukerorganisasjoner og forbrukere. Reguleringen og håndteringen i praksis av merkingen har også blitt betraktelig strengere, og dette må sees i sammenheng med hvordan saken om ekte og falsk vaniljesmak i vaniljesaus utspilte seg.

## Referanser

- Asdal, K. (2015). What is the issue? The transformative capacity of documents. *Distinktion: Journal of Social Theory*, 16(1), 74–90.
- Berg-Hansen, A. (2009, 7. august). Mmm ... sagfl-is! *VG.no*. Hentet fra <https://www.vg.no/nyheter/innenriks/i/oj6eR/mmm-sagfl-is>
- Fache, M., Boutevin, B. & Caillol, S. (2016). Vanillin production from lignin and its use as a renewable chemical. *ACS Sustainable Chemistry & Engineering*, 4(1), 35–46. <https://doi.org/10.1021/acssuschemeng.5b01344>
- Forbrukerrådet. (2012). *Vet vi hva vi spiser? En gjennomgang fra Forbrukerrådet av mat i norske butikkhyller*. Hentet fra <https://www.forbrukerradet.no/wp-content/uploads/2015/09/Rapport-om-mat-i-butikkhyllene.pdf>
- Forbrukerrådet. (2016). *Vet vi hva vi spiser nå? En gjennomgang av matmerking i butikk*. Hentet fra <https://fil.forbrukerradet.no/wp-content/uploads/2016/06/vetvihvavisiserna.pdf>
- Forbrukerrådet. (2018). *Merkesjekken 2018 – Mattilsynet ser på brød og brødvare*. Hentet fra [https://www.mattilsynet.no/mat\\_og\\_vann/merking\\_av\\_mat/generelle\\_](https://www.mattilsynet.no/mat_og_vann/merking_av_mat/generelle_)

59 Intervju med Instefjord; Intervju med Nilsson

60 Intervju med Østerås

- krav\_til\_merking\_av\_mat/merkesjekken\_2018\_\_mattilsynet\_ser\_paa\_brod\_og\_brodvarer.33531/binary/Merkesjekken%202018%20-%20Mattilsynet%20oser%20p%C3%A5%20br%C3%B8d%20og%20br%C3%B8dvarer
- Gallage, N. J. & Møller, B. L. (2015). Vanillin – bioconversion and bioengineering of the most popular plant flavor and its *De Novo* biosynthesis in the vanilla orchid. *Molecular Plant*, 8(1), 40–57. <https://doi.org/10.1016/j.molp.2014.11.008>
- Geelmuyden, N. C. (2013). *Sannheten på bordet*. Oslo: Cappelen Damm.
- Grindeland, J. M. (2018, 30. mars). Vanilje. I *Store norske leksikon*. Hentet fra <https://snl.no/vanilje>
- Kjærnes, U., Harvey, M. & Warde, A. (2007). *Trust in food: A comparative and institutional analysis*. London: Palgrave Macmillan.
- Lawrence, F. (2004). *Not on the label*. New York: Penguin Books.
- Matinformasjonsforskriften. (2014). Forskrift om matinformasjon til forbrukerne (FOR-2014-11-28-1497). Hentet fra <https://lovdata.no/forskrift/2014-11-28-1497>
- Merkeforskriften. (1993). Forskrift om marking mv av næringsmidler (FOR-1993-12-21-1385). Hentet fra <https://lovdata.no/forskrift/1993-12-21-1385>
- Nilsson, M.-E. (2007). *Den hemlige kokken: Det okända fusket med maten på din tallrik*. Stockholm: Ordfront Forlag.
- Nilsson, M.-E. (2008). *Den hemmelige kokken. Noen har jukset med maten din*. Oslo: Spartacus.
- NRK. (2012, 7. november). *Forbrukerinspektørene* [TV-program]. Hentet fra <https://tv.nrk.no/serie/forbrukerinspektoerene/2012/MDHP11004512/avspiller>
- NRK. (2013, 6. november). *Forbrukerinspektørene* [TV-program]. Hentet fra <https://tv.nrk.no/serie/forbrukerinspektoerene/2013/MDHP11004513/avspiller>
- Næringsdeklarasjonsforskriften. (1993). Forskrift om deklarasjon av næringsinnhold (FOR-1993-12-21-1386). Hentet fra <https://lovdata.no/forskrift/1993-12-21-1386>
- Olmsted, L. (2016). *Real food / fake food*. New York: Algonquin Books.
- Pettersen, T. E. (2008, 4. desember). En smak av rätten svensk gran. *Dagbladet*. Hentet fra <https://www.dagbladet.no/magasinet/en-smak-av-ratten-svensk-gran/65356187>
- Plasil, T., Stokland, H. B. & Bottos, L. C. (2021). *Natural ingredients or nostalgic taste? A clash of authenticities in the Norwegian Vanilla Tastescape*. Sendt utgiver, under vurdering.
- Pollan, M. (2006). *The omnivore's dilemma*. New York: Penguin Books.
- Påstandsforordningen. (2006). Forordning (EF) nr.1924/2006 av 20. desember 2006 om ernærings- og helsepåstander på matvarer.
- Rain, P. (2004). *Vanilla: The cultural history of the world's favorite flavor and fragrance*. Tarcher: US Penguin Group.
- Rise, T. (2010, 27. juli). Kumøkk i kaker? [Bloggpost]. Hentet fra <https://www.bitchakademiet.blogg.no/2010/07/kumokk-i-kaker>

- Sandberg, T. (2010, 30. november). Helt ekte vaniljesukker [Bloggpost]. Hentet fra <https://trinesmatblogg.no/2010/11/helt-ekte-vaniljesukker/>
- Schlosser, E. (2002). *Fast food nation*. New York: Penguin Books.
- Stokke, O. P. B. (2013, 19. juli). Ingen vanilje i Pin-Up og Sørlandsis. *Dinside.no*. Hentet fra <https://www.dinside.no/okonomi/ingen-vanilje-i-pin-up-og-sorlandsis/61270305>
- Stokland, H. B. (2020). Conserving wolves by transforming them? The transformative effects of technologies of government in biodiversity conservation, *Society & Animals*, 29(1), 1–21. <https://doi.org/10.1163/15685306-00001407>
- Viestad, A. (2010). *Ekte mat*. Oslo: Cappelen Damm.
- Wilson, B. (2008). *Swindled: The dark history of food fraud, from poisoned candy to counterfeit coffee*. Princeton: Princeton University Press.

## Kilder

- Arkiv hos Mattilsynet, Dokumentsenteret. (2009, 15. januar). *Vedr. nordisk kampanje merking av sukker og påstander*. Saksnr. 08/139583.
- Arkiv hos Mattilsynet. (2012a, 16. november). *Klage angående villedende merking av dagligvareprodukter*. Ref: 2012/218767.
- Arkiv hos Mattilsynet. (2012b, 16. november). *Svarbrev på klage angående villedende merking av dagligvareprodukter*. Ref: 2012/218767.
- Arkiv hos Tine. (2008, 26. november). *Nordisk kampanje vedrørende merking av sukker og påstander*. Ref (saksnr): 08 / 139583. Arkivkode: /130513.
- Arkiv hos Tine. (2009, 3. mars). *Mattilsynets vurdering av Tines tilbakemelding*. Vår ref (saksnr): 08 / 139583. Arkivkode: /554490.
- Intervju med Mari Austvoll Ilseng, fagleder for forskning og utvikling i Tine. (2016, 5. desember). 35 min.
- Intervju med Mats-Eric Nilsson, forfatter av *Den hemmelige kokken*. *Noen har jukset med maten din*. (2017, 10. februar). 45 min.
- Intervju med Anne Mette Wigdahl Østerås, seniorinspektør og fagrådgiver for merking, kvalitet og fremmedstoffer i Mattilsynet. (2016, 01. desember). 1 time og 5 min.



## KAPITTEL 10

# Oppdrettslaks i medvind og motvind

*Heidrun Åm*

Institutt for sosiologi og statsvitenskap, Norges teknisk-naturvitenskapelige universitet (NTNU)

**Abstract:** This chapter is about the complex relations and techno-scientific work invested in the salmon fillet at our dinner table. It shows a dynamic of continuous destabilization and stabilization efforts accompanying the relatively new creation of farmed salmon. Technology and scientific knowledge make mass-produced farmed salmon possible. At the same time, new developments come along with side effects that continuously threaten to destabilize the salmon's identity as a healthy source of protein. Therefore, new technology and knowledge are constantly being introduced in the stabilization work to maintain the salmon-like characteristics of the salmon. Political management and brokers, such as the Scientific Committee for Food Safety (VKM), are important players in this stabilization work, in the same way that scientific knowledge of nutritional content and technology, such as biotechnology, are.

