

PIZZA I NORGE

Ann Helene B. Skjelbred



Julehilsen 2004



Omslag og layout: Eli Irene Johnsen Chang, NEG
Omslagstegning: Anne Moestue
Trykt ved Universitetet i Oslo
ISBN 82-91161-30-5
ISSN 1500-0966

Forord

Over 100 av NEG's medarbeidere svarte på spørreliste nr. 187 om *Pizza i Norge* som ble sendt ut i 2001. Nå er svarene brukt til en artikkel som skal komme i en svensk bok for studenter om spørrelister og bruk av et spørrelistemateriale. Svarene danner også grunnlaget for et innlegg i en internasjonal matkonferanse der temaet er innflytelsen fra middelhavslandene på matkulturen i andre land.

Det er ikke mer enn rett og rimelig at de som har ”produsert” råmaterialet også får se sluttproduktet. Derfor er årets julehilsen fra NEG en variant over det samme temaet: Pizza i Norge. Flere av dere syntes det var et underlig tema for en spørreliste, men svarte likevel. For meg har det vært en stor glede å lese svarene og bruke dem. Tusen takk!

Ann Helene B. Skjelbred

Pizza i Norge

Ann Helene Bolstad Skjelbred

Et personlig utgangspunkt

Flere av NEG's medarbeidere uttrykte en viss forbauselse over å skulle skrive om pizza. Kanskje jeg kan forklare det med at svært mange forskningsarbeider skyldes en enkelt forskers private interesse. Det gjelder også meg og interessen for mat. Siden jeg var sju år gammel har jeg samlet matoppskrifter i form av avskrifter, utklipp og kokebøker. Egentlig er det et resultat av livets mer spontane valg at jeg ble folklorist og ikke "et eller annet med mat". I tillegg til at jeg stort sett aldri har det bedre enn når jeg leser kokebøker eller står ved grytene, har spørsmålet om hvordan vi forholder oss til mat interessert meg på det faglige plan. I min egen familiebakgrunn har jeg sett forskjellen mellom kostholdet i en embetsmannsslekt på Østlandet og i en bonde- og fiskerfamilie i Nord-Norge. Fra studiet i folkloristikk og etnologi har jeg fått med meg kunnskaper om den tradisjonelle norske maten i norske bygder, og om matens "nasjonalitet". Jeg har av generell faglig interesse samlet en del avisoppslag om mat og endringer i preferanser når det gjelder mat gjennom de siste 25-30 årene. Dette er noe av det personlige utgangspunktet for temaet for denne artikkelen. Så til det mer faglige.

Tørre, men interessante tall

Da jeg i sin tid arbeidet med avhandlingen min om endringer i søndagens tradisjoner i løpet av perioden 1870-1970 (Skjelbred 1982, 1983), fant jeg at kjøttkaker kom inn på søndagens middagsbord på 1920-tallet og overtok etter det mer tradisjonelle salte kjøttet som var en viktig bestanddel i søndagens kjøtt-suppe eller sodd. Fra 1920-tallet av var imidlertid teknikken med å hermetisere hjemme på kjøkkenet kommet: "Den vanligste søndagsmiddagen var antagelig kjøttkaker. Mor pleide å hermetisere kjøttkaker når vi hadde slaktet".¹

Femti år senere hadde kjøttkakene festet grepet om nordmenns smak. På 1970-tallet viste en undersøkelse som *Dagligvareindeks-Fakta* foretok om nordmenns spisevaner at nordmenn likte kjøttkaker bedre enn andre kjøttretter. Hele 25 % av det kjøttet som ble servert på hverdager var kjøttkaker. Men 19 % av kjøttet som sto på søndagsbordet, var også kjøttkaker. Like populært var det med pølser, – på søndager var det 23 % av de som spiste kjøtt som spiste pølser til middag. I følge *Aftenposten* mente NDI-Fakta at trass i de nye tendensene som

¹ NEG spl. 121, svar fra Hadsel i Nordland, etter kvinne født i 1916

undersøkelsen også viste, ville kjøttkaker med kålstuing fortsatt være det gastronomiske ankerpunktet for Ola Nordmanns meny i lang tid fremover.²

I 1985 utga forskere ved Statens institutt for forbruksforskning (SIFO) resultatet av forskningsprosjektet *Mat: Arbeid og kultur*. Avisen *Dagbladet* gjenga noe av resultatet man var kommet frem til over en helside med tittelen "Pølser på middagstoppen".³ I oversikten over de sju mest brukte middagsretter, kom kjøttkaker som en god nummer to. Går vi 18 år frem i tiden, finner vi at det totale pølsemarkedet (dagligvare) i 2003 var på 36 tusen tonn. Dette er innberegnet alle typer pølser; grillpølser, røkte kjøttpølser, wienerpølser, falukorv etc.⁴ Hvor mye av dette som ble spist til middag, er ikke klart. Pølser i brød eller lomme som spises ute og mellom måltider, eller i stedet for et fullt måltid, er også regnet inn i dette tallet.

I 1985 var pizza ikke med i oversikten over hvilke retter som var vanligst på norske middagsbord. Til sammenligning viser en oversikt fra 1999⁵ at det i løpet av året ble solgt omkring 20 tusen tonn frossen pizza. Markedslederen er merkeveren *Pizza Grandiosa* som er norskprodusert av Stabburet/Orkla Foods i bygda Stranda i Møre og Romsdal. 40 % av all pizzaen som selges fra frysedisk er *Pizza Grandiosa*. I tillegg til frossenpizzaen kommer pizza som blir fortært på restaurant, pizza kjøpt som take-away eller pizza tillaget fra bunnen av i hjemmene. Verken for frossen pizza eller de andre variantene, går det frem om det er pizza til middag det dreier seg om. Uansett, det er store tall, og totalt må inntaket av pizza beløpe seg til ganske store mengder.

De tallene som kan skaffes frem når det gjelder matrettene pølse og pizza forteller ikke noe om hvordan de blir spist eller til hvilke anledninger. Det eneste forteller er at de står på en salgstopp og dermed viser sin popularitet i befolkningen. Men de sier ikke noe om hva folk mener og synes om pizza som matrett.

