

# Fra ”rigtig” til ”ikke rigtig” mad: Om skalaer bag danskernes aftensmåltid



**Katherine O’Doherty Jensen**

Institut for Human Ernæring, Den fødevarer sociologiske gruppe

Det Biovidenskabelige Fakultet, KU

[koj@life.ku.dk](mailto:koj@life.ku.dk)

# Jeg vil præsentere 4 punkter ...

1. *En ny teori om betydning af forbrugspraksis*
  - *skalatænkning*: hvordan vi anvender *genstande* til at udtrykke betydning
2. *Et par eksempler* på anvendelsen af teorien i kvalitative studier
  - fokus her: skalatænkning bag menneskers spisevaner
3. *Nye resultater* fra et første forsøg på at anvende teorien i en analyse af survey data
  - baseret på: en genanalyse af eksisterende data
4. *Et forslag* vedrørende *hvad vi skal undersøge fremover* hvis vi skal forstå og forklare menneskers omgang med fødevarer

# Teori og empiri

- **Teorien** om betydning af forbrugspraksis er udviklet i en PhD-afhandling fra 2003

O'Doherty Jensen K (2003): *The Contribution of Cognitive Semantics to the Development of Sociological theory of Food Culture and Food Practices*. Frederiksberg: Samfundslitteratur Grafik.

- **Survey data** blev indsamlet ved telefoninterviews foretaget blandt et repræsentativt udsnit af befolkninger i Danmark, Norge, Sverige og Finland i 1997

Kjærnes U *et al.* (2001): *Eating Patterns: A Day in the Life of the Nordic Peoples*. Oslo: National Institut for Consumer Research, Report no.7.

Det danske datasæt er genanalyseret i 2005-2006 med henblik på at vurdere teoriens frugtbarhed. Her vil jeg se på aftensmåltidet.

# Teorien:

## Vi skal skelne mellem *to* slags betydning

### *(1) Kategorial betydning (den "sproglige" tænkemåde):*

Bygger først og fremmest på evnen til at identificere og navngive *kategorier*

Kategorier vedrører artsforskelle – *enten/eller forskelle* – som oftest udtrykkes i *ord*

- Fx: 'medister' er ikke 'mørbrad'; 'morgenmad', 'frokost' og 'middag' henviser til forskellige slags begivenheder, osv...

Kategorier befinder sig på *forskellige abstraktionsniveauer*:

- Fx: kotelet, grisekød, kød, animalsk produkt

Man tilegner sig tænkemåden, når man lærer at spørge:

- Hvad er det? Hvad er det? Hvad er det....?

# Den anden slags betydning...

## (2) *Gradueret betydning (den "skalaagtige" tænkemåde):*

"Skalataenkning" bygger først og fremmest på evnen til at skelne gradsforskelle

*Gradsforskelle* er *mere-mindre* forskelle mellem ydre punkter på et kontinuum, og udtrykkes oftest ved hjælp af *kropsprog* eller *genstande*

- Fx: *Hvor* højt jeg griner, græder eller klapper udtrykker og kommunikerer den forholdsmæssige styrke af min oplevelse

- Fx: *Hvor* stor, flot og dyr den buket blomster, som jeg giver den anden, kommunikerer den forholdsmæssige styrke af mine følelser

Ifølge Stern (1985) er menneskers evne til at skelne og sammenligne *gradsforskelle* tilstede ved fødslen

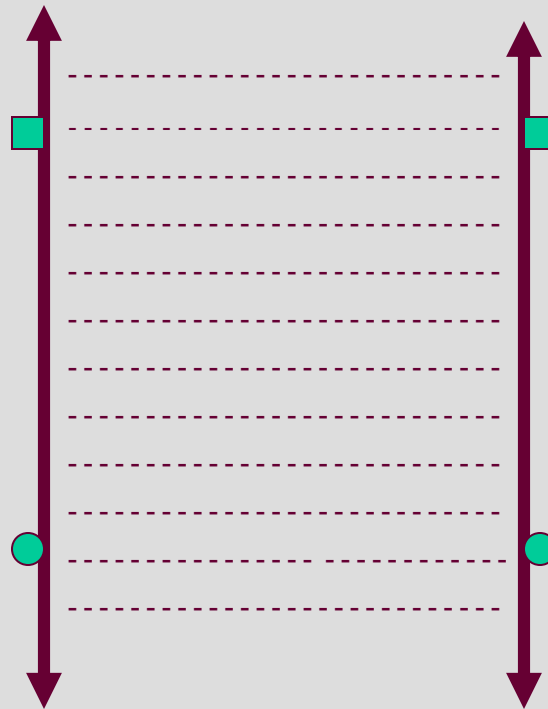
# I følge teorien...

- ”Skalataenkning” spiller en meget stor, men overset rolle i menneskers omgang med hinanden
- Så snart vi har udviklet et sprog, er det nemt at kombinere begge tænke måder
  - Fx. Om jeg siger, at jeg er ’irriteret’, ’vred’ eller ’rasende’ kommer bl.a. an på min evne til at indplacere (under)kategorier på en skala
- Vi rangordner genstande, begivenheder, aktiviteter og andre mennesker, og vi afstemmer skalaer med hinanden
- Nu skal vi se på nogle eksempler på den skalaagtig betydning af fødevarekategorier i en madkultur