**Keywords:** salmon, food safety, actor-network theory, expertise

## Introduksjon

Mandag 10. juni 2013. VG publiserer et stort oppslag: «Ikke spis oppdrettslaks. Leger og professorer slår alarm til kvinner, ungdom og barn.»<sup>1</sup> Ordet 'oppdrett' lyser i rødt skrift. I artikkelen advarer lege Anne-Lise Bjørke Monsen ved Haukeland universitetssykehus i Bergen om store usikkerheter rundt mengden miljøgifter i oppdrettslaks. Ifølge henne inneholder laksefôret brukt i oppdrettsanlegg persistente organiske

---

1 Husby & Haugan 2013: 6–8.

Sitering: Åm, H. (2022). Oppdrettslaks i medvind og motvind. I T. Finstad, S. Kvaal, H. B. Stokland & P. Østby (Red.), *Matens meglere: Kontroll, kvalitet og kunnskap i den industrielle matens tid* (Kap. 10, s. 269–293). Cappelen Damm Akademisk. <https://doi.org/10.23865/noasp.155.ch10>  
Lisens: CC BY-ND 4.0

miljøgifter (POP-er). Rester av disse i laksefileten kan være skadelig for unge kroppar. Artikkelen retoriske oppbygging er slik at den åpner med norske myndigheters anbefaling om å spise sjømat tre ganger i uka.<sup>2</sup> Ved å fortelle om miljøgifter i laks rett etterpå, setter artikkelen spørsmålstegn ved myndighetenes kostholdsrad, og om laks bør være del av disse tre fiskemåltidene.

Norske myndigheter avviste påstandene straks. Fiskeriministeren<sup>3</sup> beroliget forbrukere og eksportland med at det å spise norsk oppdrettslaks var trygt.<sup>4</sup> Hun framhevet at offentlige myndigheter kontrollerer sjømat nøye, og at all mat inneholder miljøgifter. Representanter fra Mattilsynet og Norsk institutt for ernærings- og sjømatforskning (NIFES) deltok i debatten med å si at de positive effektene av å spise feit fisk veier opp for mulig helserisiko.<sup>5</sup> Helsedirektoratet på sin side prøvde å snu debatten ved å introdusere argumentet om at det virkelige problemet er at folk spiser for lite fisk.<sup>6</sup> I sum framhevet offentlige etater at det var viktig å stole på offentlige myndigheter og at oppdrettsnæringen blir strengt kontrollert og regulert.

Hvorfor krangler ulike typer eksperter om hvorvidt norsk oppdrettslaks er sunn eller ikke? Kapitlet vil belyse forhandlingene om hva som skal regnes som god, sunn og trygg laks. Slike forhandlinger finnes det mange av. Hva gjelder folkelig engasjement og politiske kontroverser er oppdrettslaks kanskje kroneksempel på moderne mat og dens mange forviklinger. Etablerte statlige institusjoner spiller derfor en viktig rolle som meglere rundt lakseoppdrett for å forsikre forbrukere om at laksen er trygg.

Folk lurar på hva forholdene under oppdrett gjør med kvaliteten på produktet. Er en laks som tar til seg et helt annen fôr enn villaks fortsatt like god og sunn? Kan forbrukeren stole på at trange oppvekstsvilkår, avlusningsmidler og medisiner ikke etterlater noen spor som gjør laksen mindre trygg å spise? Har laksen på fatet mitt egentlig hatt det

---

2 Helsedirektoratet 2016. Fisk til middag to til tre ganger i uka, og helst også som pålegg på brød, er råd nummer fem i Helsedirektoratets nasjonale anbefalinger og kostråd.

3 Denne gangen Lisbeth Berg-Hansen, Arbeiderpartiet.

4 Rønning & Barøy 2013: 12.

5 Husby & Haugan 2013: 8.

6 Bjåen 2013: 8.

godt? Skepsisen til industrialisert oppdrett omfatter også en bekymring for miljøkonsekvensene av det moderne, norske matsystemet.

## Oppdrettslaks: En sammensetning av natur, teknologi og vitenskap

I dette kapitlet belyser jeg arbeidet som investeres i å betrygge forbrukere og i å gjøre oppdrettslaks mulig. Jeg tar utgangspunkt i debatten fra juni 2013 og følger koblinger som både førte til debatten i 2013 og som fulgte av den.<sup>7</sup> Framgangsmåten er inspirert av aktør-nettverksteori (ANT), som begrunnes i mitt faglige ståsted i samfunnsvitenskapelige teknologi- og vitenskapsstudier (STS). ANT har som utgangspunkt at teknovitenskapelige objekter og vitenskapelige funn består i å koble sammen og samle forskjellige elementer på en slik måte at involverte enheter omdefineres.<sup>8</sup> Innovasjon oppstår dermed av å sette sammen ting, aktører, materialer eller tekster på en ny måte. Hvert minste objekt er omgitt av stillaser som gjør objektet mulig. Både menneskelige og ikke-menneskelige elementer i stillaset vies oppmerksomhet, derfor får det tekniske mer plass i STS-studier enn i mer konvensjonelle samfunnsvitenskapelige tilnærminger.

Mye tidligere samfunnsvitenskapelig forskning om oppdrettslaks er økonomisk orientert og preges av et fokus på vekst i industrien.<sup>9</sup> Teknologi blir da sett på som en problemløser som muliggjør ytterlig vekst. Tilnærmingen i dette kapitlet er heller at teknologi ikke kan ses løsrevet fra sosiale faktorer, og at ny teknologi ikke bare løser problemer, men noen ganger også skaper nye. Det finnes også en del forskning som undersøker regelverket, politikken og samfunnsdebatten rundt oppdrettslaks.<sup>10</sup> En premiss i den forskningen er å fylle kunnskapshull

7 Dette er også et viktig utvalgsriterium for tema og materialet. Norsk lakseindustri er et betent politisk tema. Det har vært mye opp til debatt, og debatten omfatter ikke bare mattrygghet, men også økologiske problemer som rømming av oppdrettslaks (og dens påvirkning på villaks), forurensning, dyrevelferd, lakselus og medisinbruk. Det er dessverre begrenset hvor mye av denne konteksten som kan kommenteres i dette korte kapitlet.

8 Callon 1986; Latour 2005.

9 Asche, Roll, Sandvold, Sørvig & Zhang 2013; Kumar & Engle 2016.

10 Bailey 2014; Bailey & Eggereide 2020; Osmundsen, Almklov & Tveterås 2017.



om hvor mange laks som rømmer, hvilke reguleringstiltak som fungerer, eller hva bærekraftig akvakultur konkret betyr. Dette kapitlet sikter ikke mot å fylle kunnskapshullet ved å definere hvem som har rett i debatten om helserisiko.

Mitt mål her er heller å få fram de komplekse relasjonene og anstrenghene som ligger til grunn for laksefileten som ligger på fatet vårt. Det er et bidrag inn mot og basert på STS-studier av oppdrettsfisk som fremmet av Marianne Lien,<sup>11</sup> Kristin Asdal<sup>12</sup> og John Law.<sup>13</sup> Jeg vil vise hvordan næringsinnholdet i matvaren oppdrettslaks er teknovitenskapelig produsert, gjennom å gjøre det stillaset som omgir den eksplisitt. Min påstand er at oppdrettslaksen er et teknovitenskapelig objekt, og at det er en sentral årsak til at kontroverser – som eksemplet i innledningen – oppstår. Et sentralt poeng i kapitlet er at teknologien og vitenskapeliggjøringen som gjorde lakseeventyret mulig, skaper stadig nye utfordringer. Utfordringene håndteres ved hjelp av ny teknologi, som igjen fører til ytterligere utfordringer. Slik utløses en kjedereaksjon der teknologi og vitenskapeliggjøring både stabiliserer og destabiliserer produktet. Den tekniske stabiliseringen gjøres ikke en gang for alle, men nye anstrengelser skjer kontinuerlig for å opprettholde laksens lakseaktige karakter.

Dermed blir ikke laksen bare oppdrettet; den må også kontinuerlig gjenopprettes, slik at den forblir det den er. I de følgende seksjonene vil jeg med eksempler vise hva jeg mener med det. Metodisk baserer teksten seg på en medie- og dokumentanalyse. Tilnæringsmåten er basert på STS-feltet og ser på de tekstene som steder der saken skapes og forhandles.<sup>14</sup> Utvalgsriteriet for dokumentene var at aktørene i mediedebatten refererte til dem, dvs at de inngår i hendelser som utfolder seg over tid.<sup>15</sup> Tematisk ligger tyngdepunktet i analysen på maten til «den nye maten», eller med andre ord, på det laksen spiser. Men før jeg kommer inn på opprettingen av oppdrettslaks, vil jeg kort skissere en viktig utvikling i laksens historie som bidro til at laksens betydning endret seg over tid.

---

<sup>11</sup> Lien 2015.

<sup>12</sup> Asdal 2015.

<sup>13</sup> Law & Lien 2013.

<sup>14</sup> Asdal & Reinertsen 2020.

<sup>15</sup> Asdal & Reinertsen 2020: 31.



**Figur 10.1.** Som kystnasjon har Norge lange tradisjoner for å spise fisk. Laksen hadde allerede i middelalder stor betydning. (Foto: Laks (*Salmo salar*) fra *Ichthyologie, ou Histoire naturelle: générale et particulière des poissons* (1785–1797) av Marcus Elieser Bloch. New York Public Library, rawpixel, CC BY 4.0)

## Laksens økende betydning

Som kystnasjon har Norge lange tradisjoner for å spise fisk. Allerede i middelalderen hadde laksen stor betydning. Bugge skriver at laks var en så vanlig hverdagsrett i eldre tider, at det ikke var god skikk å servere den til tjenestefolk mer enn et par ganger i uken.<sup>16</sup> Da laksen ble sjeldnere, ble den en luksusrett. Nå prøver man igjen å øke inntaket av fet fisk etter råd fra Helsedirektoratet. Slike anbefalinger for å forbedre folkehelsen er en del av biopolitikken.<sup>17</sup> Norsk biopolitikk har spesielt lagt vekt på å øke inntak av vitamin D som erstatning for sollys. Dette kan for eksempel gjøres gjennom å drikke tran<sup>18</sup> eller ved å spise fet fisk,

<sup>16</sup> Bugge 2006: 39.

