



Högskolan Kristianstad
291 88 Kristianstad
044 20 30 00
www.hkr.se

Högskolan Kristianstad
Sektionen för lärande och miljö
Gastronomiprogrammet
Examensarbete, mat-
och måltidskunskap, 15 hp
(MMG173G)
Vårterminen 2015

Ätligt eller oätligt?

- *En kvalitativ studie om attityder till inälvsmat*

Edible or inedible?

- *A qualitative study of attitudes toward organ meats*

Författare: Marcus Jansson och Sandro Lindberg

Handledare: Anna Bryntorp och Karin Höijer

Examinator: Maria Nyberg

Högskolan Kristianstad | www.hkr.se

Sammanfattning

Syftet med studien är att undersöka attityder till inälvsmat. Synen på inälvor som mat är varierande beroende på land och kulturella skillnader och ses i vissa kulturer som delikatess och i andra som skräp. Med inälvsmat menas ätliga organ ifrån slaktdjur. För att få veta om benägenheter att konsumera inälvsmat finns måste de faktorer som avgör personens matval studeras. För att svara på denna fråga utformades en egen teori som beskriver de beståndsdelar som ligger till grund för människors konsumtionsval. Under fokusgrupp diskuterades om inälvsmat är en ätligt eller oätligt råvara, deltagarnas kunskaper inom tillagning och om det finns några kulturella skillnader i synen på inälvor. Deltagarna som medverkade i studien fick även under observation tillaga rätter bestående av inälvor och avslutningsvis diskutera om dess attityd till inälvor förändrats. Resultat från studien visar att deltagarnas kulturella bakgrund speglar vilken attityd som existerar till inälvsmat. De medverkande personerna hävdade att de saknade kunskap om tillagning av inälvor och det förekom också en stor variation i vad deltagarna bedömde vara ätlig respektive oätlig inälvsmat. Dessa faktorer kopplas till den framtagna teorin med syfte att uppnå förståelse för människors konsumtionsval av inälvor. I studien ses ett samband mellan konsumtionsval, kulturell bakgrund och attityder till inälvsmat.

Nyckelord: inälvsmat, attityder, ätligt/oätligt, kultur, konsumtionsval

Abstract

The purpose of this study is to investigate attitudes towards organ meats. The view of organ meats as food is varied depending on country and cultural differences and is in some countries seen as a delicacy and other as junk. With organ meats means offal from slaughter. The factors that determine a person's food choices must be studied to know if a person is willing to consume organ meats. We formulated our own theory to answer this question and describe the elements that form the basis for human consumption choices. During a focus group the participants discussed whether offal is an edible or inedible raw material, participants' skills in cooking and if there are some cultural differences in the perception of organ meats. The participants in the study prepared dishes with organ meats under observation and finally discussed if their attitudes towards offal had changed. Results from the study indicate that the participants' cultural background reflects the attitude that exists for organ meats. The participants claimed that they lacked knowledge of cooking offal- and there was a wide variation in what the participants considered as edible and inedible offal. These factors are linked to the developed theory with the aim of achieving an understanding of peoples' consumption choices of organ meats. A correlation between consumption choices, cultural background and attitudes towards organ meats can be seen after this study.

Keywords: organ meats, attitudes, edible/inedible, culture, consumption choice

Innehållsförteckning

Inledning.....	1
Syfte	2
Bakgrund	2
Vad är Inälvsmat?.....	2
Inälvsmat- delikatess eller skräp?.....	3
Inälvor - extrem mat?	3
Förändrade konsumtionsmönster	4
Back to basic – allätarens paradox	5
Neofobi och neofili.....	6
Kultur vad är det egentligen?	6
Kittler och Suchers teori.....	7
Fischlers teori	8
Furst, Connors, Bisogni, Sobal & Winter Falk’s teori	8
Egen teori	9
Material och metod.....	11
Förstudie frågeformulär.....	11
Urval.....	11
Fokusgrupp.....	12
Observation	12
Etiska överväganden	13
Bearbetning och analys	13
Resultat.....	13
Resultat förstudie.....	13
Den kulturella bakgrundens betydelse	14
Är inälvor ätliga eller oätliga?.....	15
Kunskap.....	19

Val	20
Diskussion	20
Kulturell bakgrund	20
Ätligt/oätligt	21
Kunskap.....	23
Val	24
Metoddiskussion.....	25
Förslag till vidare forskning	26
Studiens relevans för ämnet mat och måltid	26
Slutsats	26
Litteraturförteckning	27
Bilagor.....	29

Förord

Vi är två gastronomistudenter från Högskolan Kristianstad som har valt att skriva vår kandidatuppsats om inälvsmat. Vi har båda bakgrund som kockar och har ett genuint intresse för matlagning och i samband med detta växte intresset för inälvsmat fram. Vi anser att inälvsmat som råvaror har glömts bort idag och vill därför undersöka varför det är så.

Under studien har vi haft ett gemensamt ansvar för de olika delarna. Arbetet har gett oss mycket ny kunskap som vi kommer att ta med oss i framtiden. Däremot så hade det inte varit möjligt att genomföra detta arbete utan våra handledare: Anna Bryntorp och Karin Höijer som vi vill rikta ett stort Tack till. Vi vill även tacka de personer som medverkat i studien.

/ Marcus Jansson och Sandro Lindberg

Inledning

Åsikterna om inälvsmat är varierande världen över. I länder som till exempel Kina och Frankrike anses inälvsmat vara en delikatess (Kamenski, 2006). Samtidigt så kopplas inälvsmat till låg status i till exempel Ryssland och Egypten (Halstead, 1999). Inälvsmat har länge benämnts i England som fattigmansmat (Strong, 2006), och i USA som extrem och annorlunda (Veeck, 2010). Bilden om svenskars inställning och attityder till inälvsmat är vag. För att förstå detta bättre så måste vi först förstå hur människor tänker när vi gör olika konsumtionsval. Ur ett biologiskt perspektiv är vi människor i grunden allätare. Detta för att vi ska kunna leva på geografiskt skilda platser samtidigt som vi ska ha möjlighet att tillgodose våra näringsbehov utifrån de växter och djur som finns i vår omgivning (Fischler, 1988). Människor kategoriserar in mat i ätlig och oätlig mat och gör olika matval beroende på bakomliggande faktorer. Det finns flera olika teorier om vilka faktorer som ligger till grund för hur vi gör våra matval. Vi har valt att lyfta fram tre olika teorier som på olika sätt beskriver konsumtionsval. Dessa olika synsätt ligger till grund för utformning av en egen teori för att förstå konsumtionen av inälvsmat.

Den information vi har att tillgå är statistik som visar att sedan 1960-talet har konsumtionen av inälvor minskat i Sverige. Innan år 1960 har vi ingen information som visar hur konsumtionen såg ut. 2011 konsumerades ca 0.6 kg inälvor per person/år vilket kan jämföras med år 1960 då svenskarna konsumerade ca 2,7 kg inälvor per person/år, detta visar statistik från jordbruksverket (2013). Vidare finns ingen forskning som visar på svenskars konsumtionsvanor och attityder till inälvsmat. Med hjälp av litteraturstudier och insamlat material i från frågeformulär, fokusgrupp samt observation kommer vi att studera svenskars attityder till inälvsmat.

Syfte

Syftet med denna kandidatuppsats är att studera attityder till inälvor som mat samt vad som påverkar människors konsumtionsval av inälvor.

Frågeställningar

För att besvara syftet har vi arbetat med följande tre frågeställningar:

- Vilka attityder och uppfattningar finns till inälvor som mat?
- Vilka orsaker finns till den minskade konsumtionen av inälvor?
- Vad är det som påverkar människors konsumtionsval av inälvor?

Bakgrund

Människor delar in mat inom kategorierna ätligt och oätligt (Rozin & Vollmecke, 1986). Inälvor som mat har inom olika kulturer en varierande status och konsumtionen av inälvor har kraftigt minskat i Sverige. För att få veta vad en människa anser vara ätlig respektive oätlig mat måste de faktorer som påverkar en människas matval studeras. I denna bakgrund kommer kunskapsläget inom vad som påverkar människors matval att behandlas. Slutligen i bakgrunden lyfts tre teorier fram genomförda av olika forskare som beskriver människors konsumtionsval. Utifrån dessa teorier samt ytterligare bakgrundsfakta har en egen teori skapats som är specifikt framtagen att beskriva människors konsumtionsval av inälvor.

Vad är Inälvsmat?

Inälvsmat, även kallad innanmat är den Svenska benämningen på organ från slaktdjur. Inom engelskan används flera benämningar för inälvsmat till exempel: offal, variety meats samt organ meats. Inälvsmat har en hög proteinhalt och är rik på olika vitaminer och mineraler framförallt vitamin-B12, och är även en god källa till zink och järn (Hallberg & Hjelmberg, 2010). Det finns inga exakta regler för vilka organ som definieras som inälvsmat utan det varierar mellan olika länder, kulturer, och religion. Däremot så inkluderas inte muskler eller ben (Oxford English Dictionary 2015). Hallberg och Hjelmberg (2010) nämner att de vanligaste inälvorna som används inom restaurang är lever, njure bräss och tunga. Nationalencyklopedin definierar inälvsmat som bräss, tunga, lever, njure samt hjärta som kommer ifrån slaktdjur, fågel eller vilt (Ulmander, 2015). Rekommenderat är att använda organen från yngre djur då smaken är mildare och mjukare i strukturen. Tillagningsmetoderna

för inälvor är varierande beroende på detalj men vanligt förekommande är olika typer av grytor, stuvningar, pastejer, färsrätter samt stekning och grillning (Hallberg & Hjelmberg, 2010).

