

Formål

Norsk senter for bygdeforskning (Bygdeforskning) skal gjennom samfunnsvitskapleg forskning gje fakta, analysar, idear og ny kunnskap som kan bidra til å løyse problem og skape ei sosial, økonomisk og økologisk bærekraftig utvikling i Bygde-Norge. Bygdeforskning skal vera eit nasjonalt senter for å utvikle og ta vare på ein teoretisk og metodisk grunnleggjande forskingskompetanse i fleirfaglege bygdestudiar og fungere som eit godt synleg knutepunkt for internasjonal rural sosiologi.

Oddveig Storstad

Sodd mellom håndverk og industri. Forestillinger om sodd



Rapport 5/2013
ISSN 1503-2035



Norsk senter for bygdeforskning
Universitetsenteret Dragvoll
N-7491 Trondheim

Telefon: +47 73 59 17 32
Epost: post@bygdeforskning.no

Rapport 5/2013

Utgivelsesår: 2013

Antall sider: 104+vedlegg

ISSN 1503-2035

Tittel: Sodd mellom håndverk og industri. Forestillinger om sodd.

Forfatter: Oddveig Storstad

Utgiver: Norsk senter for bygdeforskning

Utgiversted: Trondheim

Prosjekt: Bare Sodd? Merkebeskyttelse som konkurransestrategi

Prosjektnummer: 6285.00

Oppdragsgiver: Regionalt forskningsfond Midt-Norge

Oppdragsgivers ref.: ES485763/217311

Kort sammendrag

Sodd er en samlebetegnelse for en rett som både rommer ulike oppskrifter, produksjonsmåter og produksjonssteder og sodd er derfor et interessant case for å studere folks oppfatning av hva som definerer en lokal matspesialitet. Sodd har også vært gjennom en nær åtte år lang merkegodkjenningsprosess og denne er beskrevet i rapporten. I prosjektet er det samlet inn data som er brukt til å analysere, identifisere og systematisere begreper og kvaliteter som er knyttet til ulike typer sodd, og forklare hvordan konstruksjonen av soddkvaliteter varierer mellom folk avhengig av deres «nærhet» til produktet sodd. Hva er egentlig sodd? Åtte ulike varianter av sodd som er å finne i matbutikker er brukt som «analyseobjekter» i studien hvor vi ser «bak» de enkelte soddproduktene for å studere hvordan folk bosatt på ulike steder i landet definerer, konstruerer og fortolker sodd som en case på differensiert mat og på den måten klargjøre hvilke grenser som trekkes opp for hva som er sodd.

Stikkord

Geografisk opprinnelse, merkeordning, mattradisjon, sodd

Forord

En forsker skal ha både nærhet og distanse til det tema hun forsker på. Jeg har utvilsomt nærheten og forhåpentligvis har jeg også greid å holde en viss distanse. Jeg er nordtrønder, ikke bare det, jeg er fra Innherred – født og oppvokst på Levanger. Jeg er en av dem som selv valgte sodd på min egen konfirmasjon og som ikke liker at noen kaller sodd for kjøttsuppe. Før jeg gikk i gang med prosjektet hadde altså jeg en klar formening om hva som er ekte sodd og hva som bare er kopier. Det er – som dataene viser – en oppfatning jeg deler med mange andre, nordtrøndere og andre. Min analyse er ikke formet etter min forforståelse, men jeg har langt på vei fått min forforståelse bekreftet. Om det er en riktig vurdering fra min side får andre bedømme ut fra de dataene jeg her presenterer. Uansett; det var kanskje min forhåndskjennskap til soddet som gjorde at jeg i første omgang så at dette kunne være et interessant case å forske på, og denne interessen ble vekket til live da jeg ble kjent med at det hadde ligget to søknader om merkegodkjenning av sodd inne til behandling i fem år. Dette var i 2010.

Utgangspunktet for prosjektet var altså at det syntes vanskelig å finne en løsning på om sodd og i tilfelle hvilken type sodd som fortjente merkegodkjenning som beskyttet geografisk betegnelse. Søknadsbehandlingen har i løpet av prosjektet (september 2012) funnet sin løsning, men det skulle ta 7.5 år fra søknadene ble innsendt til så skjedde. Denne historien er gjengitt med mine ord i denne rapporten.

I tillegg er det samlet inn data som jeg har brukt til å analysere hva sodd er. Eller rettere hva sodd oppleves å være. Analysen er av sodd, men dette er et case som også har mer allmenn eller generell interesse fordi det sier noe om hvilke kvalitetsaspekter folk knytter til autentisert. Avslutningsvis gis det noen kommentarer og vurderinger til i hvilken grad disse dataene stemmer overens med de vurderinger som ble gjort i saksbehandlingen av søknadene om merkegodkjenning av sodd.

Jeg vil rette en stor takk til alle som har stilt opp som informanter i prosjektet, både de som har brukt sin tid for å gi meg nødvendig bakgrunnsinformasjon for å kunne forstå søknadsprosessen for å få merkegodkjent soddet og de som stilte opp på fokusgruppeworkshopene. Jeg har hele veien møtt velvilje og det har gjort arbeidet lettere. Deltakerne i de fire fokusgruppeworkshopene var utmerkede informanter og ga meg data som det har vært gøy å jobbe med. Det er langt på vei deres mange tanker og meninger om ulike varianter av sodd som har gjort at dette ble en mer omfattende rapport enn hva jeg på forhånd så for meg.

Prosjektet er finansiert 50 prosent av Regionalt forskningsfond i Midt-Norge som et forprosjekt og 50 prosent av Bygdeforskning.

Trondheim, september 2013

Oddveig Storstad

Innholdsfortegnelse

Forord.....	3
Innholdsfortegnelse.....	5
Tabelliste	7
Figurliste	8
Sammendrag.....	9
Summary.....	13
1. Innledning	17
1.1 Om prosjektets problemstillinger	18
1.2 Kort om soddets historie.....	19
1.3 Kyllingsoddsaken.....	21
1.4 Ulike varianter av sodd i butikk	22
2. Data og metode	27
2.1 Intervju med nøkkelinformanter i sodd-saken og gjennomgang av sakens dokumenter.....	27
2.2 Fokusgruppeworkshop.....	27
2.3 Surveydata.....	29
3. Historien om merkesaken	33
3.1 Kommentarer til prosessen og resultatet	41
4. Kjennskap til sodd.....	45
4.1 Operasjonalisering av variabel for tilknytning til Trøndelag.....	45
4.2 Kjennskap til sodd etter geografisk tilknytning.....	46
4.3 Kjennskap til ulike typer sodd	50

5. Oppfatninger om sodd.....	59
5.1 Fristende	59
5.2 Tradisjonelt.....	71
5.3 Industrialisert	76
5.4 Festmat.....	81
5.5 Når passer det å servere sodd?	82
5.6 Hva er sodd?.....	91
5.7 Soddets geografiske forankring	94
5.8 Sodd - festmatens fast food	96
6. Om betydningen av historien bak et produkt	99
Referanser.....	103
Vedlegg 1: Spørreskjema	105
Vedlegg 2: Inderøysodd - Oppskrift til 10 personer	107

Tabelliste

Tabell 1: Næringsverdi i de ulike soddvariantene. Per 100 g.....	25
Tabell 2: Oversikt over deltakerne i fokusgruppeworkshopene.....	29
Tabell 3: Produksjonsforskrift for Sodd fra Trøndelag og Festsodd fra Inn-Trøndelag	38
Tabell 4: Hvor ofte man spiser sodd etter kjønn. Prosent.	46
Tabell 5: Hvor ofte man spiser sodd etter alder. Prosent.	47
Tabell 6: Hvor ofte man spiser sodd etter utdanning. Prosent.	47
Tabell 7: Hvor ofte man spiser sodd etter tilknytning til Trøndelag. Prosent.	48
Tabell 8: Hvor ofte man spiser sodd etter bosted landsdel. Prosent.	48
Tabell 9: Hvor ofte man spiser sodd etter interesse matspesialiteter fra forskjellige distrikter i Norge. Prosent.....	49
Tabell 10: Hvor ofte man spiser sodd. Lineær regresjon.....	49
Tabell 11: Kjennskap til og kjøp av Trondhjems sodd etter tilknytning til Trøndelag. Prosent.....	52
Tabell 12: Kjennskap til og kjøp av Inderøysodd etter tilknytning til Trøndelag. Prosent.	52
Tabell 13: Kjennskap til og kjøp av Terina Trøndersodd etter tilknytning til Trøndelag. Prosent.....	53
Tabell 14: Kjennskap til og kjøp av Staur Trøndersodd etter tilknytning til Trøndelag. Prosent.....	53
Tabell 15: Kjennskap til og kjøp av Innherredssodd etter tilknytning til Trøndelag. Prosent.....	54
Tabell 16: Kjennskap til og kjøp av Coop Sodd etter tilknytning til Trøndelag. Prosent.....	54
Tabell 17: Kjennskap til og kjøp av Ekte innherredssodd etter tilknytning til Trøndelag. Prosent.....	55
Tabell 18: Hvor ofte man har kjøpt sodd i bøtte (Innherredssodd, Inderøysodd og Ekte Innherredssodd). Lineær regresjon.	56

Figurliste

Figur 1: Andel som har brukt internett siste 3 måneder etter alder.	30
Figur 2: Hvor ofte man spiser sodd. N(1000)	46
Figur 3: Kjennskap til og kjøp av ulike typer sodd. Prosent.	51
Figur 4: Andel som har kjøpt ulike typer sodd etter tilknytning til Trøndelag.	55
Figur 5: Oppfatning av hvor fristende de ulike soddtypene er. Prosent.	59
Figur 6: Andel som mener at ulike typer sodd er svært eller ganske fristende etter tilknytning til Trøndelag.	60
Figur 7: Oppfatning av hvor tradisjonell de ulike soddtypene er. Prosent.	72
Figur 8: Andel som mener at ulike typer sodd er svært eller ganske tradisjonell etter tilknytning til Trøndelag.	72
Figur 9: Hvor godt man synes at det passer å servere sodd i ulike anledninger. Prosent.	83
Figur 10: Hvor godt man synes sodd passer til ulike an ledninger etter tilknytning til Trøndelag. Prosent som har svart at det passer veldig godt.	83

Sammendrag

Hovedformålet med dette prosjektet er å få en bedre forståelse av hva som ligger i lokal og regional mat og hvilke aspekter det er som gir merverdi i markedet ved å gjøre en studie av produktet *sodd*. Sodd som case er interessant av flere grunner: det er et produkt som har en lang historie, det er knyttet til et geografisk område (Trøndelag/Innherred), det finnes i mange varianter og har vært gjennom en interessant merkegodkjenningsprosess. I 2012 ble det som mange kjenner som Inderøysodd godkjent som Beskyttet geografisk betegnelse under navnet *Festsodd fra Trøndelag* etter en mangeårig godkjennelsesprosess. I rapporten beskrives denne prosessen, som altså ledet fram til at det var den *håndverksmessige* varianten av soddet som fikk merkegodkjennelse. Denne soddvarianten er industrialisert, men i mindre grad enn hva konkurrentene er. I tillegg til Inderøysoddet som er merkegodkjent som Festsodd fra Trøndelag fantes det høsten 2012 sju andre soddvarianter å få kjøpt i butikker, og samtlige av disse ble brukt aktivt i datainnsamlingen til prosjektet.

I prosjektet er det samlet inn både kvalitative og kvantitative data som er brukt til å analysere, identifisere og systematisere begreper og kvaliteter som er knyttet til ulike typer sodd, og forklare hvordan konstruksjonen av soddkvaliteter varierer mellom folk avhengig av deres «nærhet» til produktet sodd: (1) intervju med noen av de sentrale aktørene i «merkesaken», samt (2) gjennomgang av sentrale dokumenter i samme sak, (3) fokusgruppeworkshop med 5-7 personer på fire steder i Norge (Inderøy, Levanger, Trondheim og Oslo) og en (4) websurvey med et utvalg på 1000 personer fra hele landet. Data fra fokusgruppeworkshopene står sentralt i analysen, og grunnen til at jeg bruker benevnelsen fokusgruppeworkshop er at deltakerne i gruppen fikk praktiske oppgaver som utgangspunkt for samtalene. De åtte soddvariantene som er å få kjøpt i butikk ble aktivt brukt i disse oppgavene.

Etter en deskriptiv gjennomgang av prosessen som førte fram til merkegodkjenning av Festsodd fra Trøndelag i 2012, diskuteres det noen mulige årsaker til at prosessen tok 7.5 år. Det er delvis snakk om byråkratisk sendrektighet/prioritering, men årsaken ligger også i at man hadde en manglende forståelse av produktet sodd, og at det derfor ble vanskelig å vurdere produktets kvaliteter opp mot regelverket for merkebeskyttelse.

Sodd er geografisk knyttet til Trøndelag, mer nøyaktig til Innherred og soddkommune nummer 1 er Inderøy. Likevel viser de kvantitative dataene at de aller fleste, uavhengig av hvor man bor eller hvilken tilknytning man har til Trøndelag, har kjennskap til sodd. Av de som ikke har noen tilknytning til Trøndelag er det ni prosent som oppgir at de ikke vet hva sodd er, og 38 prosent oppgir at de spiser sodd ofte eller noen ganger. Av

de som har tilknytning til Nord-Trøndelag er det 83 prosent som oppgir at de ofte eller noen ganger spiser sodd, mens tilsvarende andel for de med tilknytning til Sør-Trøndelag er 53 prosent. Til tross for at det å spise sodd er sterkt geografisk bestemt, viser en regresjonsanalyse at jo mer interessert man generelt er i lokale matspesialiteter desto oftere spiser man sodd. Det vil altså si at de som er interessert i lokale matspesialiteter oftere spiser sodd enn de som ikke har denne interessen. Dette til tross for at de ikke har noen tilknytning til Trøndelag.

Selv om surveydataene viser at sodd er en rett som er godt kjent også utenfor Trøndelag, betyr ikke det at man tenker på nøyaktig det samme produktet, eller soddvariant. Mens de som har tilknytning til Trøndelag oftest kjøper Innherredssodd som produseres av Nortura, Ekte innherredssodd som produseres av Terrina (eid av Nortura) eller Inderøysodd («sodd på spann»), er det hermetikkvarianten Trondjemsodd som oftest kjøpes av de som ikke har tilknytning til Trøndelag. Denne forskjellen i oppfatning av hva sodd er preger i stor grad de forskjellene som er i oppfatninger mellom de tre fokusgruppeworkshopene som ble gjennomført i Trøndelag og gruppa i Oslo. Det er *sodd på spann*, med unntak av Staur Sodd (fra Rema og som inneholder kyllingkjøtt), som er sodd for Trønderne – det er mer fristende og mer ekte, enn for eksempel sodd på hermetikk som er den varianten som de i Oslo forbinder med det opprinnelige soddet.

Trøndelagsgruppene har klare formeninger om hva som er sodd – ekte sodd – og spesielt gjelder det gruppen i Inderøy og på Levanger. «Fasiten» på hva sodd er, er Inderøysodd (Festsodd fra Trøndelag), men også de to soddvariantene fra Nortura er sodd. Sodd på hermetikk eller i pose (Coops variant) er ikke ordentlig sodd, men omtales gjerne som kjøttsuppe. Men samtidig er det heller ikke kjøttsuppe fordi «ekte» kjøttsuppe ikke inneholder soddboller. Deltakerne i gruppen i Oslo mangler kunnskapen om soddets historie og har derfor ikke den samme klare formeningen om hva sodd egentlig er – eller skal være. Hva som er tradisjonelt kan altså forstås på flere måter og det kommer derfor an på hvilket kriterium man legger til grunn. Hvis det er slik at tradisjonelt er hva som har vært lengst i markedet og hva man er mest vant til, så er sodd på hermetikkboks mest tradisjonell for de i Oslo, mens sodd på spann er mest tradisjonell for de i Trøndelag. Sodd på spann kom senere til Østlandsområdet enn hva det gjorde i Trøndelag, og med trøndernes nærhet (geografisk og kulturelt) til sodd a la Inderøy så er det man «er vant med» ulikt i gruppene.

I hvilken grad produksjonen er industrialisert er et viktig skille når man skal definere hvilken av de ulike soddvariantene som er mer tradisjonell eller autentisk enn en annen. Ingen av deltakerne i fokusgruppeworkshopene har en illusjon om at det er soddkokere som koker soddet slik historien forteller fra gårdene i Trøndelagsbygdene, men likevel peker de på flere forhold ved Inderøysoddet som gjør at dette er den sodd-

varianten som de mener er minst industrialisert og dermed mest autentisk. Igjen er det slik at denne oppfatningen er sterkest i Trøndelagsgruppene, mens de i Oslo har en oppfatning av at skal man ha ekte sodd så er det noe trønderne lager selv fra bunnen av.

Sodd er en rett som er sterkt knyttet til ulike anledninger. Det er festmat som fortsatt brukes i bryllup og konfirmasjoner, men det har også blitt hverdagsmat. Skal man ha sodd som festmat er det kun Inderøysodd som duger – igjen ifølge inntrønderne, mens sørtrønderne i større grad likestiller Inderøysodd, Nortura Innherredsodd og Gilde Ekte Innherredsodd. For Oslogruppa er ikke sodd festmat. De er godt kjent med at det er festmat for trønderne, men ikke for dem. Det betyr ikke at de ikke opplever det som festmat om de blir servert sodd i et bryllup i Trøndelag, snarere tvert imot, da oppleves det som helt riktig å servere sodd, men de selv kan ikke servere sodd som festmat. De er ikke bærere av soddkulturen og derfor blir det ikke festmat for dem.

Når sodd også har blitt hverdagsmat, eller i alle fall helgemat, er ikke det helt uproblematisk fordi det hvisker ut en ønsket forskjell mellom hverdag og fest. Dette takler trønderne i gruppa på ulike måter. Blant annet ved å ikke spise Inderøysodd på hverdager, samt å «kle opp» festsoddet (f.eks. ved å serverer sodd med skjenning, kjøpe det direkte fra Slakteriet på Inderøy). Samtidig har sodd den fordelen at det er lettvin og derfor er det godt egnet til å servere mange gjester. Dette er trolig en viktig årsak til at sodd har overlevd som festmat.

Summary

The main purpose of this project is to gain a better understanding of what local and regional food is, and what quality aspects of local food specialities create increased value in the market. The specific case study is Sodd. It is difficult to translate Sodd into English, but it is a local variant of meat soup, with broth, meatballs and mutton served with carrots and potatoes. Sodd as a case is interesting for several reasons: it is a food product that has a long history, it is linked to a geographical area (Trøndelag/Innherred), it is found in many varieties and have been through an interesting branding process. In 2012, Inderøysodd got approved as a Protected Geographical Indication under the name Festsodd fra Trøndelag (Party Sodd from Trøndelag) after a long-standing approval process. The report describes this process, which also led to the conclusion that it was the craftsmanship variant of Sodd that got the PGI-approval brand. This Sodd variant is also industrialised, but less industrialised than what the other variants are. There are eight Sodd varieties available for purchase in groceries, and all of these were used in data collection for the project.

Both qualitative and quantitative data is used to analyse, identify and systematise concepts and qualities that are associated with different types of Sodd, and to explain how the construction of Sodd qualities varies between people depending on their "closeness" to the product. The data sources are: (1) interviews with some of the key players in the "branding case", (2) review of key documents in the branding case, (3) focus group workshop with 5-7 people at four locations in Norway (Inderøy, Levanger, Trondheim and Oslo) and (4) a WebSurvey with a sample of 1,000 Norwegians. Data from the focus group workshops is central to the analysis, and the reason I use the term focus group workshop is that participants in the group were given practical tasks as a starting point for the discussions. The eight Sodd varieties that can be bought in grocery stores were actively used in these tasks.

After a descriptive review of the process that led to the brand recognition of Festsodd fra Trøndelag in 2012, I discuss some possible reasons why the process took 7.5 years. It is partly a matter of bureaucratic dilatoriness/priorities, but part of the reason is also that there was a lack of understanding of the product Sodd, making it difficult to assess the product's qualities according to the regulations for brand protection.

Sodd is geographically related to the region of Trøndelag (Trøndelag consists of the two counties of Nord-Trøndelag and Sør-Trøndelag), more precisely to Innherred in Nord-Trøndelag; "the Sodd municipality number 1" is Inderøy. Nevertheless, the quantitative data show that the vast majority of individuals, regardless of where they live or what connection they have to Trøndelag, have knowledge of Sodd. Of those who have no connection with Trøndelag, nine percent say they do not know what Sodd is, and 38 percent report that they eat Sodd often or sometimes. Of those with connection to Nord-Trøndelag, 83 percent report that they often or sometimes eat Sodd, while the corresponding proportion for those with ties to Sør-Trøndelag is 53 percent. While results thereby show that likelihood of eating Sodd is highly geographically specific, the

regression analysis shows that the more interested people are, generally, in the local food specialties, the more often they eat Sodd. Analysis thus notes that those who are interested in local food specialties more often eat Sodd than those who do not have this interest, despite the fact that they have no connection to Trøndelag.

Although the survey data show that Sodd is a dish that is well known even outside Trøndelag, this does not mean that one thinks of exactly the same product, or the same Sodd variant. While those who have connections to Trøndelag often buy Innherredssoddet produced by Nortura, Real Innherred Sodd produced by Terrina (owned by Nortura) or Inderøysodd (all three of these Sodd variants is sold in a plastic pail), the canned variety Trondjemssodd is most often purchased by those who have no connection with Trøndelag. This difference in perception of what Sodd is characterises to a large extent the differences in perception between the participants in the three focus group workshops conducted in Trøndelag and the group in Oslo. It is Sodd in plastic pails that is the most tempting and authentic Sodd for the locals, while canned Sodd is the variation that the Oslo group connects with tradition.

The Trøndelag groups have clear ideas about what authentic Sodd is, especially the groups in Inderøy and Levanger. "The Gold Standard" of authentic Sodd is Inderøysodd (festsodd fra Trøndelag), but the two Sodd varieties from Nortura are also recognised as real Sodd. Sodd in tin cans or plastic bags is not recognised as genuine Sodd, but usually referred to as meat soup. However, it is not proper meat soup, either, because meat soup should not contain meatballs. Participants in the Oslo group lack knowledge of Sodd history, and therefore do not have the same clear opinion of what Sodd really is—or should be. What it is, traditionally, can be understood in several ways, and definition therefore depends on the criteria one assumes. If "traditional" means which Sodd variant is most common in the market and is most often used, then Sodd in tin cans is the traditional Sodd for people in the Oslo area, while Sodd in plastic pails is the most traditional Sodd variant for those in Trøndelag. Sodd in plastic pails was introduced later in Oslo than in Trøndelag. The plastic pails of Sodd are almost a phenomenon in Trøndelag, and empty Sodd buckets are used for everything from picking berries to storing used paintbrushes.

To what extent the production is industrialised is an important distinction when defining which of the various Sodd varieties are more traditional or authentic than others. None of the participants in the focus group workshops have the illusion that female sodd-cooks are boiling Sodd as in the story told of the farms in rural Trøndelag, yet they point to several aspects of Inderøysodd that make this the Sodd variant they believe is the least industrialised and therefore the most authentic. Again, we see that this perception is strongest in the Trøndelag groups, while in Oslo those interviewed are of the opinion that genuine Sodd is something the local people in Trøndelag cook for themselves from scratch.

Sodd is a dish that is strongly linked to specific occasions. It's a dish for celebrations that is still used at weddings, but it has also become an everyday dish. If you want to serve your guests Sodd for a special occasion, you can only, according to the participants in the groups from Levanger and Inderøy, serve Inderøy Sodd. The participants in the Trondheim group noted that Nortura Innherred Sodd and Gilde Real Innherred Sodd

were also appropriate to serve to guests. For the Oslo group, Sodd is not something appropriate to serve to guests at a party. They are well aware that Sodd is something that is served at parties in Trøndelag, but they don't see it as a proper "party dish" for themselves. That does not mean they experience Sodd as unsuitable food for guests, e.g. at a wedding; on the contrary, it is perceived as quite correct to serve Sodd if the wedding is in Trøndelag. Oslo residents are not carriers of "Sodd culture" and therefore it is not a proper dish for them to serve to guests.

Sodd has also become an everyday dish, or at least commonly used as dinner on Sundays. This is not without its problems because it diminishes a desired difference between the casual and the formal—between the ordinary and the special. This is tackled by the locals in various ways, and is not a problem for the people in Oslo because for them Sodd is just an everyday dish (the tin-can variant). Sodd has the advantage of being easy to make and it is therefore well-suited to serving many guests. This is probably an important reason why Sodd has survived as food for special occasions.

1. Innledning

Profilering av norsk mat generelt, og matspesialiteter spesielt, er et prioritert område i den norske matpolitikken, og dette søkes også realisert på regionnivå. Som en konkurransestrategi for midtnorsk matsektor er det et mål å arbeide for profilering og markedsføring av mat fra Midt-Norge generelt og matspesialiteter spesielt. Dette som en strategi for å sikre en fortsatt betydelig matproduksjon i regionen både på primær- og på foredlingsleddet.

Det finnes en lang rekke begrep som alle beskriver mat som på en eller annen måte søker å skille seg ut fra mat produsert innenfor regimet av standard volumproduksjon: lokal mat, regional mat, småskalamat, nisjemat, gårdsmat, økologisk mat, kortreist mat, spesialmat, kvalitetsmat o.l. En samlebetegnelse for denne maten er *differensiert mat*, men begrepet matspesialitet er i ferd med å innarbeides som den mest brukte samlebetegnelsen. De alternative strategiene som ligger bak produksjonen av disse matvarene bidrar på ulike måter til å skape *annerledeshet* og dermed mangfold i matvaresystemet (bl.a. Cassel 2003). På den måten bidrar de til en endring eller styrking av sammenhengen mellom produksjon og forbruk av mat ved at den sosiale, kulturelle, stedegne og miljømessige konteksten maten er produsert i, knyttes sterkere til produktene, og dermed også til forbruket av mat. Dermed redefineres også forestillingene og konstruksjonen av produktenes egenskaper - av matens kvaliteter. Kvaliteter som lokalt, nært, opprinnelig, naturlig, tradisjon og autentisitet forbindes gjerne med differensiert mat (jfr. Truninger and Sobral 2011). Med andre ord, egenskaper som gjerne oppfattes å ha en «høyere» kvalitet enn homogen, industrialisert og globalisert mat.

Kvalitet er et sammensatt begrep som er både sosialt og materielt konstruert (DeLyser, 1999). Kvalitetsoppfatninger vil variere mellom personer og er kontekstavhengig. Det vil si at selve produktet, produksjonsprosessen som ligger bak produktet, hvor det er kjøpt og i hvilken sammenheng det skal brukes, har betydning for hvordan produktet forstås. Dette vil stå sentralt i prosjektet, og vi har et sosialkonstruktivistisk perspektiv som tilnærming til sodd.

Ett av de klareste trekkene ved globalisering er at vi blir mer like, i den forstand at vi konsumerer de samme varene. Forbruk er (også) meningsdannende, og når forbrukere uavhengig av landegrenser har tilgang til de samme varene, blir identitetskonstruksjonen knyttet til forbruk, mer lik. Likevel er geografisk opprinnelse fortsatt viktig, og kanskje viktigere enn tidligere. Det er ikke uten betydning hvor produktene er produsert, og mat er kanskje ett av de områdene hvor viktigheten av produktenes geografiske opprinnelse er tydeligst (Storstad 2007 og 2008, Liefeld et al. 1996). Det er altså ikke nødvendigvis slik at det lokale forsvinner i det globale. Det lokale blir viktig som markør, nettopp for å skille produktene fra det globale og ensrettede. Sodd som er caset i denne rapporten er et lokalisert produkt som vi skal se i analysen ikke kan løsrives fra det lokale (Trøndelag/Innherred), men som også er lokalisert i den forstand at det oppfattes som tilhørende på bygda.

Det å vise til produksjonssted og/eller produksjonsmåte kan ha flere funksjoner i en markedsmessig sammenheng. Blant annet gir det et produkt en annen eller bedre kvalitet enn de andre produktene i det samme markedet. I den globale æra er det selvsagt naturlig å tenke seg at matens betydning som skaper av lokal, regional og nasjonal *identitet* blir mindre. Maten vi spiser, er i stadig mindre grad produsert lokalt. Men smak er i stor grad kulturelt bestemt, og produktenes meningsinnhold kan godt endres av forbrukerne lokalt (bl.a. Classen 1996, Miller 1987 og 1997). Forbrukere på ulike steder kan ilegge ett og samme produkt ulik mening - og som vi tydelig vil se i analysen av dataene som dette prosjektet bygger på, er sodd noe annet for en inntrønder enn det er for en fra Trondheim eller en fra Oslo.

Med referanse til Pierre Bourdieu (1995) vet vi at mat er identitetsskapende og studier av bl.a. Goldberg og Baumgartner (2002) og Bar-Haim (1987) tydeliggjør hvordan forbrukerne bruker mat til å markere stedsidentitet. Produksjonssted kan altså gi produktet en tilleggsverdi (van Trijp et al. 1997), men det kan også redusere et produkts verdi (Johansson 1989, Balabanis et al. 2002, Bar Tal, 1997). Det er altså en sammenheng mellom sted, region eller land og produktenes verdi for forbrukerne og gir dermed også en mulighet for merverdi for produsenter. En forutsetning for dette er at man greier å kommunisere produktenes merverdi og at disse forstås og verdsettes av forbrukerne (jfr. Aaker 1991, Blackett 1998). Dersom stedlige symboler skal brukes i et marked, må produkt og sted nærmest oppfattes som synonyme. Hvis sodd er et symbol på det trønderske, er det da slik at sodd først blir "ekte" og av bedre kvalitet når det produseres i Trøndelag?

Dette er problemstillinger som ikke bare er interessante ut fra et forskerperspektiv, men som både næringsaktører (produsenter, næringsmiddelindustri) og forvaltning regionalt og nasjonalt stilles overfor og må ta stilling til. For å belyse dette er sodd-saken et egnet case.