<sup>17</sup> Biopolitikk vil si at myndighetene tilstreber å disiplinere individene fordi den enkeltes valg påvirker folkehelsen som helhet. Biopolitikk kan komme til uttrykk på forskjellige måter ved for eksempel fokusere på bestemte grupper eller temaer. I den innledningsvis nevnte artikkelen i VG fra 10. juni 2013 henvender legen Bjørke Monsen seg for eksempel til kvinner i reproduktiv alder eller gravide og råder dem til at de bør være forsiktige og restriktive med å spise laks. Slike råd om konsum av sjømat som særlig rettes mot kvinner finner man også i andre land. Mansfield (2012) framhevet at råd om konsum av sjømat til fødende kvinner er en kjønnsfokuseret biopolitikk som utøver makt ved å appellere til selvdisciplinering av kvinner i deres evne som framtidige mødre.

<sup>18</sup> Evang 1955.

som nettopp laks. I så måte er det å spise laks del av norsk matkultur og bundet opp i et større system som strekker seg fra lokal kystkultur til nasjonal folkehelse.

Allikevel har laks i Norge i dag en betydning som går langt ut over norske middagsbord. En stor andel av laksen produsert i norske oppdrettsanlegg blir eksportert. Norge er verdensledende innen produksjon av oppdrettslaks. Da norsk lakseoppdrett startet på slutten av 1960-tallet, var det som en liten, pionerdrevet aktivitet som måtte kjempe for sin eksistens. Pionerene bygde opp fasiliteter, kompetanse, ferdigheter og økonomi fra bunnen av.<sup>19</sup> Den moderne fiskeoppdretters revolusjonerende teknikk var å skifte fra landbaserte ferskvannsanlegg til saltvannsbaserte anlegg på sjøen.<sup>20</sup> Siden økte produksjonen av oppdrettslaks betydelig. I 2019 produserte norsk oppdrettsnæring 1 364 044 tonn laks. Det tilsvarte en førstehandsverdi på 68 milliarder kroner.<sup>21</sup>

Det kan trygt sies at oppdrettslaks og dens næring har opplevd en eksplosiv utvikling siden 70-tallet. Det er basert på denne ekspanderende utviklingen at havbruksnæringen i dag trekker fram og bygger en fortelling om at de fører verden. For eksempel framhever den internasjonale lakseoppdretters forening (ISFA) at oppdrettslaks er et sunt måltid med et minimum av miljøavtrykk og en effektiv proteinkilde som globalt står for 17,5 milliarder måltider per år.<sup>22</sup> Ifølge ISFA har konsum av oppdrettslaks allerede overgått det globale forbruket av storfekjøtt. Ved å kombinere en innramming av oppdrettslaks fra et bærekraft-, befolkningsvekst- og helseperspektiv beskriver de oppdrettslaks som en løsning for å bekjempe sult på en miljøvennlig måte. Å spise omega-3-rik sjømat som laks, forteller de, «kan bidra til å forhindre hjertesykdom, senke kolesterol og blodtrykk, øke hjernens funksjon og redusere risikoen for kreft, hjerneslag, depresjon, Alzheimers sykdom, leddgikt, Crohns sykdom og astma».<sup>23</sup>

---

19 D. Berge 2001.

20 D. Berge 2001: 48–49.

21 Statistisk sentralbyrå 2020.

22 International Salmon Farmer's Association [ISFA] 2015.

23 ISFA 2015: 8 [egen oversettelse].

Dermed framstår laks som et universalmiddel for noen av de største samfunnsutfordringene i vår tid, og ble langt mer enn «bare» å være kongens livrett.<sup>24</sup>

## En ny laks oppstår

Den norske oppdrettslaksen på bordene våre har altså både røtter i den norske sjøen og de norske elvene, i norsk matkultur og i en økonomisk vekst i globalt lakseoppdrett. I denne prosessen måtte laks som art endre seg for å kunne bære sitt nye ansvar – og for å tilpasse seg dette. Med ordene til Marianne Lien ble den domestisert.<sup>25</sup> Med dette mener hun at laksen er et av de siste villdyrene som mennesket gjorde til tamt husdyr. Eller, for å si det som Kristin Asdal, som studerte forsøk på å oppdrette torsk: I kommodifiseringen av fisk til økonomisk verdi er oppdrettsfisken ikke bare kommodifisert, men samtidig ko-modifisert.<sup>26</sup> Med konseptet sikter hun mot at arbeidet og praksisen med å gjøre noen enheter om til varer, samtidig endrer enhetene, altså fisken.

Skjønt, ikke all fisk er villig til å tilpasse seg menneskenes krav. Mens torsken, som Asdal studerte, delvis motsatte seg tilpasning til oppdrettsnæringens behov for effektivitet og vekst, var laksen mer medgjørlig. Den har forandret seg en god del siden oppdrettsindustrien skjøt fart. I lakseoppdrettets første fase, brukte pionerne rogn fra villaks. En slik framgangsmåte var ikke helt ukjent. Avling og utsetting av rogn og smolt drev man med allerede på 1800-tallet, f.eks. til sportsfiske.<sup>27</sup> På begynnelsen av 1970-tallet var oppdretterne for laksens vedkommende fortsatt avhengige av rogn fra villfisk.<sup>28</sup> Men etter hvert ervervet man seg tilstrekkelige kunnskaper til å beherske hele laksens oppdrettssyklus. Over tid ble klekkeriene og prosessene til settefiskproduksjon dessuten mer teknisk avansert. Man produserte selv nye generasjoner og var ikke lenger avhengig av å hente råmateriale fra villaksen.

---

24 Johannessen 2010.

25 Lien 2015.

26 Asdal 2015.

27 Message 2016.

28 Egidius & Helland-Hansen 1973.

Langsomt kunne man ikke lenger snakke om én laks. Den ble to: én vill og én oppdrettet.<sup>29</sup> Siden 1970-tallet ble genetiske forskjeller mellom oppdretts- og villaks signifikante:<sup>30</sup> Domestiseringen av oppdrettslaksen gjenspeiles i de genetiske trekkene til oppdrettsfisken. Dette skyldes imidlertid *ikke* bioteknologisk utløst genetisk modifisering,<sup>31</sup> men selektive avlsprogrammer. Disse programmene selekterte fisk på grunn av økonomisk viktige egenskaper som økning av kroppsvekt, sykdomsresistens og produktkvalitet.<sup>32</sup> For eksempel fokuserte avlsprogrammene på å oppdra fisk som vokste mye raskere enn deres ville kolleger.<sup>33</sup> Følgelig vokser oppdrettslaks i dag dobbelt så raskt som dens ville motstykke.<sup>34</sup> I tillegg oppsto genetiske endringer som gjaldt redusert rovdyrrespons og stresstoleranse, samt forandret gentranskripsjon.<sup>35</sup> Den genetiske variabiliteten til oppdrettslaks er også en god del smalere.<sup>36</sup> Som konsekvens kan oppdrettsfisk være mindre tilpasset for å overleve i naturen.

I sum ble det mer og mer tydelig i oppdrettseventyret at den nye laksen skilte seg fra sine ville forfedre. Kunnskapsbaserte avlsprogrammer og avansert teknologi var sentrale elementer i denne prosessen. Men var det utelukkende en suksesshistorie? Noen av ulempene som tilveksten av koblingene medførte, skulle snart vise seg.

---

29 Chutko 2011.

30 Glover et al. 2012; Karlsson, Diserud, Fiske & Hindar 2016; Taranger et al. 2015.

31 På 1980-tallet forestilte Harald Skjervold, professor ved daværende Landbruks høyskole i Ås, og senere bioteknologiselskapet Marine Genetics, seg at bioteknologi kunne skape en raskt voksende, sykdomsresistent laks strømlinjeformet for lønnsom produksjon. Imidlertid møtte disse tidlige forsøkene på genetisk modifisering av laks uventede sosiale og kulturelle barrierer. Finstad (2017) viste i sin historiske analyse hvordan forskerne som jobbet med genetisk modifisert laks ikke klarte å forutse at lekfolk kanskje ikke delte deres fascinasjon for sin forretningsorienterte innovasjon. I stedet for å applaudere for at et gen med hell hadde blitt overført fra et pattedyr til fisk, viste det seg at den offentlige debatten dreide seg om å overføre humane (vekst-)gener til fisk. For de involverte journalistene og etikerne var det konkrete forskningsprosjektet om (menneskelig) genoverføring til laks en kjærkommen anledning til å stimulere en – da manglende – bredere debatt om bioteknologi og samfunn i Norge. For den forestilte hurtigvoksende, genetisk modifiserte laksen ble kontroversen imidlertid dødelig i den forstand at skapningen i denne formen aldri ble til. Marine Genetics' «morgendagens laks» manglet bred offentlig støtte.