Inälvsmat- delikatess eller skräp?

Synen på inälvor som mat är varierande beroende på land och kultur. Ofta äts denna typ av mat i samband med olika högtider (Oxford English Dictionary, 2015). I vissa länder så anses inälvsmat vara en delikatess och används som bas för flertalet traditionella rätter. I andra länder däremot så är inälvsmat kopplad till låg socioekonomisk status (Halstead, 1999). I Ryssland och Egypten, två av världens största importörer av inälvor så konsumeras ofta inälvor av hushåll med låg inkomst och används som ett billigt alternativ för att tillgå fullvärdigt protein och andra näringsämnen (Kamenski, 2006). I Asien är efterfrågan på inälvor stor, många kinesiska maträtter bygger sina recept på inälvor. I Japan så är kalvtunga en exklusiv råvara och i Mexiko är både tunga och lever vanligt förekommande bland annat i maträtterna Putzaze (mage och lever i tomatsås) och Menudo-norteña som innehåller tunga och mage (Kamenski, 2006). I Frankrike anses Fois Gras (lever från anka eller gås) samt bräss ifrån kalv som delikatesser (Oxford English Dictionary, 2015). I Storbritannien klassificeras inälvsmat som *"offal"* – slaktbiprodukter vilket bidragit till att inälvor som mat blivit relativt billigt föda kopplat till låg status och äcklig mat (Beardsworth & Keil, 1997).

Efter andra världskriget och under ransoneringen var inälvsmat den främsta källan till kött i Storbritannien. Genom att använda samt ta tillvara på hela djuret under slakt uppkom uttrycket *"making the very best of what they had"* (s.30) vilket betyder att en äldre generation människor är de konsumenter som förväntas att konsumera inälvsmat (Strong, 2006). Detta motto verkar idag ha glömts bort. I Storbritannien, efter andra världskriget, ökade välståndet i landet igen och inälvor som mat bojkottades, vilket troligtvis bidragit till den låga statusstämplens som inälvor har idag (Strong, 2006).

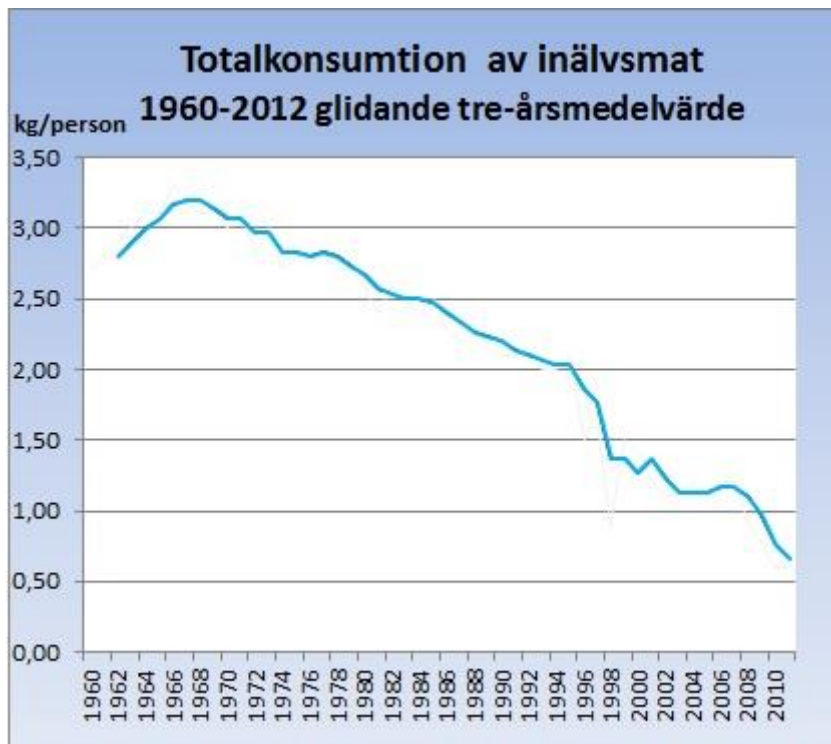
Inälvor - extrem mat?

En annan syn på inälvsmat är att den ses som extrem mat. 2010 genomfördes en kvalitativ studie av Veeck (2010) med syfte att undersöka vad som definieras som extrem mat eller ovanlig mat. Metoden gick ut på att ett antal personer blev intervjuade ett flertal gånger för att ge deras egen uppfattning, definition och erfarenheter av extrem mat. Frågorna var utformade på det viset att respondenter fick berätta fritt om ämnet. Deltagarna från studien visar att flera

olika kategorier av mat ansågs som ovanliga eller extrema, däribland inälvor. En av informanterna beskriver inälvor som extrem mat med förklaringen att: ”*dom har en funktion i den levande kroppen*” (s.6). Informanten åt inte lever just för att: ”*lever fungerar som ett filter i kroppen*” (s.6). Slutligen nämner Veeck (2010) att det inte enbart är en faktor som avgör om en typ av mat anses som extrem utan det beror på personliga preferenser och bakgrund samt positiva och negativa upplevelser. Däremot så beskrivs ovanlighet som en av huvudreglerna för att en kategori av mat ska kategoriseras som extrem. Råvarors ovanlighet kan även jämföras med det Long (2004) beskriver, att vad en person anser vara ätlig eller oätlig mat kan bedömas utifrån vad som anses vara exotisk mat och familjär mat. Long (2004) jämför den ovanliga maten med det exotiska och den välkända maten med det familjära, samtidigt som hon påstår att vad en människa anser som ätligt eller oätligt är förändligt över tid.

Förändrade konsumtionsmönster

Eftersom syftet med uppsatsen är att studera attityder till inälvsmat är det relevant att titta närmare på hur svenskars konsumtionsmönster har sett ut ur ett historiskt perspektiv. Industrialiseringen av matproduktionen i början av 1900-talet har påverkat svenskars matvanor i stor utsträckning och vi har gått ifrån att vara en matproducerande till matkonsumerande befolkning. Media skapade via reklam och dagstidningar den nya industrialiseringen i Sverige där ett matideal skapades vilket också bidrog till att nya konsumtionsmönster skapades. Efter industrialismens uppstart har livsmedelsindustrin fortsatt massproducera mat vilket har bidragit till sämre kostvanor hos folk där hög konsumtion av halvfabrikat förekommer (Germov & Williams, 2008). Fischler (1980) nämner att traditionell matlagning och matkultur inte påverkar den yngre generationen i samma utsträckning som tidigare äldre generationer. Media har bidragit till att en accepterad syn på skräpmat skapats i dagens moderna samhälle av både den äldre samt yngre generationen (Fischler, 1980). När det gäller konsumtionen av inälvsmat har man i den statistik som finns att tillgå kunnat se en kraftig minskning sedan 1960-talet (se figur 1). Under 50 år har konsumtionen sjunkit med drygt 2 kilo per person: 1960 motsvarade konsumtionen av inälvsmat ca 2,7 kg per person/år. 2011 konsumerade svenskar bara 0.6 kg inälvor per person/år (Jordbruksverket, 2013).



Figur 1. Totalkonsumtion av inälvsmat från 1960-2011 (Jordbruksverket, 2013).

Back to basic – allätarens paradox

För att bättre förstå människans konsumtionsbeteende så måste vi titta närmare på hur vi fungerar rent biologiskt. Enligt Kittler och Sucher (2008) är människor i grunden allätare. Med detta menas att vi är anpassningsbara till vår miljö och det utbud av föda som finns att tillgå. Vi kan konsumera och tillgodose näringen från ett stort antal olika växter och djur som finns att tillgå i vår omgivning. Detta medför att vi kan anpassa oss och leva på geografiskt skilda platser i världen. Däremot så kan vi inte leva av endast en typ av föda för att tillgodose våra näringsbehov utan vi måste variera våra olika näringskällor. Samtidigt måste människan vara försiktig med att inta nya källor av föda som kan skada oss eller orsaka dödlig utgång. Detta innebär att människan måste vara konservativ i sin selektion av föda för att inte orsaka skada och samtidigt tillräckligt experimentell för att söka nya källor till näringsrik mat för att överleva. Kittler och Sucher (2008) beskriver detta som allätarens paradox (The omnivore's paradox). Resultatet av detta blir två motsägelsefulla impulser gällande våra matval: attraktionen till ny mat samt tryggheten till den tidigare kända maten. Större grupper av individer utformar regler och ramverk utifrån dessa olika motsägelser: vilken typ av föda som är ätbar, hur en viss typ av livsmedel ska produceras och tillagas på ett säkert sätt, hur det skall smaka och när det ska konsumeras (Kittler & Sucher, 2008).