Forbruket av pølser er ikke gjenstand for debatt, verken som middagsrett eller som "pausemat". Det kan henge sammen med at pølser har en forhistorie på norske bondegårder og kjøkkener og derfor kan få etiketten "norsk mat". Pizza er derimot kommet utenfra. Den blir ofte omtalt i nedsettende ordelag. Spesielt har dette rammet markedslederen *Pizza Grandiosa*, som også "er blitt en retorisk metafor, nærmere bestemt et skjellsord, for mange debattanter ensbetydende med usunt kosthold, dårlige spisevaner og unorsk matkultur"⁶ for å sitere kulturredaktør og journalist Jan E. Hansen i avisen *Aftenposten*.

Sitatet viser at pizza kan ses på som en provokasjon i forhold til "det norske måltidet". Dette ville jeg se nærmere på gjennom spørrelistesvar. Spørsmålene "Er pizza norsk mat" og "Er pizza ordentlig mat" var sentrale. Jeg var også interessert i å få vite hvilken plass pizza har i informantenes kosthold og deres mening om den.

² Aftenposten 14.5.1975

³ Dagbladet 29.10.1985

⁴ Fra Opplysningskontoret for kjøtt

⁵ Halvårsresultat fra ACNielsen Norge AS, gjengitt i VGs nettavis 30.7.1999 og doblet av meg

⁶ Aftenposten 17.7.1999

Spørreliste

I 2001 laget jeg spørrelisten *Pizza i Norge*.⁷ Spørsmålene er relatert både til mine egne interesser og til en mer generell kartlegging. Ettersom spørsmålene for en stor del henger sammen med mine interesser, er det først og fremst jeg som får svar, noe som igjen har konsekvenser for analysen. "Som man roper i skogen, får man svar" er en spissformulering som går igjen i karakteristikker av det svarmaterialet man får med både spørrelister og muntlige, kvalitative intervjuer. Svarene må nødvendigvis avhenge av spørsmålene. Det får man så heller ta høyde for i analysen. Heldigvis kan svarene også by på overraskelser og åpning for andre perspektiver enn de som er forventet ut fra spørsmålene.

Spørrelisten *Pizza i Norge* er delt inn i en generell del som kartlegger hva medarbeiderne våre vet om pizzaen, når pizza ble spist første gang, til hvilke anledninger pizza blir spist og hvordan retten faller i smak, hvilke ingredienser som virket fremmed til å begynne med og hvordan man forholder seg til dem nå. Medarbeiderne ble også spurt om hva "skikkelig" mat er og om pizza faller i denne kategorien. Likeledes stiltes spørsmålet om pizza kan kalles for norsk mat. Deretter følger en mer spesifikk del om hjemmelaget pizza. Spørsmålene her handler om hvem som introduserte pizza hjemme, hvem som lager den og hvordan, hvordan man har lært å lage pizza og hvordan man eventuelt varierer og skaper sin egen. En rekke spørsmål handler om måltidet. I et eget avsnitt ble det spurt om industrifremstilt pizza, om smak, om hva man velger eller hva som er årsaken til at man ikke velger frossenpizza. Helt til slutt fikk medarbeiderne anledning til å skrive om restaurantpizza.

NEG hadde i 2001 omtrent 300 faste medarbeidere, og 110 av dem sendte inn svar på spørrelisten.¹ I analysen kombinerer jeg faktaopplysninger med perspektiver og holdninger som kommer frem i svarene. Bare i liten grad skiller jeg mellom hjemmelaget pizza og pizza som kjøpes ferdig.

Historikk

Når det gjelder spørsmålet om hva medarbeiderne vet om pizzaen og hvor den kommer fra, er det ikke overraskende at de svarer at den er italiensk. At pizza kom til Norge via USA, nevnes også av noen. Det var en amerikaner med norsk kone som introduserte pizzaen for et norsk publikum i 1970, med etableringen av den første restauranten *Peppes Pizza* i Oslo. I dag fins det 66 *Peppes Pizza*-restauranter spredt over hele landet. I tillegg kommer en rekke andre pizza-restauranter, slik at den geografiske spredningen er svært stor. Til og med på Svalbard, i Longyearbyen, på vel 78° nord, kan man spise pizza på restaurant.

Etnologens rolle som kunnskapsformidler viser seg ved at flere henviser til Astri Riddervold. Hun har skrevet mye om mat og blir brukt flittig i mange fora på grunn av sine kunnskaper om norsk mat gjennom historien. En gang har

⁷ Spørreliste nr. 187. I utformingen ble det også tatt hensyn til en student som ville skrive sin hovedoppgave om pizza.

hun uttalt, men ikke skrevet, at vikingene var de første som laget og spiste pizza. Uttalelsen er blitt lagt merke til både utenlands og i Norge, og medarbeiderne gir sin skepsis til kjenne med bruk av spørsmålstegn når de skriver slik: ”Jeg har all-tid trodd at pizzaen kom fra Italia, men Astri Riddervold sier vel noe annet?” skrev en kvinne. En annen skrev: ”Jeg vet at det heter seg at pizzaen kommer fra Italia, men at vi stadig prøver å ta (også den) matrettens opprinnelse [...] gjennom vikingefunn???”

Jeg skal ikke ta opp noen dyptpløyende diskusjon om vikinger og pizza her. Grønnsaker, fisk eller kjøtt lagt oppå en usyret eller gjæret brødleiv er en basisrett i mange kulturer og sannsynligvis mye eldre enn vikingekulturen. I dagens pizza er tomater en uomgjengelig bestanddel av pizza. De kom til Europa først en gang på 1700-tallet. I Norge ble tomatplanten introdusert på 1900-tallet.

Når det gjelder den individuelle historikk, dvs når den enkelte spiste pizza første gang, så ligger tyngdepunktet i tiden fra 1970 og senere og faller sammen med introduksjonen av pizza på det norske markedet på restauranter og i butikker. Det er i forbindelse med første gang en person fikk servert pizza at vi har fortellinger, og i disse fortellingene er det to replikker som går igjen: ”Hvem har spydd på lefsa mi?” eller ”Er det dørmatta di du har stekt i dag?” Stekt tomat og smeltet ost var ukjent i det tradisjonelle norske kostholdet, mens lefser⁸ er et tradisjonelt norsk bakverk og kjent av alle. At dørmatter ble trukket inn som en karakteristikk av det som ble satt på bordet, forteller sitt om reaksjonen på hvordan pizza ser ut, selv om det var humoristisk ment.