32 Gjedrem 2010.

33 Taranger et al. 2015: 999.

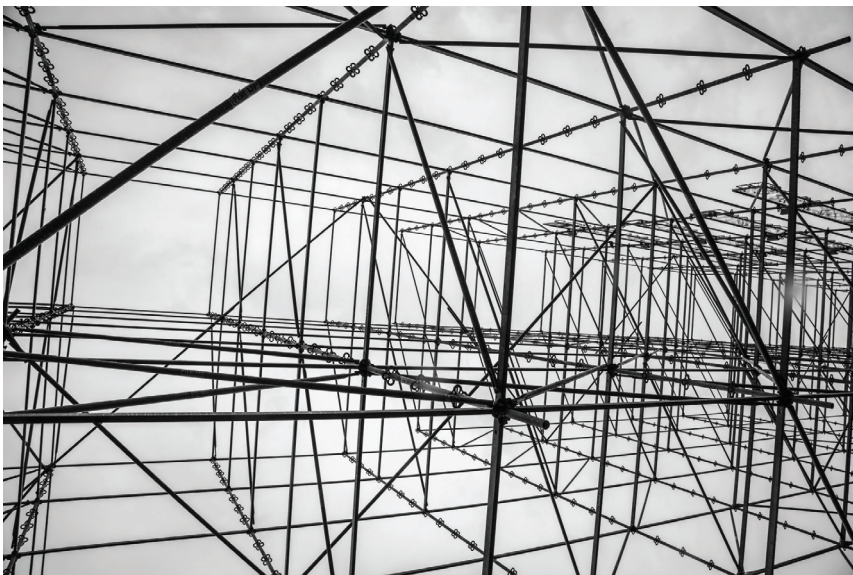
34 Karlsson et al. 2016.

35 Taranger et al. 2015: 999.

36 Forseth et al. 2017: 1504.

## Stabilisering og destabilisering av den nye laksen

I dette kapitlet har vi så langt sett hvordan nye elementer, som nye produksjonsteknikker og ny kunnskap om laks, ble integrert i lakseoppdrett som sørget for at ikke bare vi, men hele verden, kan ha norsk laks på bordet. I denne ekspansjonsprosessen forandret laksens materialitet seg. I den nye laksen inngår mange flere elementer og relasjoner enn i dens ville slektning. Oppdrettslaksen er omgitt med et stillas av teknologier, avansert kunnskap, forskning og spesialiserte bedrifter. Et slikt stillas må stabiliseres godt for å ikke velte i vinden. I denne seksjonen vil jeg, ved å brette ut debatten fra juni 2013, beskrive noen få av de mange stormene som skaket dette stillaset.



**Figur 10.2.** Stillaser må stabiliseres godt for å ikke velte i vinden. (Foto: Opphaver: George Hodan. Offentlig eiendom.)

### Destabilisering 1: Er den nye laksen giftigere enn den gamle?

Oppdrettslaksens seierstog ble ikke bare møtt med entusiasme. Framfor alt ble laksefarmene kritisert for sine økologiske effekter. Ettersom laks

føres med små fisk, var et av problemene akvakulturens negative effekter på verdens fiskebestand, som er en sårbar, knapp ressurs.<sup>37</sup> I tillegg ble det debatt om hvorvidt det var helserisiko forbundet med å spise oppdrettslaks. For eksempel utløste en artikkel i det renommerte tidsskriftet *Science* en debatt i 2004.

I denne *Science*-artikkelen sammenlignet en tverrfaglig forskergruppe oppdretts- og villaks for persistente organiske miljøgifter (POP-er), og påsto at konsentrasjonene av disse forurensningene var høyere i oppdrettslaks enn i villaks.<sup>38</sup> I tillegg var oppdrettslaks fra Europa mer forurenset enn den fra Amerika. Artikkelen advarte om at helserisikoen som inntak av POP-er medfører, kan forringe de gunstige effektene av fiskekonsum. Forfatterne pekte også på muligheten for at kilden til forurensning kunne være fiskefôret som brukes i oppdrettsanlegg. De flagget nødvendigheten av forskning på problemstillingen, og oppfordret respektive myndigheter til å finansiere slik forskning.

Se for deg katastrofen! Laksen er markedsført som en bærekraftig, sunn matkilde og fiskeoppdrettere hadde i 30 år jobbet med laks og dens fôr for å muliggjøre storskala lakseoppdrett. Å finne kilder til fôr til den domestiserte laksen var et sentralt element i arbeidet med å utvide lakseoppdrett som virksomhet. Laks, som tilbringer livet i en merd, kan ikke ha samme kosthold som villaksen i naturen. Oppdretterne måtte føre laksen, og laksens diett endret seg. Men hva hvis kostholdsendringen ikke bare endret laksens kosthold, men også laksen selv, slik denne vitenskapelige artikkelen antydte?

Dette truet den nye laksens stabilitet og stillaset rundt den bestående av nytt fôr, kunnskap, internasjonal handel og en helsefremmende diskurs. Det var ikke lenger sikkert om oppdrettslaksen fortsatt var den sunne proteinkilden den skulle være, eller om den hadde blitt til noe annet. Innramming av laks som helsefarlig representerte en alvorlig destabilisering av laksens omdømme som sunn matvare: Hadde laksen blitt modifisert i den grad at den hadde endret karakter? Hvem kunne avklare slike spørsmål og stabilisere situasjonen for oppdrettslaks?

---

37 Naylor et al. 2000; Naylor, Hardy, Bureau, Chiu, Elliott & Nichols 2009.

38 Hites, Foran, Carpenter, Hamilton, Knuth & Schwager 2004.

## Stabilisering 1a: Vitenskapskomiteen for mattrygghet meglere

Spørsmålet er om den nye produksjonen av laks medførte ulemper for forbrukerne? Når det skjærer seg – eller når det er fare for at det kan skjære seg – mellom produksjons- og forbrukssfæren, trenges det meglere. Det er i slike øyeblikk at offentlige etater som Mattilsynet spiller en viktig rolle.

Resultatene fra ett enkelt forskningsprosjekt eller en forskningsartikkel<sup>39</sup> har sjelden direkte innflytelse på politikktutforming, og burde heller ikke ha det. Etter en vitenskapelig publisering starter en prosess innen det vitenskapelige feltet som verdsetter forskningsresultatet. Det vil si at sitering og bruk vil avgjøre en publikasjons betydning og om et resultat vil bli til relevant kunnskap. I tillegg bruker offentlige myndigheter meglere, som vitenskapelige paneler eller utvalg, for å evaluere vitenskapelige resultater og for å gjennomgå dem i en større kontekst. Dermed har meglere både en portvokter- og kvalitetssikringsfunksjon i skjæringspunktet mellom vitenskap og offentlige myndigheter. De bestemmer hva som anses som relevant, gyldig, pålitelig vitenskapelig kunnskap. Som vi ser i denne boken – og nedenfor i dette kapitlet – eksisterer denne mekanismen også i matpolitikken.

I 2004 ba Mattilsynet Vitenskapskomiteen for mattrygghet (VKM) om å foreta en vurdering rundt helseeffektene av konsum av fisk og annen sjømat. Denne skulle omfatte «ernæringsmessige fordeler ved konsum av fisk og annen sjømat sett i forhold til helserisiko forbundet med inntak av forurensninger og andre uønskede stoffer som fisk og annen sjømat kan inneholde». <sup>40</sup> To år senere publiserte VKM sin rapport, med tittelen *Et helhetssyn på fisk og annen sjømat i norsk kosthold*. <sup>41</sup> Ambisjonen med dette dokumentet var å gi en balansert redegjørelse for de positive effektene av å spise fisk (som proteiner av høy kvalitet, vitamin D, vitamin B12 og mineralene jod og selen) på den ene siden, og mulige negative effekter (forurensninger som dioksiner eller kvikksølv) på den andre.

39 Som nevnte Hites et al. 2004.

40 Vitenskapskomiteen for mattrygghet [VKM] 2004.

41 VKM 2006.



Når det gjelder positive helseeffekter konkluderte VKM at det ikke er noen risiko for å få for mye av det gode. Med andre ord vurderte de risikoen for å få for mange næringsstoffer gjennom fiskeinntak i norsk kosthold som ikke tilstedeværende. De anbefalte at folk skulle spise en rekke forskjellige fiskesorter, fire måltider per uke.<sup>42</sup> Når det gjelder toksikologiske aspekter ved å spise fisk sier rapporten at voksne med meget høyt fiskekonsum av fet fisk (tilsvarer mer enn to måltider fet fisk per uke over mange år) kunne overstige det tålbare ukentlige inntaket av giftstoffer. Basert på statistiske undersøkelser av folks fiskekonsum vurderte VKM imidlertid et så høyt forbruk som meget usannsynlig. Allikevel rådet de forebyggende at man ikke skulle spise mer enn to måltider fet fisk per uke. De framhevet at denne begrensningen var eventuelt viktig for fruktbare kvinner, fordi giftstoffene kunne hope seg opp i kroppen. Dette ville ifølge dem kun være problematisk hvis man siden barndommen og gjennom hele voksenalderen hadde spist mer enn to måltider fet fisk hver uke. Statistikk på fiskekonsum, som VKM brukte, viste at selv de med høyt konsum av fet fisk ikke spiste mer enn 1,5 måltider per uke.<sup>43</sup>

Studien til Hites et al.,<sup>44</sup> som var medvirkende til den truende destabiliseringen av den nye laksen, fikk gjennomgå i VKM-rapporten. Rapporten tilbakeviste påstanden om at oppdrettsfisk hadde høyere nivåer av dioksiner sammenlignet med nivået i vill fet fisk.<sup>45</sup> De kritiserte metoden som Hites et al. brukte, og sa at metoden ikke tilsvarende den internasjonale standarden som Verdens helseorganisasjon (WHO) eller det europeiske mattilsynet (EFSA) bruker.<sup>46</sup>

Offentlige debatter om teknovitenskap har en tendens til å dreie seg om slike tekniske spørsmål.<sup>47</sup> Spørsmål om giftstoffer i laksefilet er egentlig en debatt om helse- og økologirisiko forbundet med storskala industriproduksjon, og i så måte et verdispørsmål. Vitenskapeliggjøring av verdikonflikter har potensiale til å depolitiserer et problem. Det vil si at kontroversen kan bli flyttet til ekspertenes domene, og som følge av dette

---

42 VKM 2006: 11.

43 VKM 2006: 13.

44 Hites et al. 2004.

45 VKM 2006: 118.

46 VKM 2006: 19.

47 Nelkin 1995.

slukner gjerne samfunnsdebatten. Slikt slukningsarbeid lyktes imidlertid ikke når det gjelder oppdrettslaks. Tvert imot blusset nye debatter kontinuerlig opp igjen. Når det gjelder giftstoffspørsmål hadde VKM-rapporten bare midlertidig stabilisert den nye laksen.