Neofobi och neofili

Ett flertal faktorer avgör vad en individ anser vara ätligt eller oätligt inom mat. Enligt Fischler (1988) är biologiska, kulturella och individuella faktorer de centrala kategorierna som bidrar till vad en person anser vara ätlig respektive oätlig mat. Med biologiska samt genetiska faktorer menas bland annat människors förmåga att identifiera smak via aromer och grundsmaker samt att vi medvetet avstår ifrån mat som upplevs giftig. Människor kan delas in i två grupper angående inställning till ny mat: neofobier och neofilier. Med neofobi menas rädslan att prova ny mat och motsatsen neofili avser personer som gärna provar ny sorts mat. Människor kan utveckla neofobi efter två års ålder och om detta beteende uppstår är det efter fem års ålder svårt att avveckla. Denna avtrappning påverkas i stor grad av sociala faktorer så som umgängeskrets och utbildning (Fischler, 1988). Trots neofobi har människor en förmåga att uppskatta kött som mat även om detta inte är genetiskt förklarligt (Rozin & Vollmecke, 1986). Enligt Veeck (2010) kategoriserar individer sig själva att äga benägenhet till neofobi eller neofili där ett fåtal beskriver sig vara neutralt inställda. En person med neofili provar både individuellt samt i sociala sammanhang med spänning nya maträtter och råvaror där ett sökande efter tillfredställelse eftersträvas. En person med neofobi har däremot en kräsen syn på nya råvaror och maträtter då denna person anser sig bli sjuk av att konsumera en råvara som anses vara *ovanlig*, till exempel råa ostron. Ingen rationell förklaring finns hos dessa personer i deras val av mat mer än att de känner sig säkrare att konsumera välkända råvaror. Den tredje kategorin är de individuella faktorerna där lite forskning finns. En koppling mellan de biologiska och kulturella faktorerna bidrar till en persons senare individuella inställning till mat (Rozin & Vollmecke, 1986).

Kultur vad är det egentligen?

Kultur är en central faktor inom konsumtionsval. Kittler och Sucher (2008) definierar kultur som värderingar, övertygelser, attityder och beteenden som är accepterade av en grupp människor eller ett samhälle. Kultur är inte något vi ärver utan det är något vi lär som överförs från generation till generation. Människor anpassas gemensamt på ett specifikt sätt till omgivningens uppsatta ramverk. Grupperas kulturella beteenden förstärks genom geografisk segregering eller socioekonomiska skillnader. Däremot så är inte kultur statisk utan föränderlig över tid och från plats till plats. Den kulturella tillhörigheten definieras av etnicitet. Till skillnad från nationell tillhörighet eller ras så är etnicitet människans sociala

identitet som kopplas till religion, familj, matvanor, beteende mönster, kläder och språk (Kittler & Sucher, 2008).

Kittler och Suchers teori

Kittler och Sucher (2008) hävdar att människors kulturella ramverk, värderingar, och övertygelser är så djupt integrerade i vardagslivet att vi inte reflekterar över våra matval ändå så gör vi ett medvetet val grundat på dessa influenser. Utifrån detta förklarar Kittler och Sucher (2008, s. 13) sin teori genom att dela upp ätlig- och oätlig mat i fem olika kategorier:

Oätlig mat: Denna mat äts inte på grund av starka värderingar, att den är giftig eller tabuer. Till exempel djur som dött av okända orsaker eller djur som lever på avfall.

Kan ätas av djur, men inte av mig: I USA äts inte gnagare då dessa huvudsakligen äts av andra djur. I Frankrike äts inte majs där det istället huvudsakligen används som utfodring till djur.

Ätligt av människor men inte av min typ: Denna typ av mat är accepterad i vissa samhällen men inte i andra. För att nämna några exempel: i södra Afrika anses termiter som en delikatess men avfärdar att äta skorpioner. I Kina däremot så anses skorpioner vara en specialitet. Blodkorv äts av européer men inte av amerikaner.

Ätligt av människor, men inte av mig: Denna kategori tillhör den mat som är kulturellt accepterad av en grupp men oätligt av mig personligen. Då individuella faktorer präglar valet av mat. Exempel på denna mat är: råa ostron, mage och lever. Religion och etiska värderingar är även andra faktorer som spelar stor roll.

Ätligt av mig: I denna kategori återfinns allätaren som accepterar all typ av mat.

Mattraditioner, smaksättning, tillgång till råvaror och tillagning är kulturella faktorer som avgör en individs senare attityd till mat förklarar Kittler och Sucher (2008). Inom specifika religioner finns regler kring vilka råvaror som kan konsumeras eller inte. Tillexempel har muslimer och judar en strikt syn på vad som anses ätligt eller oätligt. Dessa religiösa regler och traditioner lärs av barn i tidig ålder vilket resulterar i att de inte reflekteras över i samma utsträckning i senare ålder. Även om personliga förändringar sker inom mat och

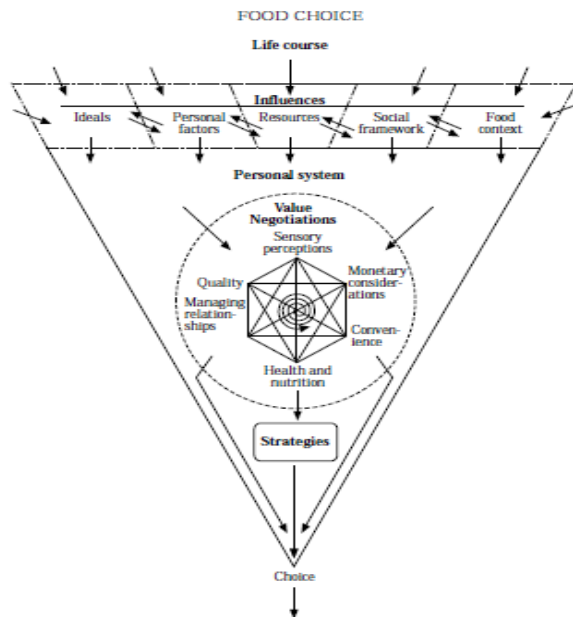
konsumtionsmönster hos individer finns ändå kulturella minnen ifrån barndomen som i senare ålder kopplas till säkerhet och goda minnen. Även om individer senare i livet bosätter sig inom främmande kulturer än sitt ursprungsland är det inte ovanligt att dessa personer väljer att konsumera typiskt traditionell mat från sitt hemland. Specifika råvaror kan inom olika kulturer symbolisera välstånd och status samt motsatt effekt till exempel champagne och kaviar kontra bönor och potatis vilket inom sociala situationer ger upphov till en klasstämpel. Denna klassegregering som historiskt betydde att folk ifrån högre och lägre klasser inte konsumerar mat tillsammans har i dagens samhälle upphört. Däremot delas folk i viss mån fortfarande in i specifika samhällsfack beroende på konsumtionsval (Kittler & Sucher, 2008).

Fischlers teori

Enligt Fischler (1980) finns inga biologiska förklaringar till varför människor gör vissa matval. En skillnad finns mellan att biologiskt äta mat för att överleva och att göra specifika matval, till exempel kan en människa biologiskt äta en katt för att överleva men vi väljer att inte göra det av kulturella orsaker. Han hävdar att förutom fysiologiska faktorer speglar kulturell bakgrund och sociala sammanhang en stor roll för människors matval. Däremot finns ingen korrekt förklaring till varför människor gör specifika matval. Människor äger historiskt en kunskap angående personlig nutrition och ett behov av kalorier vilket bidragit till att individer varit tvungna att tillgodose föda ifrån dess kulturella ursprung. Dagens moderna samhälle har bidragit till att människor har flertal valmöjligheter av föda och vi kan välja bort specifik mat beroende på olika anledningar och faktorer (Fischler, 1980).

Furst, Connors, Bisogni, Sobal & Winter Falk's teori

En annan teori som behandlar människors konsumtionsval är den som Furst, Connors, Bisogni, Sobal, och Winter Falk, (1996) lyfter fram. Dessa forskare hävdar att människors matval påverkas av livserfarenheter som i sin tur bygger på fem olika influenser: ideal, personliga faktorer, resurser, sociala ramverk samt måltids sammanhang. Deras teori förklaras också genom en konceptuell modell (figur 2). Modellen beskriver den process och de faktorer som påverkar en människas matval under en enskild händelse. Konsumtionsvalet styrs av tre olika huvud faktorer, livserfarenheter, influenser och personliga system. Förhållandet mellan dessa tre olika faktorer påverkar det slutgiltiga valet. Vidare förklarar författarna att dessa influenser formas, förstärks, kompletteras och samtidigt konkurrerar med varandra. Slutligen förklarar de att de olika banden och kopplingar mellan influenserna oftast är väldigt luddiga och kan jämföras med ett komplext nätverk som inte har någon riktig logisk struktur.



Figur 2. A conceptual model of the components in the food choice process (Furst et al, 1996).

Egen teori

Utifrån de tre teorier som beskrivits och olika synsätt som presenteras ovan, har vi arbetat fram en teori som beskriver de olika faktorer som ligger till grund för människors konsumtionsval rörande inälvsmat. Teorin förklaras genom den modell som presenteras nedan i figur 3. Eftersom studiens syfte är att undersöka attityder till inälvor som mat samt vad som påverkar människors konsumtionsval av inälvor så är modellen specifikt framtagen att behandla ämnet inälvor som mat. Denna framtagna modell skulle kunna appliceras på andra råvaror men detta väljs att inte göras eftersom syftet med studien är att studera attityder till inälvsmat. Grunden i modellen är kulturell bakgrund som innefattar flera olika faktorer, några exempel är de Kittler och Sucher (2008) nämner: religion, familj och beteende mönster.

Frågor om ätligt/öatligt sorteras in som en del av kategorin kulturell bakgrund eftersom det är en avgörande faktor i vad som slutligen påverkar en människas matval. Om förutsättning för grunden finns, det vill säga om inälvsmat ingår som en del i den nationella matkulturen, blir det intressant att gå vidare uppåt i figuren och se på den andra kategorin: kunskap. En person måste äga en kunskap och kännedom om råvara för att slutligen nå upp till toppen av figuren och välja att konsumera den.