Enkelte har lengre fartstid som pizzaspisere enn fra 1970-tallet. En kvinne av 1928-årgang skrev at ”det må ha vært i Firenze i Italia, i 1953, da jobbet jeg noen sommeruker på et marked i byen”. En mann som seilte som telegrafist i årene like etter 2. verdenskrig forteller at han spiste pizza første gang i Genova rundt 1948-50. ”Jeg likte både smak og utseende godt. Det mest uvante var vel stekte tomater og ukjente krydderier. Jeg hadde aldri spist slike saker før, og har etter hvert fått smaken for mye spennende mat”. Andre forteller at de ble introdusert for pizza i forbindelse med jobben, – som mat man fikk når man arbeidet overtid. Det er de færreste som husker årstall eller noen spesiell anledning, men at det må ha vært på 1970-80-tallet og gjennom barn eller barnebarn. Dette faller sammen med at pizzaen ble vanlig på restauranter og som diskvare.

Utbredelse

Restauranten *Peppes Pizza* og andre pizzarestauranter er altså spredt fra sør til nord i Norge. Pizza finnes også som frysevare med flere merker og varianter, i 2004 også i en halal-variant,⁹ i alle landets dagligvareforretninger. Geografisk

⁸ Tilsvarer svensk tunnbröd, men lefse kan også smøres med smør og sukker, eller med smør og ost.

⁹ http://www.nrk.no/nyheter/distrikt/nrk_rogaland/3949524.html

sett har denne retten stor utbredelse og tilgjengelighet. Ut fra geografiske kriterier skulle den da kunne få etiketten ”norsk mat”.

Det finnes ikke tall for sosial og aldersmessig spredning. Om medlemmene av kongehuset eller Norges rikeste kvinner og menn spiser pizza, har jeg ingen informasjon om. Men ut fra svarene fra NEG's medarbeidere, som grovt sett er rekruttert fra bondeklassen, en borgerlig middelklasse og arbeiderklassen, så er pizza en mer eller mindre alminnelig bestanddel av kostholdet. En medarbeider skrev at bruk av frossen pizza henger sammen med hvor på den politiske skalaen man befinner seg. Som støtte for påstanden brukte hun nåværende undervisningsminister Kristin Clemet fra Høyre som i et fjernsynsprogram hevdet at hun aldri hadde spist *Pizza Grandiosa*. Ikke overraskende er det eldre personer som er mest skeptiske. Flere av svarene understreker akkurat det. ”Pizza passer vel egentlig for yngre mennesker. Men mange i min alder, rundt 50, liker pizza. Men eldre mennesker er ikke alltid like begeistret, spesielt ikke min far på 85 år”, skrev en kvinne med fødselsår 1945. Av den eldre generasjonen er det helst de som bor på landet og på gård som uttrykker seg negativt om pizza: ”Pizza har aldri vært servert her på gården”, skrev en mann som er født i 1912, og dermed hadde han heller ikke mer å si. Men ingenting av dette er absolutt, for flere eldre skriver at de både spiser og liker pizza, enten de nå er fra gård, småby eller by. Svært mange forteller at de har pizza i fryseboksen for å ha noe godt til barnebarne.

Er pizza ”ordentlig” mat?

Svarene på spørsmålet om pizza er ”ordentlig mat” henger sammen med forståelsen av hva et måltid er. Eller mer presist, hva middag er. Mary Douglas har i artikkelen ”Deciphering a Meal” argumentert for at måltidenes betydning og mening som regel relateres til andre måltider (Douglas 1997). ”Jeg synes pizza er ”skikkelig” mat, men likevel ikke så skikkelig at jeg klarer å sette pizza = middag”. Til middag er poteter en veldig viktig bestanddel for mange nordmenn: ”Til middag regner jeg pizza for et lettvent alternativ til middag. Det regner jeg egentlig ikke for skikkelig middag. Skikkelig middag består av kjøtt eller fisk, poteter og grønnsaker”. En mann født i 1956 uttrykker seg i samme retning: ”Skikkelig mat er med poteter (kjøtt, flesk, fisk osv). Pizza er ikke skikkelig mat. Er som nødproviant”. Rent teoretisk kunne man stilt det samme spørsmålet om pølser, ettersom salgstallene for pølser er om lag de samme som for pizza. Men svaret ”ordentlig mat” er så godt som gitt fordi pølser inngår i hele midt-dagsmåltider sammen med poteter og grønnsaker, i tillegg til at pølser også er kioskvare.

Det er imidlertid en viss gradering her når det gjelder spørsmålet om pizza er ordentlig mat eller ikke. Flere skriver at en *hjemmelaget* pizza er skikkelig mat. Er den hjemmelaget, har man kontroll over om den er laget av ordentlige råvarer. ”Skikkelig mat må bestå av gode, naturlige råstoffer, synes jeg. Være

uten kunstige tilsetningsstoffer i størst mulig grad. Være så hjemmelaget som mulig. Etter mitt begrensede kjennskap til pizza, tror jeg nok at jeg vil kalle den skikkelig mat. For den synes å inneholde hovedsakelig gode råvarer. Når den er godt tillaget, og moderat krydret, tør den være et godt alternativ for ungdommen også”. Kvinnen som skriver dette er født i 1941, og i svaret synes jeg å ane husmoren med ansvar for at familiens medlemmer får i seg ”sunn og nærende kost”. Hun er ikke alene om å uttrykke seg slik, det er også andre kvinner, og menn, som er opptatt av om pizzaen blir laget med sunne og naturlige råvarer. Om den er det, kan den regnes som skikkelig mat.

Det er kanskje helst ”matsnobbene” som uttaler seg kritisk om pizzaen. Men også i andre sammenhenger står den lagelig til for hugg. Da norske dagligvareforretninger for noen år siden forsøkte seg med å holde åpent også på søndager for å by bensinstasjoner og 7-11 butikkene, som jo får selge en rekke matvarer i sine forretninger, konkurranse, var ett av motargumentene fra politikere og fagforeninger at søndagsåpne matforretninger bare ville være interessant for de som ville smette innom og kjøpe pizza og coca-cola, som verken er sunt eller norsk.

Er pizza norsk mat?