1.1 Om prosjektets problemstillinger

Hovedformålet med dette prosjektet er å få en bedre forståelse av hva som ligger i lokal og regional mat og hvilke aspekter det er som gir merverdi i markedet ved å gjøre en studie av produktet sodd. I prosjektet er det samlet inn data som er brukt til å analysere, identifisere og systematisere begreper og kvaliteter som er knyttet til ulike typer sodd, og forklare hvordan konstruksjonen av soddkvaliteter varierer mellom folk avhengig av deres «nærhet» til produktet sodd. Hva er egentlig sodd? Dette er hovedproblemstillingen i prosjektet, men ut fra innsamlede data diskuteres også hvilke fordeler produsenter ser i merkebeskyttelse og avslutningsvis diskuteres dette opp mot strategier for hvordan man best kan synliggjøre ulike kvaliteter i markedsførings- og produktutviklingsstrategier på matområdet i Midt-Norge.

I denne studien er sodd caset på differensiert mat. Åtte ulike varianter av sodd som er å finne i matbutikker¹ vil bli brukt som «analyseobjekter» i studien og jeg vil se «bak» de enkelte soddproduktene for å studere hvordan folk bosatt på ulike steder i landet definerer, konstruerer og fortolker sodd som en case på differensiert mat og på den måten klargjøre hvilke grenser som trekkes opp for hva som er sodd:

- Hvordan kan ulike kvaliteter ved sodd kategoriseres, sett fra et forbrukerperspektiv? I hvilken grad finner vi motstridende forståelser, og hvilke konsekvenser har eventuelt dette?
- Hvordan markedsføres egenskapene/kvalitetene (f.eks. merking og design) og hvordan samsvarer markedsføringen med forbrukernes forståelse av sodd-kvalitet?
- I hvilken grad er en eventuell merverdi for sodd knyttet til den enkelte forbrukers kunnskap om produktet og dets historie? Er det mulig å utløse denne merverdien også overfor forbrukere som ikke har denne kunnskapen, eller er sodd et trøndersk produkt som bare trøndere ser verdien av?
- Hva var årsaken til at det tok 7.5 år å behandle og treffe et vedtak om merkegodkjenning av sodd etter geografisk opprinnelse?
- Hvordan stemmer vedtaket i merkegodkjenningssaken overens med de oppfatninger av sodd som folk har?

1.2 Kort om soddets historie

I Soga om Håkon den gode (ca 1220-30) finner man begrepet sodd fra et blotgilde på Lade i Trondheim. Det var ikke laget av storfe- og fårekjøtt som i dag, men av hestekjøtt. Benevnelsen er altså gammel, men innholdet har forandret seg og det vi i dag oppfatter som det tradisjonelle soddet er fra langt nyere tid (ca 1930). Hva som er tradisjonelt er altså ikke ene og alene bestemt av hva som er eldst i tid. Hestekjøtt i sodd i dag ville ikke bli godt mottatt og forstått som feil og et brudd på hva som er *ordentlig sodd*.

Ordet sodd er gammelnorsk og kommer av ”sjoa” som betyr å koke eller av ”sodna” som betyr å bli varm. Sodd er et produkt eller en matrett med en klar, geografisk tilknytning til Trøndelag generelt og Innherred spesielt, med Inderøy som soddhovedstaden. Sodd er nasjonalretten i Trøndelag og har tradisjoner tilbake til minst 1800-tallet som festmaten ved viktige begivenheter i folks liv. Fortsatt er det vanlig å servere sodd i konfirmasjoner og begravelser på Innherred, men det er noe mindre brukt i bryllup i dag enn hva det var for noen år siden. Før siste verdenskrig ble sodd bruk som forrett, under krigsåra 1940-45 ble det vanlig å servere potet til soddet og det var da sodd ble mer vanlig som hovedrett.

Helt opp mot 1970-tallet var det bygdekokkene på Innherred som var de som sto for kokingen av sodd og det var de som hadde kunnskapen om hvordan sodd skulle lages.

¹ Dette var varianter av sodd som fantes i butikkene høsten 2012.

Bygdekokkene ble hyret inn 1-2 dager før en begivenhet skulle markeres for å dele opp slakt, koke kjøtt til kjøtterneingene og lage bollene og koke kraft. Hver bygdekokk hadde nok hver sine oppskrifter men forskjellene var visstnok små.

Det soddet som fikk sin merkegodkjenning i 2012 under betegnelsen *Festsodd fra Trøndelag* er det samme soddet som mange kjenner som Inderøysodd og som bygger på det soddet som bygdekokkene på Innherred kokte på gårdene til festlige anledninger. Det er en variant av det soddet som lages på Inderøy Slakteri, Thoresen Slakteforetning på Steinkjer og Dullum Slakteri på Stjørdal. Dette er altså det soddet som har tradisjoner fra Innherred (opprinnelig «de indre herredene»), det vil si en del av Nord-Trøndelag som omfatter kommunene Levanger, Verdal, Inderøy, Verran, Steinkjer og Snåsa (noen nevner også Namdalseid som en del av Innherred). Innherred og Inn-Trøndelag er i stor grad sammenfallende områder, men Inn-Trøndelag favner et noe større område enn Innherred (Nord-Trøndelag sør for Namdalseid).

Inderøysodd og Innherredsodd (produseres av Nortura) er laget av storfe- og fårekjøtt, (kjøtterneinger og soddboller) og har samme historie - utgangspunktet er det soddet som bygdekokkene laget på Innherred fram til ca 1970. Men som jeg skal komme tilbake til er produksjonen av Inderøysoddet mindre industrialisert enn hva produksjonen av Innherredsoddet er. Til både Inderøysodd og Innherredsodd serveres gulrot og potet som er kokt for seg selv - ikke i selve soddet. Poteten serveres hel, mens gulroten er i biter.

Det var slakteren Jonas Pedersen ved Inderøy Slakteri som kommersialiserte soddet som ble laget på Innherred av bygdekokkene på begynnelsen av 1930-tallet. Det er oppskriften som Pedersen startet soddproduksjon på som er det som i dag regnes som det ekte soddet, og dette er den samme oppskriften som bedriften fortsatt bruker. Per Pedersen, en av Jonas Pedersens sønner, bosatte seg i Meråker og grunnla Meråker Kjøtt. Her ble også Inderøysodd laget etter samme oppskrift, og i dag produserer denne bedriften all sodd for Nortura, ca 1500 tonn sodd per år.

I tillegg finnes det andre soddvarianter som for eksempel elgsodd, Namdalsodd/Overhallasodd, Meldalsodd, Orkdalsodd, Rennebusodd og Oppdalsodd, som alle avviker i innhold fra soddet fra Innherred. Disse variantene av sodd finnes imidlertid ikke å få kjøpt i butikk, men er varianter som man lager lokalt til eget bruk. Sodd er altså ikke en ting, men mange ting.

I tillegg til disse mer tradisjonelle variantene av sodd finnes det sodd i salg som ikke nødvendigvis kan sies å ha noe mathistorie å bygge på, men som likevel bruker betegnelsen sodd. Dette skal jeg komme nærmere tilbake til.

Det er ikke likegyldig hva man serverer til Innherredsvarianten av sodd. Skal det være *ordentlig* skal det være med skjenning og ingefærøl eller øl. Skjenning er flatbrød som er laget med potet og havremel som hovedingredienser og leiven blir smurt med en blanding av melk og sukker som gjør at den får en blank og søt side.



Sodd med skjenning. Foto: Røra Bakeri

Skjenning produseres i dag av Røra Bakeri AS på Inderøy og selges i de fleste matvarebutikker i Midt-Norge som fører Inderøysodd, samt i butikker på Østlandet. Det er også mulig å få kjøpt skjenning fra Røra Bakeri over nettet. Det selges Innherreds- eller Inderøysodd i langt flere områder av landet der det ikke selges skjenning og det skyldes ifølge Røra Bakeri at innkjøpssjefene ikke kjenner til tradisjonen med sodd og skjenning og dermed ikke ser vitsen med å ta inn skjenning når de har Korn i hyllene. Å få forståelse for at sodd og skjenning hører sammen som en «pakke», i alle fall til mer festlig bruk, er altså vanskelig utenfor soddets kjerneområde. Skjenningen har fått betegnelsen Beskyttet geografisk opprinnelse.

Prosjektet som denne rapporten er et resultat av tar utgangspunkt i arbeidet med å få merkegodkjent sodd og jeg vil blant annet presentere denne historien – som dro i langdrag – senere i rapporten.

1.3 Kyllingsoddsaken



Torsdag 20. september 2012 hadde Trønder-Avisa² «Kyllingsjokk i Trøndersodd» som hovedoppslag. De kunne avsløre at Trøndersodd som ble solgt gjennom Rema sine butikker inneholdt 49 prosent kyllingkjøtt. Det skal ikke være kyllingkjøtt i sodd. Debatten raste, ikke bare i Trønderavisa og avisas nettdebatt, men også i andre medier (Adresseavisen, VG, NRK) og det ble opprettet en egen side på Facebook, «Ikke kødd med soddet vårt! Sodd skal ikke inneholde kyllingkjøtt!» som fort fikk mange medlemmer³ og hvor meningsytringer og delvis også meningsutvekslinger fikk en arena.

² Avisa er regionavis for Innherred – «kjerneområdet» for sodd.

³ Per 11.02.2013 10 359 medlemmer.

Dette skjedde noen få dager før jeg skulle gjennomføre de første fokusgruppeintervjuene i Trøndelag (Levanger og Inderøy 23. september og Trondheim 24. september) og tematikken gikk «rett inn i» kjernen av prosjektet: Hva er sodd? Kan sodd for eksempel inneholde kyllingkjøtt og likevel være sodd? Umiddelbart fryktet jeg at dette hadde «ødelagt» for datainnsamlingen, men det synes ikke som om saken og debatten den utlyste i nevneverdig grad påvirket datainnsamlingen. Med det mener jeg at saken på ingen måte dominerte fokusgruppeintervjuene. Definisjonen, klassifiseringen eller konstruksjonen av sodd i gruppene handlet ikke hverken alene eller hovedsakelig om soddet inneholdt kylling eller ikke. Det var en blant mange faktorer som trakk opp grensene for hva som var sodd eller ikke-sodd og for hva som var ekte og uekte sodd.

1.4 Ulike varianter av sodd i butikk

De soddvariantene som finnes i butikk er flere. Jeg gikk systematisk igjennom matbutikker i Trondheim høsten 2012 for å få en oversikt over hvilke varianter av sodd som fantes. Jeg var ikke i alle butikkene, men jeg oppsøkte alle de ulike kjedene. Det er selvsagt mulig at jeg ikke har fått med meg alle variantene, men etter å ha sjekket med ulike andre kilder føler jeg meg rimelig sikker på at jeg har funnet de åtte variantene av sodd som er å finne i norske dagligvarebutikker. Nedenfor er en beskrivelse av hver av de åtte typene av sodd.

Trondhjems Sodd



Trondhjems Sodd produseres av Riber & Søn og er en av to hometikkvarianter som finnes i butikkene. Trondhjems Sodd finnes i hele landet og har vært produsert i flere tiår. Det vil si at dette er det eldste soddproduktet som er å finne i norske dagligvarebutikker over hele landet.

Ingredienser: Vann, poteter, soddboller 11 % (mekanisk utbenet kyllingkjøtt, vann, potetmel, storfefett, salt, krydder (inneholder muskat)), gulrot, kål, soddkjøtt 3 % (mekanisk utbenet kyllingkjøtt, fårekjøtt, vann, tapiokastivelse, salt, stabilisator (E450, E451), konserveringsmiddel (natriumnitritt)), purreløk, sellerirot, salt, proteinekstrakt av soya, smaksforsterker (natriumglutamat) og løk.

Nettovekt er på 850 gram og selges i butikk til ca. 33 kr⁴.

⁴ <http://www.trondhjems.no/index.php?mapping=9&id=42>

Terina Trøndersodd



Trøndersodd fra Terina er det andre av de to hermetikkvariantene i utvalget av soddprodukter. Terina eid av Nortura SA og er ett av selskapenes merkevarer. Terina produserer også Ekte Innherredsodd. Produktet kom på markedet i 1990. Ifølge produktomtalen på Terinas hjemmeside serverer du Trøndersodd «kun med godt brød til – alt det andre gode er allerede i boksen»⁵.

Ingredienser: Kraft: Beinkraft (vann, storfebein, fårefett, løk, gulrøtter, salt og selleri), buljong (hydrolysert vegetabilsk protein(soya), salt, smaksforsterker E 621, gjærekstrakt, vegetabilsk fett (palme), sukker, løk, grønnsaksekstrakt, hvitløk, selleri, hvitløk og krydder). Kjøttboller (10%): Kjøtt fra svin og storfe (49%), vann, stivelse, ister, svor, salt, melkeprotein, blodprotein, pepper, muskat, ingefær og allehånde. Gulrot, hodekål, kålrot og potet. Kjøttterninger (2,3%), Fåre- og storfekjøtt (78%), hjertekjøtt fra storfe, vann, salt, glukose, hydrolysert vegetabilsk protein (soya), fortykningsmiddel E 407, stabilisator E 450 og antioksidant E 326 og E 301).

Nettovekt er på 800 gram og selges i butikk til ca. 48 kr

Coop sodd



Selges i Coop sine butikker i de områder hvor salget av sodd er størst. Det vil si i Midt-Norge. Coop sodd ble lansert 1. september 2008. Pallen skal tilsettes 5 dl vann og kokes opp. Det anbefales at man drysser over litt hakket grønt og serverer med flatbrød eller brød.

Ingredienser: Kjøttboller 40% (kjøtt av kylling og storfe 69%), vann, potetmel, storfe fett, strøkavring, , potet 15%, gulrot 15%, soddkjøtt 10% (kjøtt av storfe og får), salt, ingefær, pepper, dekestrose, soya, aroma, selleri og stabilisator E450, E451, E452, E412 og E1422.

Nettovekt 500 gram og selges for ca. 29 kr.

Staur Trøndersodd



Trøndersodd er en av fire soddvarianter som selges i plastspann. På boksen står det at den er «produsert for Staur» på Støren. Det vil si Norsk Kylling AS på Støren som leverer til Rema. I dag er Norsk Kylling AS eid av Rema. Det var denne soddvarianten som i september 2012 kom i medias søkelys på grunn av at den inneholdt kyllingkjøtt. Før jul 2012 sluttet

Norsk Kylling å produsere dette produktet. Staur Trøndersodd er altså ikke lenger å finne i Rema sine butikker.

⁵ <http://www.terina.no/troendersodd/category11309.html>

Ingredienser: Kraft: Vann, salt, buljong og krydder. Kjøttboller: kyllingkjøtt (49%), storfekjøtt (20%), skummet melk, potetmel, salt, muskattplumme og pepper. Kjøtterninger: Fårekjøtt (98%), salt og stabilisator (fosfat)

Nettvekt 2000 gram og selges i butikk til ca. 59 kr.

Fjordland Sodd



Pakke med en porsjon. Boller og kjøtt med kraft, potet og gulrot kommer i egne vakumpakker i esken. Tilbedredes i vannbad eller i mikrobølgeovn.

Ingredienser: Sodd (60 %): vann, 32 % kjøttboller (59 % kjøtt av storfe og får, melk, stivelse, salt, krydder), 18 % kjøtterninger [89 % kjøtt av storfe, kalv og får, salt, stabilisator (difosfat)], aroma (inneholder selleri og laktose). Gulrøtter (21 %). Poteter (19 %):

Poteter, salt.

Nettvekt 470 gram og selges i butikk til ca. 57 kr

Terina Ekte Innherredsodd



Ekte innherredsodd produseres av Terina som eies av Nortura SA. Produktet er produsert i mange år og finnes i butikker i hele landet. Det finnes også en variant som produseres med gulrot, men det er den uten som er brukt i datainnsamlingen til dette prosjektet.

Ingredienser: Vann, kjøtt av storfe, får (total kjøttandel 29%) melk, stivelse, buljong, salt, gjærekstrakt, hydroliserte proteiner fra soya, krydder, løk, selleri- og gulrotekstrakt, smaksforsterker E621, E635, stabilisator E450, E451, surhetsregulerendemiddel E339.

Nettvekt 1900 gram og selges i butikk for ca. 75 kr.

Nortura Innherredssodd



Innherredssodd produseres av Meråker Kjøtt AS for Nortura under merkenavnet Gilde og har vært i produksjon siden ca 1967. Det er mulig å få kjøpt Innherredsodd i stort sett hele landet, men hovedtyngden av salget skjer i Trøndelag.

Ingredienser: Vann, Kjøttboller (30%) (kjøtt av får og storfe (60%), melk, stivelse, salt, krydder), soddkjøtt (12%) (kjøtt av storfe og får (86%)), vann, stabilisator E450, E451, surhetsregulerende middel E339, buljong (salt, glukose, aroma, kjøtt-

ekstrakt, soyaolje, surhetsregulerende middel E270, krydderiekstrakt, selleri, løk, krydder), salt (1,5%).

Nettovekt 1900 gram og selges i butikk for ca. 99 kr.

Inderøysodd



Inderøysodd produseres av Inderøy slakteri etter en tradisjonell oppskrift fra Inderøy (1938). Kjøttkraften er kokt på margbein. Inderøysoddet ble kåret til årets komplette måltid under NM for kjøttprodukter i 2010 og i 2012 fikk Inderøysoddet godkjenning som Beskyttet betegnelse under benevnelsen Festsodd fra Trøndelag.

Ingredienser: Kokt fåre- og storfekjøtt, kjøttkraft kokt på margbein, salt, muskat og ingefær, kjøttbollene er storfe- og fårekjøtt spedd med helmelk, fløte, potetmel, salt og muskat.

Nettovekt 2000 gr og koster ca 139 i butikk.

Tabell 1: Næringsverdi i de ulike soddvariantene. Per 100 g⁶.

	Trondhjems Sodd	Terina Trøndersodd	Fjordland sodd	Ekte Innherredsodd	Innherreds-sodd	Coop sodd
Energi	46 kcal	55 kcal	77 kcal	84 kcal	84 kcal	60 kcal
Protein	1.9 g	2 g	3.6 g	4.5 g	4.5 g	3.0 g
Karbohydrater	4.4 g	5 g	5.7 g	2.0 g	2.0 g	3.0 g
Herav sukker	1.1 g		2.1 g			
Fett	2.3 g	3 g	4.2 g	6.5 g	6.5 g	4.0 g
Herav mettet	0.6 g		1.4 g			
Fiber	0.6 g		0.9 g			
Salt	1.0 g			1.3 g		0.9%
Natrium	0.4 g		0,27 g			

⁶ Mangler opplysninger for Staur Trøndersodd og Inderøysodd.

2. Data og metode

I prosjektet var det opprinnelig tenkt å benytte fire datasett: (1) intervju med noen av de sentrale aktørene i «merkesaken», samt (2) gjennomgang av sentrale dokumenter i samme sak, (3) fokusgruppeintervju med 5-7 personer på fire steder i Norge (Inderøy, Levanger, Trondheim og Oslo) og en (4) websurvey med et utvalg på 1000 personer fra hele landet. Alle disse datainnsamlingene er foretatt og resultater fra disse blir presentert i rapporten.

2.1 Intervju med nøkkelinformanter i sodd-saken og gjennomgang av sakens dokumenter

Det er gjennomført samtaler med flere aktører som var sentral i merkesaken. Til sammen omfatter dette materialet fire personer fra Matmerk, Mattilsynet, Fylkesmannens landbruksavdeling i Nord-Trøndelag og Inderøy Slakteri. Jeg har i tillegg vært i kontakt med Landbruks- og matdepartementet for å få utfyllende informasjon. I tillegg til intervjuene med disse nøkkelpersonene har jeg lest alle sentrale dokumenter i saken. Det gjelder blant annet de to søknadene om merkegodkjennelse, de to utkastene til høring med vedlegg som ble sent fra Matmerk til Mattilsynet, Matmerks merknader til disse utkastene og Innstillingen fra Matmerk. I tillegg har jeg hatt tilgang til enkelte mail-utvesklinger mellom partene.

2.2 Fokusgruppeworkshop

Fokusgruppeworkshop, ikke fokusgrupper – hva er forskjellen? Fokusgruppeworkshop er et design jeg har kopiert fra et annet prosjekt som jeg sammen med kolleger har utviklet på et prosjekt om mat og kvalitet (Gofood). Kort fortalt har jeg oppsøkt alle butikkonseptene (Rema, Kiwi, Bunnpris, Obs, Mega, Meny) for å se hvor mange ulike soddprodukter jeg fant. Jeg fant åtte ulike varianter av sodd. Samtlige av disse er beskrevet i avsnitt 1.4. Jeg kjøpte inn alle de åtte soddvariantene og tok dem med meg på fokusgruppene for aktiv bruk under selve datainnsamlingen. Ideen var at deltakerne på fokusgruppene skulle plassere de åtte soddvariantene langs en skala som gikk fra pluss til minus og at de skulle plasseres etter ulike ord. De ordene jeg valgte ut var:

1. Fristende
2. Tradisjonelt
3. Industrialisert
4. Festmat
5. Sodd

Deltakerne på fokusgruppeworkshopene sto bak et bord som var fem meter og på ene enden lå det et minustegn og på den andre enden et plusstegn. Alle soddvariantene sto på bordet og jeg la ordene midt på bordet. Det første ordet var «fristende» og deltakerne skulle da sammen plassere soddproduktene langs dimensjonen fra minus til

pluss. Desto nærmere pluss soddvarianten ble plassert, desto mer fristende var den. Det var ikke alltid deltakerne var helt enige seg i mellom, men hensikten var å bruke produktene til å utløse en diskusjon mellom deltakerne. De fikk noe konkret å reflektere rundt. Det er altså ikke slik at resultatet (hvor de satte det enkelte produktet) er det viktigste, men hvordan de reflekterer og begrunner valgene sine. Etter at gruppa var ferdig med første ord, fikk de ord nummer to (tradisjonelt) osv.

Valget av ord er ikke tilfeldig, de er valgt ut etter hva jeg mente var ord som best kunne få fram nyansene i folks oppfatning av hva sodd (egentlig) er. Jeg tror det fungerte godt, og ser i ettertid ikke andre ord jeg kunne ha valgt som ville ha gitt meg bedre eller mer egnede data i forhold til de problemstillinger som jeg hadde satt for prosjektet.

Sentralt i vurderingen av søknaden om merkegodkjenning av sodd sto forholdet mellom industri og håndverk. I tillegg var tradisjon noe som også var en utfordring i behandlingen av søknaden – hvor gammelt må noe være før det blir en tradisjon? Merket det var søkt om var «Festsodd fra Inn-Trøndelag» og det var derfor også naturlig å ta med ordet «festmat» som en dimensjon i datainnsamlingen. Ordet sodd kan umiddelbart virke pussig i og med at alle produktene er sodd, men jeg ønsket å avslutte denne delen av fokusgruppeworkshopen med en eksplisitt klargjøring av deltakernes grenser for hva som er og ikke er sodd. Og selvsagt også få fram i hvilken grad dette varierte med geografi.

I den andre delen av fokusgruppeworkshopen brukte vi også de åtte soddvariantene, men vi brukte ikke dimensjonene (ordene som ble brukt under workshopene). Sodd er en rett som er knyttet til anledninger – noen ganger passer det å spise sodd, andre ganger ikke. Det er også grunn til å tro at hvor og når det passer å spise sodd er i endring (er det for eksempel blitt mindre festmat og mer hverdagsmat?) og at det også varierer med hvilken geografisk tilknytning du har til sodd. Deltakerne ble bedt om å si hvilke soddvarianter som de mente kunne brukes ved ni ulike anledninger. Det var selvsagt også en mulighet at ingen av variantene kunne brukes, det vil si at det var en anledning hvor det ikke passet med sodd. Gruppa fikk utdelt én og én anledning, og de ni anledningene jeg hadde valgt ut var:

- | | | |
|----------------|-------------|-----------------|
| 1. Vennemiddag | 4. Julaften | 7. Bryllup |
| 2. Søndag | 5. 17. mai | 8. Konfirmasjon |
| 3. Hverdag | 6. Dåp | 9. 50-årsdag |

Alle fokusgruppeworkshopene ble tatt opp på video og jeg har senere transkribert all tekst. Deltakerne til fokusgruppene ble rekruttert gjennom lokale lag og organisasjoner. På ett av stedene er det rekruttertforeldre med barn i et idrettslag, på to av stedene foreldre til korpsbarn og det siste stedet er medlemmer i et kor. Hver av gruppene besto av 5-6 deltakere og de har fått fiktive navn. Men navnene på deltakerne i hver gruppe har samme forbokstav som stedet hvor intervjuet ble gjort. Deltakerne fra Trondheim har alle fått fornavn som begynner på T, Oslo O, Levanger L og Inderøy I.

Tabell 2: Oversikt over deltakerne i fokusgruppeworkshopene.

Sted	Inderøy	Levanger	Trondheim	Oslo
Deltakere	Ivar	Lars	Trond	Ole
	Inge	Liv	Tor	Olav
	Isak	Line	Thomas ⁷	Oda
	Ingrid	Lena ⁸	Toril	Oddny
	Ida	Lisbet	Tine	Olga
	Ingunn		Tale	
Tid brukt	60 min	75 min	65 min	40 min
Kriterier for deltakere	Oppvokst på Inderøya. Ingen skulle ha nær tilknytning til Inderøy slakteri	Fra Levanger, gjerne oppvokst på stedet. Ingen skulle ha nær tilknytning til Inderøy slakteri eller ha bodd på Inderøy.	Fra Trondheim, gjerne oppvokst på stedet. Ingen skulle ha nær tilknytning til Inderøy slakteri eller ha bodd på i Nord-Trøndelag.	Fra Oslo, gjerne oppvokst på stedet. Ingen skulle ha nær tilknytning til Inderøy slakteri eller ha bodd på i Trøndelag.

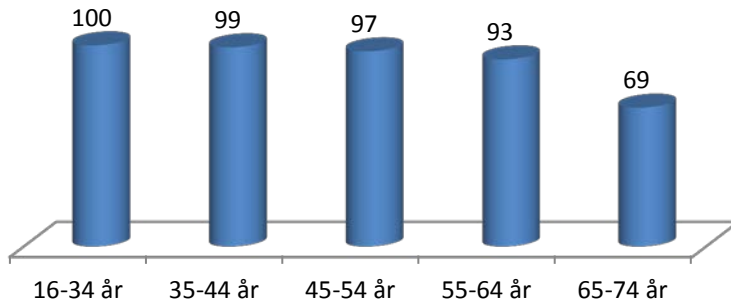
Totalt er det ni menn og 13 kvinner som har deltatt på fokusgruppeworkshopene og de fleste av disse har vært i alderen 40+/-, men det har også vært deltakere fra beste-foreldregenerasjonen.

2.3 Surveydata

Datamaterialet består av 1000 personer mellom 18 og 74 år og er gjennomført ved bruk av Sentio Research sitt web-panel. Datainnsamlingen ble gjennomført i november 2012. I Norge består dette panelet av drøyt 77 000 personer, 50 prosent menn og 50 prosent kvinner. Aldersfordelingen tilsvarende fordelingen i befolkningen, med unntak av at den eldste gruppen (55+) er noe underrepresentert. I befolkningen er 26 prosent 55 år eller eldre, mens tilsvarende andel i panelet er 21 prosent. Dette har naturlig nok sammenheng med at andelen som har internett er lavest i de eldste aldersgruppene.

⁷ Thomas er opprinnelig fra Nord-Norge og er ikke født og oppvokst i Trondheim, men har kommet flyttende til byen som voksen og er i dag etablert i kommunen med kone og barn.

⁸ Lena er pensjonist for en del år siden, men har bodd på Levanger i hele sitt voksne liv. Hun kom til kommunen som nygift. På dialekten kan man høre at hun opprinnelig er fra Nord-Norge, men det er mye trøndersk over hennes dialekt i dag.



Figur 1: Andel som har brukt internett siste 3 måneder etter alder. Data samlet inn av SSB 2. kvartal 2012. Kilde: <http://www.ssb.no/ikthus/> (Statistikkbanken)

Grunnen til at vi valgte å bruke et web-panel er selvsagt økonomisk. På grunn av at vi i denne undersøkelsen var avhengig av å bruke bilder var telefonintervju utelukket. Alternativet var å bruke intervjuer som oppsøkte informantene på hjemmeadressen eller å bruke postskjema. Begge disse alternativene ville ha hatt en kostnad som langt overskred de rammene som prosjektet gav og en web-basert undersøkelse var derfor eneste alternativ. Bakdelen med en slik undersøkelse er selvsagt representativitet.

Web-panelet er rekruttert gjennom telefonintervju. Alle nasjonale telefonnumbuser som Sentio Research gjennomfører blir avsluttet med et spørsmål man er interessert i å la seg verve til panelet. Det anslås at ca 25-35 prosent svarer ja til dette. Det vil si at man da er i et panel (som altså er på drøyt 77 000 personer) og at man nå og da får forespørsel om å være med i undersøkelser. For å motivere til at flest mulig besvarer de ulike undersøkelser får deltakerne poenger som veksles inn i ulike premier.

93 prosent av norske husholdninger har tilgang til internett hjemme⁹, det vil si at det kun er unntaksvis at folk i Norge ikke har tilgang til internett. Det er i gruppen 65-74 år at internettbruken er lavest (69%), mens den ligger på godt over 90 prosent i de andre aldersgruppene. Det er altså i denne gruppen at problemene med representativitet er størst. I tillegg er det ikke slik at alle med internett – som jo er de aller, aller fleste av oss – kan bli trukket ut som deltaker i undersøkelsen. Først må vi ha fått en telefon fra Sentio Research på et eller annet tidspunkt med forespørsel om å være med i en av deres landsomfattende undersøkelser. Så må vi ha sagt ja til å bli med på denne undersøkelsen og gjennomført denne for å få et tilbud om å være med i panelet. Og til slutt: vi må ha svart ja på forespørselen om å være med i panelet. Det er riktignok tilfeldig hvem som trekkes ut til landsomfattende undersøkelser (første sted i selekteringsprosessen for å bli med i web-panel), men det er ikke helt tilfeldig hvem som svarer ja på å delta på slike undersøkelser og det er videre all grunn til å tro at det heller ikke er tilfeldig hvem som svarer ja på å være med i et slikt panel. Det er altså flere selekteringsmekanismer eller -faser i en slik prosess og det er usikkert hvor representativt panelet er for populasjonen (norske internettbrukere i alderen 18-75 år).