# Vi rangordner genstande og begivenheder m.m. på skalaer, og vi afstemmer skalaer med hinanden...

**Fx:**

Højstatus  
genstande



En særlig begivenhed

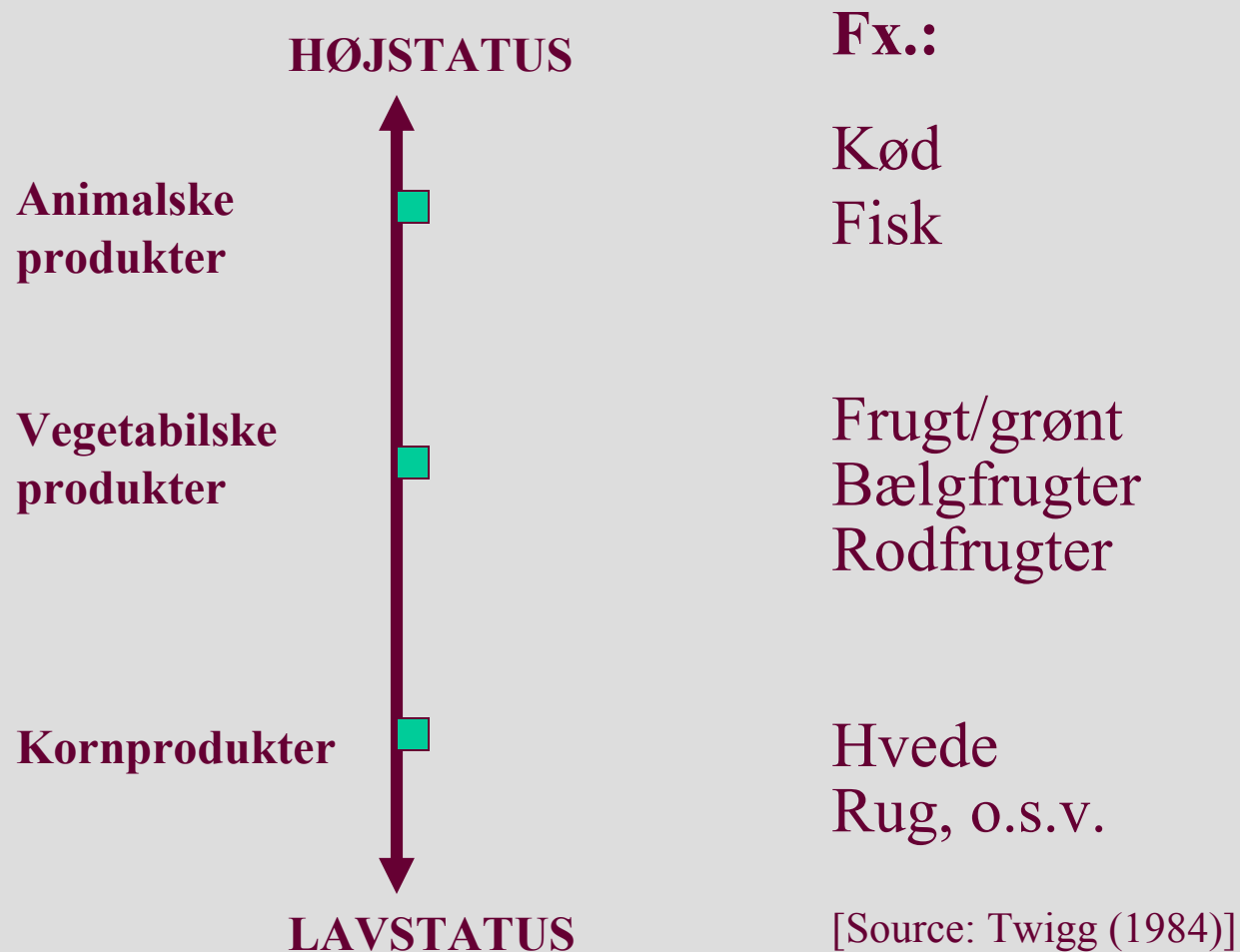
Lavstatus  
genstande

En hverdagsbegivenhed

# Måltidskategorier på en skala



# Fødevarekategorier på en skala (vestlige madkulturer)



# Afstemningen af måltids- og fødevareskalaer (i den traditionelle danske madkultur):

*Måltider:*

Middag/  
Aftensmad

Frokost:

Morgenmad:



*Sammensætningen af fødevarer:*

Kød navngiver hovedretten  
Grøntsager (tilbehør)  
Kartofler

[Den "rigtige"  
middag]

Pålæg navngiver maden  
(kød, fisk, æg, ost eller grøntsager)  
Rugbrød (den mindre synlige del)

Kornprodukter navngiver retten

## ”Skalataenkning” er påvist i kvalitative undersøgelser ...

- Ældre kvinders rangordning af ’functional foods’ og kosttilskudsprodukter som veje til et bedre helbred
  - Korzen-Bohr S & O’Doherty Jensen K, 2005
- Betydning af mælk og mælkeprodukter i danske familiers hverdag
  - Dahl H & Øllgaard G, 2006
- Forbrugernes rangordning af en lang række fødevarer, hvoraf nogle er råvarer, og andre er forarbejdede, og nogle er økologiske, mens andre er ikke
  - O’Doherty Jensen K, 2006

# Et eksempel på opstilling af tomatprodukter i en fokusgruppe:



”DEN VÆRSTE”

”DEN BEDSTE”



Alle 12 fokusgrupper valgte samme kriterium for opstillingen:  
- *forarbejdningsgraden* (herunder: ”Hvor meget tomat er der i?”)

# Undersøgelse af skalatænkning bag danskernes aftensmåltid

Givet, at alle danskere ikke spiser en "rigtige" middag, forventer vi at kunne konstatere:

- At der er tale om en skala / en *gradueret struktur* i sammensætningen af måltidets forskellige komponenter
  - at henholdsvis lavstatus ("ikke rigtige") komponenter og højstatus ("rigtige") komponenter hører sammen
- At der er *sammenhænge mellem* den graduerede struktur i *måltiderne* og graduerede forhold ved de *sociale kontekster* for spisning
  - herunder: antal deltagere, spisningens varighed, begivenhedens status (hverdag kontra weekend), tendensen til at foretage andre aktiviteter samtidigt (fx: se/ikke se TV)

# *Eating patterns:*

## **Data om danskernes spisning**

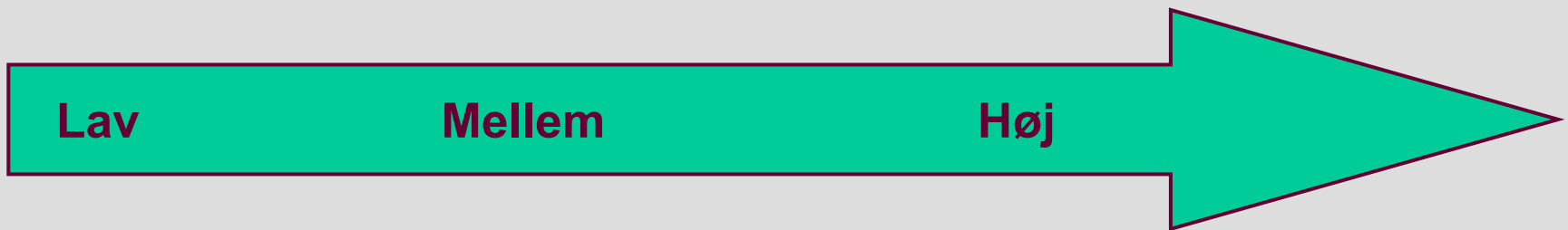
- Datasættet er fremkommet ved telefoninterviews *udført i 1997* blandt et repræsentativt udvalg af den danske befolkning fra 15 år og opefter (N=1,200)
- Det omfatter oplysninger om socio-demografiske faktorer, antal og sammensætningen af måltider, retter og mellemmåltider *spist indenfor de foregående 24 timer*, oplysninger om tilberedning, tidspunktet for spisning, hvor spisningen fandt sted, om andre aktiviteter blev foretaget samtidigt, og hvem man spiste sammen med
- Datamaterialets dybde giver unik adgang til konkrete spisepraktisser
- Følgende analyser tager kun udgangspunkt i dagens hovedmåltid (typisk – men ikke altid – spist om aftenen)

# Kan en rangordnet, gradueret struktur identificeres i sammensætningen af aftensmåltider?

- Følgende *indikatorer* er valgte (ustrukturerede data):
  - Hovedingrediensen (typisk kød af en slags)
  - Tilbehør (brød, pasta, kartofler mv.)
  - Drikke (fra intet til alkohol)
  - Antal retter (1, 2 eller 3)
- *Forventning*: Indikatorerne burde kunne give et samlet billede af måltidets karakter
- En såkaldt *Latent Class Analysis* er anvendt til at teste om de 4 indikatorer udtrykker en fælles rangordning
- *Resultat*: der er en rangordning, som bekræftes statistisk af modelsøgning