Figur 3. Modell över uppsatsens teoretiska ramverk som ligger till grund för bearbetning och analys av datamaterial. Figuren beskriver människors konsumtionsval av inälvor. Figuren läses nedifrån och upp.

För att illustrera teorin bättre kan den förklaras med följande två exempel:

1. Person A har en viss kulturell bakgrund och anser att inälvor är en ätlig råvara. En god kunskap och kännedom finns av inälvor och person A väljer att konsumera inälvor som mat.
2. Person B har en annan kulturell bakgrund och anser att inälvor är en oätlig råvara. Ingen kunskap eller kännedom finns av inälvor och person B väljer att inte konsumera inälvor som mat.

Material och metod

Kvalitativ forskning är ett effektivt tillvägagångsätt och allt vanligare vid studier rörande ätande samt konsumtionsmönster (Achterberg, 1988). En kvalitativ forskningsmetod användes i denna kandidatuppsats i form av deskriptiv undersökning där intervjustudie i form av fokusgrupp genomfördes. Denna metod valdes då en djup förståelse av problemområdet ville uppnås genom att studera informanternas känslor, reaktioner, tidigare erfarenheter och åsikter angående ämnet inälvor som mat (Olsson & Sörensen, 2011). Utöver fokusgrupp genomfördes en observation av deltagarna. Data samlades in genom fältanteckningar ifrån intervju samt observation där materialet ljudinspelades. All insamlad data transkriberades samt sorterades med hjälp av kodningsprogrammet MAXQDA. Bakgrundsfakta samlades in via litteraturstudier och vetenskapliga artiklar. Vid insamling av material tilldelades ett antal vetenskapliga artiklar av handledare. Ytterligare material söktes via Högskolan Kristianstads sökmotor, Summon, med hjälp av sökord: food consumption, extremefood, food culture och organ meats. För att öka trovärdigheten på studien användes medvetet flertal metoder i form av triangulering (Olsson & Sörensen, 2011). Under fokusgrupp analyserades deltagarnas inställning till inälvsmat på djupet och under observation inspekterades deltagarnas praktiska kunskaper.

Förstudie frågeformulär

En förstudie genomfördes innan huvudstudien startade genom att ett frågeformulär skickades ut via sociala medier i mars 2015. Förstudien genomfördes för att få en fylligare förförståelse av fenomenet inälvsmat. 249 okända personer, 72 män och 177 kvinnor, svarade på tre stycken frågor angående inälvor: Hur ofta äter du inälvsmat? Vet du vad som definieras som inälvsmat? Har du några kunskaper angående tillagning av inälvsmat? Frågeformulärets syfte var att få ökad kunskap om valt problemområde (se bilaga 5).

Urval

Deltagarna som medverkade i fokusgrupp samt observation valdes ut via ett bekvämlighetsurval då vi valde att fråga bekanta som i sin tur frågade sina bekanta. Olsson och Sörensen (2011) kallar denna metod för snöbollsmetoden. Totalt medverkade 5 personer med olika bakgrund i studien, 3 män och 2 kvinnor i åldrarna 20-40 år. Åldrarna 20-40 år valdes medvetet ut till studien då det är människor som är uppväxta under konsumtionsminskningen av inälvsmat, vilket gör det intressant att studera deltagarnas attityder till inälvsmat. Deltagarna i studien dokumenterade sin bakgrundsinformation innan

studien genomfördes. Ålder, kön, utbildning samt kunskap och intresse inom mat/matlagning var frågor som ställdes (se bilaga 4). De medverkande personerna var bosatta i Sverige där vissa kulturella skillnader mellan deltagare fanns. Gemensamt för alla deltagare var att de studerat eller fortfarande studerar på högskole- eller universitetsnivå. Deltagarna uppgav äga ett stort intresse för matlagning.

Fokusgrupp

Vi valde att genomföra en fokusgrupp (Olsson & Sörensen, 2011)- då det är en effektiv metod att skapa en öppen diskussion mellan deltagare. För att effektivt genomföra fokusgruppen utformades en intervjuguide (se bilaga 3). Öppna frågor ställdes till deltagarna, till exempel: har ni några minnen/berättelser från tillfällena då ni ätit eller varit i kontakt med inälvsmat? Fokusgruppintervjun spelades in med diktafon. Under fokusgruppen användes bilder som hjälpmedel för att effektivt uppnå en diskussion via en ostrukturerad intervjumetod. Harper (2002) hävdar att bilder hjälper deltagare att uppnå ett djupare mänskligt medvetande samt bidrar till att mer och en annan typ av information uppstår. Vårt syfte med att inkludera bilder i fokusgruppen var att studera deltagarnas reaktioner och koppla de till tidigare ställda frågor.

Observation

Efter avslutad fokusgrupp genomfördes direkt en ostrukturerad observation av deltagarna där de i två grupper (2 respektive 3 personer) självständigt fick tillaga maträtter bestående av inälvor för att sedan provsmaka och diskutera ämnet inälvor som mat samt analysera om tidigare erfarenheter förändrats (Olsson & Sörensen, 2011). Under observationen dokumenterades enbart de kommentarer som sades av deltagarna via fältanteckningar. De maträtter som tillagades av deltagarna bestod av råvaror ifrån kalv, kalvbräsk, kalvlever och kalvnjure där recept hämtades ifrån kokböcker samt internet. Inför observationen förbereddes en del moment, till exempel att hacka lök, för att förenkla och fokusera på deltagarnas aktiviteter och de moment som involverade inälvor. Vid tillfället arbetade de två grupperna i två parallella kök och båda författarna befann sig i närheten för att observera och samtala med deltagarna. Fokusgruppen och observationen ägde rum på Högskolan Kristianstad mellan klockan 14.00- 16.30 den 19/3- 2015.

Etiska överväganden

I denna studie har alla forskningsetiska aspekter och forsknings krav beaktats. Deltagarna informerades om *Informationskravet*, *Samtyckeskravet*, *konfidentialitetskravet* samt *nyttjandekravet* (se bilaga 3) innan observation samt intervju genomfördes (Patel & Davidson, 2011). Eftersom deltagare gemensamt och öppet diskuterar ämnet inälvor som mat behandlas deltagarnas kommentarer med respekt. Då flertal informanter diskuterar samma ämne blir materialet offentligt mellan deltagare därför informerades de att materialet enbart används till forskningssyfte. För att säkerhetsställa att deltagarnas personliga information och bakgrund inte avslöjas tilldelades informanterna fiktiva namn och enbart citat ifrån deltagare skrivs ut i uppsats. Vid avslutad studie förstördes allt insamlat data material.

Bearbetning och analys

Insamlat material i studien är huvudsakligen data ifrån fokusgrupp och observation men även data från förstudie i form av frågeformulär inkluderas. Materialet från fokusgrupp och observation har bearbetats genom att det först transkriberats för att därefter ha analyserats och kopplats till den framtagna modellen, med syfte att uppnå en förståelse för vad som påverkar människors matval samt attityder till inälvsmat.

Resultat

Resultaten av analysen kommer att presenteras utefter de olika nivåerna i vår teoretiska modell, det vill säga vad som framkommit i analysen har att göra med kulturell bakgrund, kunskap samt huruvida maten är ätlig eller oätlig och till sist val. På så sätt byggs en förståelse av informanternas attityder och inställning till inälvsmat upp. Citaten i resultatet kan också kopplas till modellens olika kategorier.

Resultat förstudie

Innan huvudstudien genomfördes en förstudie som presenteras under bilaga 5. Utmärkande resultat av förstudien var att 48 % av de tillfrågade personerna aldrig konsumerade inälvsmat, vilket innebär att de väljer bort inälvor som mat beroende på okända faktorer. En stor mängd, 78 %, hävdade att de ansåg sig veta vad som definieras som inälvsmat medan 22 % inte ansåg sig veta vad som definieras som inälvsmat. Trots att 78 % tyckte sig veta vad som definieras som inälvsmat var det enbart 34 % som ansåg sig äga kunskap inom tillagning av inälvsmat.

Den kulturella bakgrundens betydelse

Under fokusgruppsintervjuerna fick deltagarna berätta fritt om vad begreppet inälvsmat betydde för dem. Deltagarna använde ord som *gammaldags*, *grått och grötigt*, samt *slajmig* för att beskriva sina associationer. En av deltagarna berättade att hon tänker på leverpastej och en man att han tänker på korv. Deltagarnas kulturella bakgrund visade sig ha betydelse för deras olika inställning och attityd. Två av deltagarna hade föräldrar med utländsk härkomst där inälvsmat var ett vanligt inslag i matkulturen. Betydelsen av skillnader illustreras i följande citat:

Matilda: En överflödigt produkt som man ändå måste använda för att man inte vill göra sig av med den

Daniel: Överflödigt? användbar... men det är ju lite kulturellt också. I min kultur äter vi mycket inälvor... jag är uppväxt med att man nyttjar hela djuret

Matilda: Jag är bara uppväxt med dansk leverpastej

Skillnader i kulturell bakgrund framträdde även när deltagarna berättade om sina erfarenheter och minnen av inälvsmat. Alla deltagarna hade haft någon form av kontakt med inälvsmat, men det varierade mycket och några hade knappt haft någon kontakt alls som de kunde minnas. Vissa av deltagarna hade provsmakat inälvsmat vid enstaka tillfällen medan andra hade ätit det kontinuerligt under sin uppväxt men att de inte fortsatt med detta under sitt vuxna liv.