Det kan tilsynelatende se inkonsekvent ut først å spørre medarbeiderne om de vet hvor pizzaen kommer fra, for deretter å stille spørsmålet om den kan regnes som ”norsk” mat. Bakgrunnen for spørsmålet er at den industrifremstilte, av herkomst amerikansk-italienske, pizzaen jo benytter seg av norske råvarer: hvete-mel, kjøttdeig hovedsakelig av norsk gris, løk og ”gul ost” fra TINE meierier. En italiener vil neppe kalle den italiensk. Som jeg har vist i min analyse av kokeboken *Norsk mat* (1965) som ble utgitt etter initiativ av *Norges Bondekvinnelag*, var ett av premissene for å kunne kalle maten for norsk at råvarene var dyrket, avlet og fremskaffet på norsk grunn (Skjelbred 2002).

I forbindelse med analysen av kokeboken *Norsk mat* så jeg på oppfatninger av ”norsk” også i andre kokebøker gitt ut i Norge. Det viste seg at det var to forskjellige oppfatninger. Den ene var som for *Norsk mat*, nemlig at råvarene måtte ha røtter, minst 200 år, i norsk jord. Den andre var at det som er vanlig kosthold i Norge, er norsk mat.

Men hva mente NEGs medarbeidere? ”Noko typisk norsk er den ikkje. Norsk mat må vera avla i Noreg. Fisk og sild, fersk eller lettsalta er god mat. Kjøtt laga til heime, salta og røykt i eldhuset/turkestova, spekelår og spekeskin-ka, morrpylsa m.m. Dette er for oss gamle god norsk mat. Med rikeleg gode poteter attåt. Poteter er elles min favorittmat. Ein middag utan potet er ikkje skikkeleg middag. Eg vil og ha potet til ein pizza-middag” skrev en mann født i 1915. Andre bringer inn tradisjon som et kriterium på at maten er norsk, dvs den må ha sine røtter i det gamle bondesamfunnet og dermed ha vært en del av det

norske kostholdet mye lengre enn pizzaen. En kvinne, født 1941, har et lengre resonnement for hva som skal til for at en rett skal kalles norsk:

Det som må til for at mat skal kalles norsk, synes jeg er at hovedbestanddelene i maten fremskaffes, produseres, i Norge. At man bruker disse enkelte råvarene her i landet. For eksempel kokt fisk, som torsk/skrei, sei, sild, lammekjøtt, med flere. Disse og andre matvarer som vi har selv, kan vi også bruke i sammensatte retter. Dersom ideen til disse rettene opprinnelig er norsk, vil det være norsk mat. Består en rett hovedsakelig av våre egne ting, vil det være norsk mat. Består en rett hovedsakelig av våre egne ting, og vi har lang tradisjon i å lage den, men at den fra først av ble laget i utlandet, tror jeg også jeg vil kalle den norsk. Vil ikke si at pizza er norsk mat pr. i dag. Den er utenlandsk. Men siden den har flere variasjonsmuligheter, i alle fall hva fyllet angår, så kan vi lage den med en betydelig andel av våre egne ingredienser i. Lages den slik til, og gjennom mange år, og blir et vanlig innslag i kosten her til lands, så vil den føles noe mer norsk.

Tid er altså et viktig kriterium for at en rett skal kalles norsk, på tross av at den lages med norske råvarer. 30 års fartstid er kanskje ikke nok for pizza, selv om den absolutt er blitt et vanlig innslag i kosten her til lands. Derimot er det typisk norsk å *spise* pizza.

Enkelte bruker nettopp dette kriteriet, at nordmenn spiser pizza, som et kriterium på at den er norsk mat: ”På en måte vil jeg ikke kalle pizza norsk mat – men det er jo noe nordmenn spiser ofte og lager – dermed er det jo norsk”. Dermed finner vi begge synspunktene på hva som er norsk mat representert også når det gjelder pizza. Et generasjonsskille er det sikkert også her. Denne episoden kan illustrere det: ”Husstellæderen foreslo komper en dag – sørlandsvarianten av komler og hva det nå ellers måtte bli kalt. Men det kom protester fra en av elevene som sukket: ”Nå må vi ha noe ordentlig norsk som pizza eller lasagna””.

Smak og behag

Det kom en pizza restaurant til byen og den måtte en jo gå på. Jo, jeg satt da der og spiste de ytterste kantene og lot som om det var ok. En vil jo ikke virke helt idiot heller? Det verste på pizzaen var den smeltede osten, paprika, oliven, hvitløk og ikke minst tomater og urtene. Det verste er at smaken forandrer seg. Etter ett år som miljøaktivist og på vei mot vegetarianisme begynte det å løsne. Nå synes jeg paprika og hvitløk simpelthen er så godt at jeg kan spise det bart.

Jeg har tatt dette relativt lange sitatet med fra et svar fra en kvinne, født 1954, fordi det forteller i detalj hvordan pizza har vært med på å endre smaksvanene.

Det er mange besvarelser som forteller om hvordan stekte tomater og smeltet ost var helt nytt og uvant da pizzaen kom. Tomatpuré var heller ikke mye brukt i matlagingen, i følge stikkprøver i forskjellige kokebøker fra mellomkrigstiden og senere. Det var heller ikke *bare* tomater og smeltet ost som var nytt i det norske kjøkkenet. Sitatet nevner også oliven og paprika. Andre skriver at de aldri hadde smakt oregano før de fikk pizza første gang. Ananas var også nytt og uvant i denne sammenhengen, for de fleste var det kjent som en ingrediens i hermetisk fruktsalat og bare der.

Pizzaens utseende, smak og lukt synes jeg er innbydende. Personlig synes jeg ikke at ananas er så godt på pizza. Min mann plukker gjerne bort oliven, vår datter paprika. Ellers synes ikke min mann om for kraftig kant rundt pizzaen, mens jeg synes det er spesielt godt på hjemmelaget pizza. Til å begynne med var nok paprika og hvitløk et uvant bekjentskap. Stekte eller bakte tomater hadde vi ikke hørt om før pizzaens tid. Med årene har spaghettisausen blitt mer spennende hos oss, og vi bruker nå både fersk basilikum og soltørkede tomater i forskjellige retter,

skrev en kvinne på 65 om familiemedlemmenes valg og fravalg av ingredienser, men også om hvordan pizzaen hadde ført til endring i smak.