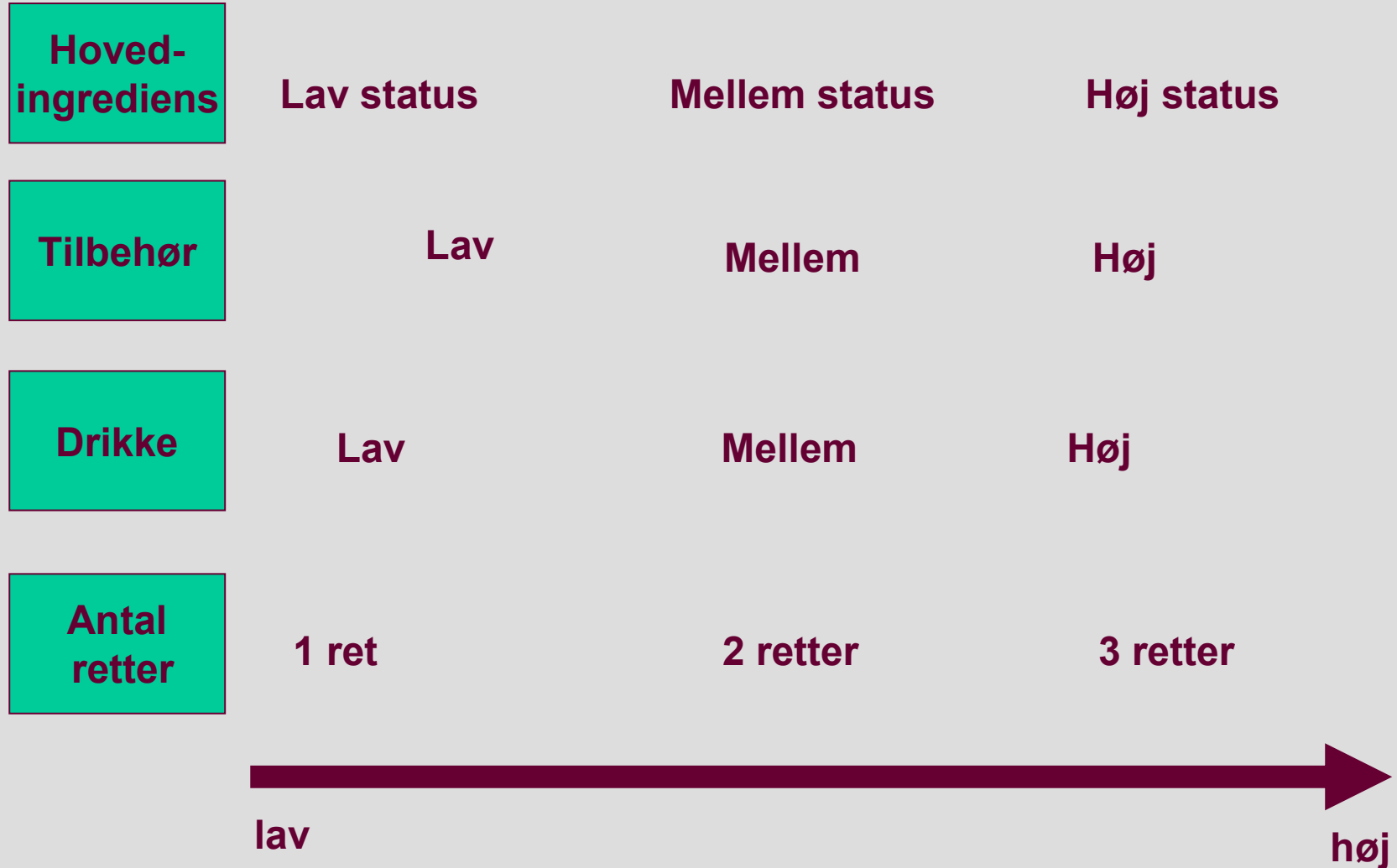
# En samlet rangordning?

- Ifølge teorien om aftenmåltidets graduerede karakter burde alle 4 indikatorer gå fra lavstatus til højstatusmåltider



# Hvordan rangordning?

-Forventet ordning af mad komponenterne:



# 3 rangordnede kategorier

## LAVT RANGERET

Pizza (14 %), burger, pølseretter  
Vegetariske retter: grøntsagssauce (12 %) eller -suppe, blandet grønt

Intet tilbehør (48 %)  
Brød (41 %)

Kun en ret (83 %)

Relativ jævn spredning på drikkevaretyper

Forekommer i 19 % af varme aftenmåltider

## MELLEM RANGERET

Frikadeller (10 %), millionbøf, hakkebøf, schnitzler, koteletter  
stegt fiskefilet, torsk

Kartofler (78 %)  
Ris eller pasta (20 %)

Kun en ret (76 %)

Relativ jævn spredning på drikkevaretyper

Forekommer i 63 % af varme aftenmåltider

## HØJT RANGERET

Engelsk bøf/steaks (17 %) flæskesteg, oksesteg, mørbrad, fjerkræ  
lammekølle

Kartofler (92 %)