## Stabilisering 1b: Den nye laksen blir vegetarianer

I det forrige avsnittet så vi at meglernes prøvde å stabilisere den nye laksen ved å vurdere om det faktisk fantes et problem med forurensning. På en måte prøvde de å gjenopprette laksens omdømme ved å sette spørsmålstegn ved beskyldningene om at oppdrettslaksen var destabilisert. En annen tilnærming til stabilisering kunne ha vært å akseptere problemdefinisjonen og å prøve å få laksen tilbake i en stabilisert balanse ved å gripe fatt i årsaken til destabiliseringen. Disse to strategiene for å stabilisere moderne mat er ikke nødvendigvis gjensidig utelukkende, men kan løpe parallelt. I oppdrettslaksens tilfelle var VKMs meglings ikke den eneste innsatsen til å jobbe mot den truende destabiliseringen. I tillegg til dette meglingsarbeidet foregikk det allerede et arbeid for å gjøre fisken til vegetarianer.

I fem tiår med norsk lakseoppdrett har laksen ikke bare endret gener, men den har også endret kosthold. Mens laks tradisjonelt blir føret med marine kilder, for eksempel små fisk, kan den nå kalles – om ikke vegetarianer, så i alle fall fleksitarianer. I 1990 var 90 prosent av oppdrettslaksefôr av marin opprinnelse. I 2016 utgjorde marine ingredienser bare en fjerdedel.<sup>48</sup> I dag stammer 60,4 prosent av ingrediensen i laksefôr fra planteoljer, for eksempel raps, og planteproteinressurser, hovedsakelig soyaprotein.<sup>49</sup> I tillegg blir laksen føret mye hvete. På 1990-tallet spiste laks ingen planter.

I alt grep mennesker inn i laksens kosthold for å løse problemer med kostnadseffektivitet, miljøgifter og bærekraft. Som vi snart vil se forårsaket endringene nye problemer, men foreløpig virket stabiliseringen vellykket. I en oppdatering av deres rapport kom VKM i 2014 fram til at det ikke lenger var grunn til å begrense konsum av fet fisk til gravide.<sup>50</sup> Årsaken

48 Fiskeri- og havbruksnæringens forskningsfinansiering [FHF] 2019.

49 FHF 2019.

50 VKM 2014: 17.

til at de skiftet synspunkt var, ifølge deres argumentasjon, at mengden giftstoffer hadde gått ned sammenlignet med nivåene i 2006 på grunn av erstatning av fiskeolje og -protein med planteproteiner og vegetabiliske oljer.<sup>51</sup> Du er det du spiser. Det gjelder også for fisken. Giftstoffene hadde kommet i fisken gjennom marine ingredienser i fiskefôret. Kanskje det for menneskenes del heller burde hete at vi er det det vi spiser har spist?

Oppdrettslaksens balanse var i hvert fall gjenopprettet. Den sunne proteinkilden skulle ikke lenger kunne assosieres med giftstoffer. Et finurlig system av ekspertkunnskap og nytt fôr hadde vippet lasken tilbake på rett spor. Eller?

## Destabilisering 2a: Meglerne vakler

Fra de andre kapitlene i denne boka vet vi at det ikke er en særegenhet ved oppdrettslaks at diskusjoner om mattrygghet er preget av kontroverser og engasjement. Tvert imot er det et ganske hyppig fenomen. Derfor finnes det en rekke med meglere, lover og regler som styrer mat-systemet. Tradisjonelt sett trår en relativt liten gruppe vitenskapelige rådgivere, som Vitenskapskomite for mattrygghet (VKM), til for å nøste opp i uenigheter og for å sikre kvaliteten på maten. For å utføre denne rollen må de ha tillit og legitimitet. Det hjelper ikke hvis de sier at forbrukerne kan stole på maten, hvis forbrukerne ikke stoler på dem. Men meglernes rolle er ikke hugget i stein. Den kan utfordres og destabiliseres.

En slik destabilisering skjedde etter at VKM presenterte sin oppdaterte rapport i 2014. Denne rapporten konkluderte, som sagt før, med at gravide allikevel ikke trengte å tenke på å begrense inntak av fet fisk, som oppdrettslaks. Akkurat dette spørsmålet, og hvorvidt myndighetene hadde underkommunisert VKMs funn i 2006, var hovedoppslaget i VGs avsløringer i juni 2013. Det var denne mediedebatten – gjengitt i introduksjonen – som førte til at VKM fikk i oppdrag å undersøke de viktigste endringene i bruken av råvarer i oppdrettsfiskfôret og hvordan disse påvirker næringsstoffer og forurensninger i fisken, samt i hvilken grad nivåer av næringsstoffer og forurensninger i fisken har endret seg siden

---

<sup>51</sup> VKM 2014: 15.

Forside &gt; Arkiv &gt; - VKM-rapporten et kommunikasjonsstunt

## - VKM-rapporten et kommunikasjonsstunt



Timur Delahaye

Miljøpartiet de Grønne retter krass kritikk mot Vitenskapskomiteen for Mattrygghet (VKM) sin nytte- og risikovurdering av norsk sjømat. - Et kommunikasjonsstunt regissert av norske myndigheter, påstår partiet.

Av [Øyvind Røen](#)

[Øyvind Sjøthun Røen](#)

I midten av desember publiserte

Vitenskapskomiteen for Mattrygghet sin nytte- og risikovurdering av sjømat.

Rapporten var en oppdatering fra den tilsvarende rapporten fra 2006, der

formålet var å finne ut om norsk sjømat var sunt å spise.

**Figur 10.3.** Meglerne vakler: I forsøk på å stabilisere laks, ble tilliten til megleren VKM selv destabilisert. (Faksimilie fra Kyst.no 5. januar 2015, gjengitt med tillatelse.)

2006. Nå konkluderte de annerledes enn åtte år tidligere. Laksen hadde endret seg, argumenterte de. Rådene måtte tilpasses til den nye laksen.

Ikke alle syntes VKMs råd om å spise så mye fisk man vil, var ansvarlig.<sup>52</sup> I mediedebatten som fulgte møtte VKM mistanke om at de prioriterte økonomi foran mattrygghet. I en kritisk serie i *Morgenbladet* i 2018 viste

52 Sætre & Østli 2018a.

avisen at norske myndigheter systematisk arbeidet for å øke grenseverdiene for hva som er tillatt av giftstoffer i fisk.<sup>53</sup> I en artikkel i serien avdekket *Morgenbladet* relasjoner mellom VKMs komitémedlemmer og oppdrettsnæringen. Alt i alt fremmet avisen en fortelling om at VKM-rapporten ble skrevet av folk som var inhabile.<sup>54</sup> I denne hendelsen bidro mediernes framstilling til å svekke tilliten til meglerne. I VKMs forsøk på å stabilisere laks, endte det i stedet med at det var meglere selv som ble destabilisert.

Denne destabiliseringen av ekspertkunnskap, som utgjør en så sentral del i stillaset som omgir den nye laksen, kunne aldri helt repareres. Kontroversene om laks handler mye om forskjellige faglige ståsted. Dette blir spesielt tydelig når forskere motsier hverandre i offentlige paneldebatter,<sup>55</sup> eller i den omfattende debatten som har vært rundt lakseforskningen og hvorvidt den er styrt av næringsinteresser.

Som sagt før ble den nye laksen dog ikke bare stabilisert av meglerne, men også gjennom teknovitenskapelige løsninger i form av vegetarmat. Gikk det bedre med den teknologivitenskapelige stabiliseringen da?

## Destabilisering 2b: Baksida av vegetarfôret

Et sentralt poeng for meg i dette kapitlet er at oppdrettslaksen muligjøres gjennom vitenskapelig kunnskap og teknologi. Der villaksen suser rundt og tar til seg små fisk og plankton som den har gjort i århundrer, lever oppdrettslaksen i dag av en nøye vitenskapelig beregnet og skreddersydd diett sammensatt av importerte og teknisk prosesserte fôrressurser. Som nevnt ovenfor har erstatningen av marine ingredienser i fiskefôr med vegetariske kilder lenge stått på fôrprodusentenes dagsordenen. På grunn av krav om bærekraft og kostnadseffektivitet ble fiskeolje og fiskemel i fiskefôr i økende grad erstattet av vegetabiliske oljer og soyaprotein.