Vi kan sjekke representativitet ut fra størrelser som kjønn, alder, bosted etc., og dette kan veies i analysen slik at vi har et utvalg som er representativt i henhold til pop-

⁹ <http://www.ssb.no/ikthus/>

ulasjonene på slike demografiske variabler. Dette blir da også gjort i denne analysen. Likevel er det en rekke andre faktorer som vi ikke kan sjekke representativitet for og derfor heller ikke vekte for eventuelle skjevheter.

Det er altså slik at et utvalg fra et web-panel er beheftet med svakheter i forhold til representativitet. Noe av dette kan som nevnt møtes med å veie utvalget og det er også gjort (veid på kjønn, alder, fylke), men vi vet likevel ikke hvor representativt vårt utvalg er i forhold til populasjonen. Vi har ingen grunn til å tro at vi har en skjevfordeling når det gjelder forhold knyttet til temaet i vår undersøkelse - erfaringer og kunnskap knyttet til sodd - og velger derfor å tro at utvalget er mer eller mindre representativt for populasjonen.

Viktigere er det at representativitet ikke alltid er like viktig for de analyser som gjøres. Dette fordi man i disse analysene først og fremst er opptatt av sammenhenger og ikke utbredelse av et fenomen. Det er derfor verdt å gjøre oppmerksom på at en skal være noe forsiktig med å bruke resultatene fra websurveyen til å si noe om utbredelse av ulike oppfatninger.

3. Historien om merkesaken

Våren 2005 sendte til sammen seks næringsmiddelbedrifter to separate søknader til Matmerk for merkebeskyttelse av sodd (Beskyttet betegnelse)¹⁰. Sodd er en matvare som lar seg lokalisere til Trøndelag, men som kommer i ulike “varianter” og de seks produsentene representerte noen av disse soddvariantene. Det skulle ta 7.5 år fra søknadene ble sendt til Matmerk for behandling til sakene var avgjort. I dette kapitlet vil jeg komme inn på hva som er årsakene til at dette tok så lang tid, men det som er vel så interessant for dette prosjektet er de problemstillinger som sodd søknadene reiste og de vurderinger som ble gjort underveis i prosessen og hvilket resultat man endte opp med og dets begrunnelse.

Den ene søknaden ble mottatt av Matmerk 3. mai 2005 og bak søknaden sto tre private slakterier, *Dullum Slakteri AS*, *Inderøy Slakteri* og *Thoresen Slakteforretning AS* som hadde gitt sammenslutningen navnet *Soddkokeran*¹¹. Den andre søknaden kom 6. mai 2005 fra sammenslutningen Sodd fra Trøndelag som besto av Meråker Kjøtt AS, Terina AS og Nortura. Terina AS er en merkevare i konsernet Nortura SA og Nortura eier 50 prosent av Meråker Kjøtt. Det vil si at Nortura var sentral i den andre søknaden. Mens Soddkokeran søkte om beskyttelse under navnet *Festsodd fra Inn-Trøndelag* søkte Sodd fra Trøndelag om beskyttelse under, ja nettopp *Sodd fra Trøndelag*. Som vi skal se var det mye usikkerhet knyttet til navnevalgene, her gikk man flere runder og *Festsodd fra Inn-Trøndelag* ble i siste fase endret til *Festsodd fra Trøndelag*.

Begge søknadene var skrevet i henhold til Forskrift om beskyttede betegnelser¹² som har som formål «å beskytte produktbetegnelser på næringsmidler ut fra opprinnelse, geografi og tradisjonelt særpreg, herunder sikre redelig omsetning av disse produktene» (§1). I forskriftens §5 gis vilkårene som må oppfylles for at merkegodkjenning kan gis:

1. betegnelsen må angi navnet på et bestemt område eller et bestemt sted,

¹⁰ Beskyttede betegnelser er en offentlig merkeordning og reguleres av en egen nasjonal forskrift. Ordningen skal «sikre at norske matskatter får den beskyttelsen og anerkjennelse de fortjener» (matmerk.no). Det er på mange måter en dokumentasjon av norske mattradisjoner og matkultur, men ordningen er tenkt å bidra til å gi produsentene mulighet til å hente inn merverdien som et slikt merke er ment å gi. Produkter kan få merkebeskyttelse som enten opprinnelsesbetegnelse, geografisk betegnelse eller tradisjonelt særpreg. Merkeordningen skal gi større mangfold, økt verdiskapning for lokal matproduksjon og sikre at forbrukerne får pålitelig informasjon om produktets geografiske tilhørighet, tradisjon og særegne kvaliteter. Per februar 2013 har 23 produkter blitt godkjent som beskyttet betegnelse. Ordningen administreres av Matmerk, men det er Mattilsynet som foretar endelig godkjenning av en søknad om beskyttelse. Søknader om merkegodkjenning sendes Matmerk som er de som behandler søknadene, mens det altså er som Mattilsynet avgjør om søknaden skal godkjennes eller ikke.

¹¹ Betegnelsen Soddkokeran har en trøndersk skrivemåte (kokeran, og ikke kokerene) og viser tilbake til bygdekokkene som kokte sodd på gårdene i Innherred før produktet ble kommersielt framstilt.

¹² <http://www.lovdata.no/for/sf/ld/ld-20020705-0698.html>

2. næringsmidlet som omsettes under betegnelsen må ha sin opprinnelse i dette området eller på dette sted,
3. næringsmidlets særegne kvalitet eller andre kjennetegn må hovedsakelig eller fullstendig kunne tilskrives området eller stedets geografiske miljø med dets naturbetingede og menneskelige faktorer, og
4. næringsmidlet må være endelig produsert, bearbeidet og foredlet i dette området eller på dette stedet.

Det stilles altså krav til en klar og tydelig geografisk tilknytning for de næringsmidler det søkes om merkegodkjennelse for.

De to søknadene om merkebeskyttelse av sodd som kom til Matmerk med bare noen få dagers mellomrom i mai 2005 hadde en forhistorie. På begynnelsen av 2000-tallet da merkeordningen beskyttede betegnelser var ny søkte Matmerk, gjennom fylkesmennes landbruksavdelinger etter produkter som kunne være aktuelle for merkeordningen. Som en følge av denne henstillingen fra Matmerk ble det i 2003 tatt et initiativ fra Fylkesmannens landbruksavdeling i Nord-Trøndelag for å se om sodd kunne være aktuelt for merkebeskyttelse. Initiativet om merking av sodd kom altså i utgangspunktet fra myndigheten, ikke fra produsentene selv. Fylkesmannens landbruksavdeling i Nord-Trøndelag inviterte soddprodusenter til et møte i den hensikt at man skulle se om det var mulig å utvikle et felles prosjekt innenfor Verdiskapningsprogrammet for mat (VSP) slik at man i fellesskap kunne utvikle en søknad om merkebeskyttelse av sodd. De soddprodusentene som ble invitert til dette møtet var alle produsenter som produserte og solgte sodd som inneholdt fåre- og storfekjøtt. De som fikk invitasjon var *Dullum Slakteri AS*, *Inderøy Slakteri*, *Thoresen Slakteforretning AS* (altså de tre som senere ble sammenslutningen Soddkokeran), *Meråker Kjøtt AS* og *Nortura*, senere kom også *Terina* (eid av *Nortura*) med. Det ble nedsatt en prosjektgruppe hvor alle produsentene hadde en representant, i tillegg til prosjektleder, administrator, *Liv Skogset Værdal* som sakkyndig (samlet inn all dokumentasjon rundt tradisjon, historikk, geografisk produksjonsområde o.l.) og en representant fra Fylkesmannens landbruksavdeling i Nord-Trøndelag.

Sommeren 2004 hadde prosjektgruppen utformet en skisse til søknad om merkebeskyttelse av sodd, men med to varianter av sodd (to resepter). Disse produsentene omfattet både det som blir betegnet som *den industrielle varianten* av sodd og den (mer) *håndverksmessige varianten*. Man gjør altså et skille mellom måten soddet er produsert på som handler om at noen soddvarianter er mer industrialisert framstilt enn andre. Noen varianter er altså *mer* trofast mot den tradisjonelle måten man lagde sodd på før produktet ble kommersielt. I denne fasen så man altså for seg at det var mulig å forene disse to hovedvariantene av sodd under en felles merkegodkjennelse og på nyåret 2005 ble det enighet om å sende inn en felles søknad om merkegodkjenning.

Det kom likevel ingen felles søknad fra denne gruppen. Uten at produsentene som sto bak den industrialiserte varianten av sodd var informert dukket det 3. mai 2005 opp en søknad hos Matmerk om merkegodkjenning av Festsodd fra Inn-Trøndelag som Soddkokeran (håndverkvarianten) sto bak. Et par dager senere fikk Matmerk en nesten like lydende søknad fra de som sto bak industrivarianten om godkjenning for Sodd fra Inn-

herred (ble senere endret til Sodd fra Trøndelag). Dette ble derfor en vanskelig sak å håndtere fra KSL Matmerk.

Da hadde vi to søknader på samme produkt - eller variasjoner over samme produkt. Husk at dette var i en tidlig fase av merkeordningen og vi hadde ikke hatt mange søknader å vurdere før denne. Alt var nytt og det var mye å ta stilling til. Hva betydde det for eksempel at vi nå hadde to søknader? (Matmerk)

Matmerk sto altså med to søknader av merkegodkjenning av samme produkt - eller rettere, varianter av samme produkt som hadde samme tradisjonelle utgangspunkt. Det Matmerk i en første fase søkte å få klarhet i var om det likevel ikke var mulig å få de to sammenslutningene til å bli enige om en felles søknad. De prøvde altså å ta opp igjen det opprinnelige samarbeidet som strandet i løpet av vinteren 2005. Hadde de lyktes i arbeidet, måtte de to sammenslutningene blitt enige om en felles produktforskrift.

Det var flere juridiske problemer som vi måtte ta stilling til og på dette stadiet ville ikke vi gjøre oss opp noen mening om hvilken av de to som best fortjente merket. På dette stadiet var det for tidlig å gå for enten håndverksvarianten eller for industrivarianten. Til det var mye for uklart og det var flere ting vi måtte se på. (Matmerk)

Ett av de spørsmålene som søknadene genererte var: når blir noe en tradisjon? EU har et minimum på 25 år i sitt regelverk for at et produkt er et tradisjonsprodukt. Industrivarianten av sodd oppfylte helt klart dette kravet. De har produsert og solgt sodd i 40 år. I tillegg reiste søknadene problemstillinger rundt hva som er mathåndverk?

Det er ikke tvil om at også håndverksvarianten av soddet er et industrialisert produkt. Det er bare ikke så industrialisert som industrivarianten. Men er det for industrialisert likevel? Hvor går grensen? Industrivarianten hadde fjernet seg mer fra tradisjonen enn håndverksvarianten, men var det langt nok fra til å si at de ikke fortjente merkevarevern? (Matmerk)

Prosessen ble mer komplisert av at begge søknadssammenslutningene flere ganger underveis kom med endringer av den opprinnelige søknaden. I tillegg opplevde Matmerk at begge søknadene var «svært mangelfulle». Dette var ukjent terreng for alle parter og at usikkerhet gjorde at prosessen tok tid, og kanskje også måtte ta tid.

Soddkokeran søkte bl.a. i februar 2008, nær tre år etter at opprinnelig søknad ble sendt inn, om å få endret produktbetegnelsen til *Innherredsodd*. De ønsket altså å gå bort fra betegnelsen Festsodd fra Inn-Trøndelag. Sekundært ønsket de å opprettholde søknaden om Festsodd fra Inn-Trøndelag. Navnet skulle altså til slutt ende opp med Festsodd fra Trøndelag. For det første var bruken av navnet Innherred uforenelig med §7 nr 4 i forskriften som sier at både produksjon, foredling og bearbeiding må foregå innenfor det geografiske området som er satt. Dullum Slakteri ligger på Stjørdal og er dermed ikke en del av Innherred, og all soddproduksjon hos Nortura foregår utenfor Innherreds grenser. For å oppfylle denne bestemmelsen i forskriften ble navnene endret til Trøndelag. Men før man kom så langt hadde det vært andre endringsforslag på benevnelse inne. Dette kommer jeg tilbake til.

Det som likevel var den vanskeligste nøtten i denne saken var hva som skjer når man har to søknader for tilnærmet samme produkt. Kan man gi merkebeskyttelse til begge - altså to produktforskrifter for sodd? I forskriftens §17 heter det at den søknaden som

kommer inn først skal ha fortrinnsrett. I dette tilfellet var det søknaden fra Soddkokeran.

I februar 2008 kom det et brev om endring fra industrisøkersammenslutningen hvor de gjorde noen justeringer i sin opprinnelige produktforskrift slik at de nærmet seg produktforskriften til Soddkokeran. Nortura var altså fortsatt innstilt på å få til en felles merkevarebeskyttelse med en produksjonsforskrift som Soddkokeran kunne akseptere. Matmerk fulgte opp endringen fra Nortura og kalte inn representantene bak begge søknadene til et møte 21. mai 2008 i den hensikt å få til en felles søknad. Det var imidlertid ikke vilje fra Soddkokeran til å fire på den produktforskriften de hadde søkt om godkjenning for (jfr. brev av 30.05.2008 fra Soddkokeran til Matmerk) og skulle det bli et samarbeid og en felles søknad måtte industrivarianten godta produktforskriften slik den allerede forelå fra Soddkokeran. 18. juni bekrefter Nortura at de ikke kan produsere etter de krav som stilles i Soddkokeran sin produktspesifikasjon. Igjen mislyktes altså initiativet til samarbeid og det var nå gått tre år siden søknadene kom inn og Matmerk sender så over begge utkast til høringsdokumenter for begge søknadene til behandling i Mattilsynet.

Før utkast til høringsdokumenter ble oversendt Mattilsynet søkte Matmerk råd hos Patentstyret for å få deres vurdering av hvorvidt de to betegnelsene kunne anses som forvekslingsbare. Den gang var det henholdsvis Festsodd fra Inn-Trøndelag og Sodd fra Innherred som var betegnelsene som de to søknadssammenslutningene hadde valgt som betegnelser, men disse ble som nevnt senere endret. Patentstyret fant at det ikke var grunn til å mene at de to betegnelsene kunne forveksles og at det heller ikke var slik at det er knyttet mer goodwill til ett av produktene framfor det andre. Denne vurderingen åpnet opp for at det var mulig å gi begge sammenslutningene merkegodkjenning. Det ble altså konkludert med at det ikke forelå dokumentasjon som viser at det er spesiell goodwill knyttet til Festsodd fra Inn-Trøndelag, men at begge produktene var godt innarbeidet i markedet og hadde vært i salg i mange år. Matmerk sluttet seg til Patentstyrets vurdering og da utkast til høringsdokumenter ble oversendt Mattilsynet var vurderingen at Soddkokeran sin søknad ikke hadde fortrinnsrett etter forskriftens §17. Jeg skal avslutningsvis i rapporten diskutere i hvilken grad det kan sies at en av de to variantene som det her ble søkt merkebeskyttelse for har mer goodwill i markedet eller ikke.

De to søknadene kom inn fra et delvis overlappende geografisk område og det var en vurdering om det var mulig å godkjenne to søknader fra nesten samme geografisk område. Ifølge EU-kommisjonen (no 510/2006 artikkel 13 nr 1a) kan opprinnelsesbetegnelser og geografiske betegnelser med samme geografiske navn sameksistere dersom det ikke er sammenlignbare produkter og det ikke er risiko for forveksling, og i tillegg er det et krav at produkt nummer to ikke profiterer på omdømmet til det første registrerte navnet. «Dette brukte vi noe tid på og vi hadde blant annet møte Brussel og kom fram til at det ikke var noe problem for EU at man hadde en produktforskrift med to varianter. Vi jobbet med dette som formål.» Matmerk vurderte det dithen at det ville være problematisk å få godkjent begge produktene fordi den siste endringen i produktforskriften som Nortura la inn lå tettere opp til produktforskriften fra Soddkokeran og

derfor kan det være en fare for forveksling. Matmerk sier ikke noe i høringsdokumentene om de vurderer det slik at en av soddvariantene «profiterer på omdømmet» til det andre produktet. Dette vil jeg også komme tilbake til avslutningsvis i rapporten.

I juli 2008 sendte altså Matmerk høringsdokumenter for begge søknadene til Mattilsynet, og utkast til høringsdokumenter som ble oversend er ganske så likelydende. Når det gjelder Matmerks vurdering av §7 pkt 7 i forskriften som omhandler i hvilken grad produktets særegne kvalitet, omdømme eller egenskaper kan tilskrives den geografiske opprinnelsen (Trøndelag/ Inn-Trøndelag) mener de at begge variantene oppfyller en slik sammenheng. Forskjellen i vurderingen mellom de to variantene er at det påpekes at «bedriftene i sammenslutningen Soddkokeran produserer fortsatt sitt sodd basert på denne håndverksmessige tradisjonen, og kan tilbakeføre sine resepter og framstillingsmåte til bygdekokkene i Inn-Trøndelagsregionen» i høringsdokumentene for Festsodd fra Inn-Trøndelag, mens en slik sammenheng ikke nevnes for den andre søknadssammenslutningen. Dette betyr imidlertid ikke at denne mangelen er til hinder for at de konkluderer med at også dette er et produkt som har «et sterkt omdømme knyttet til Trøndelag». Begge produktene har altså en sterk tilknytning til Trøndelag og merkebeskyttelsen er for nettopp en slik geografisk tilknytning eller opprinnelse. Samtidig har vi sett at Mattilsynet ikke finner at varianten Festsodd fra Inn-Trøndelag bør ha forrang foran Sodd fra Trøndelagvarianten til tross for at de altså skriver at festsodd fra Inn-Trøndelag i større grad produseres etter tradisjonell måte. Altså etter den måten som bygdekokkene i Trøndelag kokte sodd etter.

I tabellen under har jeg skjematisk gjengitt produksjonsforskriften slik den er oppgitt i søknadene fra de to sammenslutningene.

Tabell 3: Produksjonsforskrift for Sodd fra Trøndelag og Festsodd fra Inn-Trøndelag

	Sodd fra Trøndelag	Festsodd fra Inn-Trøndelag
Produksjons-Beskrivelse	Kjøttkraft, soddboller og kjøtterninger, begge av fåre- og storfekjøtt. Karakteristisk smak av får og muskat.	Produsert etter gammel håndverksmessig tradisjon fra bygdene i Innherred. Kjøttkraft, soddboller og kjøtterninger, begge av fåre- og storfekjøtt. Karakteristisk smak av får og muskat.
Innhold per liter minimum	250 g soddboller, 120 g kokt kjøtt i terninger og resten kjøttkraft.	250 g soddboller, 120 g kokt kjøtt i terninger, 50 g soddfett og resten kjøttkraft.
Kjøttinnhold kjøtterninger	Minimum 40% fårekjøtt, resten storfe.	Minimum 50% fårekjøtt, resten storfe.
Produksjon kjøtterninger	Ingen beskrivelse.	Grovdelt kjøtt fra lår av storfe og får skal brukes. Kokes i lettsaltet vann. Ingen forbehandling av kjøttet eller bruk av tilsetningsstoffer. Etter koking beines kjøttet ut, avkjøles, reinskjæres og kuttet i terninger på 1x1 cm.
Kjøttkraft	Enten kjøttkraft produsert ved koking av kjøtt og bein i lettsaltet vann tilsatt muskat og ingefær eller spesialprodusert konsentrat av kokt kjøtt og bein av storfe og får som deretter blandes ut med vann til ønsket konsentrasjon.	Kjøttkraften klares under koking og skal tilsettes muskat og ingefær nær den er ferdigkokt. Skal stå til klaring i minimum 1.5 time før siling og avkjøling. Fettlokket som danner seg på toppen skal tas vare på og brukes til toppfylling (fylles på toppen av soddbøtta).
Soddboller	Farse av storfekjøtt, fårekjøtt (minimum 25%), melk og/eller fløte, salt, potetmel, muskat og eventuelt annen krydder. Soddbollene formes av ferdig farse, trekkes og avkjøles.	Farse av fårekjøtt, storfekjøtt, helmelk, fløte, salt, muskat og potetmel. Minimum 1/3 av kjøttet skal være av fårekjøtt. Farsen skal føres gjennom et pølsehorn og kappes i passende store boller som trekkes i lettsaltet vann ved ca 75 grader i noen minutter, bollene tas opp og avkjøles raskt.

Begge variantene baserer seg kun på fårekjøtt og storfekjøtt, men andelen fårekjøtt er noe høyere i Festsodd fra Inn-Trøndelag. I tillegg er det en forskjell mellom de to når det gjelder måten kjøtterningene skal produseres. Hos Sodd fra Trøndelagsammenlutningen gis det ingen beskrivelse av hvordan denne produksjonen skal skje, mens dette defineres fra Soddkokeren sin side. Kjøttet skal grovskjæres og det er kun kjøtt fra lår som skal brukes. Kjøttet skal ikke være forhåndsbehandlet på noen måte og det er ikke lov å bruke noen former for tilsetningsstoffer. Kjøttet kokes og det beines ut før det skjæres i terninger. En annen forskjell mellom de to reseptene er hvordan kraften skal lages. Mens Sodd fra Trøndelag åpner opp for bruk av konsentrat skal kraften til Festsodd fra Inn-Trøndelag kokes på kjøttbein – altså på samme måte som vi lager kjøttsuppe «fra bunnen av» hjemme på våre egne kjøkken uten bruk av kjøttbuljongterninger. Disse to sistnevnte forskjellene gjorde at det ikke lot seg gjøre å få til en felles søknad.

Etter at saken ble sendt fra Matmerk til Mattilsynet i juli 2008 skulle det gå 4.5 år før det ble truffet en avgjørelse. Mattilsynet sier følgende om dette

Mattilsynet var hele tiden opptatt av å undersøke om ikke de to sakene kunne forenes i en felles søknad, og ba ved flere anledninger Matmerk om sjekke ut dette med søkersammenslutningene. Vi hadde også andre merknader til utkastene til produktforskrifter. Dette førte til at søknadene i flere omganger gikk "frem og tilbake" mellom aktørene i saken, noe som igjen gjorde at saksbehandlingen trakk ut i tid. Dessuten må Mattilsynet til enhver tid prioritere når ulike saker innenfor vårt samlede forvaltningsområde skal behandles, noe som dessverre av og til kan medføre at noen saker blir liggende lenger enn andre.

Ifølge Matmerk kom det ingen formell anmodning fra Mattilsynet om nok en gang å prøve å få til et samarbeid mellom de to partene, med muligheten for å få til et slikt samarbeid ble diskutert på et møte mellom Matmerk og Mattilsynet etter at utkast til høringsdokumenter var oversendt. Utover det ble det ikke fra Matmerks side tatt initiativ til å få til nye samarbeid. Her foreligger det altså to versjoner av hva som skjedde i forhold til initiativ til samarbeid etter juli 2008.

At behandling av merkegodkjenninger ikke har høy prioritet hos Mattilsynet er kanskje forståelig. Dette er ikke noe som ligger veldig nært opptil deres kjerneområde og slike områder har ofte en tendens til å bli nedprioritert.

Det er klart at behandling av merkesaker ikke har noen høy prioritet hos Mattilsynet. Vi var flere ganger i kontakt med Mattilsynet for å få fortløp i saken, men ingenting skjedde. Høsten 2011 tok vi igjen kontakt med Mattilsynet og informerte om at vi kom til å sende et brev om saken og det fikk vi beskjed om at det var bare å gjøre. Mattilsynet har mange områder de jobber på og de mente nok at de ikke hadde fått tilstrekkelig med ressurser til å prioritere behandling av de merkesakene vi sendte over til dem. Vi sendte derfor over et skarpt brev til Mattilsynet om at nå måtte noe gjøres. Dette brevet ble tatt helt til topps i Mattilsynet og da skjedde det noe. Som en følge av dette brevet ble seks saker som lå inne hos Mattilsynet løst i løpet av 2012. (Matmerk)

1. februar 2012 sender Mattilsynet brev til Matmerk om «merknader til utkast til høringsdokumenter – Festsodd fra Inn-Trøndelag og Sodd fra Trøndelag». De har valgt å vurdere de to sakene i sammenheng fordi de to sakene «har store likhetstrekk». Mattilsynet avviser her Soddkokerane sitt ønske om å få beskyttelse under betegnelsen Innherredsodd på grunnlag av at de mener at «Innherredsodd har blitt en fellesbetegnelse som ikke kan beskyttes» og det er altså betegnelsen Festsodd fra Inn-Trøndelag som Mattilsynet har vurdert. Nortura har i flere tiår brukt betegnelsen Innherredsodd på to av sine produkter (Nortura Innherredsodd og Gilde Ekte Innherredsodd) og navnet var derfor innarbeidet i markedet.

Mattilsynet er i likhet med Matmerk av den oppfatning at «begge produktene er basert på den samme opprinnelige soddtradisjonen – det såkalte «Innherredsoddet»», men bemerker at «de mest detaljerte og strengeste kravene imidlertid er utelatt i utkastet til høringsbrev og produktforskrift i saken om Sodd fra Trøndelag». Altså utelatt fra Matmerks utkast til høringsdokumenter. Det Mattilsynet her sikter til er kravene som produktforskriften fra Soddkokerane setter og som er vist i tabell 3. Det vil si kravene knyttet til hvordan kraften skal framstilles og at kjøtterneingene i soddet skal «ha naturlig kjøttstruktur», samt at ingen bruk av tilsetningsstoffer er lov.

Mattilsynet vurderer dette som sentralt når en skal vurdere om produktets «omdømme kan tilskrives den geografiske opprinnelsen». De sier altså at produksjonsmåten også er en del av det som må vurderes når man skal ta stilling til produktets geografiske tilknytning. Det er klart at den opprinnelige produksjonsmåten er *tidsbestemt* (mat var i liten grad et industrielt produkt om man går 60-70 år tilbake i tid), men samtidig mener

altså Mattilsynet at produksjonsmåte også er geografisk bestemt - «slikt gjorde vi det her».

Vi mener at de strengere kravene som er nevnt ovenfor til kjøttet som skal brukes til kjøtterninger og til kjøttkrafta, er sentrale krav som er nødvendige for at soddene objektivt sett skal kunne sies å ha et omdømme som er basert på begrunnelsene som gis i utkastene til høringsdokumenter. *Der har historikken, tradisjonen og produksjonsmetoden en helt sentral plass.* Vi mener imidlertid ikke at det er noe til hinder for at soddet kan produseres i stort omfang og i industrielle produksjonsanlegg, så lenge de nødvendige kravene er oppfylt. (Min kursiv) (Mattilsynet)

Konsekvensen av en slik vurdering er at det soddet som produseres på en måte som ligger nærmere opp til den historiske måten å produsere sodd på i Innherred på, har en sterkere geografisk tilknytning, enn den varianten som har gått i en mer industrialisert retning. Dette er ifølge Mattilsynet viktig fordi de «positive egenskapene eller det positive “ryktet” som produktene er kjent for, objektivt sett kan begrunnes i og representerer denne historikken, tradisjonen og produksjonsmetoden». Det vil si at en mer tradisjonell eller håndverksmessig produksjonsmåte gir produktet positive egenskaper (høyere kvalitet) og positiv «rykte» (høyere opplevd eller symbolsk kvalitet) og at dette har betydning for hvilket produkt som fortjener en merkebestemmelse. De to produktvariantene har felles historie, men har utviklet seg i noe ulik retning etter at produksjonen av innherredsodd ble «flyttet» fra gårdene på Innherred til små og store produksjonsbedrifter i Trøndelag.

Mattilsynet har derfor kommet til at det såkalte ”tilknytningskriteriet” bare er oppfylt for så vidt gjelder søknaden om beskyttelse av Festsodd fra Inn-Trøndelag som geografisk betegnelse.

Mattilsynet gjør altså en vurdering av geografisk tilhørighet som trekker inn produksjonsmåte, en vurdering som Matmerk ikke legger til grunn som noe som er en viktig nok forskjell mellom de to soddvariantene til at det skal «tippe i favør» av Soddkokerans søknad. Dette fører til at partene bak søknaden om Sodd fra Trøndelag trekker sin søknad og det er bare en sak som skal sendes ut på høring.

Før saken sendes ut på høring må Matmerk oppdatere høringsdokumentene fordi «det har gått lang tid siden utkastene til høringsdokumenter ble oversendt til Mattilsynet» og det må «redegjøres for hvorfor betegnelsen Innherredsodd ikke kan brukes». Mattilsynet ber også Matmerk redegjøre nærmere for innholdet i de ulike geografiske områdene (Innherred, Inderøy og Inn-Trøndelag) «ettersom dette kan virke forvirrende på leserne».

Mattilsynet kommer også i brevet med en henstilling til Matmerk om at de forhørte seg med begge søkersammenslutningene om alle eller noen av søkerne bak Sodd fra Trøndelag «kan være interessert i å bli ført opp som rettmessige brukere på linje med Soddkokeran i utkastet til produktforskrift, slik at de senere slipper å måtte søke om godkjenning fra Mattilsynet etter forskrift om beskyttede betegnelser § 22». Hvis så er tilfelle er det hensiktsmessig at «det geografiske området i saken om Festsodd fra Inn-Trøndelag utvides - eventuelt til begge trøndelagsfylkene». Det vil også medføre at benevnelsen endres fra Festsodd fra Inn-Trøndelag til Festsodd fra Trøndelag. Dette gjorde det altså mulig for Meråker kjøtt å senere bli en del av merkegodkjennelsen i og med at Meråker ikke er en del av Inn-Trøndelag, men av Trøndelag.