2 ell. 3 retter nydes i 50 % af tilfældene

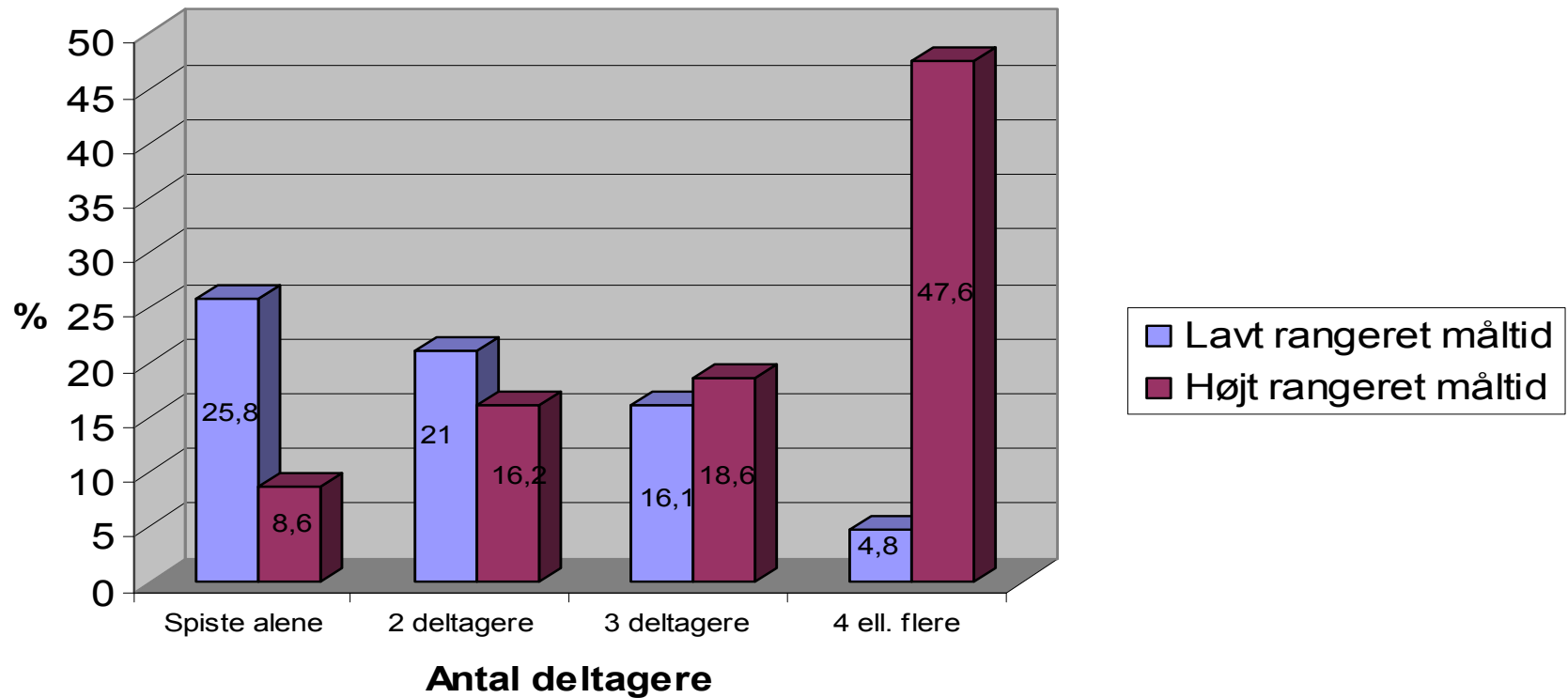
Altid alkohol til denne måltidstype

Forekommer i 18 % af varme aftenmåltider



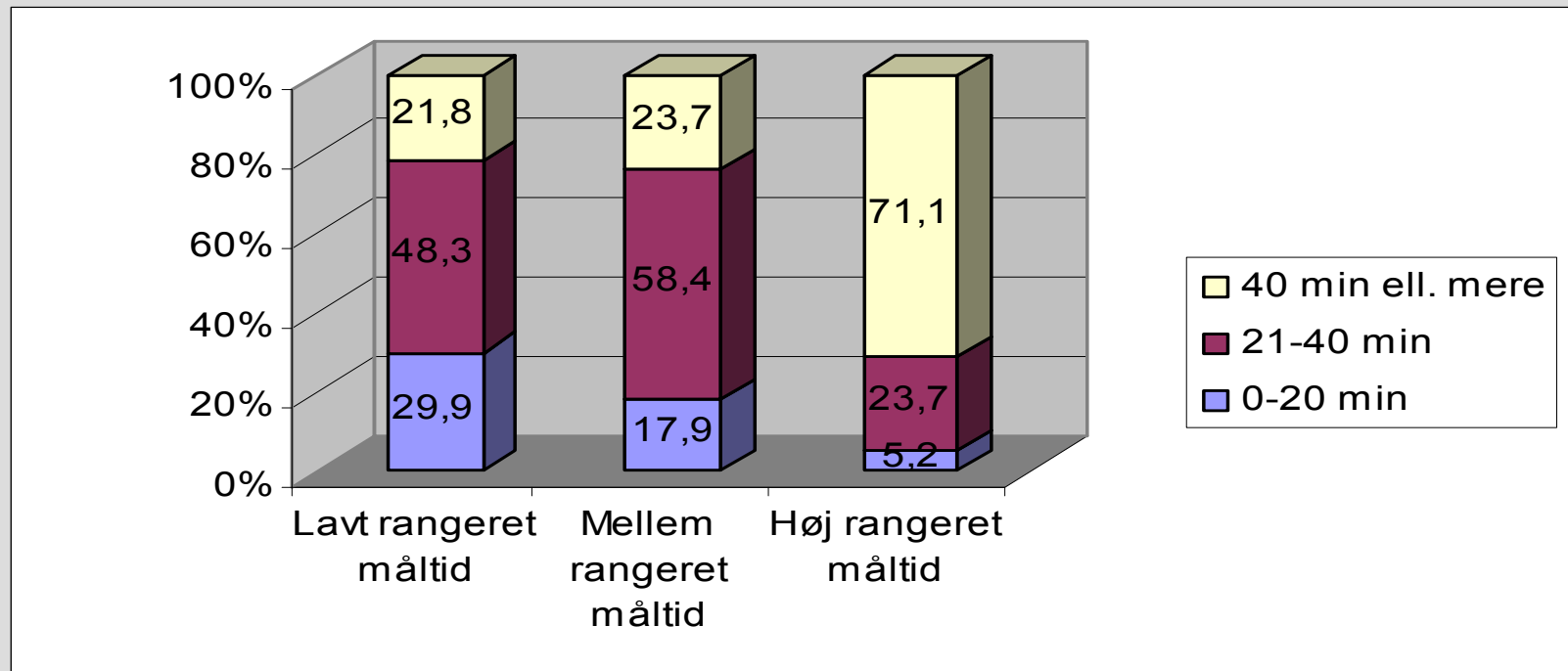
# Den sociale kontekst for aftenmåltidet:

## *Antal deltagere*



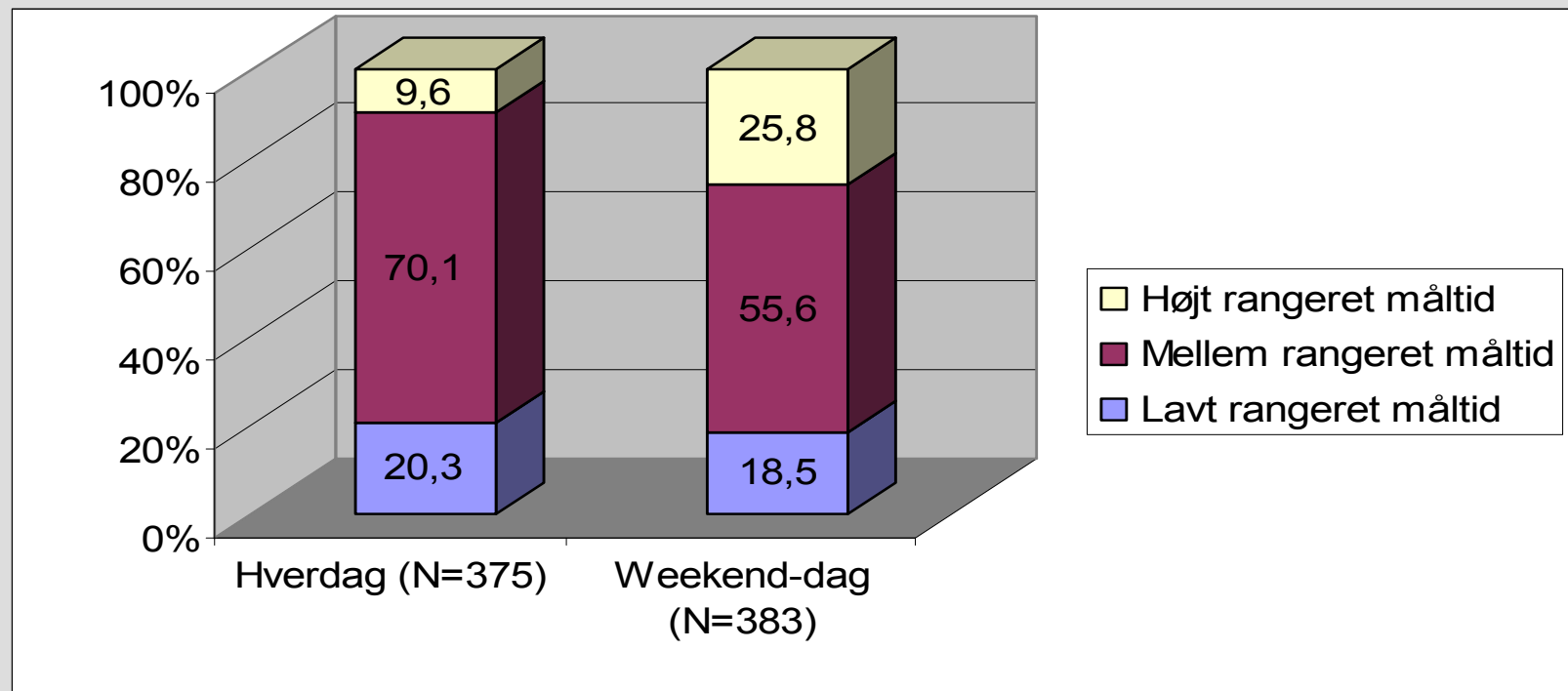
- Moderat til stærk signifikant sammenhæng mellem antal deltagere og måltidets kulinarisk status ( $\gamma=0,30$ )

# Den sociale kontekst for aftenmåltidet: *Varighed*



- Stærk signifikant sammenhæng mellem varighed af måltidet og måltidets kulinarisk status ( $\gamma=0,49$ )