Den offentlige debatten etter VKM 2014-rapporten dreide seg imidlertid om spørsmålet om de alternative, ikke-marine ingrediensene i fôr

---

53 Sætre & Østli 2018b.

54 Sætre & Østli 2018c.

55 A. Berge 2013.

hadde skapt nye problemer i form av å innføre nye forurensninger? Soyaen som norsk oppdrettslaks spiser importeres hovedsakelig fra Brasil. Ifølge Framtiden i våre hender bruker Brasil store mengder sprøytemidler, og spesielt soya blir sprøytet mye.<sup>56</sup> I tillegg er mange flere plantevernmidler tillatt i Brasil enn i Europa. Likevel er soya fra Brasil en sentral komponent i norsk oppdrettsnæring. Norsk oppdrettsnæring henter mer enn 90 prosent av importerte soyaproteinkonsentrat for laksefôr fra Brasil.<sup>57</sup> Dermed er brasiliansk soya den viktigste proteinkilden til oppdrettslaks. Det åpnet for spørsmålet om hvorvidt disse sprøytemidlene finner veien inn i menneskelige måltider?

Spesielt sprøytemidlet endosulfan fikk mye oppmerksomhet. I 2007 foreslo Den europeiske kommisjonen (EC) et globalt forbud av endosulfan.<sup>58</sup> Derfor overvåket EFSA forekomsten av dette stoffet i mat nøye, og grenseverdiene til endosulfan i mat er satt svært lavt. Imidlertid forårsaket oppdrettslaksens vegetariske kosthold at endosulfanrestene i fiskefôret var over terskelverdiene på 0,005 mg/kg. Åpenbart hadde det med endosulfan skjedd en ny destabilisering. Denne destabiliseringen skyldtes den teknovitenskapelige løsningen i form av vegetarfôr. Hvordan stabilisere laksen igjen?

## Stabilisering 2b: Tette vitenskapelige kunnskapshull

Enda en gang trådte offentlige myndigheter til. I 2012 publiserte EC en endring til deres direktiv 2002/32/EC,<sup>59</sup> som blant annet regulerer terskelen for endosulfan. Endringen foreslår høyere grenseverdier til endosulfan i fiskefôr. EC rettfærdiggjør denne avgjørelsen både vitenskapelig og med referanse til bærekraft og økonomi. Faglig sett baserer forordningen seg på EFSA's vurdering om at det ikke er observert noen skadevirkninger av betydning hos laks når de i eksperimenter ble eksponert for inntil 0,1 mg/kg endosulfan, og at det bare er observert skadelige virkninger i mindre

<sup>56</sup> Lindahl 2018.

<sup>57</sup> Lindahl 2018.

<sup>58</sup> Janssen 2011.

<sup>59</sup> EU forordning 744/2012.

omfang hos laks i tanker som har vært eksponert for høyere nivåer enn den eksisterende grenseverdien. Hvordan endret det europeiske mattilsynet og EC mening?

I juni 2013 rapporterte norske medier at norske myndigheter hadde jobbet for å øke terskelverdiene for endosulfan i laksefôr.<sup>60</sup> Grenseverdien var på 0,005 mg/kg, men norske myndigheter jobbet for å øke den til 0,05 mg/kg. Ifølge NRK<sup>61</sup> og *Aftenposten*<sup>62</sup> leverte Mattilsynet en høringsuttalelse om endosulfan der de argumenterte for at det var nødvendig å øke grenseverdien av hensyn til økonomiske og bærekraftsmessige grunner, fordi endringen til vegetarfôr hadde medført økte endosulfan-nivåer i oppdrettslaks. Det norske myndigheter faktisk hadde gjort, var å investere forskningspenger i å undersøke en problemstilling som var svært relevant for næringen. EFSA brukte NIFES' forskningsresultater i deres risikoanalyse i 2011.<sup>63</sup> Basert på denne risikoanalysen anbefalte EFSA (og følgelig Den europeiske kommisjonen) å øke grenseverdien for endosulfan i laksefôr.

Det vi ser i denne destabiliserings/stabiliserings-casen er at vegetarfôret for laks – som i seg selv representerer en teknisk løsning på bærekraftsproblemet og på problemet med at marine ingredienser introduserte POP til laks – forårsaket en utilsiktet destabilisering i form av rester av sprøytemidler i laksefôr. Det påfølgende stabiliseringsarbeidet lignet det som er beskrevet ovenfor: Offentlige myndigheter inntok en viktig posisjon i å stabilisere laksen. Denne stabiliseringen skilte seg imidlertid ut ved at offentlige myndigheter denne gangen ikke bare gjennomgikk og kvalitetssikret vitenskapelig kunnskap, men investerte offentlige penger for å lukke vitenskapelige kunnskapshull (i form av NIFES' studier om endosulfan). Bare vitenskapelig kunnskap er autoritativ kunnskap som kan flytte myndigheters grenseverdier. Dermed er det å investere penger og infrastruktur til kunnskapsgenerering faktisk en viktig del av matpolitikken.

---

60 Brøyn 2013: 8.

61 NRK 2013.

62 Brøyn 2013.

63 Sanden et al. 2012: 16.

## Destabilisering og stabilisering 3: Å miste og gjenopprette laksens lakseaktige karakter

I forrige seksjon så vi hvordan vegetarisk fôr løste problemet med giftstoffer, men innførte nye typer forurensninger. Dette er mønsteret jeg vil vise at karakteriserer oppdrettslaks som moderne, teknovitenskapelig mat. Den trenger konstant stabiliserende innsats for å holde sin normale tilstand, men hver stabiliserende innsats utløser nye destabiliseringer som igjen krever stabilisering. I den siste seksjonen ønsker jeg å beskrive hvordan stabilisering av fiskeoppdrett ikke bare handler om å holde ny risiko i sjakk, men også om å begrense utvikling som kan redusere laksens ernæringsmessige kvalitet.

I 2016 feide nok en dårlig nyhet for oppdrettslaks gjennom vestlige medier: En studie publisert i *Nature* viste at mengden sunne omega-3-fettsyrer i laks har blitt betydelig redusert de siste ti årene på grunn av laksens endring i kostholdet.<sup>64</sup> Er ikke det et interessant paradoks? Laks markedsføres for å være en veldig sunn kilde til protein og omega-3. Laks er innrammet i skjæringspunktet mellom en økonomisk vekstfortelling og en fortelling om helse og vitalitet. Det framheves at mennesker bør spise laks fordi laks er sunt. Masseproduksjonen av laks destabiliserer imidlertid konstant laksens identitet som sunn mat. Nå viser det seg at den reduserer mengden av omega-3 vesentlig fordi laksen føres med vegetariske kilder som mais og soya. Oppdrettsnæringen ser ut til å være en virksomhet som konstant destabiliserer sin egen verdi på grunn av behovet for stadig ekspansjon.

Men igjen blir det gjort anstrengelser for å gjenopprette oppdrettslaksen. Hvordan laksen får tilbake omega-3-innholdet sitt, er derfor en problemstilling bioteknologiprosjekter ønsker å løse. AUROMEGA-prosjektet er et eksempel på dette.<sup>65</sup> I likhet med en rekke andre offentlig støttete forskningsprosjekter<sup>66</sup> bidrar de i letingen etter bærekraftige fôrkilder til oppdrettslaks. AUROMEGA mål er å produsere vegetariske langkjedede omega-3-fettsyrer som laksen kan spise. Langkjedede

64 Sprague, Dick & Tocher 2016.

65 AUROMEGA 2020.

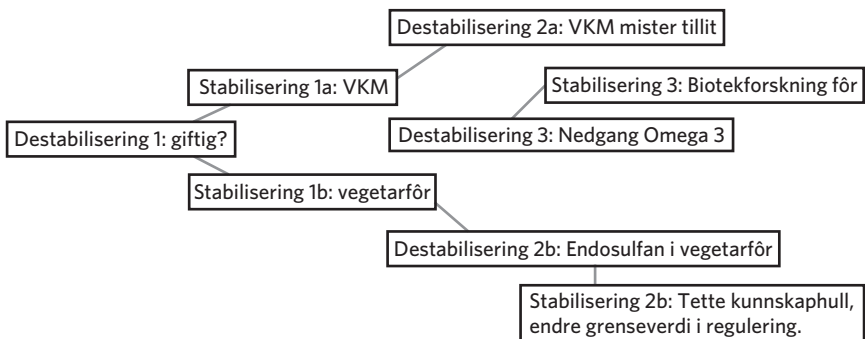
66 Se også Cadillo-Benalcazara, Giampietro, Bukkens & Strand, 2020.



omega-3-fettsyrer er essensielle for mennesker og dyr, og prosjektet fokuserer på syntetisk produksjon av slike fettsyrer. De bruker sopp- og alge-liknede organismer og prøver å optimalisere disse ved hjelp av syntetisk biologi. Målet er en kostnadseffektiv, høy volumproduksjon av fete omega-3-fettsyrer, som oppdrettslaksen skal spise. Dette er kjernen i AUROMEGA, som jeg her nevner som illustrasjon for den konstante teknisk-vitenskapelige innsatsen for å stabilisere oppdrettslaks.

