

Mer enn mat

Glimt fra utstillinga om mat og måltidskultur

12.sept. 1999 - 31. jan. 2000.



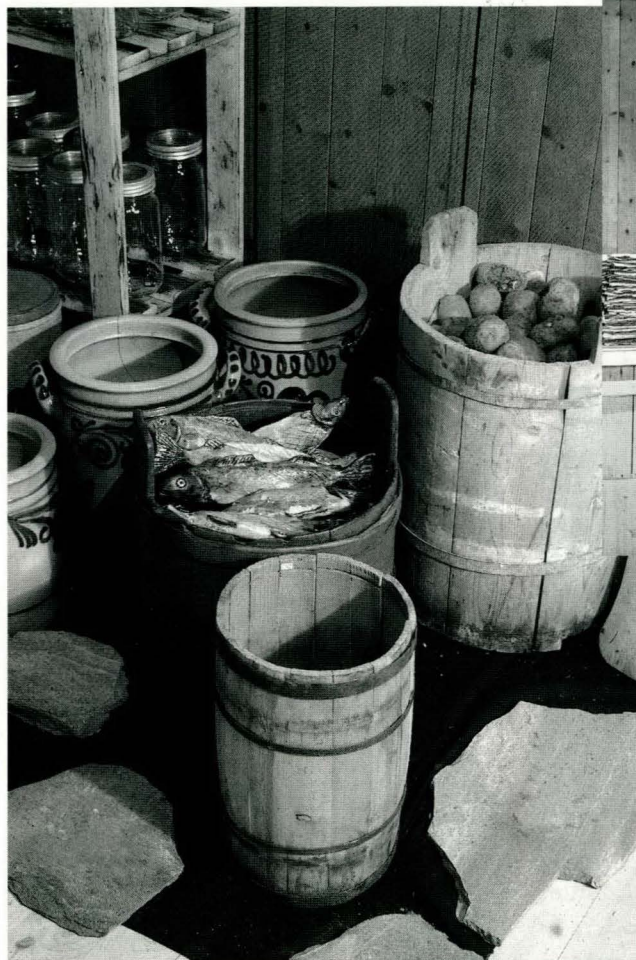
Det var ikke vanlig å ha maten på tallerkener til hverdags på 1800-tallet. Poteter, kjøtt og fisk ble lagt rett på flatbrødet, og flatbrødet ble lagt rett på bordet. Med kniven skar en maten i biter og forsynte seg med fingrene. Tallerkener (disker) av tre og seinere av krustøy kom i bruk etter århundreskiftet.

Gaffelen er ganske moderne. Borgerskapet i Norge hadde nok gafler på 1700-tallet, men noen folkelig utbredelse fikk den ikke. Det vanlige var å spise maten med kniven og med fingrene. Først etter 1900 ble det oppfattet som dårlige manerer å bruke fingrene i matfatet.



Rakefisken har tradisjonelt blitt spist kokt, stekt og ukokt rett fra tønna. Den var hverdagsmat og julemat for de fleste, og ble servert i lag med poteter og flatbrød. Flatbrødet ble lagt rett på bordet. I 1960-åra ble rakefisken mer sjelden, dyr og eksklusiv, og den ble borte fra det daglige matfatet. I stedet gikk den over til å bli en selskapsrett, slik vi kjenner den i dag.





Norsk kosthold har tradisjonelt vært basert på korn, fehold og fiske. Hva de kunne produsere var langt på vei bestemt av klima, ressursgrunnlag og teknologi.

Fryseboksen revolusjonerte arbeidet med konservering av maten. Salting, tørking og hermetisering ble unødvendig når folk kunne leie seg en fryseboks i begynnelsen av 1950-åra. På slutten av 1960-tallet hadde flertallet av norske husholdninger egen fryseboks.



På 1500-tallet var det i deler av Europa vanlig å legge to eller tre duker på hverandre på bordet. Folk spiste med fingrene og tørket seg på duken. Å slikke seg på fingrene og tørke seg på tøyet ble derimot oppfattet som uoppdraget. Den øverste duken kunne skiftes ut når den var skitten.

Vi er vant til å spise måltidene våre ved et bord, men slik har det ikke alltid vært. I nordiske bondehushold på 1500-tallet og helt opp mot 1800-tallet var det like vanlig at folk satt på benker når de spiste, og holdt matskåla i fanget. Men vi har også eksempler fra middelalderen på bruk av lange, smale bord som var festet på veggen langs den ene sida.



Familiemedlemmenes mange individuelle gjøremål gjør det vanskelig i dag å samle alle til felles middag på hverdagene. Hver og en har sitt eget tidsskjema som skal holdes. For mange er måltidsfellesskapene mer knyttet til lunsjen på arbeidsplassen og snackbarbesøket med venner, enn til kjernefamilien. E.F.