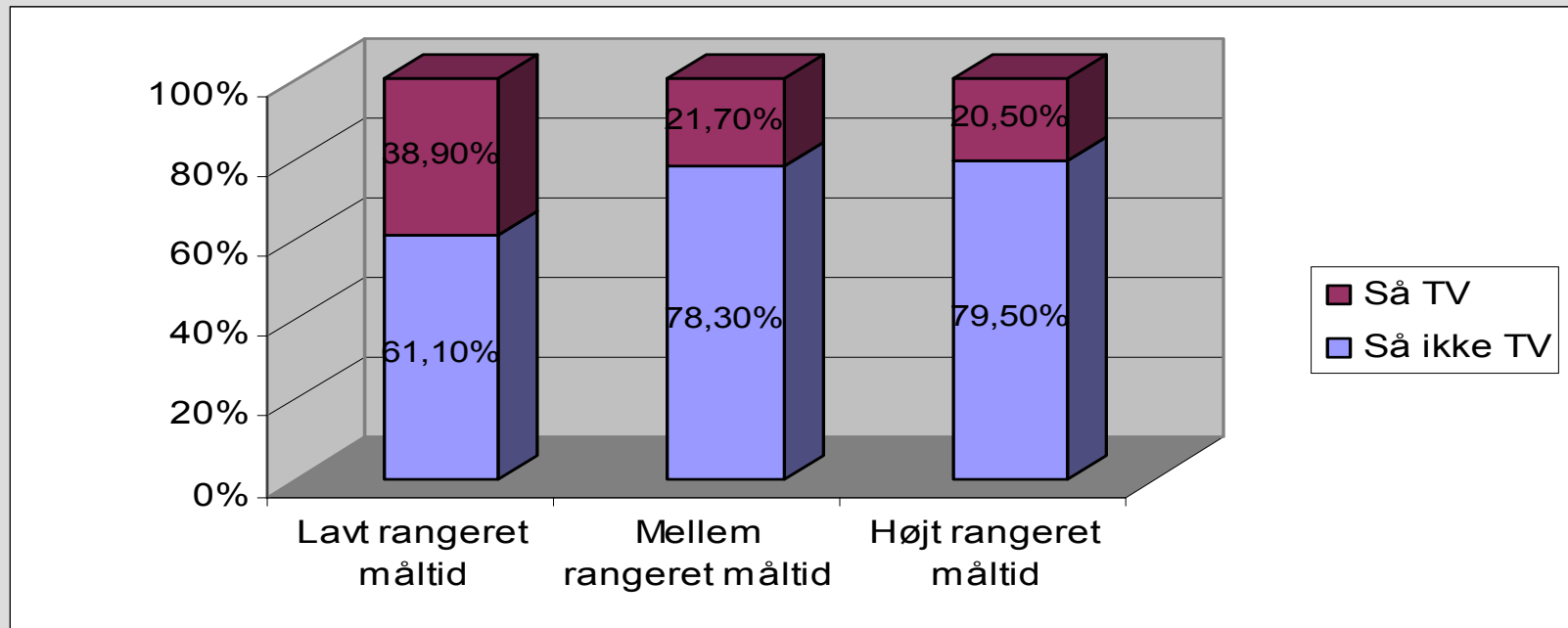
# Den sociale kontekst for aftenmåltidet: *Forskkel på hverdag kontra weekend*