## Konklusjon

I dette kapitlet har jeg vist hvordan oppdrettslaks har blitt en moderne matkilde og hvordan denne moderniseringen av laks omdefinerte laksen. Først ble én laks to: én vill- og én oppdrettsfisk. Så endret laksen ikke bare genetik, men også kosthold. Dermed økte teknisk-vitenskapelige intervensjoner laksens mangfoldighet. Endringene var imidlertid ikke alltid med vilje, og ga også uventede destabiliseringer. Disse truet laksens identitet, og det krevde konstant arbeid for å opprettholde en laks som best oppfyller forbrukernes forventninger. Jeg har vist at moderniseringsprosessen når det gjelder mat følger et mønster der problemer forårsaket av masseproduksjon løses gjennom meglernes innsats, men også teknisk-vitenskapelig. Men de teknovitenskapelige stabiliseringene forårsaket gjerne nye destabiliseringer, som igjen utløser ny stabiliseringsinnsats. Vi gikk gjennom tre eksempler av destabiliseringer og stabiliseringer fra giftstoffer via vegetarfôr til syntetisk genererte fettsyrer.



**Figur 10.4.** Man kan forestille seg de tre eksemplene av destabiliseringer og stabiliseringer, som ble vist i dette kapitlet, som en dominoeffekt: En destabiliserende hendelse starter prosesser av gjenoppretting, men disse prosessene har igjen konsekvenser.

I så måte viste kapitlet de kompliserte teknovitenskapelige relasjonene som inngår i å lage en filet av oppdrettslaks. I alt består vårt matsystem av mange teknologier som sikrer oss trygg, god og sunn mat. Samtidig skaper de også problemer og nye utfordringer. Jeg argumenterer for at moderne matproduksjon, som eksemplifisert med oppdrettslaks, har en tendens til å utløse en kontinuerlig sirkel av stabiliseringer og destabiliseringer. Jeg foreslår at en slik dynamikk er et kjennetegn ved moderne matproduksjon.

## Referanser

- Asche, F., Roll, K. H., Sandvold, H. N., Sørvig, A. & Zhang, D. (2013). Salmon aquaculture: Larger companies and increased production. *Aquaculture Economics & Management*, 17(3), 322–339. <https://doi.org/10.1080/13657305.2013.812156>
- Asdal, K. (2015). Enacting values from the sea: On innovation devices, value practices, and the co-modification of markets and bodies in aquaculture. I I. Dussauge, C.-F. Helgesson & F. Lee (Red.), *Value practices in the life sciences and medicine* (s. 168–185). Oxford: Oxford University Press.
- Asdal, K. & Reinertsen, H. (2020). *Hvordan gjøre dokumentanalyse. En praksisorientert metode*. Oslo: Cappelen Damm Akademisk.
- AUROMEGA. (2020). Microbial production of omega-3 fatty acids – a model based approach. Hentet fra <https://www.digitallifenorway.org/research/auromega/index.html>
- Bailey, J. (2014). Looking for sustainable solutions in salmon aquaculture. *Etikk i Praksis*, 8(1), 22–40. <https://doi.org/10.5324/eip.v8i1.1801>
- Bailey, J. L. & Eggereide, S. S. (2020). Indicating sustainable salmon farming: The case of the new Norwegian aquaculture management scheme. *Marine Policy*, 117, 103925. <https://doi.org/10.1016/j.marpol.2020.103925>
- Berge, A. (2013, 7. april). Rykende uenige. *ilaks.no*. Hentet fra <https://ilaks.no/rykende-uenige/>
- Berge, D. M. (2001). *Dansen rundt gullfisker: Næringspolitikk og statlig regulering i norsk fiskeoppdrett 1970–1997* (Doktoravhandling). Institutt for administrasjon og organisasjonsvitenskap, Universitet i Bergen og Møreforskning Molde.
- Bjåen, B. K. (2013, 11. juni). Kjøttelskere må spise mer fisk. *Vårt Land*, s. 8.
- Brøyn, M. B. (2013, 11. juni). Vil ha mer gift i laksefôr. *Aftenposten*, side 8.
- Bugge, B. A. (2006). *Å spise middag – en matsosiologisk analyse*. Tapir Akademisk Forlag.
- Cadillo-Benalcazara, J. J., Giampietro, M., Bukkens, S. G. F. & Strand, R. (2020). Multi-scale integrated evaluation of the sustainability of large-scale use of

- alternative feeds in salmon aquaculture. *Journal of Cleaner Production*, 248, 119210. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2019.119210>
- Callon, M. (1986). Some elements of a sociology of translation: Domestication of the scallops and the fishermen of St Brieuc Bay. I J. Law (Red.), *Power, action and belief: A new sociology of knowledge?* (s. 196–223). London: Routledge & Kegan Paul.
- Chutko, P. I. (2011). *En temmelig vill en: Kontroverser om laks, ca. 1800–2009* (Masteroppgave, NTNU). Hentet fra <http://hdl.handle.net/11250/244125>
- Egidius, E. & Helland-Hansen, O. (1973). Oppdrett av laksefisk i norske kystfarvann. Produksjon av egg og yngel. Fiskeridirektoratets Havforskningsinstitutt, Serie BNr. 11 1973. Hentet fra <https://core.ac.uk/download/pdf/52050044.pdf>
- EU forordning 744/2012. (2012). Commission Regulation (EU) No 744/2012 of 16 August 2012 amending Annexes I and II to Directive 2002/32/EC of the European Parliament and of the Council as regards maximum levels for arsenic, fluorine, lead, mercury, endosulfan, dioxins, Ambrosia spp., diclazuril and lasalocid A sodium and action thresholds for dioxins. Hentet fra <https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2012/744/oj>
- Evang, K. (1955). *Tran i den mørke årstiden*. Særtrykk av «Fiskeridirektoratets småskrifter». Hentet fra [https://fdir.brage.unit.no/fdir-xmlui/bitstream/handle/11250/131132/fs\\_1955\\_01.pdf?sequence=1](https://fdir.brage.unit.no/fdir-xmlui/bitstream/handle/11250/131132/fs_1955_01.pdf?sequence=1)
- Finstad, T. (2017). Naked gene salmon: Debating fish, genes, and the politics of science in the «Age of Publics». *Technology and Culture*, 58(1), 97–120. <https://doi.org/10.1353/tech.2017.0003>.
- Fiskeri- og havbruksnæringens forskningsfinansiering. (2019, 23. juli). *Ressursutnyttelse i norsk lakseoppdrett. Figure 3 Ingredient sources in Norwegian salmon feed from 1990 to 2016*. Hentet fra <https://www.fhf.no/nyheter/nyhetsarkiv/ressursutnyttelse-i-norsk-lakseoppdrett-ny-oversikt/>
- Forseth, T., Barlaup, B. T., Finstad, B., Fiske, P., Gjørseter, H., Falkegård, M., ... & Wennevik, V. (2017). The major threats to Atlantic salmon in Norway. *ICES Journal of Marine Science: Journal du Conseil*, 74(6), 1496–1513. <https://doi.org/10.1093/icesjms/fsx020>
- Gjedrem, T. (2010). The first family-based breeding program in aquaculture. *Reviews in Aquaculture*, 2(1), 2–15. <https://doi.org/10.1111/j.1753-5131.2010.01011.x>
- Glover, K. A., Quintela, M., Wennevik, V., Besnier, F., Sørvik, A. G. E. & Skaala, Ø. (2012). Three decades of farmed escapees in the wild: A spatio-temporal analysis of Atlantic salmon population genetic structure throughout Norway. *PLoS one*, 7(8), e43129. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0043129>
- Helsedirektoratet. (2016, 24. oktober). 1. *Kostrådene*. Hentet fra <https://www.helsedirektoratet.no/faglige-rad/kostradene-og-naeringsstoffer/kostrad-for-befolkningen>

- Hites, R. A., Foran, J. A., Carpenter, D. O., Hamilton, M. C., Knuth, B. A. & Schwager, S. J. (2004). Global assessment of organic contaminants in farmed salmon. *Science*, 303(5655), 226–229. <https://doi.org/10.1126/science.1091447>
- Husby, M. & Haugan, B. (2013, 10. juni). Ikke spis oppdrettslaks. *Verdens Gang*, s. 6–8.
- International Salmon Farmer's Association. (2015). *Salmon farming: Sustaining communities and feeding the world*. Hentet fra <http://www.salmonfarming.org/wp/wp-content/uploads/2015/03/ISFA-Final-Report-March-16-2015.pdf>
- Janssen, M. P. M. (2011). *The endosulfan. A closer look at the arguments against a worldwide phase out* (Rapport 601356002/2011). Bilthoven: National Institute for Public Health and the Environment. Ministry of Health, Welfare and Sport. Hentet fra <https://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/601356002.pdf>
- Johannessen, S. A. (2010). *Kongemat – en kulinarisk hyllest til kong Olav V*. Oslo: S.A. Johannessen.
- Karlsson, S., Diserud, O. H., Fiske, P. & Hindar, K. (2016). Widespread genetic introgression of escaped farmed Atlantic salmon in wild salmon populations. *ICES Journal of Marine Science: Journal du Conseil*, 73(10), 2488–2498. <https://doi.org/10.1093/icesjms/fsw121>
- Kumar, G. & Engle, C. R. (2016). Technological advances that led to growth of shrimp, salmon, and tilapia farming. *Reviews in Fisheries Science & Aquaculture*, 24(2), 136–152. <https://doi.org/10.1080/23308249.2015.1112357>
- Latour, B. (2005). *Reassembling the social*. Oxford: Oxford University Press.
- Law, J. & Lien, M. E. (2013). Slippery: Field notes in empirical ontology. *Social Studies of Science*, 43(3), 363–378. <https://doi.org/10.1177/0306312712456947>
- Lien, M. E. (2015). *Becoming salmon: Aquaculture and the domestication of a fish*. Oakland: University of California Press.
- Lindahl, H. (2018). *Fem måltider inn, ett måltid ut: Norsk oppdrettslaks spiser fem ganger mer menneskemat enn den gir oss* (Rapport Nr. 5). Oslo: Framtiden i våre hender. Hentet fra <https://www.framtiden.no/aktuelle-rapporter/850-fem-maltider-inn-ett-maltid-ut/file.html>
- Mansfield, B. (2012). Gendered biopolitics of public health: Regulation and discipline in seafood consumption advisories. *Environment and Planning D: Society and Space*, 30, 588–602. <https://doi.org/10.1068/d11110>
- Message, R. (2016). «To assist, and control, and improve, the operations of nature»: Fish culture, reproductive technology and social order in Victorian Britain (Doktoravhandling). London School of Economics, Department of Sociology.
- Naylor, R. L., Goldburg, R. J., Primavera, J. H., Kautsky, N., Beveridge, M. C., Clay, J. ... & Troell, M. (2000). Effect of aquaculture on world fish supplies. *Nature*, 405, 1017–1024. <https://doi.org/10.1038/35016500>
- Naylor, R. L., Hardy, R. W., Bureau, D. P., Chiu, A., Elliott, M. & Nichols, P. D. (2009). Feeding aquaculture in an era of finite resources. *Proceedings of the*