Matmerk forhørte seg med bedriftene bak den andre søknaden og Nortura var ikke interessert i å bli ført opp som rettmessig brukere. Til tross for dette ble navnet endret fra Festsodd fra Inn-Trøndelag til Festsodd fra Trøndelag fordi aktørene bak Soddkokeran antok at Inn-Trøndelag var et ukjent område for mange. Når navnet ble endret ble også området som Festsodd fra Trøndelag kunne produseres i utvidet til å gjelde både Nord- og Sør-Trøndelag.

Meråker Kjøtt som produserer sodd på samme måte som Soddkokeran gjør, henvendte seg til Soddkokeran i ettertid med forespørsel om å få bli med i sammenslutningen. Meråker kjøtt fikk positivt svar og kan bruke det beskyttede navnet Festsodd fra Trøndelag.

14. mai 2012 sender Matmerk saken ut på høring og 10. september 2012 foreligger innstillingen av beskyttelse av produktbetegnelsen Festsodd fra Trøndelag. Kun Patentstyret svarte på høringen med merknader, men ingen innsigelser¹³. Med det hadde en søknadsprosess på 7.5 år funnet sin løsning.

3.1 Kommentarer til prosessen og resultatet

Årsaken til at det tok hele 7.5 år å komme til et vedtak i sodd-saken er trolig flere. Det er delvis snakk om byråkratisk sendrektighet, eller kanskje rettere prioritering, men det dreier seg også i stor grad om problemer knyttet til forståelsen av produktet og produktets kvaliteter opp mot regelverket for merkebeskyttelse.

Etterpåklokskap er som kjent også klokskap og i denne saken tror jeg det er riktig at det ligger klokskap i å være etterpåklok. Matmerk sier at dette er en sak de har lært mye av og selv om det nok vil komme saker senere som har andre problemstillinger som må løses, er dette en sak som de har fått mye nyttig erfaring gjennom.

Vi ser nok i ettertid at vi kunne ha brukt den argumentasjonen som ligger bak vedtaket til Mattilsynet til å avvise søknaden fra industrivarianten. Men vi hadde liten erfaring og det var mye som skulle klargjøres og det er helt klart at vi har lært mye nyttig av denne saken. (Matmerk)

Ifølge en av de som fulgte denne saken fra søkerens side opplevde de at det var vanskelig å få forståelse for kvalitetsforskjellene mellom de to variantene i Matmerk. Det førte til frustrasjon at man over så lang tid prøvde å få til et samarbeid som enkelte følte var dømt til å mislykkes.

Vi slet med å få forståelse for de kvalitetsmessige forskjellene som var mellom de to variantene av sodd og det var aldri på noe tidspunkt aktuelt for Soddkokerane å endre på sin oppskrift. For dem var det stor kvalitetsmessig forskjell på måten soddene ble framstilt på og de ville jo ikke forringe kvaliteten på sitt eget produkt. (Fylkesmannens landbruksavdeling Nord-Trøndelag)

¹³ Patentstyret peker på at merkegodkjenning krever at sammenslutningen bak merket Festsodd i Trøndelag er mer formelt organisert og at rettmessigbruker bør endres til Produsentsammenslutningen Soddkokeran.

Det opplevdes altså som vanskelig å forene det håndverksmessige aspektet ved soddproduksjonen med den mer industrialiserte produksjonsmåten som Sodd fra Trøndelag er basert på. Selv om det nok er riktig å si at begge variantene har samme opprinnelse, så har de altså utviklet seg i noe ulik retning og det er liten tvil om at den tradisjonelle produksjonsmåten er bedre ivaretatt hos Soddkokeran. At det var en krevende øvelse for produsentene bak Soddkokeran å få til enighet om en felles søknad var ikke noe som gikk Matmerk hus forbi: «Det var sterke krefter i Nord-Trøndelag som følte at de måtte strekke seg for langt om man skulle greie å komme til enighet.» For Matmerk var ordningen om opprinnelsesmerking ny på tidspunktet søknadene kom inn, og de begrunner mye av årsaken til at de brukte mye tid på å få til en forening av de to søknadene, med at det ville være en fordel om sammenslutningen omfattet både små og store produsenter.

Vi hadde jo ikke så mye erfaring med slike merker ennå i Norge, men visste fra internasjonalt at det gjerne kunne være en fordel med både små og store produsenter i en gruppering om et merkeprodukt. Det ville gjerne gi mer volum i markedet og bedre økonomi. Hadde de greid å samle seg om en søknad så hadde vi hatt både store volumprodusenter og små produsenter bak merket. Det greide vi ikke. (Matmerk)

Når man ikke greide å samle både volumprodusenter (Nortura) og de små produsentene bak Soddkokeran så er det grunn til å tro at de små produsentene ikke så at de hadde noe å vinne på å havne under samme paraply (merke) som Nortura. Som jeg tidligere har vært inne på er det de mindre produsentene som på mange måter gir produktet troverdighet gjennom at de er de som produserer mer i samsvar med den opprinnelige oppskriften både innholdsmessig og ikke minst måten man produserer på. I dette ligger det også at den tilleggsverdien dette gir og som kan forsvare en høyere pris i markedet er knyttet til selve produksjonsmåten. Det er liten tvil om at det var Nortura som hadde mest å tjene på et slikt samarbeid, og det var jo også de som prøvde å gjøre endringer i sin resept som bedre skulle stemme overens med resepten til Soddkokeran.

I tillegg var det som jeg har vært inne på, mangler ved de opprinnelige søknadene og søkerne kom også med endringer av egen søknad underveis i prosessen, og dette førte også til at prosessen dro ut.

Matmerk forsøkte lenge på å få til en felles søknad enten som felles merkebetegnelse, men med to soddvarianter eller som et kompromissodd. Det vil si at Soddkokeran måtte ha gitt slipp på noe av det håndverksmessige for å tilnærme seg Norturas industrivarianter, eller industrivarianten hadde fått samme merke som håndverksvarianten, men fortsatt produsert sodd på en mer industrialisert måte enn varianten til Soddkokeran. Et kompromissodd - ville medført at det vi i dag kjenner som Inderøysodd hadde blitt mer industrialisert som en følge av prosessen med å bli merkegodkjent. Et slikt resultat kan vanskelig tenkes å være en ønsket konsekvens av en slik merkeordning. Det andre alternativet ville ha medført at man hadde fått vanskeligheter med å kommunisere at to nokså like, men likevel ulike varianter av sodd var godkjent under samme merke. I tillegg er det ingen tvil om at de som hadde tapt på en slik løsning ville ha vært produsentene innenfor sammenslutningen Soddkokeran. Det er godt dokumentert gjennom forskning at forbrukernes betalingsvillighet er høyere for mat produsert etter tradisjonelle produksjonsmåter, enn for mer industrialiserte produkter. Det å få tildelt en slik merkebeskyttelse er et stempel på at man har et særegent produkt, men her

hadde man altså hatt en variant som var mer særegen enn den andre, og den minst særegne ville ha nytt gått av den status og tillit som den mer håndverksframstilte varianten ga til merket.

4. Kjennskap til sodd

I dette kapitlet vil jeg presentere hoveddelen av dataene fra spørreskjemaet, men noe av disse dataene vil også bli presentert som innledning til hvert av avsnittene i analysen av dataene fra fokusworkshopene. Før selve analysen gis det en presentasjon av de åtte soddvariantene som jeg fant i salg i butikker i Trøndelag, og som alle ble aktivt brukt i datainnsamlingen.

4.1 Operasjonalisering av variabel for tilknytning til Trøndelag

Geografisk tilknytning er en sentral variabel i analysen, og vi er spesielt ute etter å «isolere» de som har tilknytning til Trøndelag. I materialet vårt er det 28 personer som bor i Nord-Trøndelag og 69 som bor i Sør-Trøndelag. I tillegg er det 22 personer som har bodd i Nord-Trøndelag og 29 som har foreldre fra samme fylke, mens 97 tidligere har bodd i Sør-Trøndelag og 40 som har foreldre fra sørfylket. Vi har også tre personer i materialet som har foreldre fra begge de to trøndelagsfylkene, men som ikke selv bor eller har bodd i Trøndelag.

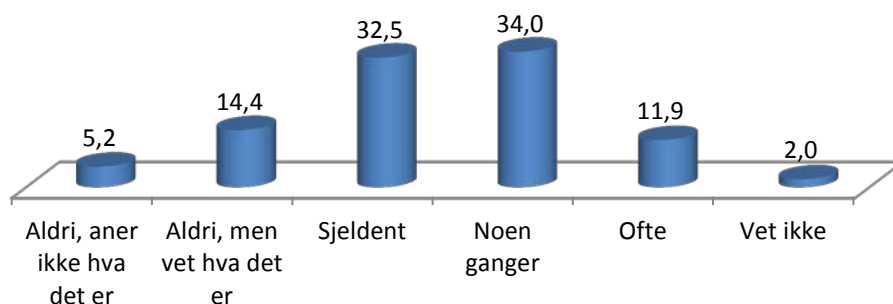
Jeg har foretatt en inndeling av respondentene i tre grupper:

1. Tilknytning til Nord-Trøndelag. Disse bor, har bodd eller har foreldre fra Nord-Trøndelag. Noen av disse har også en tilknytning til Sør-Trøndelag, men i de tilfellene hvor en og samme person har en tilknytning til begge trøndelagsfylkene har vi valgt å la tilknytningen til Nord-Trøndelag veie tyngst. Dette fordi soddtradisjonen står sterkest i nordfylket. Denne gruppen består av 80 personer og utgjør åtte prosent av utvalget.
2. Alle som bor, bodd eller har foreldre fra Sør-Trøndelag og som ikke tidligere har bodd i eller har foreldre fra Nord-Trøndelag. I denne gruppen er det 168 personer. Det vil si 17 prosent av utvalget.
3. Personer som ikke bor, har bodd eller har foreldre fra Trøndelagsfylkene. Gruppen består av de resterende 752 personene i utvalget (75%).

Det kan godt hende at flere av personene i gruppe 3 har relativ sterk tilknytning til Trøndelag. For eksempel at de har nære og gode venner i fylket eller er blitt introdusert for «det trønderske» via naboer eller kollegaer, eller via ektefelle/samboer/kjæreste o.l. Dette vet vi altså ikke fordi vi mangler opplysninger om det, og det kan derfor hende at slike faktorer er med på å forklare hvorfor mange av de i gruppe 3 også har et forhold til sodd. Uansett har vi her en variabel som sier noe om tilknytning til Trøndelag, og som vi vil bruke videre i analysen.

4.2 Kjennskap til sodd etter geografisk tilknytning

I figuren under gjengis hvor ofte respondentene i utvalget har spist sodd. Her er det verdt å merke seg at det ikke er spurt etter type sodd, og det betyr at mens noen har spist flere varianter av sodd har andre igjen kanskje spist kun en variant og denne varianten er trolig ikke den samme for alle respondentene. Det er verdt å merke seg at andelen som svarer «vet ikke» kun er på to prosent og det indikerer at de aller fleste har en oppfatning av hva sodd er.



Figur 2: Hvor ofte man spiser sodd. N(1000)

12 prosent av utvalget oppgir at de ofte spiser sodd. Dette ligger betydelig over andelen trøndere i utvalget. Det er altså ikke bare trøndere som spiser sodd. Dette skal jeg komme nærmere tilbake til. Videre er det verdt å merke seg at det kun er fem prosent som oppgir at de ikke vet hva sodd er. Jeg vet ikke hva man burde ha hatt som hypotese her, men synes fem prosent er lavt. Da jeg gjennomførte fokusgruppeintervjuene var det ingen ikke viste hva sodd var. Ingen hadde fått opplysninger på forhånd om at det var sodd som var temaet for intervjuet – bare at vi «skulle snakke om mat». At alle på Inderøy og Levanger viste om sodd er på ingen måte oppsiktsvekkende, og heller ikke at alle i Trondheimsgruppa hadde relativ god kjennskap til sodd. At alle i gruppa i Oslo derimot kjente til sodd og alle hadde spist en eller annen soddvariant var imidlertid ikke noe jeg forventet. En bør være forsiktig med å bruke erfaringene fra de kvalitative intervjuene som «sannhetsvitne» på at det er rimelig å forvente en såpass høy kjennsapsandel til sodd som 95 prosent, men det er likevel med på å underbygge at sodd er et godt kjent produkt, og ikke bare i Trøndelag.

Tabell 4: Hvor ofte man spiser sodd etter kjønn. Prosent.

	Mann	Kvinne	Total
Aldri, aner ikke hva det er	7.4	3.0	5.2
Aldri, men vet hva det er	12.5	16.5	14.4
Sjeldent	30.4	34.7	32.5
Noen ganger	35.6	32.3	34.0
Ofte	11.9	12.0	11.9
Vet ikke	2.2	1.6	2.0
Sum	100.0	100.1	100.0
N	497	505	1000

χ^2 15.098, 5 df, p=.010

Det er små, men signifikante forskjeller mellom menn og kvinner når det gjelder hvor ofte de spiser sodd. I og med at dette er en middagsrett er det heller ikke grunn til å tro at det er store forskjeller mellom kjønnene. Selv om slett ikke alle er i et parforhold er middag likevel et måltid som oftest inntas i en familiesammenheng og kvinner og menn blir servert det samme. Likevel ser vi at det er en tendens i retning av at kvinner i noe større grad enn menn kjenner til produktet sodd. Dette kan ha sammenheng med at kvinner i større grad handler og lager mat enn menn, men forskjellen er ikke av en slik størrelse at den bør tillegges vekt.

Tabell 5: Hvor ofte man spiser sodd etter alder. Prosent.

	Under 30 år	30-44 år	45-59 år	Over 60 år	Total
Aldri, aner ikke hva det er	12.9	3.5	3.4	2.8	5.2
Aldri, men vet hva det er	20.3	12.6	14.2	12.1	14.4
Sjeldent	28.2	38.2	31.8	31.0	32.5
Noen ganger	23.8	33.5	36.1	40.3	34.0
Ofte	11.4	10.2	13.5	12.1	11.9
Vet ikke	3.5	2.0	1.0	1.6	2.0
Sum	100.0	100.0	100.0	99.9	100.0
N	202	254	296	248	1000

χ^2 54.128, 15 df, $p < .001$

Kjennskapen til sodd er lavest i aldersgruppen under 30 år. Her er det 13 prosent som ikke har hørt om sodd og i tillegg 20 prosent som vet hva det er, men aldri har spist sodd. Vi ser også at det er en svak tendens i de andre aldersgruppene til at andelen som har spist sodd øker med alder, men forskjellene er ikke markante. Mye forskning har vist at utdanning er en av de variablene som i størst grad forklarer våre valg av matvarer, men når det gjelder om man spiser sodd eller ikke synes utdanning å ha mindre betydning.

Tabell 6: Hvor ofte man spiser sodd etter utdanning. Prosent.

	Grunn-Skole	Videre-gående	Universitet lav	Universitet høy	Totalt
Aldri, aner ikke hva det er	8.3	7.3	4.1	2.4	5.0
Aldri, men vet hva det er	13.3	16.2	14.8	8.9	13.6
Sjeldent	28.3	30.8	33.4	35.4	32.7
Noen ganger	33.3	32.3	33.8	39.0	34.4
Ofte	15.0	11.3	12.6	11.4	12.1
Vet ikke	1.7	2.1	1.3	2.8	2.1
Sum	99.9	100.0	100.0	99.9	99.9
N	60	328	317	246	953

Kendalls tau c .060, t-verdi 2.291, $p = .022$

Vi ser at det er en linjer signifikant sammenheng mellom kjennskap til sodd og utdanning, men den er likevel ikke veldig tydelig. Tendensen er likevel slik at desto høyere utdanning en har desto bedre kjennskap har man til sodd, men forskjellene er ikke større enn at det kan være aldersforskjellene som ligger bak. Dette kan vi kontrollere for i regresjonsmodellen (se tabell 10).

Tabell 7: Hvor ofte man spiser sodd etter tilknytning til Trøndelag. Prosent.

	Tilknytning Nord-Trøndelag	Tilknytning Sør-Trøndelag	Ingen tilknytning	Total
Aldri, aner ikke hva det er	0	1.2	6.6	5.2
Aldri, men vet hva det er	3.8	6.1	17.8	14.4
Sjeldent	13.8	29.4	35.1	32.5
Noen ganger	33.8	39.9	32.8	34.0
Ofte	48.8	23.3	5.5	11.9
Vet ikke	0	0	2.6	2.0
Sum	100.2	99.9	100.1	100.0
N	80	163	757	1000

χ^2 184.410, 10 df, $p < .001$

Som vi ser er det store forskjeller i hvor ofte man spiser sodd etter ens tilknytning til Trøndelag. Mens 49 prosent av de som har en tilknytning til Nord-Trøndelag oppgir at de ofte spiser sodd er andelen halvert blant «sørtrønderne» (23%), mens den bare er på seks prosent blant de som ikke har noen tilknytning til Trøndelag. Det er slett ikke overraskende at det er en meget tydelig geografisk faktor i folks forhold til sodd. Dette er et produkt med geografisk opprinnelse og det bærer bruken av produktet tydelig preg av. Det er likevel verdt å merke seg at 38 prosent av de som ikke har noen tilknytning til Trøndelag oppgir at de spiser sodd ofte eller noen ganger. Det er ikke en helt ubetydelig andel.

24 prosent av de som ikke har noen tilknytning til Trøndelag oppgir at de aldri har spist sodd – enten at de ikke vet hva det er (7%) eller at de vet hva det er, men at de aldri har spist det (18%). Denne andelen er vesentlig lavere blant de som har tilknytning til Nord-Trøndelag (4%) eller til Sør-Trøndelag (7%). Blant nordtrønderne er det ingen som ikke kjenner til produktet sodd, mens man blant sørtrønderne finner 1 prosent som oppgir at de ikke kjenner til produktet.

Tabell 8: Hvor ofte man spiser sodd etter bosted landsdel. Prosent.

	Trøndelag	Nord-Norge	Vestlandet	Sørlandet	Østlandet	Oslo og Akershus	Totalt
Aldri, aner ikke hva det er	0	5.3	8.1	5.8	3.5	6.0	5.2
Aldri, men vet hva det er	4.2	13.7	17.3	23.1	13.6	14.5	14.5
Sjeldent	11.6	29.5	34.7	42.3	32.2	32.6	32.6
Noen ganger	36.8	42.1	30.2	23.1	39.1	33.9	33.9
Ofte	47.4	8.4	6.5	3.8	10.1	11.8	11.8
Vet ikke	0	1.1	3.2	1.9	1.6	2.0	2.0
Sum	100.0	100.1	100.0	100.0	100.1	99.8	100.0
N	95	95	248	52	258	252	1000

χ^2 166.629, 25 df, $p < .001$

Vestlandet og i særdeleshet Sørlandet synes å være de to landsdelene som i minst grad spiser sodd. Utover dette er det ubetydelige forskjeller mellom landsdelene.

Tabell 9: Hvor ofte man spiser sodd etter interesse matspesialiteter fra forskjellige distrikter i Norge. Prosent.

	Meget interessert	Ganske interessert	Litt interessert	Ikke interessert	Totalt
Aldri, aner ikke hva det er	0.7	2.6	2.3	12.7	4.6
Aldri, men vet hva det er	12.3	7.2	14.2	24.6	14.4
Sjeldent	25.4	31.7	36.0	33.8	32.8
Noen ganger	39.1	42.3	35.1	20.6	34.2
Ofte	21.7	15.1	9.6	6.1	12.0
Vet ikke	0.7	1.1	2.8	2.2	1.9
Sum	99.9	100.0	100.0	100.0	100.0
N	138	265	353	228	984

Kendall's tau c $-.217$, t-verdi -8.260 , $p < .001$

Hvor interessert man er i matspesialiteter fra ulike deler av Norge ser vi at har sterk sammenheng med i hvilken grad man har kjennskap til sodd, som jo er en regional matspesialitet. Det er betydelig forskjell mellom de som på den ene siden oppgir at de er meget interessert i lokale matspesialiteter og de som oppgir at de ikke er interessert. Blant de som er meget interessert i lokale matspesialiteter er det 61 prosent som ofte eller noen ganger har spist sodd, og her er også andelen som ikke vet hva sodd er under en prosent. I den motsatte enden av skalaen er det 13 prosent som oppgir at de ikke vet hva sodd er, mens 27 prosent (34 prosentpoeng lavere enn for de som er meget interessert i lokale matspesialiteter) oppgir at de ofte eller noen ganger har spist sodd.

For å få en samlet oversikt og kontrollere for de ulike avhengige variabelenes påvirkning på hverandre har jeg satt inn variablene som er presentert i de bevarte tabellene i en regresjonsmodell.

Tabell 10: Hvor ofte man spiser sodd. Lineær regresjon.

	Ustand. B	St.avvik	Stand. beta	t-verdi	p-verdi
Konstantledd	3.579	.184		19.412	.000
Kjønn	-.004	.060	-.002	-.067	.946
Alder	.006	.002	.093	3.230	.001
Utdanning (grunnskole ref.kat.)					
Videregående	.021	.107	.009	.194	.846
Universitet lav	-.032	.107	-.014	-.296	.768
Universitet høy	.013	.112	.005	.118	.906
Boforhold Trøndelag (Aldri bodd i Trøndelag ref.kat)					
Utflytta fra Nord-Trøndelag	.853	.218	.126	3.920	.000
Bor i Nord-Trøndelag	1.017	.217	.151	4.695	.000
Utflytta fra Sør-Trøndelag	.375	.109	.104	3.446	.001
Bor i Sør-Trøndelag	.732	.140	.171	5.238	.000
Foreldretilknytning (ingen foreldre fra Trøndelag ref.kat)					
Foreldre fra Nord-Trøndelag	.541	.156	.123	3.478	.001
Foreldre fra Sør-Trøndelag	.380	.131	.095	2.907	.004
Interesser for regionale matspesialiteter	.278	.031	.257	8.903	.000

R2 .230

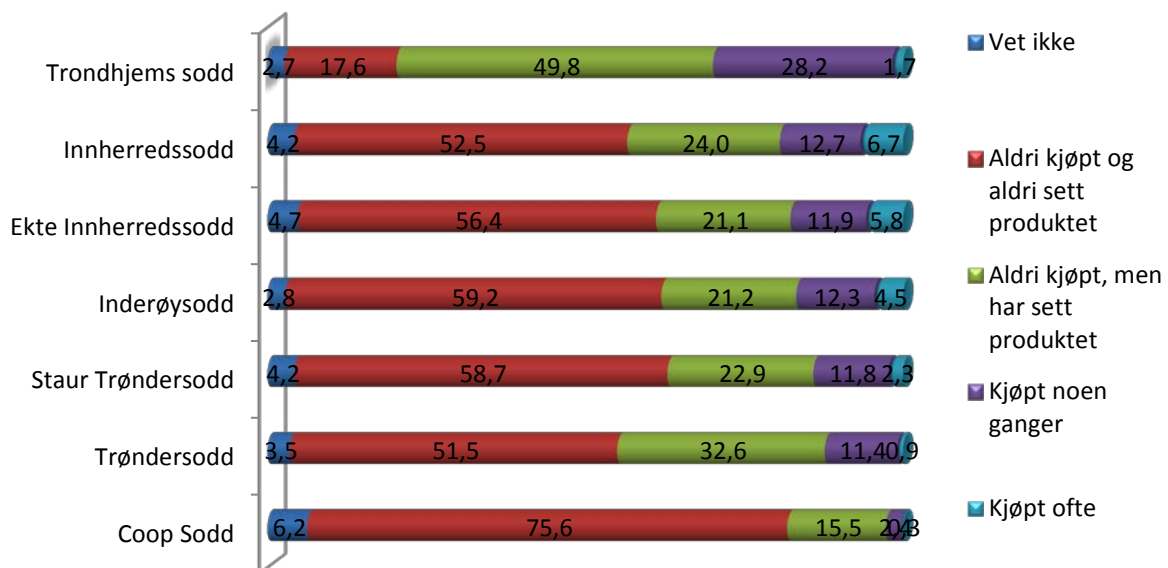
Mens kjønn og utdanning ikke har noen signifikant påvirkning på om hvor ofte man spiser sodd gir alle de andre uavhengige variablene signifikant utslag. Jo eldre man er, desto oftere spiser man sodd og vi ser også at alle de fire gruppene som måler boforhold til Trøndelag gir positivt signifikant utslag. Både det å bo i en av de to trøndelagsfylkene og tidligere ha bodd gjør at man spiser oftere sodd sammenlignet med de som hverken bor eller noen gang har bodd i Trøndelag. Det er verdt å merke seg at det ikke synes å ha noen betydning om man bor eller har bodd i Sør-Trøndelag eller om man har samme boforhold til Nord-Trøndelag. Vi ser også at de som har foreldre fra ett av de to trøndelagsfylkene oftere spiser sodd enn de som ikke har en slik tilknytning. Det gjelder altså uavhengig av om man selv bor eller har bodd i Trøndelag. Personlig boforhold til Trøndelag er det kontrollert for i modellen og det er altså slik at det å ha eller ikke ha foreldre fra en av de to Trøndelagsfylkene i seg selv har en selvstendig effekt på hvor ofte man spiser sodd. I motsetning til for eget boforhold til Trøndelag ser vi her at det er en forskjell om du har foreldre fra Nord- eller fra Sør-Trøndelag. Effekten av å ha foreldre fra Nord-Trøndelag er noe større enn å ha foreldre fra Sør-Trøndelag.

Det som kanskje er mest interessant i denne regresjonsanalysen er at interesse for regionale matspesialiteter er den variabelen som har størst forklaringskraft i modellen. Den standardiserte beta-koeffisienten for interesse for regionale matspesialiteter er .257 og det er den høyeste verdien i modellen. Det vil altså si at det desto mer interessert man er i regionale matspesialiteter (som jo sodd må sies å være), desto oftere har man spist sodd, og denne sammenhengen er uavhengig av hvilken tilknytning man har til Trøndelag. Dette ser vi også når vi ser på forklart varians (R^2), det vil si hvor stor andel av variasjonen i den avhengige variabelen (hvor ofte man spiser sodd) som kan forklares av de uavhengige variablene som legges inn i modellen. Kjønn, alder og utdanning forklarer samlet 2.1 prosent av variasjonen i hvor ofte man spiser sodd. Når vi legger til bopilknytning til Trøndelag øker den forklarte variansen til 15.5 prosent og ytterligere til 16.7 prosent når foreldres tilknytning til Trøndelag inkluderes i modellen. Når den siste variabelen, interesse for lokale matspesialiteter legges til i modellen øker den forklarte variansen til 23 prosent. Det vil si at de seks variablene som er med i denne analysen forklarer 23 prosent av forskjellen i hvor ofte man spiser sodd.

4.3 Kjennskap til ulike typer sodd

Sju av de åtte soddvariantene som jeg fant i butikker er med i spørreskjemaundersøkelsen¹⁴ og hver respondent er bedt om å oppgi kjennskap til hvert av disse produktene.

¹⁴ Fjordland ble ikke tatt med på grunn av at den skiller seg ut ved at det kun er en porsjon.



Figur 3: Kjennskap til og kjøp av ulike typer sodd. Prosent.

Samlet er Trondhjem Sodd det desidert mest kjente soddproduktet 80 prosent av utvalget kjenner til dette produktet, men uten at de nødvendigvis har kjøpt det. Dette er også det produktet som har vært lengst i butikkhyllene og har en spredning over hele landet. Som vi skal komme tilbake til er det også dette produktet som fokusgruppedeltakerne i Oslo mente var det mest tradisjonelle soddproduktet. Det var dette produktet de husker tilbake til sin egen barndom på 60-tallet og de mente at de «andre produktene hadde kommet etterpå». Det er i og for seg riktig hvis man har som utgangspunkt at produkter først «blir til» når de kommer i butikken, men ut fra et perspektiv om en historisk opprinnelse utover eksistens i butikk framstår dette som historisk feil.

Videre framstår Trøndersodd noe mer kjent en de andre produktene. 45 prosent kjenner til dette produktet. Desidert lavest kjennskap har forbrukerne til Coop Sodd. Kun 18 prosent oppgir at dette er et produkt de har sett og/eller kjøpt. Dette er da også et av de nyeste soddproduktene på markedet.

For å forenkle framstillingen litt har jeg slått sammen noen svaralternativer: De som har svart vet ikke eller at de hverken har kjøpt eller sett produktet er slått sammen til en gruppe som jeg har kalt «Ikke kjennskap til produktet». De som har kjøpt produktet noen ganger eller ofte er slått sammen til en gruppe «Har kjøpt produktet» og de som har svart at de ikke har kjøpt, men har sett produktet er beholdt som en «mellomgruppe». Videre har jeg sett på sammenhengen mellom kjøp og kjennskap til hvert av soddproduktene og respondentenes tilknytning til Trøndelag.

Tabell 11: Kjennskap til og kjøp av Trondhjems sodd etter tilknytning til Trøndelag. Prosent.

	Tilknytning Nord-Trøndelag	Tilknytning Sør-Trøndelag	Ingen tilknytning Trøndelag	Totalt
Kjøpt ofte	0	1.9	1.8	1.7
Kjøpt noen ganger	17.5	26.7	29.7	28.2
Aldri kjøpt, men har sett produktet	48.8	55.3	48.9	49.9
Aldri kjøpt og aldri sett produktet	28.7	13.7	17.1	17.5
Vet ikke	5.0	2.5	2.4	2.6
Sum	100.0	100.1	99.9	99.9
N	80	162	706	948

χ^2 15.581, 8 df, p=.049

Trondhjems sodd var det soddproduktet som hadde høyest kjennskap i utvalget, og det er interessant å legge merke til at dette produktet er signifikant mer kjent blant de som ikke har tilknytning til Trøndelag og blant de som har tilknytning til Sør-Trøndelag enn de som har tilknytning til Nord-Trøndelag. Mens 29 prosent av «nordtrønderne» ikke kjenner til Trondhjems sodd er tilsvarende andel blant «sørtrønderne» 14 prosent og 17 prosent blant de som ikke har noen tilknytning til Trøndelag. I tillegg kommer den gruppen som har svart «vet ikke» og som også er høyere blant de med nordtrøndersk tilknytning enn blant de andre. Det er også langt færre av «nordtrønderne» som har kjøpt Trondhjems sodd (18%) enn det er blant de som har tilknytning til Sør-Trøndelag (28%) etter mangler en trøndersk tilknytning (32%). Motsatt sammenheng får vi når vi ser på kjennskap til Inderøysodd.