**-Stærk signifikant forskel mellem måltidets kulinarisk status på hverdag og weekend dage**

**(Dog kun i de tilfælde, hvor der er to eller flere, der deltager i måltidbegivenheden)**

# Den sociale kontekst for aftenmåltidet: *Aktiviteter under middagen (så TV)*

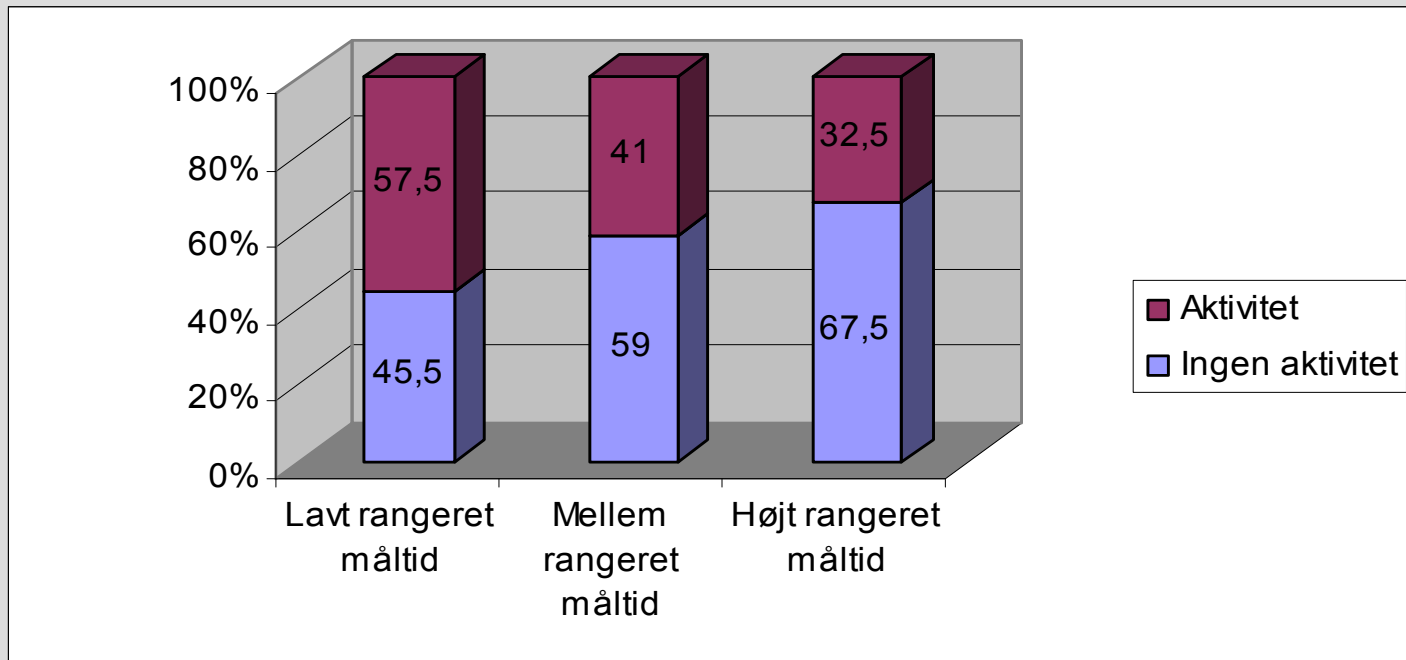


**-Stærk signifikant forskel i tendensen til at se TV mellem lavt rangeret måltid og de to 'højere' måltider**

**(Dog kun i de tilfælde, hvor der er to eller flere, der deltager i måltidbegivenheden)**

# Den sociale kontekst for aftenmåltidet:

*Aktiviteter under middagen (så TV, hørte radio, læste)*



**Stærk signifikant sammenhæng mellem at udføre aktivitet under middagen og måltidkvalitet**

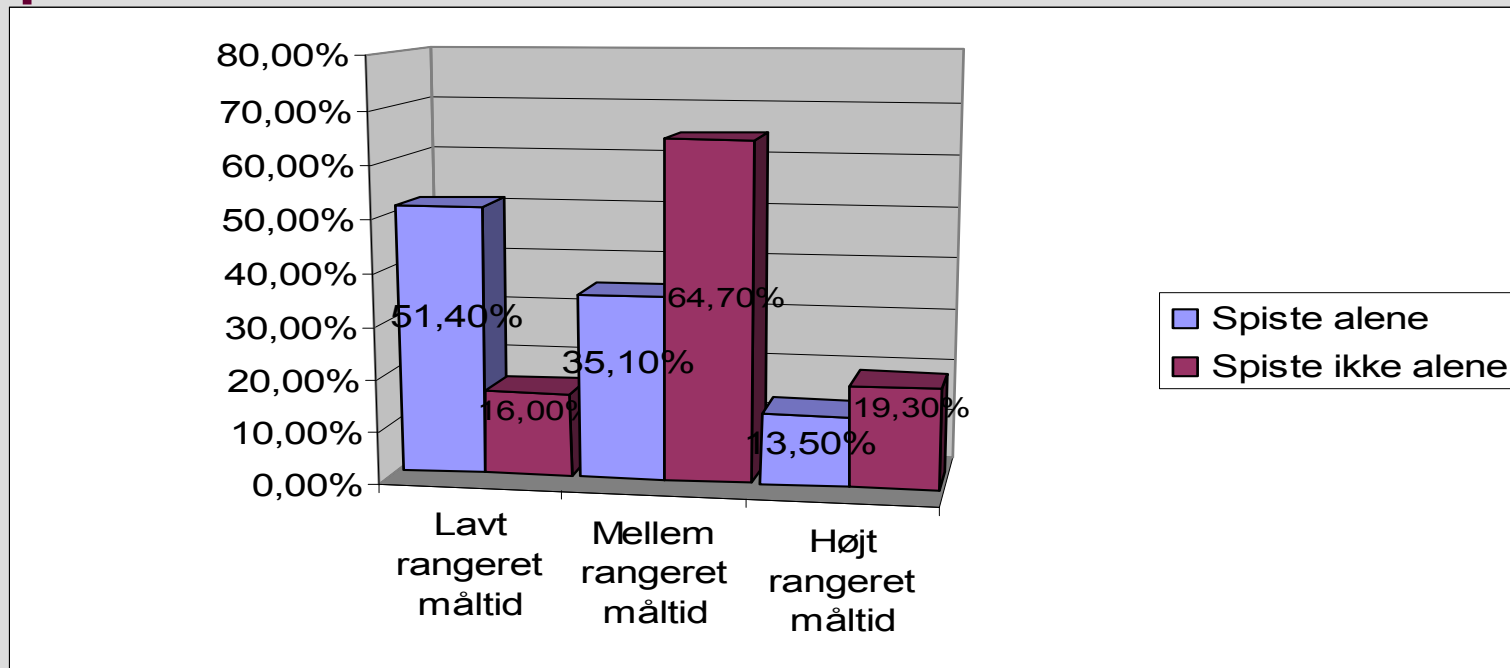
**(Dog kun i de tilfælde, hvor der er to eller flere, der deltager i måltidbegivenheden)**

# Den sociale kontekst for aftenmåltidet: nogle spørgsmål

- Hvordan opfører folk sig, når de ”træder ud af” den sociale sammenhæng, som aftenmåltidet typisk spises i?
  - Hvad gør den samboende, når han / hun skal spise aftenmåltidet alene?
  - Hvordan spiser single personen, når han / hun spiser med andre?

# Den sociale kontekst for aftenmåltidet

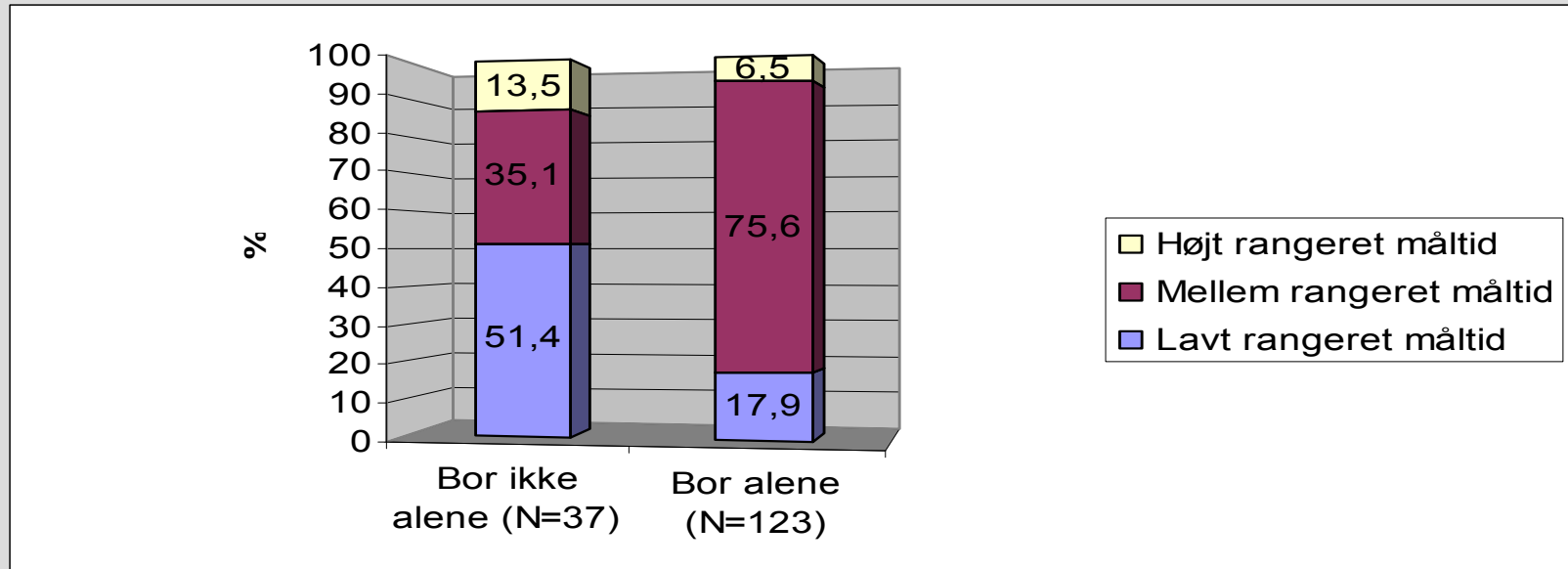
## Adfærd når personer fra samboende husholdninger spiser alene:



-Stærk signifikant forskel på adfærd (N=556) afhængig af om den samboende spiser aftenmåltidet alene eller ej.

# Den sociale kontekst for aftenmåltidet:

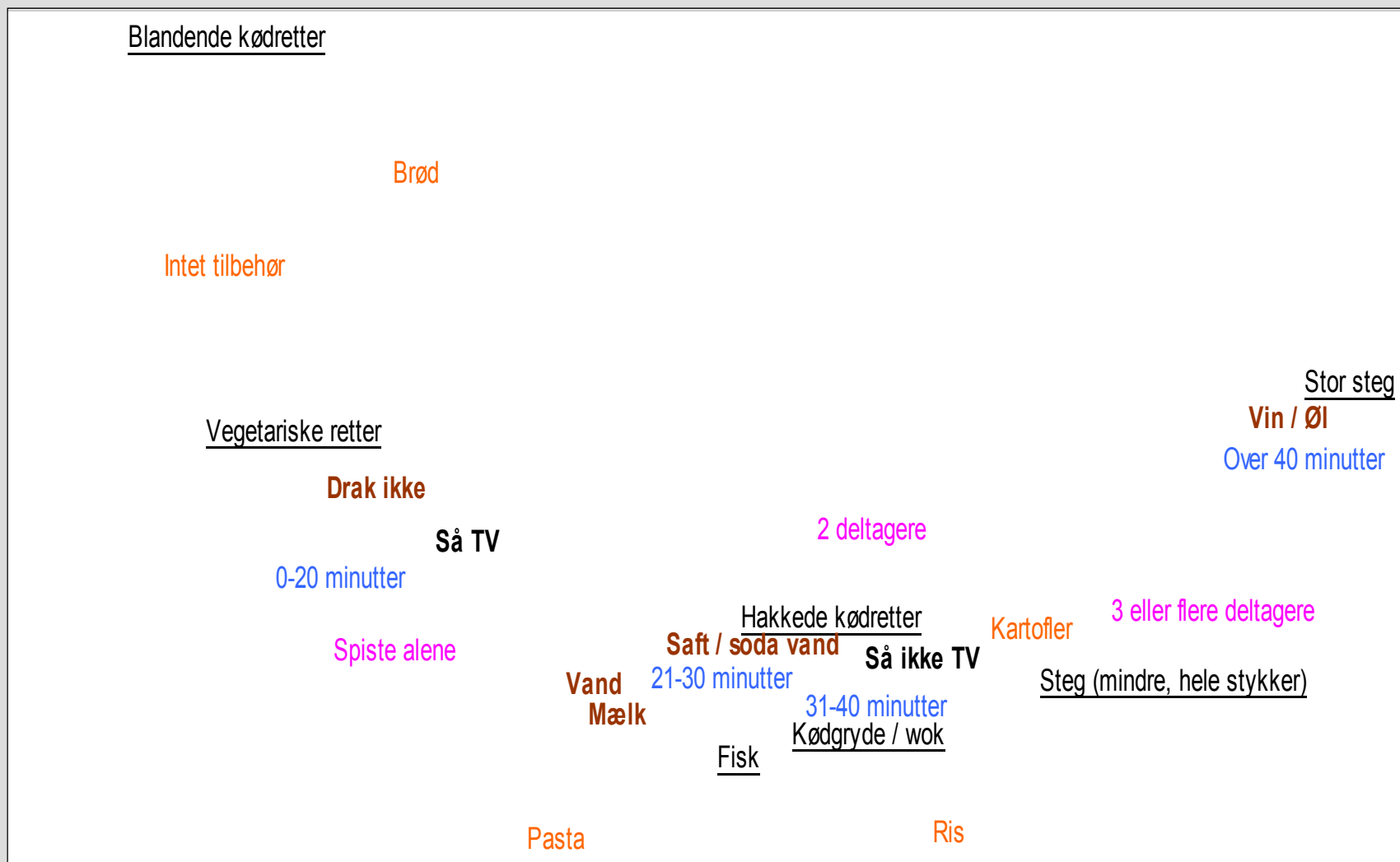
**Forskellig adfærd mellem alenespisere, hvor enespisningen er henholdsvis normen og undtagelsen:**