- National Academy of Sciences of the United States of America*, 106(36), 15103–15110. <https://doi.org/10.1073/pnas.0905235106>
- Nelkin, D. (1995). Science controversies the dynamics of public disputes in the United States. I S. Jasanoff (Red.), *Handbook of science and technology studies* (s. 444–456). Thousand Oaks: Sage Publications.
- NIFES. Sanden, M., Hemre, G.-I., Måge, A., Lunestad, B. T., Espe, M., Hannisdal, R. & Ørnstved, R. (2012). *Program for overvåkning av fiskefôr. Årsrapport 2012. Mattilsynets overvåkningsprogram*. Nasjonalt institutt for ernærings- og sjømatforskning. Hentet fra [https://www.mattilsynet.no/dyr\\_og\\_dyrehold/for/overvaakingsprogram\\_fiskefor\\_2012.11682/binary/Overv%C3%A5kingsprogram%20fiskef%C3%B4r%202012](https://www.mattilsynet.no/dyr_og_dyrehold/for/overvaakingsprogram_fiskefor_2012.11682/binary/Overv%C3%A5kingsprogram%20fiskef%C3%B4r%202012)
- NRK. (2013, 11. juni). *Norge pådriver for å tillate mer gift i laksefôr*. Hentet fra <https://www.nrk.no/norge/norge-kjempet-for-mer-laksegift-1.11073685>
- Osmundsen, T. C., Almklov, P. & Tveterås, R. (2017). Fish farmers and regulators coping with the wickedness of aquaculture. *Aquaculture Economics & Management*, 21(1), 163–183. <https://doi.org/10.1080/13657305.2017.1262476>
- Sprague, M., Dick J. R. & Tocher, D. R. (2016). Impact of sustainable feeds on omega-3 long-chain fatty acid levels in farmed Atlantic salmon, 2006–2015. *Scientific Reports*, 6(1), 1–9. <https://doi.org/10.1038/srep21892>
- Rønning, M. & Barøy, K. (2013, 11. juni). Giftig kritikk av laks. *Dagsavisen*, s. 12.
- Statistisk sentralbyrå. (2020, 29. oktober). *Akvakultur*. Hentet fra <https://www.ssb.no/fiskeoppdrett>
- Sætre, S. & Østli, K. (2017, 9. juni). De forbannede lakseforskerne. *Morgenbladet*. Hentet fra <https://www.morgenbladet.no/aktuelt/forskning/2017/06/09/de-forbannede-lakseforskerne/>
- Sætre, S. & Østli, K. (2018a, 11. mai). Barna betaler prisen for norske kostholdsrad. *Morgenbladet*. Hentet fra <https://www.morgenbladet.no/aktuelt/2018/05/11/barna-betaler-prise-for-norske-kostholdsrad/>
- Sætre, S. & Østli, K. (2018b, 22. juni). Norges systematiske arbeid for mer miljøgifter i laksefôr. *Morgenbladet*. Hentet fra <https://www.morgenbladet.no/aktuelt/2018/06/22/norges-systematiske-arbeid-for-mer-miljogifter-i-laksefor/>
- Sætre, S. & Østli, K. (2018c, 28. september). Rapporten som renvasket laksen. *Morgenbladet*. 28.09.2018c. Hentet fra <https://www.morgenbladet.no/aktuelt/2018/09/28/rapporten-som-renvasket-laksen/>
- Taranger, G. L., Karlsen, Ø., Bannister, R. J., Glover, K. A., Husa, V., Karlsbakk, E., ... & Svåsand, T. (2015). Risk assessment of the environmental impact of Norwegian Atlantic salmon farming. *ICES Journal of Marine Science: Journal du Conseil*, 72(3), 997–1021. <https://doi.org/10.1093/icesjms/fsu132>
- Vitenskapskomiteen for mattrygghet. (2004). *Et helthetssyn på fisk og annen sjømat i norsk kosthold*. Bestilt 24.05.2004. Dato for siste oppdatering av nettside:

04.09.2013. Hentet fra <https://vkm.no/risikovurderinger/alle vurderinger/ethelhetssynpafiskogannensjomatinorskkosthold.4.d44969415d027c43cfidd05.html>

Vitenskapskomiteen for mattrygghet. (2006). *A comprehensive assessment of fish and other seafood in the Norwegian diet*. Hentet fra <https://vkm.no/download/18.13735ab315cffeccb5156f8e/1502818024998/d94dff429b.pdf>

Vitenskapskomiteen for mattrygghet. (2014). *Benefit-risk assessment of fish and fish products in the Norwegian diet – an update*. Opinion of the Scientific Steering Committee of the Norwegian Scientific Committee for Food Safety. Hentet fra <https://vkm.no/download/18.2994e95b15cc54507161ea1a/1498222018046/0a646edc5e.pdf>



# Forfatterbiografier

**Sara Brinch** (f. 1972) har doktorgrad i medievitenskap og mastergrad i filmvitenskap. Hun er førsteamanuensis ved Institutt for kunst- og medievitenskap ved Norges teknisk-naturvitenskapelige universitet (NTNU) og instituttleder ved Institutt for design, NTNU. Brinchs forskning er orientert om fjernsynsmediet som kunnskapsformidler, med et særlig fokus på det oppdraget allmennkringkasteren har og hvordan dette kommer til uttrykk i programsatsinger og kommunikasjonen med publikum.

**Terje Finstad** (f. 1982) har mastergrad og doktorgrad i vitenskaps- og teknologistudier. Han er førsteamanuensis ved Institutt for tverrfaglige kulturstudier ved NTNU. Forskningen hans har dreid seg om den samfunnsmessige integreringen av kunnskap og teknologi i så vel matproduksjon som forbruk, men også universitetshistorie, hygiene- og byhistorie og dyr og samfunn.

**Stig Kvaal** (f. 1964) har doktorgrad i vitenskaps- og teknologistudier og hovedfag i historie. Han er professor ved Institutt for tverrfaglige kulturstudier ved NTNU. Forskningen hans har i hovedsak dreid seg om teknologi- og vitenskapshistorie, forskningspolitikk og matkultur.

**Tanja Plasil** (f. 1976) har doktorgrad i vitenskaps- og teknologistudier og mastergrad i antropologi fra Universitet i Amsterdam. Hun er forsker ved Regionalt senter for fedmeforskning og innovasjon (ObeCe) ved St. Olavs hospital. Forskningen hennes dreier seg både om sosiale og kulturelle aspekter av mat, men også om politikktutforming og industrialiserte matsystemer. Fokus er på bærekraft i produksjon og forbruk av mat.



**Håkon B. Stokland** (f. 1979) har doktorgrad i vitenskaps- og teknologistudier og mastergrad i historie. Han er forsker ved Norsk institutt for naturforskning (NINA) og har i tillegg en deltidsstilling som forsker ved Institutt for tverrfaglige kulturstudier ved NTNU. Forskningen har hovedsakelig dreid seg om politikktutforming og kunnskapsproduksjon i tilknytning til naturmangfold, men også om bærekraft og bioøkonomi, industrialisert matproduksjon og historisk minneteorier.

**Per Østby** (f. 1950) har hovedfag og doktorgrad i historie. Han er professor emeritus ved Institutt for tverrfaglige kulturstudier ved NTNU. Forskningen har i hovedsak dreid seg om teknologi-, vitenskap-, medisin- og miljøhistorie.

**Heidrun Åm** (f. 1981) har mastergrad og doktorgrad i statsvitenskap fra Universitet i Wien. Hun er førsteamanuensis ved Institutt for sosiologi og statsvitenskap (ISS) ved NTNU. Hennes fagområde er sosiologi, spesielt teknologi og samfunnsendring. Hun har forsket på styring av nanoteknologi og bioteknologi, forskningspolitikk, fornybar energiomstilling og oppdrettslaks.