Tabell 12: Kjennskap til og kjøp av Inderøysodd etter tilknytning til Trøndelag. Prosent.

	Tilknytning Nord-Trøndelag	Tilknytning Sør-Trøndelag	Ingen tilknytning Trøndelag	Totalt
Kjøpt ofte	28.7	8.1	1.0	4.5
Kjøpt noen ganger	31.2	23.0	7.6	12.2
Aldri kjøpt, men har sett produktet	20.0	21.1	21.3	21.2
Aldri kjøpt og aldri sett produktet	17.5	45.3	66.9	59.2
Vet ikke	2.5	2.5	3.1	3.0
Sum	99.9	100.0	99.9	100.1
N	80	161	707	948

χ^2 215.050, 8 df, p<.001

Inderøysodd er langt mer kjent for de med trøndersk, og spesielt med nordtrøndersk tilknytning enn de som mangler en tilknytning til Trøndelag. 80 prosent av de som har en tilknytning til Nord-Trøndelag kjenner til produktet, mens andelen er 52 prosent for «sørtrønderne» og 40 prosent for de som ikke har noen trøndersk tilknytning. Det vil altså si at desto svakere kobling man har til Trøndelag desto lavere kjennskap til og kjøpsansynlighet for Inderøysodd.

Tabell 13: Kjennskap til og kjøp av Terina Trøndersodd etter tilknytning til Trøndelag. Prosent.

	Tilknytning Nord-Trøndelag	Tilknytning Sør-Trøndelag	Ingen tilknytning Trøndelag	Totalt
Kjøpt ofte	0	1.9	0.8	0.9
Kjøpt noen ganger	12.5	9.3	11.8	11.4
Aldri kjøpt, men har sett produktet	35.0	30.2	32.9	32.6
Aldri kjøpt og aldri sett produktet	46.2	56.2	51.1	51.6
Vet ikke	6.2	2.5	3.4	3.5
Sum	99.9	100.1	100.0	100.0
N	80	161	707	948

χ^2 6.852, 8 df, p=.553

Når det gjelder kjennskap til Terina Trøndersodd så er det ingen signifikant forskjell mellom de tre gruppene. 11-13 prosent i de tre gruppene oppgir at de har kjøpt produktet, mens henholdsvis 42 prosent (Nord-Trøndelag), 59 prosent (Sør-Trøndelag) og 55 prosent (Ingen tilknytning til Trøndelag) oppgir at de ikke har sett produktet eller de har svart «vet ikke».

Tabell 14: Kjennskap til og kjøp av Staur Trøndersodd etter tilknytning til Trøndelag. Prosent.

	Tilknytning Nord-Trøndelag	Tilknytning Sør-Trøndelag	Ingen tilknytning Trøndelag	Totalt
Kjøpt ofte	6.2	4.3	1.3	2.2
Kjøpt noen ganger	27.5	21.6	7.9	11.9
Aldri kjøpt, men har sett produktet	28.7	25.9	21.6	23.0
Aldri kjøpt og aldri sett produktet	31.2	47.5	64.4	58.7
Vet ikke	6.2	0.6	4.8	4.2
Sum	99.8	99.9	100.0	100.0
N	80	162	707	949

χ^2 76.778, 8 df, p<.001

Kjennskapen til Staur Trøndersodd øker med nærhet til Trøndelag, og kun ni prosent av de som ikke har tilknytning til Trøndelag har kjøpt produktet. Dette er det soddet som utløste kyllingsoddsaken i september 2012 og surveydataene ble samlet inn i november samme år. Det er mulig at denne saken har påvirket data noe. For eksempel ved at kjennskapen til produktet er større i Trøndelag, og da spesielt Nord-Trøndelag, enn det ville ha vært uten denne saken. Vi ser at andelen med nordtrøndersk tilknytning som oppgir at de ikke har sett produktet eller svarer vet ikke er 37 prosent, mens tilsvarende andel for Sør-Trøndelag er 48 prosent og hele 69 prosent for de som ikke har noen tilknytning til Trøndelag.

Tabell 15: Kjennskap til og kjøp av Innherredssodd etter tilknytning til Trøndelag. Prosent.

	Tilknytning Nord-Trøndelag	Tilknytning Sør-Trøndelag	Ingen tilknytning Trøndelag	Totalt
Kjøpt ofte	37.0	11.8	2.1	6.7
Kjøpt noen ganger	25.9	26.1	8.2	12.8
Aldri kjøpt, men har sett produktet	21.0	24.8	24.0	23.9
Aldri kjøpt og aldri sett produktet	13.6	35.4	60.7	52.4
Vet ikke	2.5	1.9	5.0	4.2
Sum	100.1	100.0	100.0	100.0
N	80	161	706	947

χ^2 229.074, 8 df, $p < .001$

Her er det store forskjeller mellom gruppene, og igjen ser vi at kjennskapen til produktet øker desto sterkere tilknytning man har til Nord-Trøndelag. Sammenhengen er omtrent den samme som vi så for Inderøysodd, men andelen som har spist Innherredssodd ligger noen prosentpoeng over det den gjorde for Inderøysodd.

Tabell 16: Kjennskap til og kjøp av Coop Sodd etter tilknytning til Trøndelag. Prosent.

	Tilknytning Nord-Trøndelag	Tilknytning Sør-Trøndelag	Ingen tilknytning Trøndelag	Totalt
Kjøpt ofte	0	0.6	0.3	0.3
Kjøpt noen ganger	3.8	2.5	2.3	2.4
Aldri kjøpt, men har sett produktet	16.5	17.3	15.0	15.5
Aldri kjøpt og aldri sett produktet	69.6	75.3	76.4	75.6
Vet ikke	10.1	4.3	6.1	6.1
Sum	100.0	100.0	100.1	99.9
N	79	162	707	948

χ^2 5.289, 8 df, $p = .726$

Coop sodd har kun vært i salg fra høsten 2008 og kun i Coop sine butikker i Midt-Norge. Likevel ser vi altså at det ikke er signifikant forskjell mellom de tre gruppene hverken når det gjelder kjennskap til eller kjøp av produktet. Dette er det soddproduktet som har lavest kjennskap av de sju som er med i spørreskjemaundersøkelsen.

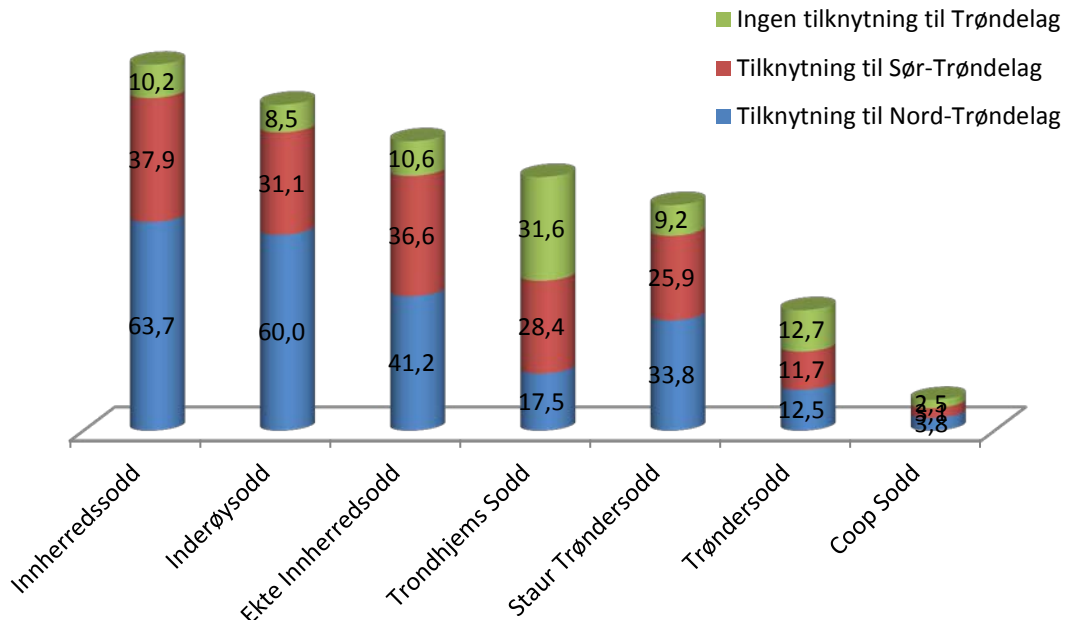
Tabell 17: Kjennskap til og kjøp av Ekte innherredssodd etter tilknytning til Trøndelag. Prosent.

	Tilknytning Nord-Trøndelag	Tilknytning Sør-Trøndelag	Ingen tilknytning Trøndelag	Totalt
Kjøpt ofte	18.5	13.0	2.7	5.8
Kjøpt noen ganger	23.5	23.6	7.9	11.9
Aldri kjøpt, men har sett produktet	27.2	19.3	20.9	21.1
Aldri kjøpt og aldri sett produktet	24.7	42.2	63.3	56.4
Vet ikke	6.2	1.9	5.2	4.8
Sum	100.1	100.0	100.0	100.0
N	80	161	706	947

χ^2 116.885, 8 df, $p < .001$

Mønstret vi finner for Ekte innherredssodd er mye av det samme som vi fant for Inderøysodd og Innherredssodd. Kjennskapen til produktet øker desto nærmere en kommer Nord-Trøndelag. Likevel er det en forskjell som vi skal merke oss. Mens de som har tilknytning til Sør-Trøndelag eller ikke har noen tilknytning til Trøndelag har et tilnærmet like stort «forbruk» av Ekte Innherredssodd som de har av Inderøysodd og Innherredssodd, er forbruket blant de med nordtrøndersk tilknytning betydelig lavere av Ekte innherredssodd (41%) enn for Inderøysodd (60%) og Innherredssodd (64%).

I figuren under har jeg framstilt andelen som oppgir at de har kjøpt hver av de enkelte soddvariantene etter respondentenes tilknytning til Trøndelag.



Figur 4: Andel som har kjøpt ulike typer sodd etter tilknytning til Trøndelag.

Vi ser at det er innherredssoddet som er den varianten som flest oppgir at de har kjøpt og det er de som har tilknytning til Nord-Trøndelag som utgjør den største andelen (64%). Det samme gjelder for Inderøysoddet, mens andelen for Ekte Innherredssodd fordeler seg mer jevnt mellom de som har tilknytning til en av de to trønderske fylkene.

For de som ikke har noen tilknytning til Trøndelag er det Trondhjems Sodd som er den soddvarianten som størst andel har kjøpt og dette er noe vi også finner igjen i dataene fra fokusgruppeworkshopen som jeg skal presentere i neste kapittel. Sodd for de som ikke har trøndertilknynning er altså først og fremst Trondhjems Sodd på hermetikkboks.

Regresjonsmodellen i tabell 10 viser hvilke variabler som påvirker hvor ofte man spiser sodd, men som vi ser her er sodd ulike ting avhengig av hvilken geografisk tilknytning man har. Jeg har derfor valgt å lage en ny modell hvor jeg kun ser på i hvilken grad man har kjøpt de tre variantene av sodd som må sies å ligne mest på det som man i Trøndelag tenker på som sodd. Det vil si Innherredssodd, Inderøysodd og Ekte Innherredssodd. Dette er alle varianter som selges i plastspann – noe som dataene fra fokusgruppeworkshopene viser er et viktig kriterium for at noe skal kunne betegnes som sodd. Jeg har valgt å ikke ta med Staur Trøndersodd som også selges i plastspann på grunn av at denne varianten gjerne utdefineres som sodd.

De tre variablene for Innherredssodd, Inderøysodd og Ekte Innherredssodd er kodet slik at verdien «Ofte kjøpt» er gitt verdien 3, «kjøpt noen ganger» verdien 2 og de andre svaralternativene som indikerer at man ikke har kjøpt produktet er gitt verdien 1. de tre variablene er så slått sammen til en variabel for det jeg velger å betegne som «bøtte-sodd» og satt inn i samme regresjonsmodell som benyttet i tabell 10.

Tabell 18: Hvor ofte man har kjøpt sodd i bøtte (Innherredssodd, Inderøysodd og Ekte Innherredssodd). lineær regresjon.

	Ustand. B	St.avvik	Stand. beta	t-verdi	p- verdi
Konstantledd	3.749	.209		17.907	.000
Kjønn	.035	.069	.013	.509	.611
Alder	.006	.002	.071	2.675	.008
Utdanning (grunnskole ref.kat.)					
Videregående	.071	.121	.026	.589	.556
Universitet lav	-.040	.122	-.014	-.326	.744
Universitet høy	-.127	.127	-.042	-.993	.321
Bøforhold Trøndelag (Aldri bodd i Trøndelag ref.kat)					
Utflytta fra Nord-Trøndelag	1.013	.247	.121	4.096	.000
Bor i Nord-Trøndelag	1.931	.246	.232	7.851	.000
Utflytta fra Sør-Trøndelag	.463	.124	.103	3.750	.000
Bor i Sør-Trøndelag	1.791	.159	.338	11.288	.000
Foreldretilknytning (ingen foreldre fra Trøndelag ref.kat)					
Foreldre fra Nord-Trøndelag	1.154	.177	.212	6.528	.000
Foreldre fra Sør-Trøndelag	.167	.149	.034	1.125	.261
Interesser for regionale matspesialiteter	.261	.036	.194	7.351	.000

R² .353

Resultatene som er framstilt i tabellen avviker ikke betydelig for hva vi fant i tabell 10, men det er verdt å merke seg at den forklarte variansen har økt fra 23 til 35 prosent. Fortsatt har hverken kjønn eller utdanning noen signifikant betydning for hvor ofte man har kjøpt sodd på bøtte, men i tillegg ser vi at det å ha foreldre med tilknytning til Sør-

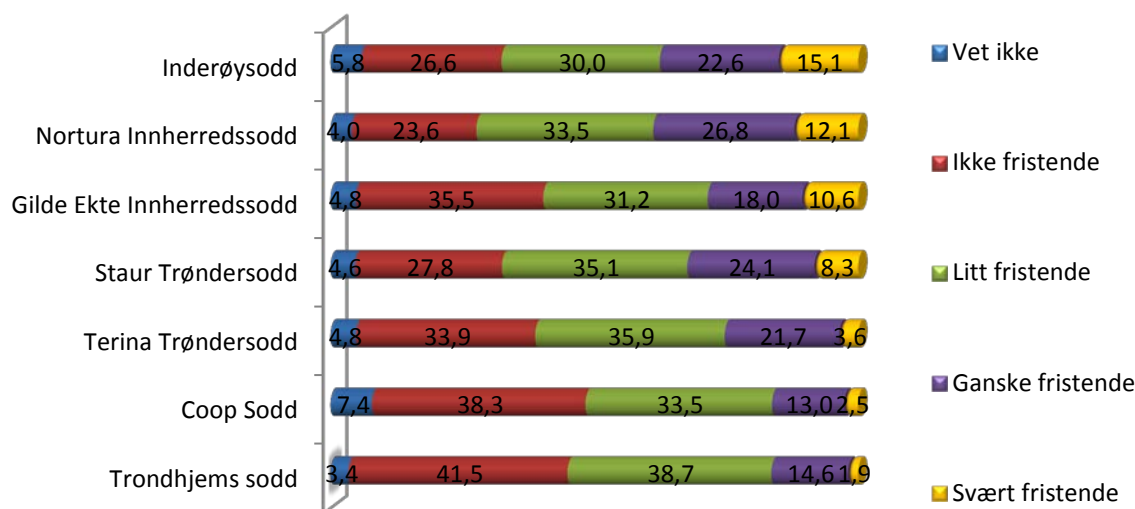
Trøndelag ikke har signifikant påvirkning. Det å ha foreldre fra Nord-Trøndelag er imidlertid en faktor som gjør at man i større grad kjøper bøttesodd enn om man ikke har foreldre fra Trøndelag. Når det gjelder boforhold er både det å bo i en av de to trøndelagsfylkene eller å ha bodd i Nord- eller Sør-Trøndelag av signifikant betydning, og vi merker oss at det fortsatt er slik at desto større interesse man har for regionale matspesialiteter, jo større sannsynlighet er det for at man kjøper sodd i spann. Men i motsetning til tabell 10 hvor jeg kun så på hyppigheten i det å spise sodd og ikke hadde spesifisert hvilken type sodd det var snakk om, så er nå det å bo i Sør- eller Nord-Trøndelag en faktor som i sterkere grad «motiverer» til å kjøpe sodd i spann enn hva interesse for regionale matspesialiteter er. Det er likevel slik at interesse for regionale matspesialiteter har en selvstendig forklaringskraft på sannsynligheten for at en kjøper sodd i spann og det er et resultat som er av interesse. Det indikerer at sodd vekker interesse utenfor de gruppene som har en tilknytning til Trøndelag og at dette er en interesse som er grunnet i folks interesse for regional matkultur.

5. Oppfatninger om sodd

I fokusgruppeworkshopene ble informantene bedt om å rangere åtte ulike soddvarianter etter fire ulike dimensjoner: fristende, tradisjonell, industriell og sodd. I web-surveyen ble respondentene bedt om å rangere sju sorter sodd (Fjordland Sodd var ikke med) etter dimensjonene fristende og tradisjonell. For to av dimensjonene har vi altså mulighet til å sammenligne resultater fra web-surveyen med hva som kom fram i fokusgruppeworkshopene.

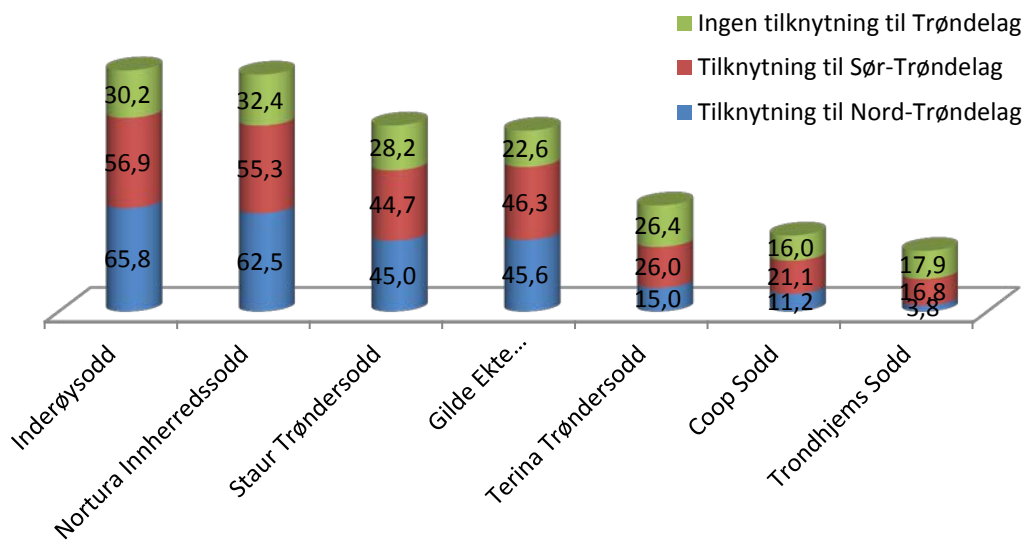
5.1 Fristende

I websurveyen fikk respondentene i oppgave å rangere hver av de sju soddvariantene som var med i spørreskjemaet etter hvor fristende de syntes at de var. Det ble ikke gitt noen nærmere forklaring av hva som mentes med fristende og hvilke faktorer som skulle inkluderes (smak, utseende etc). Det samme gjaldt for fokusgruppeworkshopen – også her var det helt opp til informantene hva de la begrepet. I figuren under er resultatene for hver av de sju soddvariantene som var med i websurveyen gjengitt.



Figur 5: Oppfatning av hvor fristende de ulike soddtypene er. Prosent.

Som vi ser er det de fire soddvariantene som kommer i plastspann som samlet sett vurderes som de mest fristende, og da med Inderøysodd og Nortura Innherredssodd på toppen. Minst fristende vurderes Coop Sodd og Trondhjems sodd. Som vi har sett er opplevelsen av sodd geografisk betinget – sodd er noe annet for en nordtrønder enn hva det er for en østlending og det blir derfor mer interessant å se på vurderingene når vi deler opp informantene etter deres tilknytning til Trøndelag. I figuren under gjengis andelen som mener at hver av de ulike soddvariantene er svært eller ganske fristende.



Figur 6: Andel som mener at ulike typer sodd er svært eller ganske fristende etter tilknytning til Trøndelag.

Over 60 prosent av de som har tilknytning til Nord-Trøndelag mener at Inderøysodd og Nortura Innherredsodd er fristende, og vi merker oss at det i ubetydelig grad er forskjell mellom disse to. Det er også interessant å merke seg at i vurderingen av hvor fristende Staur Trøndersodd og Gilde Ekte Innherredsodd er kommer de to likt ut. Dette til tross for at Gilde Ekte Innherredsodd har vært mye lengre i markedet og at Staur Trøndersodd fikk mye negativ oppmerksomhet i forbindelse med at media slo stort opp at de hadde kyllingkjøtt i soddet. Trondhjems Sodd, men også Terina Trøndersodd og Coop Sodd frister ikke nordtrønderne, men vi ser at de som har tilknytning til Sør-Trøndelag og ikke har noen tilknytning til Trøndelag i noe større grad lar seg friste av hermetikkvariantene av sodd og Coop Sodd i pose. Når det gjelder vurderingen av de fire soddvariantene i spann er de med tilknytning til Sør-Trøndelag stort sett enige med nordtrønderne, men prosentandelene er noe lavere. Videre ser vi at de som ikke har noen tilknytning til Trøndelag også vurderer Inderøysodd og Nortura Innherredsodd som mer fristende enn de andre soddvariantene, men forskjellen i vurdering mellom all de sju variantene er langt mindre for de uten trønderlagstilknytning enn for de med trønderlagstilknytning. Det vil altså si at oppfatningen av forskjellen mellom de ulike soddvariantene er langt mindre for de som mangler tilknytning til Trøndelag enn de som har en slik tilknytning. Dette finner jeg igjen i de kvalitative dataene.

Sodd kommer i spann

På Inderøy var de aldri i tvil om hva som var mest fristende

Irene: Ja, vi vet jo hva som er best.

Alle småler.

Isak: Ja, det er det ingen tvil om!

Ingunn plasserer spannet med Inderøysodd helt øverst på skalaen: Vi VET vel hvor vi skal begynne. Det er nå bare sånn det er!

På Inderøy «vet» de hva som er best og det er det ingen tvil om, det er bare slik det er. Det er en tatt-forgitthet som det ikke stilles mye spørsmål rundt. Det er klart at deres sodd, Inderøysodd, er det mest fristende. Likevel holder de Nortura Innherredssodd som nesten like fristende. Det vil si at de synes å være på linje med resten av Nord-Trøndelag. Nortura Innherredssodd er godt innarbeidet produkt også på Inderøy, men som jeg skal komme tilbake til er det større forskjeller på de to produktene enn hva det kan synes som ut fra å kun vurdere hva som er fristende.

Sodd på hermetikkboks havner nederst både på Inderøy, Levanger og Trondheim. Det er nesten med forakt de omtaler sodd på «blekk¹⁵».

Ingunn tar opp og viser fram Trondhjems Sodd: Se her da. Ser dette fristende ut?

Ida:...på sånn boks. Det er jo ikke fristende i det hele tatt.

Alle ler.

Ivar: Metallsmak

Tor tar opp boksen med Terina Trøndersodd: Denne setter vi etter minusen tenker jeg. (Han ler.)

Thomas leser på boksen: Som hjemmelaget

Tale: Som hjemmelaget ja....mmmm

Tine: Men de er jo hermetisert. Jeg er ikke så skeptisk til de.

Thomas: Du er ikke så skeptisk til hermetikk?

Tine: Til hermetikk nei. Det synes jeg jo egentlig er sånn smart.

Det er ikke hermetikk Tine er skeptisk til og det er altså ikke hermetikken i seg selv som får henne til å mene at sodd i hermetikkbokser ikke er fristende. Hermetikk er egentlig ganske «smart» synes Tale. Selv om hermetikk vanskelig kan bli noe produkt som assosieres med det eksklusiv eller «fin» mat, så er flere enn tale klare på at de ikke mener at mat på hermetikk er noe de tar avstand fra per definisjon.

Line: Jeg også kjenner veldig på det at jeg kjøper ikke boksmat på den måten. Derfor havner den borte der uten at jeg i det hele tatt tenker. Men jeg vet jo det at mange kjøper...er vant med...altså fiskeboller på boks...bruker mye boksmat.

Lise: Fiskeboller på boks kan jeg kjøpe, men dette ser jeg ikke på en gang.

Hvorfor ser ikke Lise en gang på sodd som kommer i hermetikk når hun i samme setning sier at hun godt kan kjøpe fiskeboller på boks? Det er ikke hermetikk hun tar avstand fra - det er ikke hermetikken som er en umulighet, men det er sodd i hermetikk som gjør at hun ikke en gang ser på (vurderer) Trondhjemsodd eller Terina Trøndersodd som alternativer. Sodd kommer ikke i hermetikkboks. Sodd kommer i plastspann. Det er viktig både på Inderøy, Levanger og i Trondheim og sodd på

¹⁵ Kortform for blekkboks (hermetikkboks).

hermetikkboks trekker både opp grenser mot hermetikkmat (mat på boks) og sodd (sodd i spann).

Sodd på hermetikkboks blir altså ikke sodd, men skulle man formodning ha kjøpt det så er det når man skal «på telttur» (Tine) eller det er «hyttemat» (Lars) for det kan jo «stå igjen på årevis» - det er «nødproviant» (Lena). Eller det er litt sånn fort og galt. Det blir jo fort litt «sånn hybelmat kanskje» (Lars). «Eller til når du er alene så har du jo alt i samme pakningen» (Tor). Det er i alle fall ikke «noe man har til middag» (Lene), i alle fall ikke hvis man skal ha sodd, men kanskje hvis man skal ha kjøttsuppe.

Sodd kommer heller ikke i pose. Det er ikke noe galt med mat fra frysedisk, men det er ikke aktuelt å kjøpe sodd i pose «Ikke som sodd, det var jo hvis man hadde det veldig travelt da så kunne man vel kunne det vel vært et alternativ til andre ting da. Men ikke som selskapsmat og sodd nei. Nei det er helt uaktuelt! Men jeg kan jo kjøpe mat fra frysedisken av ulike grunner. Men dette er liksom ikke sodd» (Tine). Nå er også sodd i plastspann fra frysedisk. Det kjøpes ikke ferskt, men frosset i spann riktignok - ikke i pose.

Toril: Denne tiltaler meg minst av alle (hun peker på Coop Sodd). Mindre enn hermetikken også. I pose liksom. Nei!

Trond: I Danmark for eksempel så selges jo suppe slik som dette. Ferdig sånn som det. Det er bare en uvant forpakning for oss.

Tine: Det har kommet noen fiskesupper på den måten i det siste har jeg sett.

Trond: Ja, det er Toro sine.

Tine: Ja, men vi er ikke vant til det der. Jeg tenker at sodd forbinder vi med spann. Vi har vel alle plukket blåbær i soddspann siden vi var små så det.

Tale: Vi har ikke plukket det i pose nei.

Tine: Ikke i pose nei.

Suppe kan komme i pose. I Danmark gjør det det og nå har Toro også lansert noen ferdige fiskesupper i pose, ikke ulike Coop Sodd. Så suppe kan komme i pose, men ikke sodd til tross for at sodd tilhører suppefamilien. Soddspannene er ikke bare noe sodd kommer i - det er også noe som brukes etterpå. Å plukke bær i soddspann er helt vanlig i Trøndelag og man har derfor også et forhold til spannene som strekker seg utover det at de kommer med sodd. Det praktiske med de tomme soddspannene er noe alle gruppene i Trøndelag er inne på, men som ikke berøres i Oslo. Soddspann kan brukes som malingspann, de er lure å ha når man skal fryse ned middagsrester, eller å ha barnas fargestifter i. Soddspann brukes til mye praktisk gjenbruk i Trøndelag og det er noe det knytter seg minner til. Det er snarere et fenomen enn bare en vanlig plastbøtte på to liter.



Tomme soddspann gjenbrukes og er et eget fenomen i Trøndelag. Det brukes til alt fra bærs spann, for å plukke sopp til ulike praktiske formål i hjemmet, som her for å ha kjøkkenredskaper i. Foto: Oddveig Storstad

På Levanger åpner intervjuet med at Lars, etter at jeg har lagt ned den første lappen (fristende), resolutt tar pakken med Coop sodd og legger den nederst på skalaen (minus). Jeg spør hvorfor han gjør det og følgende meningsutveksling utspiller seg mellom Lars, Liv, Lisbet og Lise:

Lars: Fordi det ikke er sodd. (Han ler). Spør du meg da. Det står sodd på den, men sodd forbinder jeg med (han peker på bøttene). Sodd skal være i bøtte.

Liv: Ja, men der er jeg enig med deg.

Sodd skal altså komme i plastspann og det er det stor enighet om – dette kommer jeg nærmere tilbake til senere. Det er også en annen viktig grenseoppgang og det er mellom sodd og kjøttsuppe.

Lisbet: Blekken (hun tar opp de to hermetikkboksene) skal også være på denne siden (minus). Boksen også (hun tar opp Fjordland Sodd). For dette er jo mer...