**-Stærk signifikant forskel på adfærd, når man spiser alene, mellem dem som bor alene og dem som ikke bor alene.**

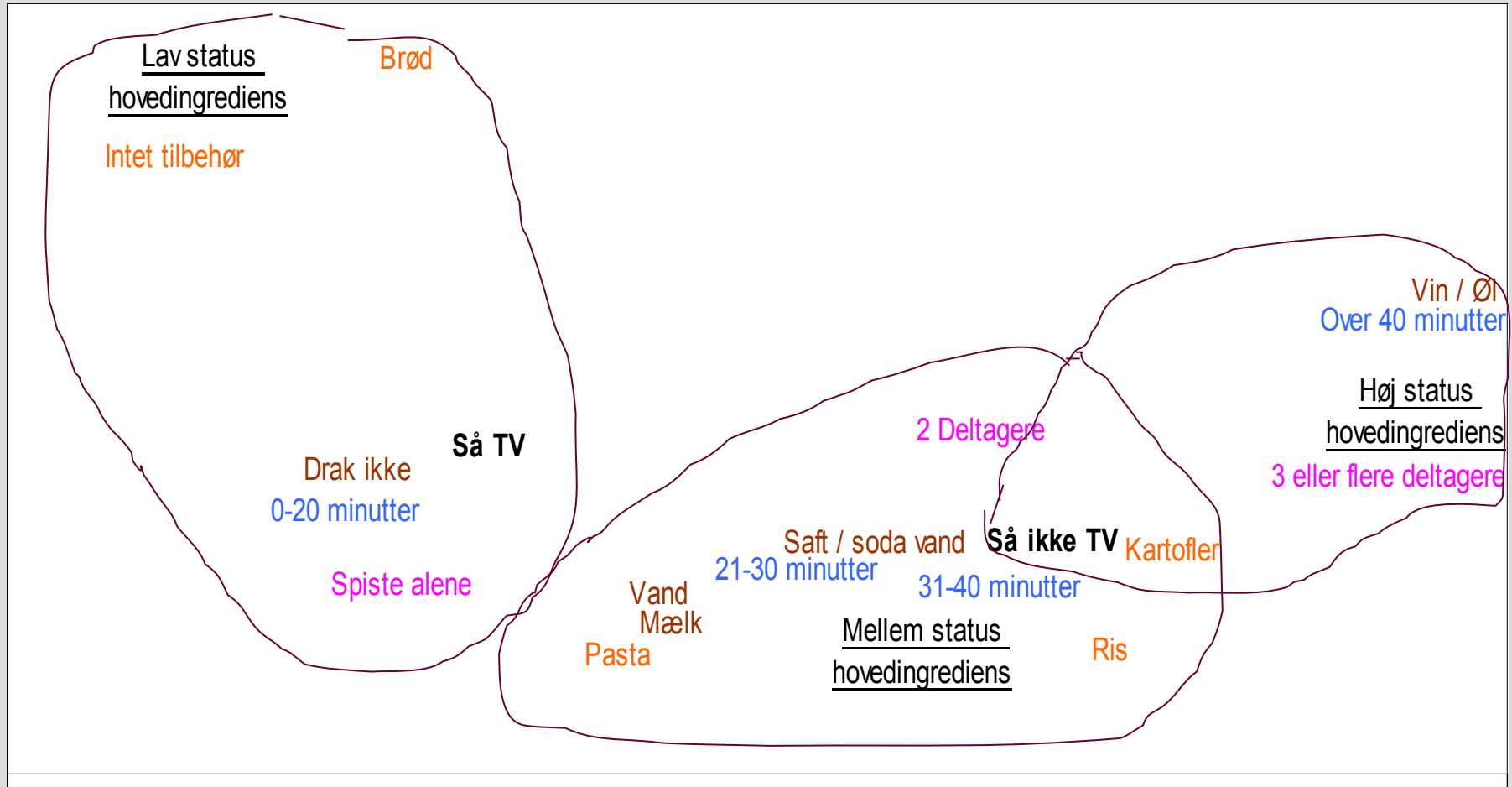
# Kort over mad komponenternes fælles sammenhæng

-Baseret på en korrespondanceanalyse, hvor hovedingrediens variabelen er omkodet



# Kort over mad komponenternes fælles sammenhæng

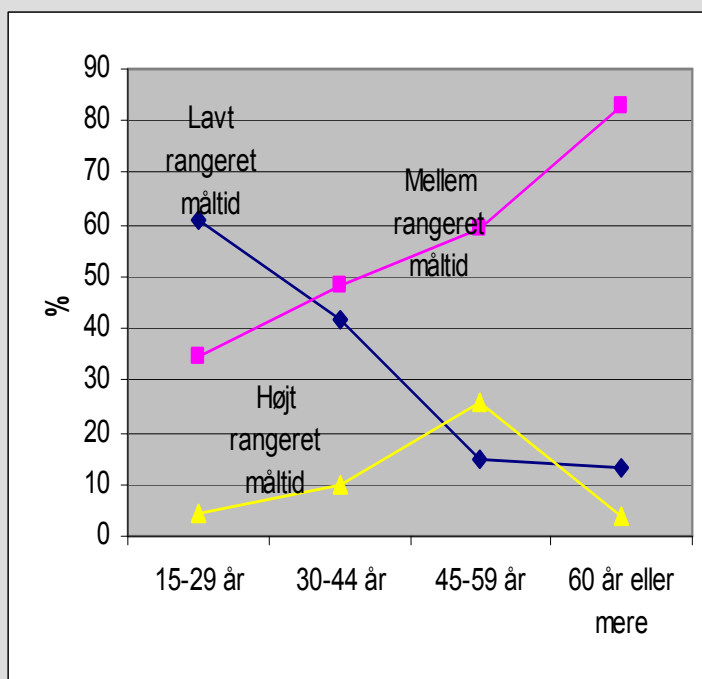
-Baseret på en korrespondanceanalyse, hvor hovedingrediens variabelen er yderligere rekodet