Fredrik: Närmsta kontakten jag haft är i samband med julbordet men det var bara mina morföräldrar som åt det. Det är den enda interaktionen jag har haft. (...) Min kompis tog hem Hagens från Skottland... det var förvånansvärt gott... det var inte läskigt

Daniel: (...)vi fick vara med mamma när vi var små. Hon köpte helt lamm eller kalv och tog hem allt och stycka det... sen åt man det i samband med det på kvällen

Matilda: Jag har ätit en del hemma för min mamma är kock, vi har ätit kycklinglever och danskleverpastej... och hackeböff

Fredrik: Man har fått en bild i huvudet att det är bara gamlingar som äter det... Jag har aldrig blivit tvingad till och testa

Deltagarna fick också diskutera sin syn på inälvor sett ur ett historiskt perspektiv, och om man äter mindre inälvor idag än förr samt varför. En aspekt som lyftes fram var att vi har större valmöjligheter idag än förr och därför äter vi mindre inälvor. Deltagarna menade att våra

ekonomiska resurser idag gör det möjligt att välja vad vi vill äta men samtidigt välja bort som nämns i följande citat:

Fredrik: Betydligt mindre... jag gissar att det är ekonomiskt... vi har råd med och äta det fina köttet till varje måltid vi behöver inte äta inälvsmaten (...) Det borde finnas en orsak varför man inte äter det längre... kanske för att det inte är lika gott som de fina bitarna på djuret

En annan aspekt är att vi tillagar mat mycket efter tradition och att hur vi tillagar inälvor har glömts bort, samt att vi idag äter mer processad mat och är mycket längre ifrån råvaran. Deltagarna menade att det är svårt att hitta butiker som säljer inälvor. De inälvor som vi äter återfinns i korv och andra processade produkter vilket deltagarna berättar i följande citat:

Matilda: Det finns dem som inte vet hur man tillagar det eftersom man ofta tillagat det efter tradition

Daniel: Man såg på kött på ett annat sätt... man äter mer processad mat idag... idag köper man bara den delen man vi ha

Johanna: Det kan vara gömt i korv och sånt så att folk inte vet att dem äter det

Är inälvor ätliga eller oätliga?

Som redogjordes under den kulturella bakgrundens betydelse så är det vår kulturella bakgrund som ligger till grund för våra slutgiltiga matval. Inom våra kulturella ramverk skapas föreställningar och normer samt regler för vad vi anser vara ätligt och oätligt. I citaten nedan följer några exempel som visar på detta. Deltagarna diskuterade vilken typ av inälvsmat som de skulle kunna tänka sig att äta eller inte samt varför. Informanterna nämnde att de inälvor som de tidigare har provat skulle de kunna tänka sig äta igen. Några av deltagarna berättade även att de kan tänka sig prova att äta ny sorts inälvsmat som de tidigare inte ätit.

Fredrik: Pölsa och lungmos det är gott faktiskt... det har jag testat... det skulle jag kunna tänka mig att äta oftare

Matilda: Jag skulle kunna tänka mig prova äta gettestiklar det hade varit rätt häftigt

Faktorer så- som utseende och- konsistens påverkade deltagarnas konsumtionsval. Gemensamt för deltagarna var att de delade en åsikt, de kunde inte äta hjärna och ögon för att det tillhör personligheten. Även blod nämndes av två av deltagarna som något som de inte kunde konsumera.

Fredrik: Äta det som det är liksom det är nog ganska nasty... alltså i sin original form.. i pölsa och i haggis ser man inte vad man äter då kan man bara koncentrera sig på smaken (...) För mig är det konsistensen också.. slajmiga grejer har jag aldrig gillat

Daniel: Allt förutom öga och hjärna egentligen... det tillhör personligheten

Matilda: Jag skulle nog inte kunna äta ögon och hjärna

Stefan: Jag har försökt att smaka på hjärna när farmor tillaga det men jag gillar det inte

Fem stycken bilder bestående av inälvor i olika former visades för deltagarna som öppet diskuterade tankar och reflektioner av vad de såg på bilderna. Följande fråga ställdes: Vad tänker ni när ni ser denna bild? Alla bilder som visades under studien finns under bilaga 1. Den första bilden som visades föreställde inälvor i rå form, lever, tunga, njure, bräss, hjärna. Spontana reaktioner som sades var *Delikatesser och- Inget jag blir sugen på*. En utav deltagarna förklarade att tunga inte var något han relaterade till inälvsmat.

Fredrik: På någon nivå känns det ganskaäckligt eftersom det är munnen på djuret, men när det är tillagat ser det ju ut som julskinka liksom.

Matilda: Känns lite konstigt att tugga på en tunga

Den andra bilden som visades bestod av tillagat oxhjärta. Flertal av deltagarna hävdade att bilden såg ut som tillagat kött.

Fredrik: Det ser ut som kött liksom, Tillagat kött.

Johanna: Det hade nog ändå de flesta vågat smaka

Stefan: Det hade man nog absolut fått folk att vilja testa

Daniel: Är det inälvor eller är det vanligt kött? ser väldigt gott ut marinerat i lite sås

Bild nummer tre bestod av inälvor i rå form där enligt deltagarna detaljerna var svåra att identifiera. Flera av deltagarna reagerade på färgen och menade att den varierande färgen på råvaran kan signalera olika saker. Till exempel att ljus färg är något ovanligt och annorlunda och mörk färg något välbekant, som visas i följande citat:

Fredrik: Det värsta är de glansiga grejerna, jag tänker att det kommer vara slajmigt liksom- men de främre grejerna ser ganska nice ut, ser ut som köttfärs eller någonting, den rosa färgen är ju standard och köttfärg som man är van vid att se

Matilda: Ser ganska nasty ut

Stefan: När det är ljus färg indikerar det till varningssignal

Den fjärde bilden bestod av en maträtt kallad *headcheese*. Återkommande under diskussionen var att inälvor var någonting som det inte kunde äta mycket av.

Fredrik: Mmm sylta! smakade första gången i julas och det var ganska gott faktiskt, har alltid varit rädd för det som barn för det var bara mamma och pappa som åt det

Matilda: Det ser ju rätt gott ut och är estetiskt tilltalande

Daniel: Det är inget man äter mycket av, pålägg på en macka kanske. men man kan ju äta en 200g köttbit

Johanna: Jag blir inte sugen på det där ser ut som det är mycket brosk

Den avslutande bilden som visades för deltagarna bestod av blodkorv i rå form. Återigen var färgen på detaljen något som uppmärksammades.

Fredrik: Antingen är det en väldigt kryddig korv eller så är det något läskigt i den men ganska aptitlig färg ändå

Stefan: Som du sa tidigare- den mörka färgen kontra den ljusa färgen. Hade den varit ljus kanske man tyckt den så äcklig ut

Matilda: Det ser spännande ut- väldigt röd

Efter tillagningen av de olika rätterna fick deltagarna lägga upp maten samt presentera rätterna för varandra. Därefter fick informanterna berätta fritt om sina intryck av maträtterna samt diskutera. Deltagarnas uppfattning och attityder skiljde sig anmärkningsvärt åt före och efter matlagningen. Som nämndes tidigare i resultatet så fanns det en bild av inälvsmat som ”gammaldags” ”grått” och ”grötig” samt ”slajmig” Efter tillagningen av rätterna gav informanterna ett förvånande och positivt intryck utav maträtternas utseende.

Fredrik: Jag är imponerad... överraskad... det känns som ganska moderna upplägg i alla fall

Daniel: Så här tillagade man nog inte inälvor förr... det känns som en modern tappning

Därefter provsmakades alla maträtterna. Kalvlever var något som flera av deltagarna var bekanta med sedan tidigare. Däremot var det flera som aldrig ätit njure eller bräss. En av

deltagarna förklarade att de var osäkra hur kalvbrässen skulle tillagas. Precis som nämndes under bildvisningen så relaterar deltagarna återigen inälvor till kött.

Daniel: Levern har en känd smak

Matilda: Njuren smakar rätt gott... faktiskt

Fredrik: Vi visste inte hur tillagad brässen skulle vara

Johanna: Tycker brässen smakade kött och samma konsistens

Fredrik: Man märker att det är kött liksom... det ser ganska likt ut kött... men det smakar annorlunda

Deltagarna diskuterade smaken och konsistensen samt vilka andra tillagningsmetoder som skulle kunna användas och hur det hade påverkat smaken. Informanterna upplevde att smaken av inälvorna var väldigt intensiva. En anledning till att smaken upplevdes som stark kan bero på ovana.

Fredrik: Överlag så känns det som alla inälvor har ganska starka smaker... starkare än en bit nötkött... det kanske är ett problem att det är för kraftiga smaker

Johanna: Njurarna har konstig eftersmak

Fredrik: Eftersmaken på njuren är inte klockren (...) Jag är inte hundra procent såld på nått utav det men som förrätt(...)Det kan vara ovana också men vänjer sig ju vid smaker

Efter att deltagarna tillagat maträtterna frågades om deras uppfattning till inälvsmat förändrats när de fått tillaga och smaka inälvor. Återigen så berättade deltagarna att deras visuella bild av inälvor skiljde sig före och efter matlagningen.

Fredrik: Det visuella främst för mig... det är lättare att tänka att det är en gryta eller stuvning, smetaktigt. det här såg väldigt snyggt ut

Johanna: Instämmer...

Matilda: Håller med... det är inte som man tänker sig att man tillagar inälvor

Daniel: Nej det är det inte...