Lise:...kjøttsuppe!

Lisbet: Kjøttsuppe ja. Jeg må se da, men ja det er jo disse (hun ser på hermetikkboksene) som er tilsatt litt mer enn det som skal være.

Sodd er sodd, ikke kjøttsuppe, men sodd som ikke er ekte sodd er kjøttsuppe. Hvis man skal sammenligne med botanikkens verden så tilhører sodd *suppefamilien* og underkategorien *kjøtt supper*, men det er ikke kjøttsuppe – de er bare i samme familie. Jeg skal senere komme tilbake til hva det er som skiller gjør at sodd ikke er kjøttsuppe.

Om å se litt Jacobs ut

I alle gruppene er de opptatt av designet på pakkene. Spesielt vekker designvalget til Inderøysodd stor oppmerksomhet og gruppene skiller litt lag når det gjelder hvor god de liker designet til Inderøysodd. Generelt liker de i Trondheim og Oslo den bedre enn på Levanger og Inderøy. Deltakerne på Inderøy og Levanger er enige om at produktbildene på Gilde Ekte Innherredsodd og Nortura Innherredssodd er finere enn bildet på Staur Trøndersodd og derfor er Gilde og Nortura mer fristende enn Staur.

Samtidig har de plassert Inderøysodd som er uten produktbilde øverst på skalaen fristende. Det er fordi de «vet hva som er inni» (Ingunn) og Ida prøver å forklare:

Ida: Fordi du trenger ikke å...fordi du har så mye annet... (hun snur rundt på bøtta med Inderøysodd) fordi du trenger ikke å... Det er tydelig at dette har vært langt tilbake i tid. Du trenger ikke å...noe som har (hun veiver veldig med armene). Noe som har....? Hva skal jeg si da....? Det er ikke noe de bare har funnet på! Det er derfor jeg synes.. Jeg synes faktisk den er finere selv om det ikke er noen bilder på bøtta.

Ingrid: Jo, men samtidig. Når du ser den gården her og (peker på bøtta med Nortura Innherredsodd). Med terrin og...så er det liksom litt sånn...ja...

Ivar: Hvis du skal tenke på finheta så...er det klart at...

Ida: Klart at hvis fristende skal være bare boksene så er det de to (Gilde Ekte Innherredsodd og Nortura Innherredsodd) som kanskje er sånn....

Ingrid: Synes kanskje ikke bøtta (Staur Trøndersodd) ser så tullete ut jeg da. Den plastikkbøtta.

Ida: Ja, hun er jo mer det du forbinder med sodd enn hermetikkboksen.

Ingrid: Ja.

Det taler til Staur Trøndersodd sin fordel at det er bøtte og ikke hermetikkboks. Det at soddet kommer i plastbøtte gjør at det ser mer ut slik som man oppfatter at sodd skal se ut. Det skal komme i ei bøtte med produktbilde og dette bryter Inderøysodd med når de har valgt et design uten produktbilde.

Lena: Jeg har spekulert på mange ganger..vi spiser jo med øynene...vi kommer inn og ser forskjellige produkter og...Inderøy det er ganske rart at de har den logoen, den utseende på produktet...at de ikke har gjort mer.

Lars: Den er ganske anonym.

Når Lene synes det er rart at de ikke har «gjort mer» sikter hun til at den er tam – den mangler produktbilde, altså at de ikke har gjort mer utav presentasjonen av produktet. «Gjort mer» kunne også ha vært myntet på at de ikke har lagt mer tid, energi og penger i å utforme designen på produktet, men som andre er inne på så er dette et design som skiller seg ut i en mer eksklusiv retning.

Trond: Denne her (han peker på Inderøysodd) av utseende ...den synes jeg.. den har ikke noe produktbilde på seg...den er litt mer sånn...den eneste uten produktbilde faktisk

Tale: Den selger kun på rykte den da?

Trond: Rykte eller ett eller annet. Men jeg synes jo den er litt ...designen er litt sånn klassisk og fin.

Tale: Ja den er egentlig fin.

Trond: Ja, egentlig, men den selger nok på rykte.

Klassisk og fin, men den mangler produktbilde. Med klassisk så mener Trond neppe klassisk som i tradisjonell og litt senere i samtalen utdypes dette:

Trond: Det er bøtte ja, det kan vi være enig om, men den skiller seg ut. Den ser mer eksklusiv ut selv om den er plastikkbøtte synes jeg. Mindre glorete i fargene. Her er det blå himmel (Nortura Innherredsodd) og her det noe setervoll og gode greier, men dette er mer renere design synes jeg. Til tross for at det er ei plastikkbøtte så ser den mer eksklusiv ut synes jeg. Jeg synes emballasjen forteller mye.

Tale: Men du vet hva du får der selv om det ikke er bilde på spannet.

Trond: Ja, det gjør du. Du kan godt si at det er et mer moderne og trendy uttrykk.

Tine: Det er mye mer minimalistisk enn de andre

Toril: Den trenger på en måte ikke å ha et bilde for å virke fristende for det ...det er kvalitet på en måte. Tenker jeg.

Det er «kvalitet på en måte», det er renere, mer «moderne» og «trendy». Her er informantene i Trondheim godt på linje med gruppen i Oslo.

Ola peker på Inderøysodd: Den har jeg sett før.

Oda: Den ser egentlig mest klassisk ut.

Oddny: Den ser kvalitetsaktig ut. Det er noe med designet.

Olga: Den ser litt Jacobs ut. Sånn som du får kjøp på Jacobs dette der. Det er fordi at den designmessig er helt annerledes. Ikke som de andre (peker på Nortura Innherredssodd) som ser ut som om de alltid har vært sånn.

Oddny: Dette (peker på de andre pakkene) ser ut som lure, lure masse mennesker. Dette ser ut som kvalitet. De har ikke liksom...du skal aldri gå på restaurant der de viser bilder av maten utenpå. Det er sånn varsku, varsku!

Olga: Så er det et eller annet med at den er sånn kul i tiden farger da.

Oddny: Ja

For Oddny er produktbilder ikke noe pluss, snarere tvert i mot. Det begrunner hun i at man aldri skal gå på restauranter som viser bilder av maten utenfor. Ikke så vanlig i vår del av Europa, men langt mer vanlig det vi ofte omtaler som Syden. Det er et tegn på at kvaliteten på restauranten ikke er den aller beste og for Oddny blir derfor det å ha produktbilde på emballasjen et forsøk på å lure oss. Designet på Inderøysodd derimot ser «kvalitetsaktig» ut, den «ser litt Jacobs ut» og det er farger som er «kul i tiden». Produktmerket Jacobs Utvalgte er Norgesgruppens egen merkevare (EMV) som har lånt navn fra butikken Jacobs som ligger på Holtet i Oslo. Jacobs på Holtet (familiedrevet fra 1933 til 2005 da Norgesgruppen kjøpte Jacobs) er kjent som en butikk som selger varer av høy kvalitet og merkevaren Jacobs Utvalgte skal være Norgesgruppens eget merke for premiumprodukter. Altså et merke som skal fortelle kundene at dette er et produkt av høy kvalitet. Designet på Inderøysodd får altså Oddny til å tenke på Jacobs, at det er et sånt produkt som man får kjøpt på Jacobs, og som vi ser av bildet under er designet på Jacobs Utvalgte ikke ulikt designet på Inderøysodd.



Produkter fra merket Jacobs Utvalgte og Inderøysodd.

Fargen som er «kul i tiden» er svart. Det er altså ikke tilfeldig at Inderøysodd har valgt svart, det er den fargen som skal fortelle forbrukerne at dette er et kvalitetsprodukt. Det er ikke bare Norgesgruppen som har valgt svart på sitt premiummerke, det samme har konkurrenten Coop gjort. Coop sitt premiummerke er *Smak forskjellen* hvor hvert

produkt «er nøye utvalgt på bakgrunn av definerte kriterier som råvarekvalitet, opprinnelse, bearbeidingsprosess og den endelige kvaliteten på sluttproduktet»¹⁶. Rema 1000 som er lavpriskjede har også lansert produkter som skal signalisere kvalitet og pris den senere tid og her er også svart valgt som farge.



Coop produktserie Smak forskjellen og Pizzaost fra Rema.

Gruppen på Levanger var mer usikker på om de egentlig likte designet på Inderøysodd, men også der var man inne på at det var et design som ser mer «eksklusivt» og mindre «glørete» ut, men for dem kolliderte dette med forestillingen om hvordan soddbøttene skulle se ut (mer om dette under avsnittet om tradisjonelt), mens de i Trondheim og Oslo liker designet bedre og i mindre grad ser det som et brudd med hvordan sodd skal komme.

Tidligere hadde også Inderøysodd produktbilde på soddspannet, men de valgte altså et mer moderne uttrykk, og på den måten skiller de seg ut fra de andre soddspannene.



Nortura Innherredsodd (t.v) og det tidligere designet på Inderøysodd (t.h). Foto: Kari Kolle.

¹⁶ <http://coop.no/Butikkene/Coop-Prix/Coop-Prix---TEST/Smak-forskjellen/>

Fjordland – ekte sodd i feil innpakning

På slutten av intervjuet har Oddny blitt veldig nysgjerrig på å smake Inderøysodd og hun lurer på hvor hun kan få kjøpt det. På Jacobs, sier Olav, og «på Mathallen og sånn», føyer Olga til. «Jacobs, Mathallen og sånn» - det vil si at de i Oslo plasserer Inderøysoddet på steder hvor man får tak i kvalitets-, nisje- og småskalamat. Mat som på en eller annen måte avviker fra bulkmaten, blant annet gjennom lokal tilhørighet.

Fjordland Sodd plasseres av de fleste umiddelbart sammen med de to hermetikk-boksene og Coop Sodd. Dette er nok fordi det kommer i pappeske og ikke i spann som jo er det sodd skal komme i. Men i flere av gruppene skjer det noe med synet på Fjordland Sodd. Det har blant annet sammenheng med at Fjordland synes å ha et godt renommé, men også at de i løpet av intervjuet finner ut at Fjordland Sodd stemmer godt overens med det de mener er sodd.

Tale: Er denne (hun holder fram Fjordland sodd) med både potet og alt den? Er det litt dårlig det eller? Eller får du noe særlig smak på det når poteten er ferdigkokt og....

Trond: Den skal jo komme med bare kjøtt og kjøttboller og så skal man koke potet og gulrøtter selv. Synes jeg da (han peker på Inderøysodd). Dette er ikke for meg noe fristende i alle fall (han holder opp pakken med Fjordland Sodd).

Tor holder opp Fjordland: Det er jo slik det serveres, men potet og gulrot i tillegg. Det har du på etterpå. Ikke sant? (Viser med hendene at han auser)

Trond: Ja, ja ikke sant.

Tor: Kokes separat og...

Bildet på pakken viser en asjett med sodd (kraft, soddboller, kjøtt, gulrot, potet og persillekvast til pynt) og det er slik sodd skal være når det er kommet på asjetten (minus persillen), men det er ikke slik sodd skal kjøpes. Da skal potet og gulrot kjøpes i tillegg. Derfor blir ikke Fjordland Sodd fristende for Trond. Senere i samtalen diskuterer de innholdet i produktene og samtidig som Tor peker på de fire plastspannene med sodd sier han «her er de rene kjøttprodukter med kraft og det er det som er sodd – den og den og den og den». Tor peker så på Fjordland Sodd og sier «her er gulrøttene og sånn i». Han åpner pakken med Fjordland Sodd og blir tydelig overrasket – «nei det er faktisk splittet gitt. Da er det sodd»

Trond: Ho hoi! Hvor delikat det så ut.

Tor: Med fettklumper og det var lekkert ja.

Det var faktisk «splittet» – soddboller, kraft og kjøtterninger kom i en egen pakke, gulrot og potet i hver sin separate pakke. Da ble det sodd. Det samme skjedde i Levanger etter at de også hadde åpnet pakken med Fjordland Sodd:

Line: Se der ja!

Lise: Det var jo virkelig på rette viset dette da.

Lars: Det var ikke så tosquete.

Lise: Men det var jo litt teit av dem å legge til den persilledusken da, tenker jeg (hun peker på bildet på pakken)

Line: Ja, det tenker jeg også.

Alle ler.

Liv: Ja, det er jo helt galt.

Lena: Så juksar vi litt.

Alle ler.

Det var «virkelig på rette viset» - Fjordland Sodd viste seg å være sodd på rette viset fordi potet og gulrot kom i adskilte pakker. Det eneste som var juks var persillekvasten som viste seg å være kun noe de hadde på produktbildet og ikke i selve pakken. Persille er gjerne til pynt (også mye brukt tidligere i Trøndelag som pynt på potet), men slik pynt skal det ikke være på sodd. Det blir derfor feil. På Inderøy var også reaksjonen den samme. Irene står med pakken med Fjordland Sodd i hendene som de har plassert helt nederst på skalaen for fristende og sier at «det er sikkert greit, men det er ikke sodd». Det er altså ikke sodd. Jeg åpner pakken og legger posene med sodd (boller, kraft og kjøtt), gulrot og potet utover.

Isak: Ja, nettopp. Det er derfor jeg sier at denne er bra.

Inge: Ja, dette er jo sodd.

Isak: Ja det er det altså. Det er ikke dum smak på det.

Ingunn: Men denne er jo ikke hvis du skal servere til flere.

Ingrid: Jeg synes at det er litt med navnet jeg da. Hadde Inderøysodd stått her også (hun tar opp pakken med Fjordland) så hadde det vært mer ålreit. Det mener jeg.

Isak har tidligere i samtalen talt varmt for Fjordland. Han har aldri spist sodd fra Fjordland, men har flere ganger når han er alene og middag spist Fjordland-produkter og det synes han er god mat. Når han sier at «det er derfor jeg sier at denne er bra» så viser han tilbake til at han har skrytt av Fjordland tidligere i samtalen - ikke av Fjordland Sodd spesielt, men at Fjordland generelt har gode produkter. Nå får han det bekreftet og alle kan se det. Det er sodd, og ikke bare sodd, Ingrid mener det kvalifiserer til Inderøysodd. Det som var i pakken skulle altså vise seg å være jevngodt med fasiten (Inderøysodd) og det til tross for at det ikke kom i spann.

Når sodd på hermetikk er sodd

I Oslo har de heller ingen stor tro på Fjordland Sodd - «sodd som skal blandes med vann det har jeg ingen tro på» (Olga). Jeg åpner så pakken og viser dem hva som er inni.

Olga: Det er sånn ja! Du verden!

Olav: I enkle poser ja. Det var veldig lite ingredienser i den der da.

Olga blir overrasket fordi det som er i pakken stemmer overens med det bildet hun har på hva som er sodd - ekte sodd. Det er «sånn som bildet» på spannet med Gilde Ekte Innherredssodd. Det er «sånn hun ser sodd». Som jeg skal komme tilbake til senere er Trondhjems Sodd det soddet som de i Oslo har lengst erfaring, men de har fått «opp-læring» av trøndere i hva som egentlig er sodd.

Olga: Og de ekte Trønderne sier at dette (hun peker på hermetikkboksene) er fake. Jeg har også litt sånn internopplæring fra noen som har sagt til meg at du må aldri kjøpe Trøndersodd på boks!

Ole: Det har jeg også. Mine folk på Kyrksæterøra sier at når jeg sier at jeg kjøper boks med Trøndersodd når jeg lager middag selv så gjør de bare sånn (han vifter bort med begge hender).

Olga: Jeg pleier selvfølgelig å kjøpe det som det står Trondhjems Sodd på da. Men dette har jeg blitt arrestert på da så jeg tror det mest fristende innholdet det er på en sånn bølge eller....

Det de er vant til å forholde seg til er Trondhjems Sodd på hermetikkboks, men flere av dem vet at det ikke er det som er ekte sodd, men at det kommer i «bølge». Forestillingen om at ekte sodd kommer i plastbølge er altså kjent også i Oslo, men den er

ikke like sterk. Som passieren fra ordskiftet da de fikk se hva som var inne i pakken med Fjordland Sodd viser så synes Olav at det var «veldig lite ingredienser i den». Og tidligere i samtalen hadde han bekjentgjort at han «trodde det var sånn standardinnhold i disse». Altså at innholdet i de ulike soddvariantene var det samme. Det oppdager han nå at det ikke er og han savner noe innhold. For Olav er «fasiten» Trondhjems Sodd og ikke Inderøysodd. Det er denne soddvarianten han er vant til og innholdet i Fjordland Sodd avviker fra dette. Det er lite innhold – bare soddboller, kjøtt, potet, gulrot og kraft, mens det for de i Trøndelag blir det som vi allerede har sett motsatt «ja det er jo disse (Lisbet ser på hermetikkboksene) som er tilsatt litt mer enn det som skal være». Mer enn det skal være – ikke mindre. Og mer kan også være en persilledusk på bildet på bøtta.

Oddny har tidlig i samtalen kunngjort at hun «har fordommer mot Gilde. Gilde pølser for eksempel – veldig lite kjøtt. Du får kjøpt pølser andre steder som har veldig mye mer kjøttinnhold og så er det noe med at de henger ikke kjøttet sånn lenge nok.» Hun er flere ganger inne på dette og det at det er Gilde som har produsert Ekte Innherredssodd slår negativt ut på hennes vurdering av dette produktet. I Oslo-gruppa er de heller ikke kjent med «kyllingsoddsaken», men vet at det ikke skal være kyllingkjøtt i sodd.

Olav leser på Coop Sodd: Kylling skal det være det?

Olga: Nei

Oddny: Nei – står det det?

Olga: Nei, få den nedpå her (peker på minus)

Oddny: Nei, noe så elendig. De har misforstått altså.

Fra design til innhold

Innholdet i produktene har også betydning for hvordan man vurderer hvor fristende det er. Mangle på kunnskap om hva sodd inneholder gjør at de i Oslo må først må bli enige om hva som er kvalitet.

Oddny: Skal vi si at omfanget av kjøtt er et kvalitetsaspekt? (Hun leser på Inderøysodd) Kjøttandel 31 prosent.

Oda: Hva er kjøttandelen der da (peker på Gilde Ekte Innherredssodd som Olga stå med i hendene)

Olga: Garantert norske kjøttåvarer

Oda: Denne er det 59 (Nortura Innherredssodd) så denne kanskje vi skal ...hvis det er kjøtt man er ute etter.

Ola: Det er storfe og fårekjøtt her (Nortura Innherredssodd). Nei totalt er det 29% kjøtt.

Oda: Og så er det det at...jeg tenker alltid at når jeg er ute og skal kjøpe ...jeg studerer jo ikke veldig mye av det som står på pakkene. Jeg tar det som ser bra ut og....

Oddny: Ikke jeg da.

Oda: Ja, men du tok jo og gikk rett på den (inderøysodd).

Oddny: Jo, men det er fordi jeg....

Oda: Du kan ikke si per se at den er best.

Oddny: For det første så misforsto jeg spørsmålet litt – jeg trodde det var ut fra designet og ut fra designet på boksen så får jeg denden ser ut som det er mest kvalitet. Sånn når jeg ser det og etter at jeg har studert hva som står på boksen så ser det også ut som om det er riktig innholdsmessig. Det er faktisk den som har mest kjøtt.

Olga: De markedsfører jo seg som at de har ekte norske råvarer (hun leser på Inderøysodd) og det er fra Inderøy slakteri og....

Olav: De ser jo mer delikat ut de plastboksene og da får man jo en illusjon om at maten i de er bedre også fordi de ikke er i blikkboks.

Oddny: For det beste er jo å lage det fra bunnen av selv, men sånn som det (peker på bøttene) er jo nest best.

De mangler knagger å henge vurderingen sin på, hva er det de skal se etter når de skal finne ut hva som er mest fristende. At det kommer i bølge, og ikke på boks, er de enige om for det har flere lært av trøndere de kjenner, men utover det er kunnskapen svak og spredd. Vi ser også at Oddny som gikk skråsikkert ut helt i innledningen av intervjuet og proklamerte at Inderøysodd var produktet med best kvalitet blir usikker når Oda antyder at hun har gått på limpinnen når det gjelder Inderøysodd. At Oddny er blitt lurt av smart markedsføring. Oddny mener likevel at det er Inderøysodd som er den beste fordi den «har mest kjøtt». Høyt kjøttinnhold er det rimelig å tenke seg at er et mer allment kjennetegn for kvalitet. Desto mer kjøtt pølsene inneholder, desto høyere kvalitet vil vi si at de har. De tyr også til et annet kvalitetsaspekt som kan sies å være allment – det at maten er laget «fra bunnen av» må sies å være et av de mest brukte målene på om maten er av god kvalitet eller ikke. Deltakerne fra Oslo er flere ganger inne på at det beste er sikkert nå man lager sodd fra bunnen av, når det er hjemmelaget og de tar det nærmest for gitt at dette er det som er regnet for å være det kvalitetsmessig beste soddet. Nest etter det hjemmelagede kommer sodd på bølge.

I intervjuene i Trøndelag har de god kunnskap om innholdet i sodd og alle tre gruppene er enige om at Inderøysodd er «fasiten», det blir derfor lettere for disse gruppene å vurdere hvor fristende produktene er etter hva de inneholder. Desto nærmere fasiten, desto mer fristende. Men samtidig er det flere faktorer som må vurderes opp mot hverandre.

Line leser på Nortura Innherredssodd og konkluderer med at den kun inneholder storfe- og fårekjøtt, mens Gilde Ekte Innherredssodd også inneholder svin. Svin skal det ikke ifølge de på Levanger være i sodd og Lise mener derfor at Gilde Ekte Innherredssodd da går «litt ned i rangeringa når vi vet det». Line fortsetter å lese på innholdet i pakkene, bl.a. på de to hermetikkvariantene: «Litt sellerirot og. Sånn i forhold til innhold så begynner jo disse å ha like greit innhold av kjøtt og bedre kjøtt enn denne (Gilde Ekte Innherredssodd)». Terina Trøndersodd på hermetikkboks inneholder riktignok litt sellerirot, som jo ikke har noe med sodd å gjøre, men hvis man ser, noe Terina Trøndersodd ikke gjør. Basert kun på kjøttet så begynner Line å bli i tvil hermetikken kan likestilles med Gilde Ekte Innherredssodd som inneholder svinekjøtt. I Trondheim er de innom samme problemstilling.

Thomas leser på Terina Trøndersodd: Her er det faktisk både gulrot og selleri og alt oppe i denne.

Trond: Da er det jo ikke sodd lengre hvis det er selleri oppi.

Tale: Kjøttsuppe da.

Tor: Da er det kjøttsuppe da.

Trond: Ja, ja, ja, ja, ja, ja. Hvis det er den slags innhold så er det ikke sodd nei. Ikke i mitt hode nei.

Det finnes også eksempler på at produkter rangeres ut fra allmenne kriterier på hva som er kvalitet også i intervjuene i Trøndelag, og ikke bare ut fra kriterier som definerer hva som er og hva som ikke er sodd. Palmeolje er et slikt eksempel. Terina Trønder-

sodd inneholder palmeolje og det kvalifiserer til at den settes nederst på skalaen for fristende. «Palmeolje!!!?! Nei, uff, nei, nei. Sett den sist.» (Toril). Antall e-stoffer er også et slikt generelt kvalitetskriterium som brukes i vurderingen

Tale leser på Nortura Innherredssodd: Se her! Her er det jo fullt av e-stoffer. Det er det jo ikke noe av der (hun peker på Inderøysodd). Burde ikke det ha stått på den der også?

Tine: Nei, men det er jo et spørsmål om hvordan man skriver det også. Fordi at det kan godt være at de kaller det noe annet. Bruker navnet på det og ikke e-nummert.

I vurderingen av hvor fristende de ulike variantene er, vurderes design på emballasjen, innhold og produksjonsmåte.

Oddny er tidlig fast bestemt på at Inderøysodd er den mest fristende. Det kan hun se av designet på boksen og hun kjøper heller ikke Trondhjems Sodd eller annen hermetikk. Skulle hun ha gjort det så måtte hun «ha vært veldig desperat». Deltakerne i Oslo-gruppa har ikke noe følelsesmessig forhold til sodd på samme måte som nordtrøndere har. Men de har likevel et forhold til Trondheims Sodd og reagerer når Oddny kaller det «dritt». Reaksjonen går ikke på at hun har fornærmet soddet, men at hun nedvurderer middag på boks til «dritt».

Oddny leser på Staur Trøndersodd: Kjøttinger 10 prosent. Nei! (hun puffer bort Staur) og dette vet vi jo...trenger vi jo ikke studere en gang (hun peker på hermetikken) for det vet vi jo er bare dritt. Og Coop det gidder jeg ikke heller å se på en gang altså.

Olav: Jeg har spist masse av den (han peker på Trondhjems Sodd).

Olga: Det har jeg også.

Olav: Hvis jeg skal kjøpe sodd så er det stort sett for at jeg skal på hytta eller noe sånt.

Oddny: Ja, for at det er lettvin eller noe sånt. Ikke fordi det er kvalitet.

Oda: Den smaker jo helt ok den Trondhemssodden.

Ola: Den er litt kjedelig synes jeg.

Oddny: Hvis du er på telttur og ikke ...så er det jo kjempesmart.

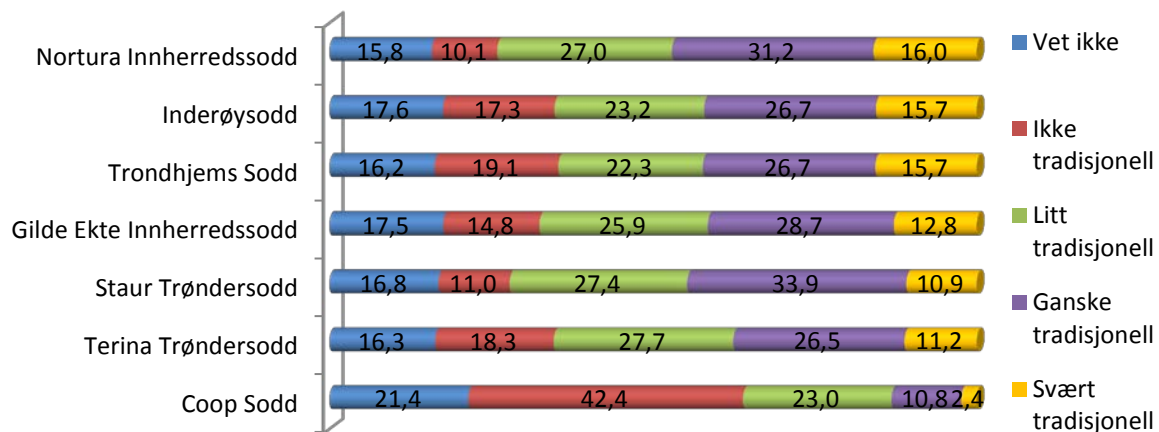
Olav: Spiser vi sodd i andre sammenhenger enn det da?

Olga: Å jo da, det er festmåltid

De kjøper ikke sodd for å kjøpe sodd, men fordi det er boksmat og boksmat er lettvin. Det er ikke sodd de skal ha, men hermetikk. Det er smart å ha med seg på hytta eller på telttur, og for Olav er dette det eneste forholdet han har til sodd. For ham er det umulig å tenke seg at sodd kan spises i andre sammenhenger – fordi for ham er sodd synonymt med Trondhjems Sodd: «den (han peker på Trondhjems Sodd) skiller seg vel ikke noe særlig fra de andre pakkene. Om det er en sånn boks eller sånn boks har vel ikke noe å si?»

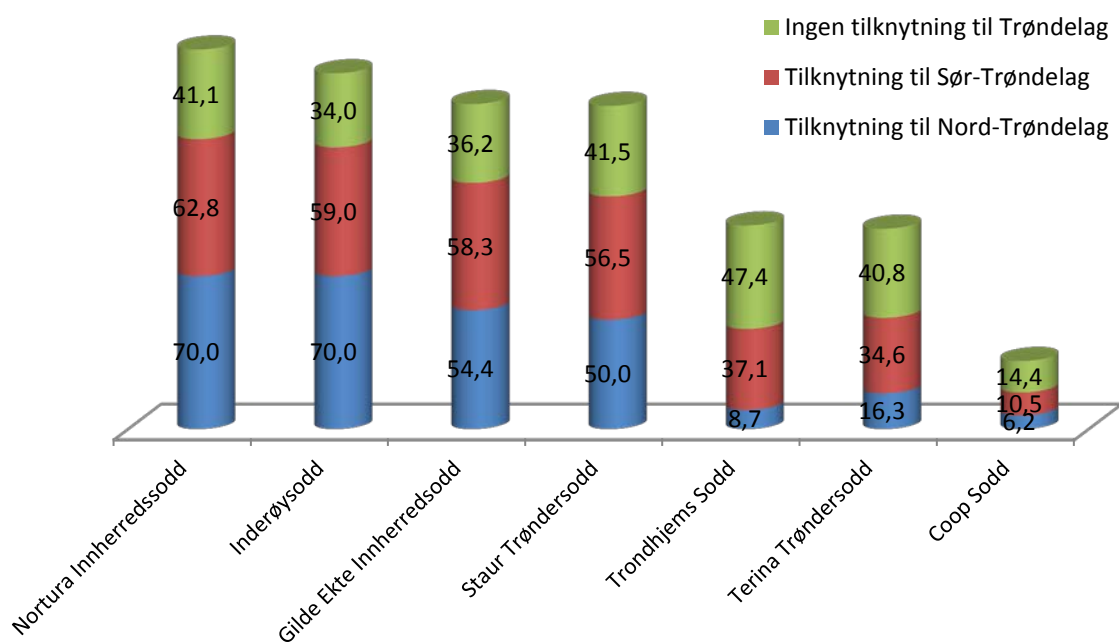
5.2 Tradisjonelt

I likhet med «fristende» så har vi også data til å analysere de ulike soddvariantene etter begrepet «tradisjonelt» både fra survey og fra fokusgruppeworkshopen. Som vi ser av figuren under er det ikke store forskjeller fra respondentenes vurdering av sodd som fristende til deres vurdering av sodd hvor tradisjonelt sodd er.