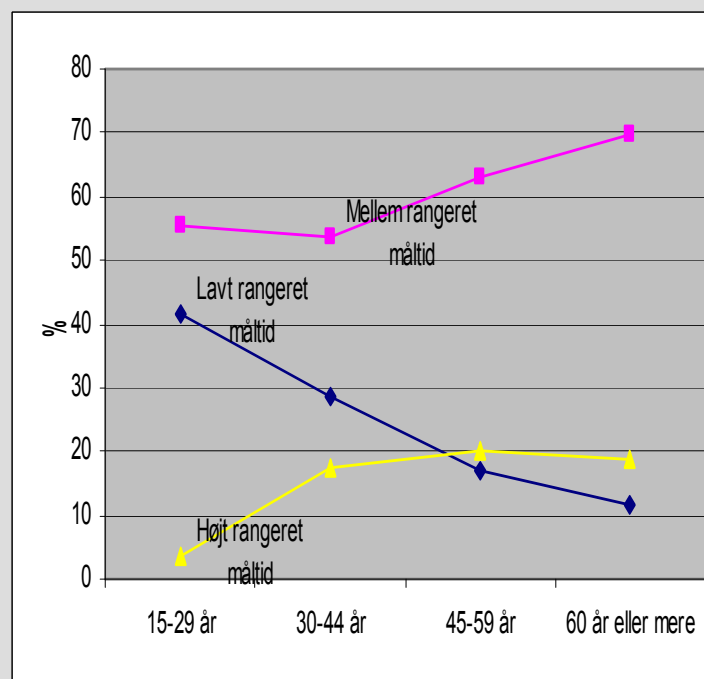
# Alder er en væsentlig baggrundsfaktor...

## Her set i forhold til antal spisende (a)

Spiste alene (N=163):



2 spisedeltagere (N=333)

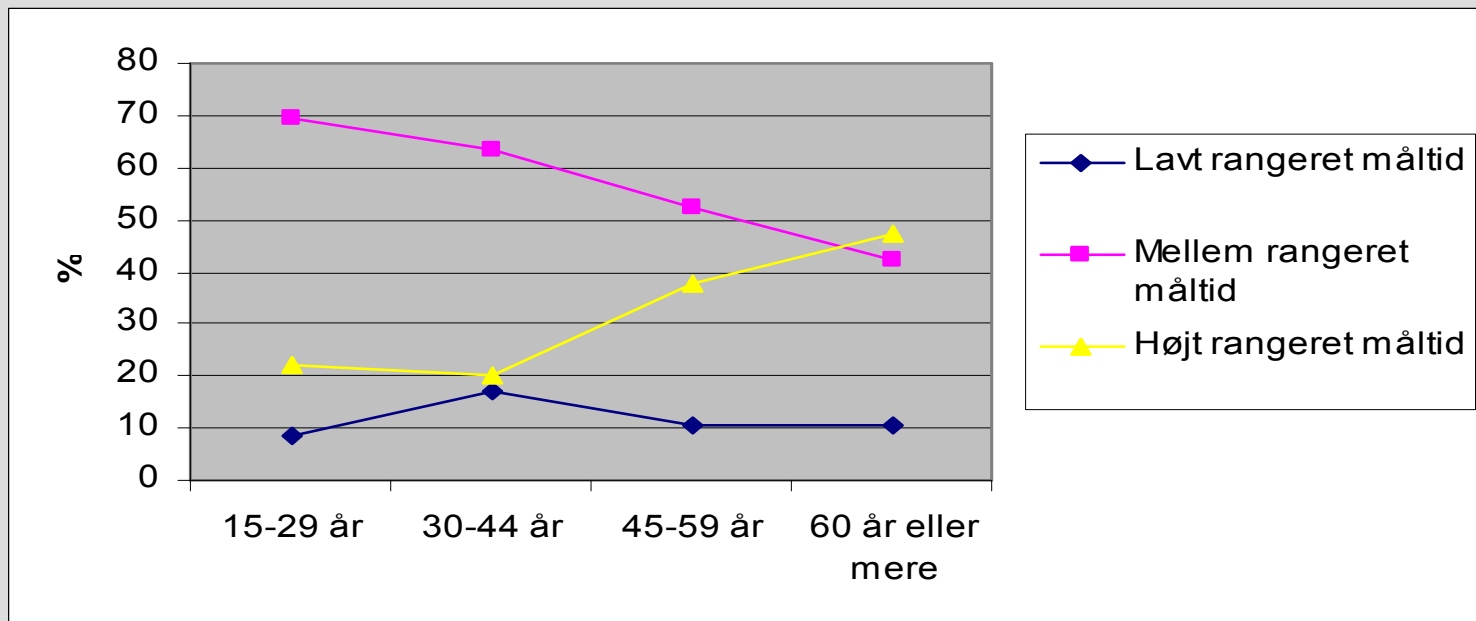


- Klar tendens til at det lavest rangerede måltid falder i hyppighed i takt med at alderen stiger.
- Størst forskel i de tilfælde, hvor måltidet spises alene.
- Samme tendens i de tilfælde, hvor måltidet nydes af 2 deltagere – men mindre tydelig.

# Alder er en væsentlig baggrundsfaktor...

## Set i forhold til antal spisende (b)

3 eller flere spisedeltagere (N=262)



- Det lavt rangerede måltid er sjældent, når der er 3 eller flere deltagere (også blandt de yngste).
- Til gengæld er der klar tendens til at ældre (dvs. 45 og op ad) i højere grad spiser det højt rangerede måltid end de yngre, der til gengæld oftest vil spise et mellem rangeret måltid.
- Denne variation forklares i høj grad af om der er børn eller ej i husholdningen.

# Konklusioner

- Der er tale om en skalaagtig, gradueret struktur (fra lav- til højstatus komponenter) i sammensætningen af danskernes aftensmåltid
- Der er også tale om klare og signifikante sammenhænge mellem måltidets sammensætning og graduerede aspekter ved de sociale kontekster for spisning
- Det kan formodes, at den skalaagtige tænkemåde hos den enkelte forbruger ligger til grund for den skalaagtige (graduerede) struktur ved vores madkultur
- På dette grundlag mener jeg, at fødevarer sociologer og andre forskere ikke kan tillade sig at se bort fra skalaer bag forbrugskulturer

# Hvis vi skal forstå og forklare forbrug, bør vi derfor...

- Kaste os over forbrugerundersøgelser, der har til hensigt at belyse *rangordninger* af genstande inden for bestemte overordnede kategorier – så som en fødevarergruppe
  - Fx: hvordan forskellige kødtyper, udskæringer eller forarbejdningsmetoder rangordnes i forhold til hinanden
- Foretage undersøgelser, der belyser hvilke *kriterier* forbrugere rangordner efter
  - Ethvert kriterie, der anvendes i praksis, medfører en rangordning (indplaceringen af genstande på en skala)
  - Kvalitative undersøgelser peger på, at forbrugere anvender *forskellige kriterier* i forhold til *forskellige fødevarergrupper*
  - Der er behov for at belyse disse forhold systematisk

# Tak til jer for at lytte med

## Og til:

- Det Samfundsvidenskabelige Forskningsråd og Danish Meat Association for financierel støtte til at at foretage genanalysen af data fra *Eating Patterns*
- Lotte Holm (KU) og Unni Kjærnes (SIFO) for tilladelse til at anvende de danske data fra den nordiske undersøgelse
- Jesper Lund (Uni-C) og Thomas Bøker Lund (KU) for hjælp med omkodning og multivariate analyser