Kunskap

Alla deltagare som medverkade i studien dokumenterade en bakgrundsfråga innan uppstart av fokusgrupp ”vad har du för kunskap och intresse inom mat/matlagning generellt?” Alla deltagare utom en uppgav att de hade god kunskap inom matlagning. Vidare fick deltagarna berätta om sin kunskap gällande tillagning av inälvor där de ansåg sig sakna kunskap.

Johanna: Känns som att man saknar kunskap hur man tillagar det- Inget man lär sig i skolan och på hemkunskapen

Stefan: Stuvad lever har jag hört talas om, med lever och grädde annans vet jag inte hur man tillagar inälvor

Deltagarna fick berätta hur de skulle tillaga inälvor vid en middagsbjudning. Här uppvisade deltagarna stor osäkerhet och menade att de inte hade tillräckligt med kunskap.

Matilda: Man vet ju inte så mycket om tillagning av inälvsmat egentligen

Johanna: Känns ju som att lever är det säkraste kortet och det dem flesta känner till

Stefan: Hade man haft mer kunskap så hade man ju vetat liksom och hur man ska tillaga det

Under observationen fick deltagarna tillaga olika maträtter bestående av kalvbräss, kalvnjure och kalvlever. Informanterna tillagade rätterna efter recept som delats ut av författarna. Under observationen visade deltagarna osäkerhet över hur råvarorna skulle tillagas.

Fredrik: Jag förstår inte om det är delat redan, antar de att man får det i bitar redan?

Johanna: Det ser inte ut som på bilden tycker jag inte, tror den drar ihop sig när man börjar steka den?

Fredrik: Det är väl bara att göra i småbitar?

Johanna: Detta luktar ju inte så gott! Jag har ingen aning hur tillagat det skall bli och det står ju inte heller?

Fredrik: Detta kan man äta rått då?

Johanna: Jag vet inte?

Fredrik: Kan man äta detta när det är helt rått i mitten? Det är ju kalv?

Matilda: Ja om den är helt välsköld så kan man ju det, Eller?

Val

Slutligen fick de medverkande berätta i vilket sammanhang de skulle kunna tänka sig att konsumeras inälvor och varför. Två av deltagarna nämnde att en restaurang var en plats där de kunde tänka sig att konsumera inälvor därför att kockarna hade kunskapen att hantera råvarorna på ett säkert sätt. Även i samband med slakt var ett tillfälle som deltagarna kunde tänka sig konsumera inälvor.

Johanna: På en fin restaurang... då känns det mer säkert liksom bra råvaror

Daniel: När man slaktat djuret och styckat... det ska vara så färskt som möjligt... och på restaurang också...

Matilda: Det ska vara så färskt som möjligt

Stefan: Man ska tillaga det direkt

Sammanfattningsvis så var det tre viktiga aspekter som deltagarna beaktade vid konsumtionstillfället, platsen där råvaran konsumeras, säkerheten vid tillagning samt kvaliteten på råvaran.

Diskussion

I följande avsnitt diskuteras vad som påverkar människors attityder till inälvsmat, vilka troliga orsaker det kan finnas till den minskande konsumtionen av inälvor i Sverige- vilka kunskaper det finns om inälvsmat samt vad som påverkar människors val att konsumera inälvor.

Kulturell bakgrund

Som grund i vår teori är det människors kulturella bakgrund som styr våra olika inställningar till och föreställningar om mat. Deltagarnas förhållningsätt och syn på inälvsmat speglades påtagligt i deras kulturella bakgrund. Resultaten från studien visar ett tydligt samband mellan graden av kontakt av inälvsmat och attityderna. Detta påstående styrks genom Kittler och Suchers (2008) teori att våra värderingar, övertygelser och attityder speglar vår kulturella bakgrund. Som redovisats i resultatet visade de personer med begränsad kontakt med inälvor som mat en helt annan inställning till inälvsmat i jämförelse med de personer som haft en betydligt närmare kontakt. Synen på råvarornas användningsområde är varierade och avspeglade även deltagarnas bakgrund. Några av deltagarna ansåg att inälvor var en oanvändbar produkt samtidigt som några ansåg att den var fullt användbar. Synen på hur

inälvsmat konsumeras samt vilka människor som konsumerar inälvsmat var påtaglig. Flera av deltagarna visade en uppfattning av inälvsmat som traditionsbunden och föråldrad trots den varierande graden av kontakt. Detta visade sig tydligt i deras uppfattning om inälvsmat före matlagningen samt reaktionerna efter, då deltagarna menade att maten såg modern ut. Modernitet var inte något som deltagarna vanligtvis förknippar med inälvsmat. Detta är ett exempel som visar hur våra föreställningar kan influeras av vår kulturella bakgrund.

Enligt jordbruksverket så har konsumtionen av inälvor minskat markant från 1960 fram tills 2011 (Jordbruksverket, 2013). Utifrån resultaten från vår studie går det inte att fastställa några exakta orsaker som ligger till grund för den minskade konsumtionen av inälvor. Däremot så väljer vi ändå att lyfta fram några troliga förklaringar. En trolig orsak är förändringar i kultur och tradition som bidragit till att kunskapen om hur inälvor tillagas har glömts bort. Som Kittler och Sucher (2008) hävdar så finns det starka kopplingar mellan människors matvanor, tradition och kultur. Vi tolkar detta som rubbningar vid generationsskiften som påverkar framtida konsumtionsval. Kultur är inte något vi ärver utan det är något vi lär oss som överförs från generation till generation (Kittler & Sucher, 2008). Överförs inte traditioner och kulturen mellan generationer försvinner även den tillhörande kunskapen. Ett exempel på dessa rubbningar kan vara när en av deltagarna berättar att han har haft begränsad kontakt med inälvsmat, och då endast i samband med olika traditioner, men aldrig behövt provsmaka maten.

Trots materialets begränsade omfattning så ger ändå resultaten en indikation på att den minskade konsumtionen av inälvor kan kopplas till förändringar i kultur. Germov och Williams (2008) berättar att matindustrialismen i Sverige har påverkat svenskars matvanor med nya matideal och konsumtionsmönster där befolkningen gått från att vara matproducerande till att vara matkonsumerande. Detta kan tyda på att det finns samband mellan den reducerade konsumtionen av inälvor, förändringar i kultur och tradition samt minskad kunskap till följd av olika okända faktorer till exempel att människors avstånd mellan slakt av djur och produktion har ökat.

Ätligt/oätligt

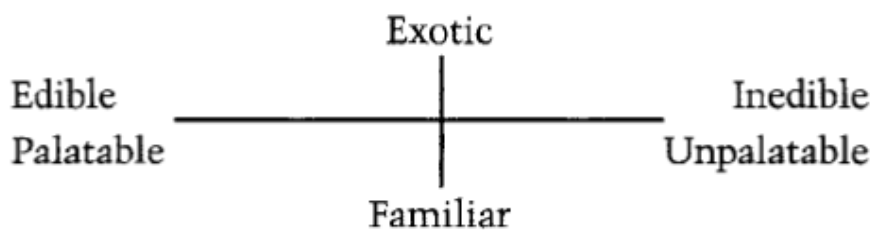
Ämnet ätligt eller oätligt har valts att inkluderas under kategorin kultur i vår framtagna modell. Vi menar att vad en människa upplever som ätligt till stor del beror på vilken kultur personen är uppväxt i samt vilken uppfattning och attityd personen har till en specifik råvara.

Deltagarna diskuterade återkommande gånger färgen på inälvor där flertal deltagare hävdade att mörk och rödaktig färg var något säkert och välbekant som med fördel går att konsumera. Däremot ansågs ljus färg indikera någonting ovanligt och oätligt. Deltagarna relaterade den mörka färgen till kött som för dem var en välbekant råvara. Dessa påståenden kan jämföras med Fischlers teori om allätarens paradox (1988) som innebär att människor relaterar nya råvaror till tidigare välkänd mat som är säker att konsumera. Allätarens paradox ligger samtidigt till grund till neofobi och neofili och vad människor anser vara ätligt eller oätligt mat. Informanterna visade varierande reaktioner av vad som anses vara ätligt eller oätligt, till exempel var blod något deltagarna upplevde vara oätligt trots den mörka färgen, samt även hjärna, tunga och ögon då informanterna menade att detta tillhör personligheten på djuret. Dessa attityder kan kopplas till Veeck (2010) som beskriver att ovanlighet är en av huvudreglerna för att en råvara skall uppfattas som extrem. Deltagarna uttryckte under provsmakningen att smaken av inälvor var intensiv och stark vilket kan bero på ovana. Deltagarna använde även upprepande gånger under studien ord som gammaldags, slajmigt, nasty, grötigt och läskigt vilket gör att deras attityd till inälvsmat präglas av uppfattningen att inälvor är extrem mat (se även Veeck, 2010). Förutom smaken och attityden var konsistensen samt det visuella upplägget av maten en avgörande faktor till ätligt eller oätligt då deltagarna påstod att om maträtten såg aptitlig ut skulle den lättare gå att konsumera.

Inga definitiva slutsatser kan dras om deltagarna upplever inälvsmat som ätligt eller oätligt. Vad som är ätliga eller oätliga inälvor beror på vilken sorts detalj inälvor som diskuteras. Deltagarna hävdade att lever är den detalj som är vanligast att konsumera, och flera ansåg att lever är en ätlig råvara. Däremot ansågs öga, hjärna, blod och tunga vara oätliga detaljer av inälvor. Alla deltagare som medverkade i studien var öppna för att provsmaka de tillagade rätterna vilket tyder på att en öppen attityd till inälvor finns, - däremot uttryckte samtliga deltagare att inälvor aldrig kommer vara en råvara det som går att konsumera stora mängder av.