Figur 7: Oppfatning av hvor tradisjonell de ulike soddtypene er. Prosent.

Forskjellen vi skal merke oss mellom vurderingen etter fristende versus etter tradisjonell er at Trondhjems Sodd vurderes som like tradisjonelt som Inderøysodd. Videre at det er Nortura Innherredssodd som vurderes som det mest tradisjonelle produktet – selv om forskjellen mellom Nortura Innherredssodd og Inderøysodd er veldig liten. Det at Trondhjems Sodd kommer så høyt opp skyldes det forhold vi allerede har vært inne på – nemlig at dette er et produkt som har vært i butikkene i hele landet i mange tiår.



Figur 8: Andel som mener at ulike typer sodd er svært eller ganske tradisjonell etter tilknytning til Trøndelag.

Her ser vi at de som ikke har noen tilknytning til Trøndelag vurderer Trondhjems Sodd å være det mest tradisjonelle soddet, og de vurderer også den andre hermetikkvarianten (Terina Trøndersodd) som tilnærmet like tradisjonelt som sodd som kommer i spann. Blant de med tilknytning til Trøndelag er det sodd i spann som vurderes som de mest

tradisjonelle soddvariantene, og det er verdt å merke seg at Nortura Innherredssodd og Inderøysodd vurderes som like tradisjonelle av de med tilknytning til Nord-Trøndelag. Blant de med sørtrøndersk tilknytning vurderes Nortura Innherredssodd som noe mer tradisjonell enn hva Inderøysodd gjør. Vi ser også at det er relativt liten forskjell mellom Gilde Ekte Innherredssodd og Staur Trøndersodd og at de uten tilknytning til Trøndelag vurderer Staur Trøndersodd som like tradisjonelt som Nortura Innherredssodd.

Når det mest tradisjonelle kommer i moderne design

Som jeg har vært inne på tidligere ble bruken av produktbilde på emballasjen diskutert i alle gruppene, og spesielt var Inderøysodd sitt valg om å ikke bruke produktbilde, men et mer «moderne» og «eksklusivt» design noe som engasjerte og som det var ulike oppfatninger om i gruppene. Denne diskusjonen handler ikke bare om hvor fristende produktene oppfattes å være, men også hvor tradisjonelle de utgir seg for.

Lise: Men de bøttene der (Lise peker på Inderøysodd) tror jeg var hvit med grønn hank før.

Lena: Ja, det var de.

Lise: Kanskje at dette er tenkt å være litt mer eksklusivt og ikke så glørete da som disse (Gilde Ekte Innherredssodd og Nortura Innherredssodd) At det er tanken bak det da.

Line: At det er mer sånn autentisk. Her er det mer sånn (hun tar tak i Nortura Innherredssodd)satset veldig på å presentere et eller annet.... Jeg tenker veldig at her er det forsøkt og gjort noe veldig tradisjonelt med bildebruk og ...

Lena: Ja, gård og suppeterrin og du ser at de har brukt en tallerken og litt sånn hekla (Gilde Ekte Innherredssodd).

Line: Og Skjenningen er med.

Lena: Den logoen synes jeg var litt tiltalende når du ser logoen som sådan (Staur Trøndersodd). Staur ja...

Lise: Den (Inderøysodd)er ganske ren da i forhold til disse (Gilde Ekte Innherredssodd og Nortura Innherredssodd) som er mer glørete.

Designet på bøtta med Inderøysodd er ment å være mer «eksklusiv» og mindre «glørete» enn de andre som har produktbilder i farger, men samtidig så bryter denne designen med det tradisjonelle, ikke bare med det å bruke produktbilder, men også hva som er på bildene: gård, suppeterrin, hekla (duk), skjenning og navnet Staur føyer seg også inn i denne «kulturtradisjonelle pakken» som sodd hører sammen med. Alt dette bryter designet på Inderøysodd med, men likevel er det det mest tradisjonelle produktet blant de fleste både i Trøndelag. Det defineres ikke ut som ekte sodd selv om innpakningen er et brudd med de tradisjonene som produktet oppleves å skulle formidle. Innhold er altså viktigere enn innpakning. I Oslo-gruppa er det også tydelig at navnet Staur gir assosiasjoner til noe mer tradisjonelt. Olga «blir litt mer sjarmert av Staur enn av Gilde» og hun får støtte av Oddny «ja, fram for de små som jeg ikke kjenner så godt altså». Det er noe med navnet Staur som de lar seg friste av - det høres rotekte norsk og «gårdsaktig» ut, og Oddny tar det for gitt at det er en liten produsent som står bak.

Når det tradisjonelle er det vi er vant med

En av faktorene med å bruke konkrete produkter i datainnsamlingen er at det foregår en «læring» i løpet av tiden datainnsamlingen foregår. Deltakerne leser på produktenes emballasje – noe flere påpeker at de så å si aldri gjør ellers – og får mer informasjon om de enkelte produktene, for eksempel om hva de inneholder og dette er noe alle gruppene bruker for å definere hvor tradisjonelle produktene er.

Liv: jeg tenker det som er rart når man leser på innholdsfortegnelsen for det gjør jeg jo aldri når jeg handler, men når jeg nå står her så er det jo gulrotekstrakt og selleriekstrakt i denne (Gilde Ekte Innherredssodd), mens her (Inderøysodd) er det kokt på margbein så dette er jo mer tradisjonelt.

Line: Så dette blir jo den laaaaangt ut (hun dytter Inderøysodd lengre mot pluss).

Liv: Jeg tenker at når du spør hva er kjøttsuppe og hva er sodd, så tenker jeg nå at dette (hun peker på Gilde Ekte Innherredssodd og Nortura Innherredssodd) blir litt sånn kjøttsuppe.

Alle ler.

Line: Ja, uff.

Gilde Ekte Innherredssodd og Nortura Innherredssodd har blitt mer «kjøttsuppe» for Liv etter at hun har lest på etiketten til produktene og funnet ut at avviket fra hva som for henne er ordentlig sodd var større enn hun trodde på forhånd. De andre ler med henne og Line sier «ja, uff». Hvorfor er det «uff»? Trolig fordi de nå har «degradert» Gilde Ekte Innherredssodd og Nortura Innherredssodd – begge produkter som alle i gruppa har spist mye av i løpet av mange år og som de alltid har tenkt på som sodd. Her ser vi at mens Fjordland Sodd i løpet av intervjuet beveget seg oppover på skalaen og ble mer sodd etter hvert som de fikk kunnskap om innholdet i pakken, går Gilde Ekte Innherredssodd og Nortura Innherredssodd i motsatt retning. De to variantene var kanskje ikke så mye sodd som de opprinnelig hadde tenkt på det som. Men samtidig har Innherredssodden «vært i mange det også» og det sitter langt inne å utdefinere Nortura Innherredssodd, men også Gilde Ekte Innherredssodd som sodd.

Oslo-gruppa skiller seg fra de tre gruppene i Trøndelag i vurdering av hva som er tradisjonelt sodd og dette er i samsvar med hva vi finner i surveydataene. For de som ikke har tilknytning til Trøndelag er det tradisjonelle – det de «er vant med» – at sodd kommer i hermetikkboks.

Oda: Hva som er mest tradisjonelt? Å det må jo være disse her det (hun peker på de to boksene med hermetikk).

Olav: Ja, disse her.

Ola: Altså tradisjonelt det vil jeg si er noe man har hatt i mange år. Det er et veldig positivt ord vil jeg si altså.

Olav: Man kan se på tradisjonelt på to måter da. Man har et produkt som er tradisjonelt eller om maten som er oppi der er tradisjonelt. Hvis det er det første så er jo helt opplagt Trondhjems-sodden det mest tradisjonelle. Det som har vært i alle butikkene i alle år, men de soddene der (peker på bøttene) ser kanskje litt mer tradisjonelle ut med de bildene du ser og sånn.

Oddny: Hvis det er sånn hva er del av vår tradisjon så er jeg helt enig da er det disse – sånn på boks (hun peker på hermetikkboksene). Når vi gikk på gymnaset på 80-tallet eller på 70-tallet så spiste vi – ja, spaghetti på boks – ja, det er det tradisjon. Så kan man jo tenke tradisjonelt mer i en sånn...hva skal jeg si...bevare liksom sodden sånn som den egentlig var hjemmelaget. Da blir tradisjonelt noe annet. Da blir det den (Inderøy).

Olav: Hvordan vet du det?

Oddny: Fordi den....har mest kjøtt....ler

Alle ler

Hva som er tradisjonelt kan altså forstås på flere måter og det kommer derfor an på hvilket kriterium man legger til grunn. Hvis det er slik at tradisjonelt er hva som har vært lengst i markedet og hva man er mest vant til så er sodd på hermetikkboks mest tradisjonell for de i Oslo, mens sodd på spann er mest tradisjonell for de i Trøndelag. Sodd på spann kom senere til Østlandsområdet enn hva det gjorde i Trøndelag og med trøndernes nærhet (geografisk og kulturelt) til sodd a la Inderøy så er det man «er vant med» ulikt i gruppene. Olav sier også at «maten som er oppi» emballasjen kan være et kriterium for å bestemme hva som er tradisjonelt og hva som ikke er tradisjonelt, og med det de har lært av trøndere de kjenner så er sodd i spann mer tradisjonelt fordi der er innholdet «riktig». Hva som er riktig innhold er de imidlertid litt usikre på, men mener at høyt kjøttinnhold kan være et kriterium. I tillegg peker de på at også produksjonsmåte kan være en måte å avgjøre hvor tradisjonelt soddet er, og da er det mest tradisjonelle det som er «sånn som den egentlig var hjemmelaget». Den er ikke hjemmelaget, men den er som om den var hjemmelaget. Altså det nærmeste man kan komme hjemmelaget på fabrikk. Hvis det er kriteriet for hva som er tradisjonelt så blir Inderøysoddet det mest tradisjonelle. Dette resonnementet viser at deltakerne i gruppen i Oslo i all hovedsak fører samme argumentasjon som man gjør i Trøndergruppene, men de mangler en del kunnskap om sodd som gjør at diskusjonen blir mindre detaljert.

Også når det gjelder å vurdere hva som er tradisjonelle soddvarianter så er det at soddet kommer i bønne viktig, og da blir også Staur Trøndersodd som kommer i bønne, men som kun har vært i markedet i ti år tradisjonelt.

Tor: Sånn tradisjonelt da så er jo den her (Trøndersodd) ganske høyt da.

Trond: Ja, for det tenker jeg også. Ja, for det er jo et sånn tradisjonelt Trøndersodd. For sodd skal ...sånn jordbærspann. Da er jo de her (han peker på alle fire bønnene) sånn tradisjonelt.

Tor: Så kommer den (han peker på Fjordland Sodd) sånn i midten og de her (han peker på de tre resterende som står helt nederst på bordet - Terina Trøndersodd, Trondhjems Sodd og Coop Sodd) ...ja, vet ikke... pose?

Trond: Jeg synes designet på denne (Inderøysodd) er mye finere da så den synes jeg kan få lov til å være litt ekstra tradisjonell.

Tor: Ja, de er i bønner

Trond: Det har alltid vært i bønner. Er det ikke det tradisjoner handler om da? Sånn som vi alltid har gjort det.

Tradisjon handler om «sånn som vi alltid har gjort det» og sodd har alltid kommet i bønne og det gjør også Staur Trøndersodd og derfor blir den mer tradisjonell. «Vi er vant til å ha det i bønner. Vi er vant til det. Tradisjon!» (Ingrid). Men Coop Sodd kommer i pose og det skal ikke sodd gjøre tradisjonelt, og for de i Trondheim kommer heller ikke sodd i hermetikkboks. Sodd kommer heller ikke tradisjonelt i pappeske, men likevel havner Fjordland Sodd «sånn i midten» og det er selvsagt fordi de har sett hva som er i eska og konkludert med at det var slik sodd skulle komme. Hva som er tradisjonelt sodd eller ikke har altså både med tid å gjøre (hvor lenge produktet har vært i markedet - hva de «er vant med») og i hvilken grad innholdet i samsvarer med det som oppfattes å være autentisk sodd (Inderøysodd).

Det at det er kyllingkjøtt i soddet er et eksempel på et innhold som avviker fra det autentiske og som derfor gjør at produktet vurderes som mindre tradisjonelt.

Tor: Nei, tradisjonsmessig det er den ikke for det er jo kyllingkjøtt og alt mulig i den (han holder pakken med Coop Sodd i hendene).
Trond: Har den det?
Tor: Ja.
Trond: Nei, da kan den bare ligge der (Coop Sodd blir liggende nederst på bordet).
Tor: Ja, det er jo ikke sodd.
Tine: Den her tenker jeg (hun holder Staur Trøndersodd) det er jo vanskelig å lese her da men,
Tor: Det er kyllingkjøtt i den også
Tine: Det er kyllingkjøtt her også, storfekjøtt..
Tor: Det står kylling der. 49 prosent
Trond: Så hvis vi begynner å se hva som er i produktene så kan det vel hende at denne (Staur Trøndersodd) rykker nedover?
Tor: Ja.

De er mer tolerante overfor hva som er i bøttene – det skal mer til av avvik i bøttene enn i hermetikken for at produktet mister status som tradisjonelt sodd, men kyllingkjøtt er ikke akseptabelt. Jeg skal komme nærmere inn på dette senere.

Et annet aspekt som også så vidt berøres i diskusjonen om hva som et tradisjonelt sodd eller ikke er konteksten det brukes i: «Med ordet tradisjonelt så tenker jeg at da er det litt sånn at det handler om festmåltid med mange, med invitasjoner og sånn (Line). Det blir hengende litt i lufta og ingen tar opp tråden fra Line, men i avsnittet om bruk av sodd i ulike sammenhenger skal jeg komme mer inn på dette.

5.3 Industrialisert

Her har jeg ikke data fra websurveyen å støtte meg på, og jeg velger å starte med å gjengi hele samtalen som utspilte seg i Oslo etter at jeg la ned ordet *industrialisert*.

Ola: Da er i alle fall denne (han tar opp Fjordland Sodd). Den er i alle fall industrialisert
Oddny: Og dette her også (hun tar opp de to hermetikkboksene).
Olav: Og denne også (peker på Coop Sodd).
Oddny: Ja, sånn masseprodusert. Dette er jo også industrialisert (hun peker på alle soddbøttene).
Gilde og ja, huff...
Olav: Det er vel ingen som har illusjoner om at det ikke er industrialisert?
Oddny: Jeg har veldig tro på den boksen der da (Inderøysodd)
Alle ler
Oddny: Men denne også (Staur) tror dere ikke det er industrialisert da?
Olga: Ja, men ikke så industrialisert.
Oddny: Nei, kanskje ikke.
Ola: Altså alt du kjøper...hvis du ser det fra den siden så er jo alt industrialisert. Om du kjøper det i bokser og kar og litt sånne (han holder opp Fjordland Sodd)...dypfrystså er jo alt industrialisert. Det er jo ikke noe her som er hjemmelaget. Hvis du tar det som en motsats mot industrialisert.
Oddny: mmmm Nei, men jeg tror dette (Inderøysodd) er blitt laget på en gård i...i Inderøy.
Ola: Ja, ekte håndverkstradisjoner står det her.
Olga: Dette er et sånn produkt som kan bli solgt på Mathallen altså.
Oddny: Ja, det tro ...mistenker nemlig jeg.
Olav: Det er jo akkurat det samme som alle andre bare i en annen pakning.
Oda: Det er en innmari god designer som kan alt mulig om hvordan vi reagerer på mat.
Ola: Det er ikke mulig å lage så mye av dette uten å bruke maskiner rett og slett.
Oddny: Ja, vi tror alt sammen er veldig industrialisert.

De ender opp med å konkludere med at alt sammen «er veldig industrialisert» for ikke noen av produktene er «hjemmelaget». Det er «ikke mulig å lage så mye av dette uten å bruke maskiner rett og slett», men samtidig diskuterer de nyanser – noe ser ut som eller utgir seg for å være mindre industrialisert. Oddny har gjennom hele intervjuet hatt veldig tro på Inderøysodd selv om hun er usikker og baserer alt hun sier på designet og hva som står på emballasjen, og hun tror at Inderøysodd «er blitt laget på en gård i Inderøy». Både Ola («ekte håndverkstradisjoner står det her») og Olga («sånn produkt som kan bli solgt på Mathallen altså») støtter henne i det. Ikke nødvendigvis at det er laget på en gård, men at det er i kategorien «Mathallen». Det vil si at det er mat med særpreg, mer håndverk enn industri. Men Olav og Oda realitetsorienterer de andre og slår fast at Inderøysodd er «akkurat det samme alle de andre», det er bare innpakningen som er annerledes og her er det sikkert bare «en innmari god designer som kan alt mulig om hvordan vi reagerer på mat» som står bak. Her er det den kritiske forbrukeren som snakker og som ikke tar reklame for sannhet, reklamefolk er flinke folk som vet hvordan de skal lure oss. I gruppene i Trøndelag er de inne på mye av det samme, men ingen er inne på det at designet er laget for at man bevist skal lure kundene til å tro at det er mer hjemmelaget enn hva det egentlig er. Det er grunn til å tro at dette har sammenheng med at deltakerne i trøndelagsgruppene har mer kunnskap om sodd og at de derfor er mer sikre.

I Levanger starter de med å slå fast at «det som er mest industrialisert» er «det som ikke er håndverk» - de tenker altså kategoriseringen på nøyaktig samme måte som i Oslo og de setter også hermetikken nederst «fordi det er veldig industrialisert. Fordi det er i boks» (Line). Nøyaktig det samme skjer på Inderøy og i Trondheim. Her er altså gruppene helt enige og de deler også begrunnelse. I Levanger var de opptatt av forskjellen mellom Gilde Ekte Innherredssodd og Nortura Innherredssodd. Hva er egentlig forskjellen på disse? Det var Lisbet som satt inne med noe inside information. Hun hadde nemlig slekt som hadde jobbet på Bøndenes Salgslag den gangen Gilde Ekte Innherredssodd ble produsert på Levanger. Selv om innholdet av kjøtt ifølge Lisbet er ganske likt på de to produktene mener hun at det kanskje «ikke så mye presset kjøtt i» Gilde Ekte Innherredssodd som i Nortura Innherredssodd. Men som hun sier «det er jo presset kjøtt i begge ». Lars er også kjent med at det er «presset kjøtt» i de to soddvariantene.

Lars: Kjøttet er jo demontert på en måte og så er det prøvd å etterligne kjøttbiter (han viser med hendene hvordan kjøttet presses sammen).

Lise: Det er litt sånn.....restene? Kjøttrestene?

Lisbet: Ja.

Lise: Jeg viste ikke det jeg altså.

Lars: De kjører det inn og så ja...presser det. Altså det er jo ikke noe galt med kjøttet i den forstand.

Lisbet: Nei, men det blir hardt dette kjøttet (Gilde Ekte Innherredssodd og Nortura Innherredssodd) i forhold til det du får i disse bøttene (Inderøysodd).

Line: Det tenker jeg også at det er veldig stor forskjell på de (Gilde Ekte Innherredssodd og Nortura Innherredssodd) og den (Inderøysodd).

Liv: Det er riktig ja. For der (Gilde Ekte Innherredssodd og Nortura Innherredssodd) spiser jeg ikke kjøttet, mens der spiser jeg det (Inderøysodd).

Lisbet: Ja, for her tygger du det hardt. Det er jo sånn skikkelig bokskinkeopplegg. Dette er håndarbeid (Inderøysodd). I alle fall i forhold til kjøttet. Det er vel industrilaget det også, men kjøttet

er kokt og skjært sånn som du gjør det hjemme, mens dette her (Gilde Ekte Innherredssodd og Nortura Innherredssodd) er presset i ei maskin.

Lise: Men jeg kan nå spise bogskinke og jeg da.

Kjøttet i de to Innherredssoddvariantene er mer industrialisert framstilt enn hva kjøttet i Inderøysodd er. Det er «veldig stor forskjell» og etter å ha fått denne informasjonen skjønner Liv hvorfor hun ikke spiser kjøttet i Nortura Innherredssodd og Gilde Ekte Innherredssodd. Ikke at det «er noe galt med kjøttet», men det blir «skikkelig bogskinkeopplegg». Ikke at det er noe galt med bogskinke – Lise kan for eksempel godt spise bogskinke, men kjøttet i sodd skal ikke være bogskinkeaktig, det skal være «kokt og skjært sånn som man gjør hjemme». Derfor er Inderøysodd mer «håndarbeid», det er «jo sodd som er nesten heimkoka» (Lisbet) og mindre industrialisert enn både Nortura Innherredssodd og Gilde Ekte Innherredssodd. Hakket mer industrialisert finner de ut at Trondhjems Sodd er «her har du mekanisk utbeinet kyllingkjøtt som er tilsatt bollene da» (Lise). MUK, slår Lars fast, «når du har MUK da er det i alle fall veldig industrialisert sånn som jeg tenker da» (Lars).

Selv om Inderøysodd ikke er laget hjemme eller «på en gård på Inderøy» så argumenterer altså de på Levanger for at det er mindre industrialisert enn de andre soddvariantene, og det samme finner jeg igjen i Trondheim – det er snakk om grader av industrialisering og de greier også – men i motsetning til de i Oslo – å foreta en rangering av produktene. I Trondheim ender de opp med å plassere Inderøysodd hakket over Nortura Innherredssodd, mens alle de andre variantene skyves mot industrialisert. «Alt er det jo gjort noe med», slår Tor fast og får støtte av Trond: «Ja, alt her er jo egentlig industriprodukter.» Men likevel er det forskjeller «i forhold til hvordan» de «ser på det».

Tine: jeg vil jo ha den langt ned da (hun peker på Inderøysodd) selv om jeg vet at den er jo ikke så liten den bedriften som lager den.

Trond: Det er jo ikke noen bakgårdsbedrift akkurat.

Tine: Nei, men det er jo det inntrykket som man får.

«Det er det inntrykket man får», og i denne gruppa er det ingen, i motsetning til hva vi har sett for Oslo og skal se for Inderøy, som setter stiller noen spørsmål rundt det. De vet at soddet på Inderøy produseres på en relativt stor bedrift, men likevel er inntrykket at soddet som produseres der er mer håndverkspreget¹⁷. Selv om forskjellen er små er det forskjeller og Trond får for eksempel ikke «noen særlig håndverkfølelse verken med Fjordland eller med den posen der (peker på Coop Sodd)». Han får derfor støtte fra alle når han flytter Fjordland sodd, Coop Sodd og de to hermetikkvariantene helt på pluss (industrialisert): «Klarer ikke å kalle suppe på slik pose for sodd altså (Trond)». Tor flytter Staur Trøndersodd, Gilde Ekte Innherredssodd og Nortura Innherredssodd mot minus, men blir stoppet når flere mener han drar det for langt i retning av minus-tegnet (minst industrialisert). Det er nå blitt et stort skille mellom de to hermetikk-

¹⁷ De har allerede definert hva de mener med skalaens pluss (industrialisert) og minus (håndverk): Trond: Med minus så mener vi...? «Mindre industrialisert» er det flere som sier. «Mer håndverk lik-som» (Tine). Trond: OK, mer håndverk. Dette er en definisjon som alle gruppene hurtig blir enige om og bruket.

variantene, Coop Sodd og Fjordland Sodd som står helt på pluss (industrialisert) og Staur Trøndersodd, Gilde Ekte Innherredsodd og Nortura Innherredssodd som står ganske nære minus. Inderøysodd har allerede satt helt på minustegnet (minst industrialisert).

Tine: Jeg tenker at jeg kanskje vil ha det andre...nei, jeg vet ikke...jeg klarer ikke helt å skille ...jeg vet jo at de er laget i en stor fabrikk liksom...så jeg ville kanskje hatt dem (viser med hendene)..

Trond:.... Litt tettere sammen?

Tine: ...Litt tettere sammen, ja.

Trond: Jeg er enig i det altså.

Tine flytter Staur Trøndersodd, Nortura Innherredssodd og Gilde Ekte Innherredsodd nedover og Trond dytter hermetikken, Coop og Fjordland Sodd nærmere de tre soddbøttene som Tine har flyttet nærmere pluss.

Tine: Og så er det den (hun peker på Inderøysodd som nå står øverst) som kanskje gir et mer naturlig inntrykk. Det er fabrikk det også.

Det er nå ca 10 cm mellom Inderøysodd og Nortura Innherredssodd. Tor dytter Inderøysodd helt inntil Innherred og Trond slår fast at «det er små forskjeller»

Ingrid: Det er vel industri alt sammen nå. Er det ikke det da?

Inge: Ja, ja.

Isak: Det er klart at det er ikke de kokdamene som ordner lenger nei.

Ingrid: Står ikke sånn med kniven og kapper (viser med hendene).

Ida. Men det er vel Inderøysoddet som har blitt seinest industrialisert. Jeg vet ikke hvor mange år siden det var at de investerte i den bollekapperen?

Isak: Jeg vet ikke hvor hurtig de produserer disse her jeg da men (peker på de andre bøttevariantene). Men det går vel på løpende bånd dette Inderøysoddet også.

Ida: Ja, nå gjør det det ja.

Det er ikke damer som står og koker soddet slik historien forteller fra gårdene i Trøndelagsbygdene, det har de ingen illusjoner om, men likevel mere de at det var Inderøysoddet som senest ble industrialisert. De ender opp med å plassere alle soddbøttene sammen på plussiden og de fire andre produktene sammen som en gruppe på minussiden. Dette forklarer de med at alle de fire bøttesoddene «tradisjonelt er laget av kokera som har holdt på landsbygda. Som har koka i mange, mange år, men det er klart disse har jo blitt mer industrialisert etter hvert» (Inge). For å være helt sikker på at de mener at det ikke er noe som skiller de fire bøttevariantene av sodd spør jeg om dette.

Inge: Nei, de er like. De er stort sett det ja.

Ivar peker på den andre gruppen som de har satt på minussiden: Det der er masseproduksjonen.

Ida: De har vel kommet av å være en billigere utgave av disse (hun peker på de fire bøttene). At de har plukket ut for å lage sine egne varianter.

De holder altså fast på denne todelingen mellom sodd i spann på den ene siden og de fire andre som de mener er billigvarianter av sodd i spannvariantene på den andre siden. Jeg gir meg ikke - jeg er tross alt på Inderøy og spør «vil dere si at noen av dem har preg av å være håndverk eller er alt industri?»

Isak: Nei, det er jo det som begynner å vannes ut da. Det er klart det, men...

Ingrid: Jeg vet ikke hvordan disse kjøttskjærerne på slakteriet da..

Isak: Jo, de skjærer jo de. Det er jo håndverk. Den biten ja.

Irene: Ja

Ingrid: De gjør det ennå ikke sant?

Isak: Ja da, ja da.

De blir altså enige om at Inderøy slakteri fortsatt har ansatte som skjærer kjøttet og det gjør at Inderøysodd heller mot mindre industrialisert, men problemet oppstår når de ikke «vet ikke hvordan de gjør det her (Ingrid peker på de fire produktene på pussiden) det er mulig at de gjør det her også?». Ivar kan ikke hjelpe henne, han «vet ikke», men Ivar er tvilende til at de har egne kjøttskjærere.

Inge: Tror jeg ikke. Ikke på de der nei. Der gjør de ikke det.

Ingrid: Hehehe Denne? (hun løfter opp Trondhjems sodd).

Inge: Men jeg tror nok at både Inderøy og Thoresen....nei, det er ikke noe Thoresen her nei. Gilde? Mmmm? Nei!

Isak: Dette er Innherredssodd ja, nei det...

Inge: ...får de vel ferdig...

Isak: Tidligere så laget de jo det hos Thoresen.

Ida: Da var det vel handverk.

Inge: Da var det handverk.

Isak: da var det handverk ja.

De er i tvil, de vet ikke hvordan de to variantene av Innherredssodd lages. Før laget Thoresen Slakteri på Steinkjer Innherredssodd, men ikke nå. Og Thoresen er «håndverk». De blir likevel enige om å flytte Inderøysoddet litt lengre mot minus (mindre industri) enn de andre soddbøttene.

Ivar: At det er mer håndverk Inderøysoddet da.

Ingrid: Tror vi da.

Ivar: Tror vi ja.

Jeg: Men dere vet ikke?

Alle: Nei.

De er altså ikke sikker og usikkerheten skyldes at de ikke vet hvordan de andre soddvariantene lages. De er spesielt usikker på de to bøttesoddvariantene av Innherredssodd fra Nortura. Kunnskapen om soddproduksjonen er faktisk betydelig mindre i gruppen på Inderøy enn på Levanger. Ut fra det kan vi ikke konkludere med at det generelt sett er slik, men det kan være en forklaring at de på Inderøy har et mer tattforgitt-forhold til sodd enn hva de har på Levanger. De er mer direkte født inn i at Inderøysoddet er det beste og det har de ikke vurdert mye rundt. Det bare er slik.

Inge: I alle fall slik som vi kjenner dem så er Inderøy slakteri en mindre plass. Lager mer maten. Eller soddet i fra begynnelsen av.

Isak: De har jo prøvd og prøver og reklamere med det da... at de er nærere den gamle produksjonen de da. Men det er klart at i så store mengder som de leverer nå så ... ja.... må det til en del maskineri.

Ivar: Ellers ville de ikke klare det nei.

Isak: Det er klart at så mange ansatte det går vel ikke i dag?

Inderøysodd er det beste soddet det er de på Inderøy ikke i tvil om, men de er altså usikker på om det er mindre industrialisert enn det andre soddet som er på markedet. Og som vi ser - de er heller ikke helt sikker på om reklamen stemmer. Inderøy slakteri

«prøver å reklamere med at de er nærmere den gamle produksjonen», men når de produserer så mye må det være mye maskineri i bruk og det er dette som gjør at de på Inderøy er i tvil om produksjonsmåten på Inderøy Slakteri egentlig er så ulik den som skjer hos Nortura som produserer de to variantene av Innherredsodd.