Mange misliker spesielt fisk og sjømat på pizzaen. "Jeg er ikke så begeistret for pizza med fisk. Med ansjos etc. blir det en litt kvalmende lukt – sildelukt, som jeg ikke setter pris på, og "transmak" som jeg ikke liker". En kvinne fortalte denne opplevelsen med fisk på pizza: "Vi var en sommer på familiens hytte ved sjøen. Da fikk vi makrell og fant ut at vi skulle lage pizza med makrell. Alle likte makrell i tomat på grovt brød. Derfor måtte en slik pizza smake godt. Vi satte i gang og begynte å spise med glad forventning. Men – vi hadde ikke tatt mange bitene før pizzaen havnet ute på fjellet til måkene som stupte ned for å sikre seg en godbit – trodde de. De lot den ligge! Så nå heter det hos oss etter ikke helt vellykkede mateksperimenter: "... men det er ikke så ille som makrellpizzaen". Julepizza med surkål falt heller ikke i smak hos den kvinnen som hadde fått det servert en gang.

I det store og hele er det nok kjøtt eller kjøttdeig som er den norske favoritterednings ingrediensen, supplert med løk, tomater eller tomatpuré og "gul ost", som kan være Norvegia, Jarlsberg eller norsk Gouda. Flere skriver at kjøpepizzaen får et ekstra lag med revet gul ost før den blir satt i ovnen. Våren 2004 har produsenten lansert en folkeavstemning om ny Grandiosa som skal komme i tillegg til den klassiske pizzaen med oksekjøtt, tomatpuré og Jarlsberg. "Folk søker generelt mer variasjon innen mat, og ønsker også flere valgmuligheter på Grandiosa. Vi har derfor laget to nye smaker som skal konkurrere mot hverandre frem til begynnelsen av juni... Grandiosa kommer med variantene Kjøttdeig & løk og Pepperoni." Ideen til disse to nye variantene er at "Det mest populære pizzafyllet på hjemmelaget pizza er kjøttdeig og løk. Pizza med pepperoni er også en av

pizzaspisernes favoritter. De to variantene er valgt fordi de er gode og folkelige slik som Grandiosa”, alt ifølge selskapets direktør. Pizzavalget 2004 fikk dette resultatet ifølge reklamen:

Grandiosa Kjøttdeig & løk vant Pizzavalget med 54,2 % av stemmene. Grandiosa Pepperoni fikk også mange stemmer, men 45,8 % var altså ikke nok til å bli permanent medlem av Grandiosa-familien. Totalt kom det 197 175 stemmer i Grandiosa Pizzavalg 2004. Produksjonen av Grandiosa Pepperoni er allerede stoppet. Var denne din favoritt, må du handle raskt før det blir tomt i butikkene!

Så mye altså for å imøtekomme folks ønske om flere valgmuligheter til Grandiosa. Store variasjonen er det heller ikke, fra oksekjøtt til kjøttdeig. Derimot sørger Orkla Foods for variasjonen i og med at de også produserer andre pizzamerker som *Big One*, *Pizza Originale* og *Mamma Mia*.

Riktignok er kjøttdeig og løk de favoriserte ingrediensene til pizza, både hjemme og fra butikken. Men det utvises ganske stor kreativitet på hjemmebane. Elgkjøtt er ikke uvanlig. ”Noe av det beste er vel elgpizza. Det er noe som rett og slett må prøves for å fatte innhold og smak”, skriver en kvinne som legger vekt på at det er få grenser når det gjelder kreativitet. ”Ett sted går grensen. Jeg har hørt om pizza med brun ost, men det er ikke noe som jeg ville gjort selv”. En annen kvinne berømmer svigerdatterens hjemmelagete pizza langt på vei. ”Hun lager deigen, bruker kvernet elgkjøtt, sopp, tomatpuré og rikelig gulost, alt utmerket. Men så drysser hun på en mengde pizzakrydder – og for meg er retten ødelagt”.

Fleksibiliteten i den hjemmelagete pizzaen blir godt illustrert av denne beskrivelsen fra en kvinne født i 1961:

Ingen pizzaer er helt like her hos oss, for her går det etter prinsippet ”Hva har vi i kjøleskapet”? Bunnen er alltid lik, og fyllet alltid forskjellig. Den eneste ingrediensen som alltid er med, er ost. Ellers kan den inneholde pølse, skinke, rester av karbonader eller kjøttkaker, bacon, kjøttdeig, servelatpølse osv, i tillegg til noe ”grønt” på halve pizzaen, f. eks. løk, paprika, sjampinjong, purre. Jeg har også hatt rester av pasta oppå, men det falt ikke i smak hos ungene.

Denne måten å lage pizza på gjør den absolutt ”hjemlig”, i den forstand at den brukes som utgangspunkt for å bruke det man måtte ha i kjøleskap og fryser, eller av rester. En annen ”hjemliggjort” variant er denne som fortelleren satte stor pris på fordi den ikke inneholdt paprika og ost som den kjøpepizzaen en ung niese hadde servert. Nei, ”det første møte med pizza smakte mye bedre, for den var hjemmelaget. Vi var i et lite selskap hos min søster da hun var nygift, og hun

serverte da som aftensmat en nydelig pizza hun hadde laget selv. I den var det både makaroni, kjøtt, egg m.m. og litt smeltet godt smør ved siden av”.

Når spiser nordmenn pizza?

Pizza har inntatt mange tids- og situasjonsarenaer. I et oppslag i VGs nettavis den 9. desember 1999 står det at pizza er populær julemat. I desember øker pizzasalget med 30 %, men ”akkurat på julekvelden vil folk ha tradisjonsmat, selv om enkelte familier steker pizza i tillegg” ifølge Orkla Foods som produserer *Pizza Grandiosa*. Enkelte av spørrelistesvarene bekrefter at pizza også har vært julemat, men da for et kresent barn eller når et eller annet har skåret seg og det ikke er annen mat å sette på bordet. Det som ellers går frem av svarene er at pizza er blitt lettvinnt hverdagsmat, at den kan være søndagsmat når man kommer fra tur i skog og mark, at den serveres som selskapsmat og ved kranselag.

Denne veka hadde sonen vår kranselag på huset sitt (alle taksperrer var komne opp og da flaggar vi). Før hadde dei alltid rømmegraut, men vi lagde pizza til arbeidarane, og det var populært.