Under kulturell bakgrund diskuteras att kultur är någonting förändligt vilket även berör vad en människa anser var ätligt eller oätligt inom mat. Fischler (1980) diskuterar huruvida människors smak-preferenser styrs och förändras under uppväxten eller om det är kulturen som styr vad som är ätligt eller oätligt, och menar att det är en blandning av båda påståenden. Long (2004) beskriver i sin modell (figur 4) att vad en person anser vara ätlig eller oätlig mat kan jämföras med vad som upplevs vara exotisk mat och familjär mat. Med den exotiska maten menas det ovanliga och annorlunda medan den familjära maten kopplas till det

välkända. Relationen mellan dessa kan beskrivas som ett kontinuum och ett visst livsmedel kan befinna sig någonstans mellan dessa två, vilket också avgör i vilken utsträckning det upplevs vara ätligt eller inte. Long (2004) hävdar också att vad en person anser som ätligt beror på kulturell bakgrund samt underliggande faktorer. Vad som anses som ätligt eller oätligt är förändligt över tid och beror bland annat på människors erfarenheter, smakpreferenser samt individuella faktorer. För en person som till exempel är van vid att konsumera kött, men som bestämmer sig för att bli vegetarian, kan kött plötsligt upplevas som en oätlig råvara.



Figur 4. Beskriver människors mat erfarenheter (Long, 2004).

Deltagarna diskuterade att det finns olika grader i vad som ätligt eller oätligt inom specifika inälvor. Precis som figur 4 beskriver kan deltagarnas uppfattning av lever kopplas tydligare till den familjära maten och tunga, hjärna och ögon till den exotiska och extrema maten. Efter att deltagarna provsmakat inälvor förflyttades deras attityd till livsmedlet ytterligare till det familjära och välkända.

Kunskap

Den andra kategorin i vår framtagna teori/ modell är kunskap. Utifrån kulturell bakgrund samt vad en människa anser vara ätligt eller oätligt måste även kunskap och kännedom om råvaran finnas för att en person slutligen skall kunna göra sitt val och välja att konsumera den. Kategorin kunskap i modellen beskriver människors kännedom och kunskap av specifikt inälvor. Inälvor har som nämnts tidigare en varierad stämpel världen över beroende på kulturella skillnader. En person kan äga ett större eller mindre kulinariskt kapital beroende på den kulturella bakgrunden. En person som till exempel har begränsad kunskap av inälvsmat men reser till länder där inälvsmat ses som en delikatess, kan få ökad kännedom och kunskap om maten och dess tillagning. Då kontakten med en specifik råvara växer ökar även erfarenheten och ett kulturellt och kulinariskt kapital kan byggas upp (Long, 2004).

Trots att deltagarna uppgav sig äga goda kunskaper inom matlagning generellt verkar enligt dem själva tillagningen av inälvsmat inte ingå i denna kategori. Återkommande under fokusgruppen samt observationen var att deltagarna upprepade gånger hävdade att de saknade kunskaper angående tillagning av inälvsmat. Detta kan även kopplas till förstudien där 66 % svarade att de inte hade någon kunskap om tillagning av inälvor. Den höga avsaknaden av kunskap inom tillagning av inälvsmat kan vara en faktor till varför 48 % av de svarande personerna valde att inte konsumera inälvor som mat.

Ingen tydlig slutsats kan dras kring vad avsaknaden av kunskap om inälvsmat beror på. En trolig orsak till människors kunskapsbrist av inälvor är som nämnts tidigare i diskussionen att kultur är kopplat till kunskap. Däremot upplevde vi att deltagarnas inställning och attityd förändrats då de tillagat maträtter med inälvor och att en djupare kunskap hos deltagare skapats efter tillagningen. De tillagade maträtterna: stekt kalvlever, stuvad kalvnjure och stekt kalvbräss är alla klassiska tillagningsmetoder av inälvor. Trots detta var maträtterna i deltagarnas ögon en modern tappning av inälvor med annorlunda tillagningsmetoder, -vilket kan bero på en tidigare okunskap. Enligt Kittler och Sucher (2008) lär sig människor kulturella traditioner i tidig ålder som senare överförs från generation till generation. Samtidigt menar Kittler och Sucher (2008) att människor många gånger omedvetet konsumerar råvaror som är personligt välkända och reflekterar oftast inte över dessa matval. Om en person aldrig konsumerat eller tillagat inälvor av kulturella faktorer kan detta bidra till att en kunskap av tillagning aldrig uppnås.

Val

Olika faktorer påverkar en människas slutgiltiga konsumtionsval av inälvsmat, vilket också illustreras i vår modell. Kulturell bakgrund och upplevelsen av ätligt/oätligt samt kunskap är faktorer som kan påverka om en person slutligen kommer välja att konsumera inälvor eller inte. Den framtagna modellen i studien är en sammanfattning utifrån, men också en förenkling av, tidigare teorier som berör människors konsumtionsval. Att ge en exakt förklaring av alla faktorer som styr en persons slutgiltiga konsumtionsval är extremt komplicerat. Furst et al.,(1996) belyser genom sin modell hur komplext det system som styr våra matval är och risken blir därför också att en modell som ska förklara detta blir svår att hantera och applicera. Vi har därför valt att förenkla denna modell genom att endast beskriva basen för våra konsumtionsval som kulturell bakgrund. Furst et al.,(1996) lyfter fram flera faktorer som kan ligga till grund för människors konsumtionsval. Dessa faktorer utesluts inte utan kan även

inkluderas i den egna modellen. Furst et al.,(1996) lyfter bland annat fram faktorer som kvalitet, hälsa och nutrition samt sensoriska preferenser som en del i sin modell. Long (2004) beskriver att en människas smakpreferenser samt vad som är ätligt respektive oätligt grundar sig i mat erfarenheter. Vi väljer istället att se dessa faktorer som en kunskaps kategori i vår framtagna modell. Inom kategorin kunskap ingår all den kunskap och kännedom en person har om specifikt inälvor, till exempel: materfarenheter, kvalitet, nutrition och hälsa och sensoriska smakpreferenser. Däremot så behöver inte kunskap alltid leda till ett val. En av de medverkande i fokusgruppen kom från en kultur där inälvor var vanligt förekommande och under sin uppväxt konsumerade han också inälvor. Han ansåg sig besitta en viss kunskap om inälvsmat, däremot så åt han inte själv inälvor idag. Detta är ett exempel på att även om det finns ett kulturellt kapital och kunskap så behöver detta inte uteslutande leda till ett val att konsumera. Detta kan även kopplas till det Long (2004) hävdar, att vad vi anser vara ätligt och oätligt kan ses som ett kontinuum där vi pendlar fram och tillbaka över tid. Dessutom kan det även finnas andra faktorer som styr våra val såsom socialt sammanhang och tillfälligheter, individuella smakpreferenser, men också pris och tillgänglighet.

Metoddiskussion

De metodval som använts i denna kandidatuppsats är en förstudie i form av frågeformulär, fokusgrupp samt observation. Förstudien utfördes med ett kvalitativt syfte för att öka våra förkunskaper inom problemområdet. Vi hade svårigheter att rekrytera respondenter till fokusgruppen och därför gjordes ett bekvämlighetsurval. Tidsbegränsningen på studien samt begränsningar att rekrytera deltagare innebar att endast en fokusgrupp kunde genomföras vilket inneburit en begränsad mängd datamaterial. Vi anser dock att vi har haft tillräcklig mängd data för att ge trovärdighet i resultaten. Den framtagna modellen utformades innan analysen av det insamlade datamaterialet. Vi upplever att en förförståelse av människors konsumtionsval var nödvändigt för att koda och analysera det insamlade materialet och på så sätt kunna sätta deltagarnas uttalanden i ett sammanhang. Personerna som deltog i fokusgruppen var mellan 20-40 år och detta åldersspann har påverkat studiens resultat. Om deltagarna hade varit äldre är sannolikheten att resultatet hade sett annorlunda ut då äldre personer kan ha en annan uppfattning om inälvsmat. Deltagarna som deltog i fokusgruppen var antingen högutbildade eller studerade på högskola/universitet och denna gemensamma bakgrund kan även ha påverkat resultatens utfall. En annan aspekt som kan ha påverkat resultaten är att deltagarna i fokusgruppen har haft möjlighet att påverka varandra eftersom

det är en öppen diskussion. Däremot så anser vi att deltagarna inte hade tillräckligt stort inflytande på varandra för att påverka deltagarnas enskilda åsikter.

Förslag till vidare forskning

Genom denna studie har vi försökt undersöka varför konsumtionen av inälvor har minskat i Sverige, däremot så har vi inte tillräckligt med data som visar varför konsumtionen har minskat. Ett förslag på vidare forskning, som skulle komplettera detta arbete, är att undersöka hur konsumtionen av inälvor såg ut innan 1960-talet samt vilka faktorer som bidragit till den minskade konsumtionen av inälvor.

