

Norsk mat og matkultur

Norsk mat og matkultur ber preg av det marginale jordbruket og tøffe klimaet i Noreg. Råvarene har vore tilgjengelege i relativt korte sesongar og ofte i store mengder, slik som under torskefisket, sildefisket, innhaustinga av korn, opptak av poteter og slaktinga av dyr. Behovet for å konservere råvarer medan dei er i sesong, slik at dei rekk til eit heilt års forbruk, er grunnlaget for mykje av den norske matkulturen.

Tradisjonell norsk matkultur vart i hovudsak til i tida til sjølvbergingshushaldet – det vil seie då kvar gard dyrka sin eigen mat og hausta frå naturen gjennom jakt, fangst og sanking.

Sjølvbergingshushaldet vart i fleire bygder haldne levande til langt utpå 1900-talet og fekk igjen aktualitet under andre verdskrigen.

Kjöt og fisk

I tida til sjølvbergingshushaldet gjekk slaktinga føre seg om hausten. Då hadde slaktedyra maksimal vekt etter beitesesongen, og vinterfåret vart spart til dei dyra som skulle overvintre. Ferskt kjøtt vart berre ete i slaktetida og også då i lita grad. Kjøttet vart konservert ved salting, tørking, speking, røyking eller hermetisering.

Langs kysten kom store mengder sild, skrei, sei og annan fisk regelmessig inn frå havet, og fangsten vart konservert på ulike måtar, både til eige bruk og til sal. Tørrfisk, klippfisk, raudsei og spekesild er døme på konservert fisk.

Jakt og fangst av vilt i skog og mark, i hovudsak hjortedyr og fugl, gav også viktige råvarer til sjølvbergingshushaldet.

Tørka, salta, røykt og raka fisk og sild

Variantar av konserverte fiskesortar inngjekk i daglegkosten over heile landet. Fersk fisk vart eten sporadisk. I byane vart matvanane til overklassen utsett for dansk, tysk og hollandsk påverknad. Dette viste seg særleg i selskapsmaten, medan kvardagen synest å ha hatt eit meir folkeleg kosthald.

Dei feite fiskeslaga, som sild og laks, vart av kystbefolkninga gjerne ikkje omtalt som fisk. Fisk var ofte definert som dei magre fiskeslaga, som torsk, sei og hyse. Sild, laks, uer og kveite blir derfor gjerne omtalt særskilt i historiske kjelder.

Sild var dagleg kost i mange hundre år, først saman med kornmat og deretter med potet. I armod og naud vart laken frå silda brukt når silda tok slutt. Silda kunne konserverast med lite salt («bondegods») og gjekk då gjennom ei fermentering. Med større saltmengder («kjøpmannsgods») vart prosessen annleis, og ein fekk spekesild.

Seien kunne leggjast i tønner med lite salt og vart fermentert til raudsei eller gammalsalta sei. Slik sei kunne oppbevarast i mange år. Ferskvassfisk vart også lagd ned med lite salt og vart dermed fermentert til rakfisk.

Fisken kunne saltast, blir røykt og blir tørka på ulike måtar og med ulike kombinasjonar av desse metodane. Slik vart det eit mangfald av produkt som berika den norske matkulturen.

«Man tager hva man haver»

Norsk matkultur er framleis prega av tilpassingar av retter og oppskrifter etter kva råvarer og reiskapar ein hadde tilgjengeleg. Tilgjengelegheita av råvarer har variert gjennom historia, og er påverka av klima for eigen matproduksjon, uår og hungersnaud, privat økonomi, sosiale forhold, nasjonal og internasjonal handel og handelsblokadar og dessutan kontakt med andre kulturar. Vidare har den teknologiske utviklinga påverka matkulturen, spesielt knytt til utvikling av reiskapar og kokestadar. Det finst derfor ei rekkje lokale variasjonar innan tradisjonsmat med same namn, der ein sjeldan kan påstå at ein bestemd variant er meir eller mindre «rett». Motsett kan nokså like retter finnast under svært ulike namn.

Det er også viktig å merke seg at matrettene har eksistert tidlegare enn dei kan dokumenterast ved skriftlege kjelder. Historiske kokebøker bør derfor brukast med varsemd som kjelder, også av andre grunnar, mellom anna sidan dei var reservert for den delen av befolkninga som meistra lesekunsten. Det er også viktig å vere klar over at nedteikning av oppskrifter er ein metode for å standardisere ein matrett, og dette kan i mange tilfelle vere ei kunstig tilnærming til matlaging. Oppskrifter, både før og no, må alltid brukast saman med taus kunnskap. Likevel gir dei norske kokebøkene frå 1800-talet eit bilete av både nøysemd og eit mangfald, som speglar det viktige grunnlaget for all matkultur – «man tager kva ein haver». Eit døme finn ein i Marie Bloms kokebok frå 1890, der ho til saman presenterer 17 oppskrifter på krumkaker – av dette fire med fløyte, sju med egg, tre med mandlar, to med vatn og ei oppskrift som blir kalla Tykke Krumkager.