Pizza spises på dataparty, tilbys arbeidstakere når de må arbeide overtid, og den byr pølsene konkurranse på nasjonaldagen 17. mai. Fra etnologen Erika Ravne Scotts feltarbeid om barnebursdager vet vi at pizza er populær bursdagsmat i dag og at den har utkonkurrert pølser.¹⁰ En av våre medarbeidere skrev at ”vi har brukt hjemmelaget pizza som gebursdagsmat i så mange år at til og med bestemor i familien som nå er 86 år er blitt glad i dette. I begynnelsen hadde vi alltid påsmurte rundstykker i tillegg, men har sluttet med dette da bestemor spiser like godt pizza. Vi bruker det både til voksne og barn”. I forbindelse med presentasjonen av resultatet av en storstilt reklamekampanje for *Pizza Grandiosa* i 2004, fortalte direktør Inger Johanne Solhaug at tilhengere av produktet hadde ringt inn og fortalt om sin lidenskap for frossenpizzaen. Blant annet fikk de en henvendelse fra en ung mann som ville servere *Pizza Grandiosa* i bryllupet sitt og ville ha råd for hvordan man kunne varme opp pizza til 80 gjester.¹¹ Derimot er alle de som svarer på NEG-s spørreliste enige om at pizza ikke blir servert på helligdager, med enkelte unntagelser. Men er pizza et måltid?

Alle NEG-s medarbeidere som skriver om pizza er skikkelig mat eller ikke, bruker middagen som sammenligningsgrunnlag. Det ble ikke spurt om det kan regnes som et *måltid* å spise pizza. Det ville sannsynligvis fått frem nyanser i synet på pizza, men det ville også budt på definisjonsproblemer, både for de som svarte og for de som skal bruke materialet. For hva er et måltid? I en innfor-

¹⁰ Erika Ravne Scotts arbeid skal kunne ut i en doktoravhandling

¹¹ <http://www.dn.no/forsiden/etterBors/article298521.ece> og Aftenposten 13.8.2004

masjonsbrosjyre som ble gitt ut av *Landbrukets Ernæringsforum* i 1998¹² stilles det retoriske spørsmålet hva et måltid er. ”Er det for eksempel et måltid å spise mens man ligger på sofaen? Eller mens man går? Kjører bil? Sitter foran TV-skjermen? Og hva må vi spise før vi synes vi kan kalle det et måltid?” Lenger ut svares det på spørsmålet ved å peke på at et måltid må inntas i selskap med andre mennesker. Et utsagn av filosofen Guttorm Fløistad pryder siden: ”Måltidet er en øvelse i å vise omsorg for hverandre”. Dette utestenger den som spiser alene fra å ha måltider. En grunntone i informasjonsbrosjyren er bekymringen for at det gode kostholdet og fellesmåltidene ikke blir ivaretatt i dagens samfunn. En av NEGs medarbeidere er ganske eksplisitt i sin bekymring ad de samme linjer.

Me hev ikkje tid, alt vårt arbeid, vår kvardag, er prega av stress og hastverk. Alle må vera mest mogeleg i arbeid, det er spørsmål om pengar, meir pengar. Få hev tid til å laga skikkeleg mat heima. Det vert å triva med seg noko på butikken som er om lag ferdig, litt oppvarming.

Den tyske etnologen Günter Wiegmann er en forgrunnsfigur i den etnologiske kostholdsforskningen. I artikkelen ”Etnologiska aspekter på kosthålltet” (1978) argumenterer han for at for etnologen kan, eller bør, måltidet være utgangspunktet for å studere kosthold i sin kulturelle kontekst. Han definerer måltidet som ”situasjonen da man spiser”. Med en slik definisjon unngår man å måtte trekke inn selskap med eller omsorg for andre for å kunne kalle spisesituasjonen for et måltid. *Landbrukets Ernæringsforums* anliggende med det retoriske spørsmålet om hva et måltid er, er sannsynligvis bekymringen for det man kaller å ”beite”, dvs det man spiser mellom måltidene, eller der man erstatter måltider med sunn og nærende kost sammen med andre med en bit pizza her og en pølse med lompe der, inntatt når man blir sulten eller fristet til ”noe godt”.

Selv om man selvsagt kan spise pizza i ensom majestet, så handler NEG-medarbeidernes svar om at man spiser pizza sammen med noen. Det er snakk om et måltid, men altså ikke middag for størstedelen av de eldre medarbeiderne som har skrevet om pizza. I beskrivelsene av pizza er situasjonen når den blir spist fremtredende, og det er i disse beskrivelsene at holdningen til pizza kommer frem.

Pizza representerer for de aller fleste ”noe annet”. Den er ”nødproviant” som en av medarbeiderne uttrykte det, forstått som noe man spiser for å bli mett når man ikke har noe annet eller ikke har tid til å lage noe annet. Men for langt flere er pizza kos, og som kos faller spisingen av pizza utenfor de rutinemessige spisetider og spisevaner. Pizzamåltidet er veldig ofte lagt til fredag eller lørdag kveld, dvs kvelden for ukesslutt. Dette preger også hvordan man spiser. Det er gjerne mer uformelt enn ukens vanlige måltider, og absolutt annerledes enn søndagsmiddagen. Oppdekningen er heller ikke så formell som til middag, og stedet

¹² Et samarbeid mellom TINE Norske Meierier, Opplysningskontoret for egg og hvitt kjøtt, Opplysningskontoret for frukt og grønnsaker, Opplysningskontoret for kjøtt

er ofte et "kosested", ved bordet foran fjernsynet eller ved peisen. "Pizzamåltidet hjemme inntas alltid ved salongbordet på TV-stua. TVNorge sender ofte håndballkamp som vi ser på. Eller vi løser litt kryssord ... prater ... Alltid trivelig stemning".

Ikke alle spiser pizza med bestikk, selv om de fleste eldre medarbeiderne foretrekker det. En kvinne karakteriserte pizza slik: "Pizzan – varmrett servert uten bestikk – virker fremmed og primitiv". Det er mulig at det for noen regnes som primitivt å spise med fingrene, ettersom å spise med bestikk inngår i oppdragelsen. Men den samme kvinnen har et videre resonnement: "Opprinnelsen finner man vel langt tilbake i tid. Datidens "brød" ble jo laget som flate leiver eller lefser stekt direkte på glovarme steiner utendørs". I det perspektivet blir "primitivt" synonymt med "enkelt". Men ser man på beskrivelsene av den hjemmelagede pizzaen, så er ikke tillagingen av pizza mer primitiv eller enkel enn ordinære norske middager med koking av poteter og grønnsaker og steking eller koking av fisk eller kjøtt. For en rutinert husmor eller husfar tar dette ikke mer enn en halvtime. Å lage pizza fra bunnen av tar vanligvis noe mer tid fordi en gjærdeig trenger tid.