Studiens relevans för ämnet mat och måltid

Vad en människa anser som ätligt eller oätligt samt vad som påverkar en personens slutgiltiga konsumtionsval anser vi är av högsta relevans för ämnet Mat- och Måltidskunskap. Den utarbetade modellen i studien är specifikt framtagen att beskriva människors konsumtionsval av inälvor. Det valda problemområdet och studerandet av attityder till inälvsmat har bidragit till att de faktorer som är underliggande till en människas inställningar och slutgiltiga konsumtionsval av inälvor har valts att studeras. En ökad förståelse av människors konsumtionsval samt en insikt i deltagarnas attityder till inälvor har skapats efter studien.

Slutsats

I den framtagna modellen illustreras tre kategorier som kan påverka en människas slutgiltiga konsumtionsval av inälvor. Resultat ifrån studien visar att graden av tidigare kontakt med inälvor samt deltagarnas kulturella bakgrund påtagligt speglade deras attityder till inälvsmat. Efter att deltagarna diskuterat, tillagat och smakat på inälvsmat upplevdes en positiv förändring av attityden till inälvor. Inälvsmat som en ätlig eller oätlig råvara beror på vilken sorts detalj inälvor som diskuteras och ingen slutsats kan tas om inälvor är en ätlig eller oätlig råvara samt vad som påverkat den minskade konsumtionen. De faktorer som påverkar en människas slutgiltiga konsumtionsval av inälvor är ett komplext system. Däremot visar studien att det finns samband mellan människors attityder till inälvsmat, kulturell bakgrund och konsumtionsval.

Litteraturförteckning

- Achterberg, C. (1988). Qualitative methods in nutrition education evaluation research. *Journal of nutrition education* , 244-250.
- Beardsworth, A., & Keil, T. (1997). *Sociology on the menu*. London: Routledge.
- Fischler , C. (1980). Food habits, social change and the nature/culture dilemma. *Social Science Information*, 938-953.
- Fischler, C. (1988). Food, self and identity. *social science information*, 276-283.
- Furst, T., Connors, M., Bisogni, C. A., Sobal, J., & Winter Falk, L. (1996). Food choice:A Conceptual model of the process. *Appetite*, 247-266.
- Germov, J., & Williams, L. (2008). *A sociology of food & nutrition* (Vol. 3). oxford: oxford.
- Hallberg, J., & Hjelmberg, A. (2010). *Matlagning: en handbok* (3 uppl.). Lund: Studentlitteratur.
- Halstead, T. (1999). *U.S. Variety Meat Exports on the Upswing*. United states: FAS online, 1999.
- Harper, D. (2002). Talking about pictures: a case for photo elicitation. *Visual studies*, 13-26.
- Jordbruksverket (2013) hämtad från <https://jordbruketisiffror.wordpress.com/2013/07/23/i-2012-ars-prisniva-har-priset-pa-blodpudding-halverats-de-senaste-25-aren/> den 05 03 2015
- Kamenski, C. (2006). *Variety Meats Vital to Boosting U.S. Beef Exports*. United states: www.beefusa.org.
- Kittler, P. G., & Sucher, K. P. (2008). *Food and culture* (Vol. 5). United states of America: International studen edition.
- Long, L.M. (red.) (2004). *Culinary tourism*. Lexington: University Press of Kentucky.
- Olsson, H., & Sörensen, S. (2011). *Forskninigsprocessen* . Stockholm: Liber .

Oxford English Dictionary. (u.d.). Hämtat från offal:

<http://www.oed.com/view/Entry/130568?redirectedFrom=offal>& den 05 03 2015

Patel, R. & Davidson, B. (2011). *Forskningsmetodikens grunder: att planera, genomföra och rapportera en undersökning*. (4., [uppdaterade] uppl.) Lund: Studentlitteratur.

Rozin, P., & Vollmecke, T. (1986). Food likes and dislikes. *Annual review of nutrition*, 6, 433-456.

Strong, J. (2006). The modern offal eaters. *gastronomica*, 30-39.

Ulmander, B. (den 04 03 2015). *NE*. Hämtat från <http://www.ne.se>:

<http://www.ne.se/uppslagsverk/encyklopedi/n%20ng/in%20mat> den 04 03 2015

Veeck, A. (2010). Encounters with extreme foods: Neophilic/Neophobic tendencies and novel foods. *Journal of food products marketing*, 246-260.

Bilagor

Bilaga 1: Bildvisning under fokusgrupp



Bild 1.



Bild 2.



Bild 3.



Bild 4.



Bild 5.

Bilaga 2: Frågeformulär förstudie

Studie Inälvsmat

Kön

- man
- kvinna

Vet du vad som definieras som inälvsmat?

- ja
- nej

Hur ofta äter du inälvsmat?

- 1 gång i veckan
- 1-2 gånger i månaden
- 1 gång i halvåret
- 1 gång per år
- aldrig

Har du några kunskaper angående tillagning av inälvsmat?

- ja
- nej

Skicka

Bilaga 3: Intervjuguide använd under fokusgrupp och observation

INTERVJU GUIDE

Deltagarna informeras om:

- Informationskravet- deltagarna informeras om vad studien handlar om.
- Samtyckeskravet- deltagarna informera om vad deras medverkan innebär.
- Konfidentialitetskravet- allt som sägs kommer i studie behandlas anonymt.
- Nyttjandekravet- insamlad data används enbart till forskningssyfte.

SYFTE

Syftet med denna fokusgrupp samt observation är att undersöka deltagarnas attityder och inställning till inälvor som mat.

GENOMFÖRANDE

Del 1. Uppstart av fokusgrupp sker där öppna frågor ställs till informanterna som öppet diskuterar ämnet inälvor som mat.

Del 2. Fokusgrupp fortsätter där bilder presenteras på inälvsmat bestående av råa och tillagade inälvor . 4 st. bilder presenteras en i taget där deltagarna öppet diskuterar association till bild.

Del 3. Deltagna förflyttas till köket där observation genomförs. Informanterna tilldelas färdiga recept. Därefter indelas personerna in i 2 grupper, varje grupp tillagar vardera en maträtt.

Del 4. Informanterna smakar på rätterna som tillagats samt diskuterar.

DATAINSAMLING

Vid observation i form av provlagning dokumenteras vad deltagarna säger genom diktafon och anteckningar. Under observation tilltalas inte deltagarna utan de får självständigt arbeta med deras tilldelade maträtter.

FRÅGOR

Del 1. – Inledande frågor fokusgrupp

- Vad tänker ni när ni hör ordet inälvsmat?
- Vilken inälvsmat skulle ni tänka er att konsumera eller inte konsumera?
- I vilket sammanhang kan ni tänka er att konsumera inälvsmat?
- Tror ni vi äter mer eller mindre inälvsmat idag än förr? Orsak?
- Har ni några kunskaper angående tillagning?

Del 2. – Bildvisning fokusgrupp

- Vad tänker ni när ni ser denna bild?

Del 3. – Avslutande frågor fokusgrupp

- Har ni några minnen/berättelser från tillfällena då ni ätit eller varit i kontakt med inälvsmat?
- Föreställ dig att du ska bjuda hem en person som du har hört älskar inälvsmat och som du gärna vill göra till lags. Vad skulle du bjuda på och varför?

Del 4.- Avslutande fråga Middag.

- Har era tidigare uppfattningar angående inälvsmat förändrats nu när ni tillagat och smakat?

Bilaga 4: Frågeformulär bakgrundsinformation deltagare

BAKRUND DELTAGARE

Deltagare nr 1.

Ålder: _____

Kön: _____

Utbildning: _____

Kunskap och intresse inom mat/matlagning generellt? _____

Deltagare nr 2.

Ålder: _____

Kön: _____

Utbildning: _____

Kunskap och intresse inom mat/matlagning generellt? _____

Deltagare nr 3.

Ålder: _____

Kön: _____

Utbildning: _____

Kunskap och intresse inom mat/matlagning generellt? _____

Deltagare nr 4.

Ålder: _____

Kön: _____

Utbildning: _____

Kunskap och intresse inom mat/matlagning generellt? _____

Deltagare nr 5.

Ålder: _____

Kön: _____

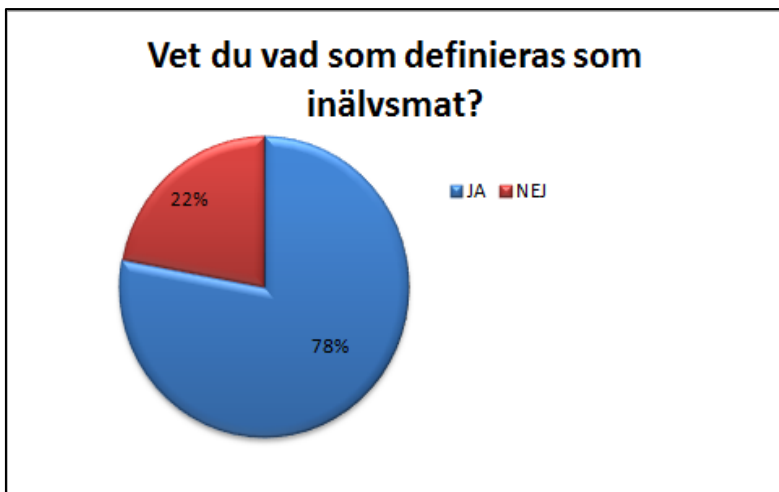
Utbildning: _____

Kunskap och intresse inom mat/matlagning generellt? _____

Bilaga 5: Resultat förstudie



Beskrivning av 249 personers konsumtion av inälvsmat.



Beskrivning av 249 personers kunskap angående definition av inälvsmat.



Beskrivning av 249 personers kunskap angående tillagning av inälvsmat.