Av mange beskrivelser går det frem at nettopp endring av stedet, den uformelle oppdekningen og eventuelt det å spise med fingrene er frihet. Et pizzamåltid betyr et brudd med rutiner og tilfredsstiller dermed et behov nettopp for det. "Frihet" kan også være noe annet.

Min mann jobber i Oslo. Han er helgependler. Jeg drar på besøk til hytta vår på Tøyen¹³ ca en gang i måneden. Mange ganger (jeg ankommer fredag kveld) blir det Awari-pizza på oss. Når jeg ringer fra flybussen, løper han bort og henter pizza. Han varierer sortene. Da må det være rødvin til. Fra flaske. Det blir gjerne en forrett. En av gjengangerne er svart rogn med rømmeklatt, rødløk og en kjeks til. Pizzaen smaker herlig. Smaker av frihet og helg etter reisen.

Denne sjarmerende beskrivelsen fra en kvinne av 1945-årgang formidler ikke bare frihet og helg, men også glede!

I denne beskrivelsen, og i mange flere, formidles følelser knyttet til det å spise pizza. "Dette er eneste gangen i mitt liv jeg har skrevet om pizza, det framkalte mange gode minner" skrev mannen som spiste pizza første gang rundt 1948-50. Ofte er det situasjonen som skaper de gode opplevelsene. I sitatet ovenfor "løper han bort og henter pizza" når konen kommer på besøk. Det ligger gjensynsglede og kjærlig hygge i beskrivelsen av hele måltidet, som inntas med en flaske vin til.

I en annen lengre beskrivelse forteller en kvinne om naboene i et nytt byggefelt som inviterte på pizza og ga oppskriften sin videre til vår medarbeider. "Jeg vet at de (naboene) brukte pizza hver lørdagskveld... Det var tre barn i fa-

¹³ Tøyen er en bydel i Oslo

milien, men i alle år har den sønnen som bor i bygda og er ugift, kommet heim på lørdagskvelden og spist pizza. Jeg skriver spist i fortid, for foreldrene døde i fjor sommer. På nyåret nå, ei helg alle tre var heime, bad jeg dem på pizza på lørdagskvelden. Det er da den eldste sønnen stille sier: "Det er lenge siden vi har vært her i boligfeltet og spist pizza nå". Jeg kunne da fortelle at dette var mammas oppskrift. Og noen dager etter ringte den andre sønnen, han som bor i nærheten her, og lurte på om han kunne få oppskriften, han skulle ha venner på besøk".

En kvinne ble så inspirert av å skrive om pizza at hun satte en pizzadeig mens hun svarte på spørrelisten, og henvendte seg spontant og direkte til meg!

Tro det eller ei – men nå har jeg satt en pizzadeig mens jeg svarte på disse spørsmåla. Jeg slumpet hvetemel, m/salt, olje, tørrgær og varmt vann. Så tok jeg en plastpose over og den står nå til heving inne i ovnen. Nå er den klar til å tas ut. Da setter jeg ovnen på 220°, og i dag har jeg på løk, skinke, paprika, pølse, litt pepperoni og ost. Nam, nam – og god forskning.

Innovasjon og fornyelse i kostholdet

Günter Wiegelmann har i artikkelen *Innovations in Food and Meals* (1974:20) skissert fire spørsmål som bør stilles når man vil undersøke nyheter i kostholdet.

- Under hvilke forhold er nyheter i kostholdet tatt opp?
- Hva er de sosiale startpunkter for nyhetene, dvs hvilke sosiale klasser er det som har introdusert, eller tatt avstand fra nyhetene?
- I hvilke måltider ser man først nye elementer i kostholdet?
- Hvilket tidsspenn må man regne med for slike integreringsprosesser?

Wiegelmann har til dels hentet disse spørsmålene fra amerikansk jordbrukssoologi der man har basert forskningen på samtidige, nøyaktig observerbare prosesser som har kunnet generaliseres. Selv henter han sine eksempler fra innføringen av kaffe og poteter i det tyske samfunnet på 1700-tallet. Tidsspennet og takten i innføringen av nye elementer i kostholdet blir da en annen enn for elementer i det industrialiserte, kommersielle etterkrigssamfunnet.

Spørsmålene er likevel høyst brukbare også for å se på nykommeren pizza, selv om ikke alle er like relevante for spørrelistematerialet mitt. Ett spørsmål som har mindre relevans er knyttet til sosiale klasser. Her har Wiegelmann kunnet følge innføringen av kaffe og poteter i Tyskland fra henholdsvis øvre sosiale klasser og ned når det gjelder kaffe, og den andre veien når det gjelder poteter. Slike klare mønstre kan man ikke se ut fra det materialet jeg har hatt å arbeide med.

Man kan imidlertid spekulere over om det for en kostholdsnyhet som pizza i stedet har foregått en prosess på tvers av generasjonene som har favorisert barn og unge. De aller eldste av NEG's medarbeidere er de som enten aldri

har smakt, eller som ikke synes om, pizza. Derimot er det ikke uvanlig at beste-foreldre lager eller kjøper pizza til barnebarna. Det sies gjerne at 1900-tallet er barnas århundre. Det er blitt fokusert mer og mer på at barn skal behandles og oppdras som selvstendige individer og derfor skal det tas hensyn til barns mening i saker som gjelder dem. Etnologen Inger Johanne Lyngø påviste i sin avhandling om vitaminer hvordan innføringen av skolefrokosten på 1930-tallet førte til at frokosten fikk status som dagens viktigste måltid fordi den fokuserte på barnas ernæringsfysiologiske behov. Det er ikke utenkelig at fokus på barna har fått forrang også for familiens øvrige måltider (Lyngø 2003:205-210). Steget til å ta hensyn til hva barna liker, er kort. En kvinne født i 1936 skrev som svar på en spørreliste om hva vi spiser:¹⁴ ”Jeg lagde mer mat da barna var små. Barna skulle ha middag hver dag. Etter hvert bestemte barna menyen. Nå er jeg alene og tar det som faller seg. Barnebarna [som hun har hos seg flere dager i uken] bestemmer over mine innkjøp på grunn av deres matvaner”. Barn liker pizza. Det kan bero på smaken og på at den kan spises uten kniv og gaffel. Familiens fredags- eller lørdagskos er ofte lagt opp etter barnas smak, og det er vel en av årsakene til at pizza har en stor plass her. Det slår ut på både kjøpt frossenpizza og på mors eller fars, hjemmelagede.

Wiegelmans momenter for å analysere under hvilke forhold nyheter i kostholdet blir introdusert er anvendelige også for pizzaens del.

- *Migrasjon* og stort omfang av kulturell kontakt. Når det gjelder pizza spiller nordmenns reiser til Middelhavslanene inn, samt at fremmedarbeidere og innvandrere har startet og drevet pizzarestauranter over hele landet.
- *Tilgjengelighet*. I løpet av 30-35 år er pizza blitt tilgjengelig i restauranter over hele Norge. Det kan være restauranter som spesialiserer seg på italiensk mat, men pizza kan fås på mange andre typer spisesteder. I tillegg fins det et stort tilbud av frossen pizza i mange varianter i alle dagligvareforretninger.
- For begge disse faktorene er *økonomi* en forutsetning. Wiegelmann understreker at den viktigste ytre faktor for innovasjoner og endringer i kostholdet er økonomien. Generelt kan man si at i de femti årene som er gått siden 2. verdenskrig har økonomien i vanlige husholdninger bedret seg betraktelig. Den generelle levestandarden er økt, og norske kvinner er gått ut i arbeidslivet i stort antall. Dette har hatt konsekvenser for familiens økonomi, men det har også medført at hverdagens matlaging er blitt forenklet. Pizza inngår som en enkel matrett, særlig om den blir kjøpt i frossen tilstand, og blir noe som man kan ty til når tiden er knapp.
- *Økonomi, tilgjengelighet og impulser* fører med seg mulighet for og ønske om *variasjon* i kostholdet. Svarematerialet mitt har vist at pizza førte med seg nye smakstilsetninger og nye måter å bruke kjente kostelementer på.

¹⁴ NEG spørreliste 201:2004

Tidsspennet for Günter Wiegelmanns eksempler, kaffe og poteter, var et par hundre år. For pizzaen, som for en rekke andre kulturelle nyheter i vår tid, er det snakk om et mye kortere forløp, slik som for pizzaens ”parademarsj” inn på det norske kjøkken. Her er det økonomien i etterkrigsårene som er den viktigste faktoren og som er årsaken til både migrasjon og tilgjengelighet.

I løpet av vel tretti år har vi altså sett at matretten pizza har erobret en anselig plass i det norske kostholdet. Den har en solid utbredelse på tvers av geografiske, aldersmessige og sannsynligvis også sosiale grenser. Den anvendes i et utall av anledninger av mer uformell karakter. I sjeldnere tilfeller brukes den i selskapelige sammenhenger for voksne eller i forbindelse med helg og høytid. Det er en fleksibel matrett som lik kameleonene kan skifte farge etter miljø og anledning. Gjennom pizza er mange nordmenn blitt kjent med nye ingredienser og nye smaksvarianter som stekte tomater, smeltet ost, paprika, oliven, oregano, stekt ananas og sjømat i en uvant sammenheng. Særlig har stekte eller bakte tomater, smeltet ost og oliven fått innpass og blir brukt i mange andre retter. Utvidelsen av ”smaksrepertoaret” er ikke bare pizzaens fortjeneste. I den samme trettiårsperioden har nordmenn fått både økonomi og smak for å reise til andre land der de har fått sansen for annen mat enn tradisjonelt norsk kosthold. En kan kanskje konkludere med at den italiensk-amerikanske pizzaen også er blitt en norsk rett med et utenlandsk navn, på samme måte som baccalao.

Noter

¹ Jeg har brukt det samlede materiale som grunnlag for artikkelen. Men fra flgd. aksjonsførte svar er det sitert direkte: 34948, 34949, 34953, 34955, 34956, 34959, 34962, 34972, 34973, 34977, 34982, 34985, 34993, 34995, 34996, 34999, 35004, 35019, 35022, 35024, 35059, 35060, 35061, 35062, 35063, 35083, 35085, 35086, 36619

Litteratur

Douglas, Mary. Deciphering a Meal. S. 36-54 i *Food and Culture. A Reader*. Red.: Carole Counihan og Penny van Esterik. New York. Publ. første gang i Douglas, Mary. *Implicit Meanings. Essays in Anthropology*. London 1975

Lyngø, Inger Johanne 2003. *Vitaminer! Kultur og vitenskap i mellomkrigstidens kostholdspropaganda*. Avhandling for dr.art.graden, Universitetet i Oslo

Måltidet - en verdi å slåss for? 1998. Informasjon til alle som jobber med mat og helse. Brosjyre utg. av Landbrukets Ernæringsforum. Oslo

Norsk mat 1965. Under redaksjon av Olga Ambjørnrud, Ingunn Børke, Johanne Jansen og Elisabeth Moe. Med innledning av Hilmar Stigum. Oslo, Cappelen

Nyman, Åsa 1984. Knettir, klåbb, kams och palt. *Nordskandinavisk etnologi* 3, 83-98

Skjelbred, Ann Helene Bolstad 1982. *Helg og hviledag. Søndagshelgens tradisjoner 1870-1970 i Norge. En folkloristisk studie*. Dr.avhandling. Bergen

Skjelbred, Ann Helene Bolstad 1983: *Søndag. Helg i Norge 1870-1970*. Oslo, Cappelen Forlag

Skjelbred, Ann Helene Bolstad 2002. "Norsk mat" og mat i Norge. Statsborgerskap, folkehelse og sanselighet. *Tidsskrift for kulturforskning* 1:2, 21-37

Wiegelmann, Günter 1974. Innovations in Food and Meals. *Folk Life. A Journal of Ethnological Studies* 12, 20-30

Wiegelmann, Günter 1978. *Etnologiska aspekter på kosthållet*. Stockholm. Særtrykk og oversettelse av Was ist der spezielle Aspekt ethnologischer Nahrungsforschung? *Ethnologia Scandinavica*, 6-16

God julehelg - godt nytt år

Ann Helene B. Sjøelbred

Åse Høstve

Eli Irene J. Arang

Norsk etnologisk gransking
Oslo 2004

ISBN 82-91161-30-5
ISSN 1500-0966