5.4 Festmat

På Levanger sorterer de raskt etter dimensjonen festmat. Øverst kommer Inderøysoddet, litt lenger ned Nortura Innherredsodd og så Gilde Ekte Innherredsodd, mens alle de fire resterende variantene havner helt nederst og utdefineres som aktuelle til fest. Det samme ender de også opp med på Inderøy, men de presiserer at når det er en spesiell begivenheter – bryllup eller konfirmasjon for eksempel – så bestiller de alltid soddet på Inderøy Slakteri og henter det der. Da er det «ferskt sodd» og ikke «kjøpa-sodd».

Ingrid: Ja, da bestiller vi på forhånd og henter det ut den dagen – eller dagen før vi skal ha det. Det er bollene. Synes jeg da. Når det har vært fryst en gang. Jaaa. Det er ikke bare psykisk, men sånn ja....

Inge: Hvis du får en tallerken med fersk og en med frosset så kjenner du forskjell på det.

Ingrid: Ja, du gjør det.

Ida: Du ser det på krafta og du ser det på bollene. De smelter på tunga når de er fersk i forhold til nå de har vært frosset.

Inge: Nei, det er det ingen tvil om.

Mens de på Levanger og Inderøy er enige om rangeringen av hvilke soddvarianter som er egnet som festmat avviker det de kommer fram til i Trondheim og i Oslo noe fra dette. I Trondheim vurderer deltakerne Inderøysodd, Nortura Innherredsodd og Gilde Ekte Innherredsodd som mer likeverdige alternativer som festmat, selv om deltakerne her også holder en knapp på Inderøysoddet. I tillegg er de mer usikker på hvor aktuelt sodd, uavhengig av type, er som festmat.

Trond: Dette er jo sånn tradisjonell nachspiel mat (han peker på Inderøysodd). Når det begynner å bli nok av alt annet så er det jo den som kommer på bordet. Da serverer man jo sodd. Klokka tre på natta på natta når det begynner å bli nok av det meste da er det jo sodd som kommer på bordet, og det er klart at da vet man ikke om soddet kommer fra spann eller fra hermetikkboks eller ...Men i et kjøpsperspektiv da...hvis man ser slik på det...hvis man skal kjøpe det selv så er det bøttene. (Trond setter handa foran munnen og hvisker) Jeg synes nå egentlig ikke at sodd er festmat jeg da.

Trond synes egentlig ikke at sodd er festmat og han hvisker når han sier det og signaliserer med det tydelig at han vet at det er noe man kanskje ikke bør si. Han mener det, men han vet godt at i Trøndelag så er sodd forstått som festmat. Han begrunner dette nærmere med at «for jeg bruker det som fast food når jeg er hjem alene med barna. Det er hverdagsmat.» At sodd er (blitt) hverdagsmat er også Toril enig med Trond i for de har «også begynt å bruke det mer og mer til hverdagsmat». Dette kommer jeg nærmere tilbake til senere.

Som vi har sett er sodd for deltakerne i gruppa i Oslo først og fremst Trondhjems Sodd og dette er først og fremst hyttemat eller hverdagsmat. Hermetikk er det vanskelig å

tenke seg at man bruker til festlige anledninger. Sodd er altså noe som er kjent og finnes på Østlandet også, men det er ikke festmat.

Olga: Er det noen av oss som noen gang har brukt dette som festmat? Er det det?

Alle: Nei, nei

Det er ikke festmat, men de ser at det kan være lettvinnt mat når man skal servere til mange. Når man for eksempel skal ha en dugnad eller kanskje til og med en begravelse – hvis det var mange som kom og man måtte ha noe lettvinnt. Å bruke sodd i begravelse er helt vanlig i Inn-trøndelag – på Inderøy er det mer regelen enn unntaket, men da serverer man Inderøysodd – ikke Trondhjems Sodd. De er også usikre på hva man eventuelt skulle ha servert som drikke til.

Ola: Er det rødvin til sodd eller?

Oddny: Kan jo hende rødvin er godt?

Olga: Rødvin? Hvorfor ikke? Men jeg tror jo liksom at etter tradisjonen skal det være øl

Oda: Øl og akevitt.

For deltakerne i Oslo-gruppa har sodd aldri vært festmat og de ser heller ikke at sodd kan være et alternativ som festmat. For de i Trondheim er situasjonen delvis at sodd har mistet festmatpreget etter hvert som de har tatt det i bruk som hverdagsmat, men det er også helt klart at de har en svakere identitetsmessig tilknytning til sodd. Sodd er kanskje nasjonalretten til Trøndelag, men den er identitetsmessig og dermed følelsesmessig sterkere knyttet til Nord-Trøndelag enn til Sør-Trøndelag. Derimot synes deltakerne i både Trondheim og Oslo at det er helt greit å få servert sodd som festmat hvis festen er i Nord-Trøndelag. Da blir det festmat.

Tale: Jeg synes det er veldig OK hvis jeg får servert det i konfirmasjon eller...

Trond: Jo, jo det er noe annet.

Tale: Det er helt grei mat å få.

Tor: Jeg har også fått servert det, men det var jo i Nord-Trøndelag da, men potet og ingefærøl og skjenning. Det er annerledes når det er i Nord-Trøndelag.

Tale: Det er god stemning rundt det og folk liker det jo

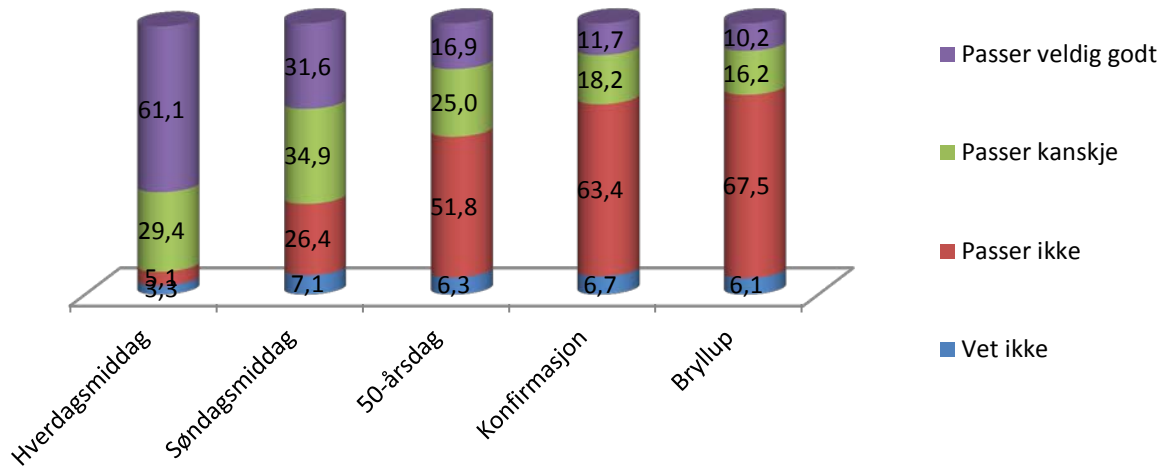
Tine: Ja, ja. Alle liker det jo. Jeg tenker at selv om man selv ikke har vokst opp med det så vet man jo at det er det. At det er tradisjon. Så derfor tror jeg at jeg definerer det som festmat for jeg vet jo at det er det, men det er ikke sikkert at jeg synes det er festmat (peker på seg selv)

Tine forteller at hennes foreldre kom flyttende til Trondheim fra Telemark og Oslo og at de derfor ikke var kjent med soddet, Det var noe de ble kjent med når de «begynte å gå i konfirmasjoner og sånt. Da var det noen som hadde kjøttsuppe og det var pussig. Men..så jeg har jo på en måte med meg det hjemmefra. På en måte så er jeg ikke trønder nok. Når vi var på sånne ordentlige trøndere sine fester så hadde de jo sodd og syntes vi at det var litt eksotisk.»

5.5 Når passer det å servere sodd?

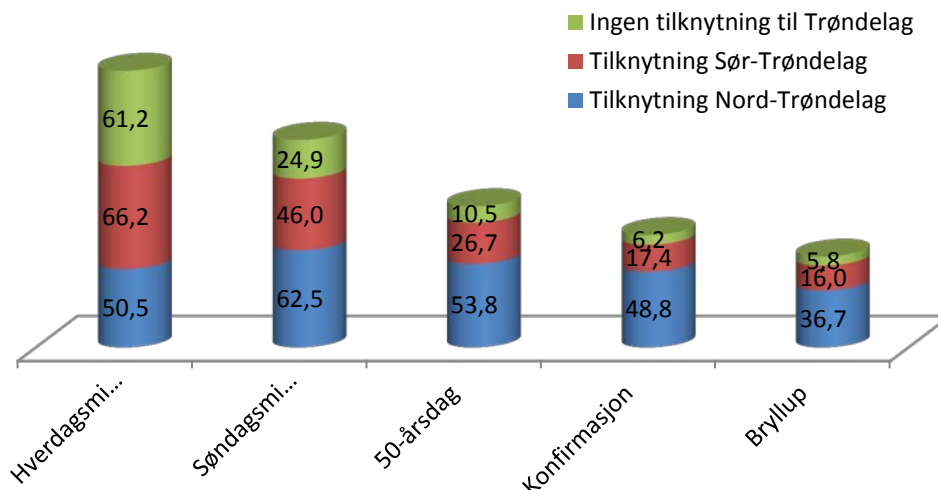
Som vi har sett i avsnittet ovenfor er det delte meninger mellom de fire gruppene om hvorvidt sodd er festmat eller ikke. Mens de to gruppene på Innherred var klare på at sodd (og da spesielt Inderøysoddet) var festmat, var det ikke aktuelt å servere sodd som festmat hverken for deltakerne i Oslo eller i Trondheim. Det var greit å få det servert i festlig lag i (Nord-) Trøndelag, men ikke å selv servere det. I websurveyen ble

respondentene bedt om å vurdere i hvilken grad det passet å servere sodd i fem ulike anledninger: som middag henholdsvis en hverdag eller en søndag, i en 50-årsdag, en konfirmasjon eller i et bryllup. Resultatene for utvalget som helhet er framstilt i figuren under.



Figur 9: Hvor godt man synes at det passer å servere sodd i ulike anledninger. Prosent.

Hvis vi skal basere oss på et spørsmål som bruker den generelle benevnelsen sodd og som vi nå vet er ulike ting for ulike grupper, ser vi at sodd først og fremst, på landsbasis, er egnet til hverdagsmiddag. Alternativt som søndagsmiddag, kanskje på en 50-årsdag, men ikke i hverken konfirmasjon eller bryllup. Hvis vi skal dømme ut fra hva vi fant i de kvalitative intervjuene stemmer dette bildet godt for alle andre en de som har en tilknytning til Nord-Trøndelag. For dem er sodd festmat, men som vi skal se senere, også hverdagsmat. I figuren under har jeg tatt ut de som oppgir at de synes det passer veldig godt å servere sodd i hver av de ulike anledningene.



Figur 10: Hvor godt man synes sodd passer til ulike anledninger etter tilknytning til Trøndelag. Prosent som har svart at det passer veldig godt.

Her framgår det at halvparten av de med tilknytning til Nord-Trøndelag er av den for-
mening at det passer veldig godt å servere sodd på en vanlig hverdag. Det er riktignok
lavere enn for de med tilknytning til Sør-Trøndelag (66%) og de uten trøndersk til-
knytning (61%), men forskjellen er ikke betydelig. Dataene viser i alle fall at sodd for
nordtrønderne ikke bare er festmat, det er også hverdagsmat. Det at de uten tilknytning
til Trøndelag i noe mindre grad mener at sodd passer som middag en hverdag enn hva
sørtrønderne gjør, må ikke tolkes dithen at de mener det er festmat, mer enn hverdags-
mat. Det er snarere et uttrykk for at sodd (uavhengig av variant) i mindre grad er et
middagsalternativ hverdag som fest. De med nordtrøndersk tilknytning ser sodd som et
veldig aktuelt valg som søndagsmiddag (63%), mens dette er noe mindre aktuelt for de
med tilknytning til Sør-Trøndelag (46%) og for de uten trøndersk tilknytning er det 25
prosent som mener at sodd er et veldig aktuelt alternativ for en søndagsmiddag,

Hvis vi ser på de anledningene som har mer preg av fest, så reduseres sodd som aktuelt
alternativ for alle grupper og det er kun seks prosent blant de som ikke har noen til-
knytning til Trøndelag som mener at sodd passer i bryllup eller konfirmasjon. De med
nordtrøndersk tilknytning mener derimot at sodd er et aktuelt alternativ både i et 50-års-
lag (54%), i en konfirmasjon (49%) og i et bryllup (36%). Det er altså først og fremst for
nordtrønderne at sodd er festmat.

Hverdagsmiddag

Som jeg har vært inne på flere ganger er sodd først og fremst – og nesten bare – et
aktuelt alternativ som hverdagsmiddag for de som ikke har tilknytning til Trøndelag, og
dette er også tydelig i intervjuet i Oslo. Og da er det sodd i hermetikk som er
alternativet. For så vidt begge variantene av hermetikksodd, men først og fremst Trond-
hjems Sodd. Hermetikkvariantene av sodd er alle i de tre gruppene i Trøndelag enige
om at ikke er noe alternativ som middag på en vanlig hverdag. De kan som tidligere
nevnt godt spise mat på hermetikk, men ikke hvis de skal ha sodd. Sodd på hermetikk
er ikke et alternativ. Det er kun muligens et alternativ på hytta eller på telttur – ikke som
middag hjemme. Fjordland Sodd ser de alle som et godt alternativ, men kun hvis man
skal lage middag til seg selv, til en person.

Line: Jeg tenker at noe av grunnen til at jeg ikke handler dette er at det står sodd og det er ikke
sodd. Hadde det stått kjøttsuppe på denne så hadde jeg kunnet finne på å...ja, det hadde vært
snedig! Det kunne jeg ha kjøpt fordi jeg har det travelt, fordi det er sånn. Men fordi det står sodd.
Jeg kjenner liksom at det er som jeg flirer av noen av de boksene som det står sodd på. Fordi det
her helt galt. De som kommer opp hit og ikke er kjent med mattradisjonene våre og så tror de at
dette er sodd.

For Line er ikke de to hermetikkvariantene av sodd et alternativ fordi det står at det er
sodd, og etter hennes mening er det jo ikke det. Skal hun ha sodd så kjøper hun det
som for henne er sodd og ikke det som hun opplever som kjøttsuppe, men som utgir
seg for å være sodd. Hadde det utgitt seg for det hun mente at det var, nemlig kjøtt-
suppe så kunne det godt hende at hun hadde kjøpt produktet. For det er jo «snedig»
(lettvint) og når man har det travelt er det greit å kunne gripe til noe som er lettvint. Det
er selvsagt like lettvint å tilberede uavhengig av hva som står på pakken av produktnavn,

så det at det er lettvinnt er underordnet for henne så lenge det utgir seg for å være et annet produkt enn hun opplever at det er.

I Trondheim er sodd et alternativ på en hverdag for alle gruppene og da er det Nortura Innherredsodd og Gilde Ekte Innherredsodd som er alternativene. Inderøysodd er ikke her betraktet som et alternativ fordi «den koster neste dobbelt så mye så vidt jeg husker» (Trond). På Levanger og Inderøy treffer de samme valg om hva som er aktuelle sodd-alternativer på en hverdag, men begrunnelsen er en annen. De begrunner ikke valget om at Inderøysodd ikke passer på en hverdag i prisen på produktet, men i at det er for «fint» å servere som hverdagsmat.

Line: Jeg har litt den jeg altså...det er litt sånn at jeg spiser ikke sodd på en tirsdag.

Lena: Nei.

Line: Det er litt sånn at det hører søndagen til eller...jaaaa. Det gjør det for meg da. Jeg får ikke helt til å få dette (hun peker på Inderøysodd) som hverdagsmat altså. Den har litt den fest...selv om jeg sier at det kanskje ikke har den samme festtradisjonen som det kanskje hadde før så kjenner jeg at ...nei sodd er ikke hverdagsmat hjemme hos oss nei.

Liv: Det er jeg enig med deg i. Det er forskjell på søndag og hverdag. Så ja, jeg er enig. Da er det hvis det er rester vi har. Da kan det få lov til å dukke opp.

Line: Ja, enig. Da er det greit. Men jeg tiner ikke opp ei bøtte og serverer en tirsdag nei.

Line: Det er ikke det at man nødvendigvis lager fest på en hverdag, men det hører ikke sammen liksom. Eller ja, kanskje det handler om at man ikke skal lage fest på en tirsdag. Uff det høres nå trasig ut. Nei, det er ikke det jeg mener, nei det er mer det at jeg tenker at det er det er litt sånn helgemat...jeg sier til barna når jeg spør hva skal vi ha til middag? Og de sier taco så sier jeg at det hører helga til. Jeg lager ikke taco heller på en tirsdag fordi det ...det handler like mye om det å lage forskjell på helg og hverdag. Altså at vi har noe å se fram til. Ikke at vi ikke skal unne oss, men heller at det er andre veien, altså at vi tar ikke sodd, men vi kan gjerne ha sodd på søndagen. Så slik tenker jeg i en travel hverdag. Nå har jeg ikke smakt på produktene og er ikke så glad i disse boksene og hvis det er mais i dem og sånn. Men så kunne heller det ha vært hverdagsmaten da. Men da er det ikke sodd vi har til middag. Da blir det kjøttsuppe

Inderøysoddet blir for mye fest på en hverdag, det er noe man skal spare til søndagen. Akkurat sånn som taco. Det er et produkt som skiller mellom hverdag og helg. Ingen er inne på at dette har noe med pris å gjøre og i den argumentasjonen som gis – både på Levanger og på Inderøy – dreier seg snarere om den *statusen* de tillegger Inderøysoddet. Skillet går ikke først og fremst mellom hverdag og fest, men mellom hverdag og helg. Flere kan ha sodd på en hverdag – selv om mange også prøver å unngå det for å holde på soddet som noe «ekstra», men da er det altså ikke Inderøysoddet som er et alternativ: «Men denne (hun peker på Inderøysodd) er mer i kategorien for søndag da på en måte. Ja, jeg tror aldri at jeg har hatt denne på en hverdag. Nei!» (Lise).

Det de imidlertid kan gjøre både på Levanger og Inderøy er å bruke en av Innherred-sodd-variantene som basis for kjøttsuppe. «Som sånn spikersuppe. Du kan jo sprite dem opp og lage dem så delikat med å tilsette andre ting da. Men da blir det jo ikke sodd, da blir det jo suppe.» (Lena). Da er det altså ikke sodd lenger, men suppe. For eksempel hvis man har pølserester eller andre grønnsaker som de vil utnytte så kan de blande det i Innherredsodd og ha kjøttsuppe til middag.

Ingrid: Da kan jeg ha opp i litt mer og jeg altså. Så blir det kjøttsuppe av det. Altså hvis jeg kjøpte Innherredssodd så kan jeg ha opp i litt annet.

Ingunn: Ikke i Inderøysoddet. Det tuller vi ikke med, men i Innherredssoddet – ja!

Ingrid: Litt annet krydder og... Men jeg kaller det ikke sodd da da.

Jeg spør om hvor mye man kan endre på Innherredsoddet før det ikke lenger er sodd og det er ingenting – kan man for eksempel ha opp i litt purre. Men det kan man ikke, det er alle enige om for «purre skal ikke være sammen med sodd» (Ida). Men hvis man først har «brutt en grense» og for eksempel puttet opp i purre så kan man gjøre alt, for da er det ikke lenger sodd, men det har allerede blitt kjøttsuppe.

Som søndagsmiddag kunne de i Oslo godt tenke seg å bruke samtlige av de fire variantene med sodd på spann, men ingen av dem hadde noen gang gjort det. Men at det kunne være en mulighet så de. Blant deltakerne på intervjuet i Trondheim er det samstemmighet om at sodd er et høyst aktuelt alternativ som søndagsmiddag og det er noe som de også er vant til å ha.

Tor: Da er det jo de tre her som er aktuelle (Inderøysodd, Nortura Innherredsodd og Gilde Ekte Innherredsodd).

Trond: Den (han peker på Inderøysodd) er mer sannsynlig for min del.

Flere nikker.

Tine: Med flatbrød.

Tor: Flatbrød eller skjønning da, potet og gulrot. Drikke etter hva de vil ha. Ingefærøl. Det er en veldig god kombinasjon.

At sodd er en ganske vanlig middag en søndag er også tydelig blant deltakerne både på Levanger og Inderøy. Det er «lettvint» og «det er godt» og passer utmerket «etter en skitur», og mens de på Levanger kan bruke både Inderøysodd, Nortura Innherredsodd og Gilde Ekte Innherredsodd som alternativ til søndagsmiddag, er det kun Inderøysoddet som er aktuelt blant deltakerne på Inderøy.

Ingrid: Vi bruker den samme bøtta da (hun peker på Inderøysoddet).

Isak: Nei, altså hvis du snakker om sodd så blir det det ja.

Ingrid: Men da kan jeg ta ei frossensoddbøtte hvis jeg har hjemme. Sånn som i dag for eksempel så kunne jeg ha tatt opp ei bøtt i morges og hatt til vi kom hjem og varmet den opp da. Ja..

En vanlig søndag trenger det altså ikke å være ferskt sodd kjøpt direkte fra Inderøy slakteri, det går helt greit med ei bøtte med «kjøpasodd» som man likevel har liggende i fryseren. En søndag er ikke mer fest enn som så.

Vennemiddag og 50-årsdag

De to neste anledningene som jeg presenterte gruppene for var vennemiddag og 50-årsdag. Vennemiddagen var en fredag eller lørdag kveld og det var på kvelden, uten barn. Vi snakker altså om en mer uformell setting som en vennemiddag er, ingen begivenhet eller anledning, men likevel en situasjon som krever at man tenker gjennom hva man serverer. En 50-årsdag er en anledning, selv om det selvsagt er forskjellig hvordan man velger å markere en slik begivenhet.

På Inderøy kan de godt servere sodd til både en vennemiddag og i 50-årsdag, men da er det selvsagt kun Inderøysoddet som passer. Det er det soddet de synes er best og hvis de hadde servert Innherredsodd så «hadde folk kjent forskjellen. Garantert!» (Inge), i alle hvis det «bare vært inderøyninger der» (Isak), og da hadde de skjemt seg ut og de kunne ikke «hatt noe selskap senere da nei. Da hadde vi fått hørt det» (Inge). Da jeg la på lappen med «vennemiddag» utspant følgende korte ordveksling seg på Inderøy:

Ingrid: Ja, Inderøysodd. Med akevitt til.
Ida: Og skjenning.
Ivar: Og øl.

En vennemiddag krever skjenning til, mens det ikke er noe de alltid bruker hvis sodd er middag en vanlig hverdag og heller ikke alltid på søndager. I og med at det er snakk om en middag en helgekveld serveres det akevitt¹⁸ og øl til. På Inderøy vet de utmerket hva som tilhører «soddpakka» og de kan bruke dette til å «kle opp» retten til å bli festmat. Serverer man bare sodd er det som å ha på et vanlig pent kontorantrekk, men dette antrekket kan kles opp (skjenning, øl og akevitt) til å passe i en mer festlig anledning. Som jeg skal komme inn på senere kan retten også kles opp et nivå til slik at den passer for større anledninger som konfirmasjon og bryllup. Da handler oppkledningen om måten retten serveres på. På Inderøy behersker de disse distinksjonene og kan med sikkerhet «turnere» mellom den ulike bruken av soddet som ulike anledninger krever. Den samme kunnskapen sitter de på Levanger på, men de kunne ikke tenke seg å servere sodd på en vennemiddag. Det blir «gal festmat» (Lise) og det «passer ikke til rødvin» (Line), dessuten er en vennemiddag «på kveld og da er det feil med så tung mat» (Liv). Likevel synes de ikke at det hadde vært rart om de hadde blitt invitert til noen på vennemiddag og fått servert sodd, men de hadde ikke villet valgt det selv.

Lise: Jeg husker en gang da...men det var ikke sånn sodd da...men da ble vi bedt hjem på ...ja vennemiddag og da fikk vi hjemkocht elgsodd. Det var første gangen jeg hadde spist elgsodd og det var på en måte ...og det tenkte jeg på her i sted og...ja....det gikk jo rett inn...og ja det er jo kjempegodt og det er jo sodd. Det var Namdalstradisjon det. Fikk jeg fortalt da. Om det er rett eller ikke vet jeg jo ikke, men jeg tenkte det at du verden dette var jo kjempegodt.

På Levanger er ikke sodd aktuelt å servere på en vennemiddag, «men kunne godt ha invitert samme venner til middag en søndag på sodd. Da kunne jeg godt ha servert sodd» (Line). I Trondheim er det flere av deltakerne som mener at sodd på en vennemiddag er noe de kunne ha servert:

Tor: Jeg kunne ha funnet på å servere sodd.

Tine: Det kunne jeg også, men da blir det den (hun peker på Inderøysodd).

Tale: Jeg kunne helt sikkert ha servert denne også jeg (hun peker på Gilde Ekte Innherredsodd).

De får ikke støtte fra Trond i dette:

Trond: Vennemiddag med levende lys og barnevakt og alt mulig. Tjaaaa, njaaaa Nei! Høres forferdelig snobbete ut jeg nå. Disse kan vi nå i alle fall flytte helt unna (alle bortsett fra Inderøysodd skyves unna). Nå gjør nå jeg slik jeg tenker (dermed flytter han bort Inderøysoddet også). Nei det blir alt for enkelt. Det er sånn kjempebra hverdagsmat sammen med barna hjemme. Jeg tror ikke det hadde slått meg å servere det i en slik anledning. Det er veldig godt, men ...jeg har mange venner som liker det og alt mulig, men som sånn fredagskveldmiddag så tror jeg nok at ...hadde jeg ikke villet gjøre det jeg nei.

For Trond er det å servere sodd på en vennemiddag for enkelt og han som ikke kunne ha tenkt seg det mener at han selv kanskje nå høres litt snobbete ut. Det at sodd er lett-vint hverdagsmiddag for Trond, og i løpet av intervjuet bruker han flere ganger «fast food» som benevnelse på sodd, samtidig som han også understreker at det er bra fast

¹⁸ I 2008 kom det en egen soddakevitt som selges på Vinmonopolet. Den inneholder blant annet røykt malt fra Høgnesaunet Sâinnhuslag i Stjørdal.

food, ikke sånn som Grandiosa som er dårlig fast food. Men heller ikke Trond synes at det hadde vært rart om han hadde fått servert sodd om han var bedt bort på venne-middag. «Vi bor jo i Trøndelag og man serverer det jo i bryllup og konfirmasjoner og det ene med det andre. Så jeg er ikke veldig forbauset over det sånn sett nei» (Trond). Til 50-årsdagen kan imidlertid Trond tenke seg at sodd er et alternativ:

Trond: Når det gjelder en 50-årsdag da som ikke er alt for langt unna for egen del, så passer sodd. På en bursdag skal det jo gjerne være en 40-50 gjester og da er det jo uhyre praktisk, ikke sant. Så i det perspektivet så kan jeg se for meg at det er mer aktuelt alternativ. I forhold til en fredagskveld med 2-3 vennepar og greier ja.

Det er det lettvinne med sodd som er det vesentlige for Trond og dette deler han med flere. På Levanger var sodd i 50-årsdag kun aktuelt «hvis det var mange som kom». En festlig anledning med noen ganske få gjester påkaller ikke behovet for å servere mat som er lettvinne å lage, da gjør denne lettvintheten maten for enkel. Det passer seg ikke. Men på en 50-årsdag med mange gjester blir den samme lettvintheten riktig og soddets ry som festmat blir det som gjør at lettvintheten ikke blir «synlig», den blir i alle fall ikke i en slik setting noe som gir maten (og dermed festen) lavere «status».

Tine gjør en litt annen vurdering og som ikke handler direkte om sodd er festmat eller ikke, men som er knyttet til det jeg vil betegne som soddets «trausthet». Tine blir om ikke mange år 40 år og hun tenker at hun ikke ville ha hatt sodd på sin 40-årsdag, det er «på en måte for tradisjonelt ville jeg ha tenkt». Hun «ville ha hatt noe mer spennende kanskje», men om hun skulle ha «arrangert 70-årsdag for noen så kunne jeg kanskje ha funnet på og brukt sodd». Tine synes altså at det passer bedre å servere sodd i en 70-årsdag enn i en 40-årsdag, fordi da ville hun heller ha «noe kamskjell og...et eller annet mer trendy kanskje. Sodd er tradisjonelt, men det er kanskje ikke trendy».

Tale: Men hvis du skulle ha arrangert det på ei hytte oppe i fjellet da. Feira det sammen med noen venner så kunne jeg ha tatt med meg noen soddspann oppi sekken og så kunne mannen min ha tatt noen spann i sekken. Da synes jeg det hadde vært ok.

Tor: Det er jo fin turmat.

Tine: Ja, men da er du på et annet sted. Men jeg tenker er du i sentrum i en by så passer det ikke så godt som det gjør oppe på fjellet. Fjellet er et mer tradisjonelt sted.

Tale: Helt enig med deg for sodd er ikke noe sånn typisk urban eller in-mat.

Tine: Ja jeg tenker...litt sånn gårdsmat.

Tale: Ja, gårdsmat.

Sodd inngår i det rurale, ikke det urbane. Konteksten å servere sodd i blir mer riktig hvis også omgivelsene passer sammen med det rurale i soddet. Sodd passer på fjellet og det passer på en gård. Det samme er de inne på i Oslo:

Oddny: Svigerinna min hadde 50-årsdag. På Averøya på Nord-Møre og hun hadde sodd. Vi hadde fest på låven der. Det var cowboy-fest og da var sodd sånn helt perfekt oppå den låven.

Ola: Det er settingen.

Oddny: Settingen ja. Ja, ikke sant. Da kan du ha sodd. Sånn oppå låven og vi satt der med cowboy-hatt og sånn.

Ola: Du fikk vel ikke ingefærøl som det sto anbefalt på en av boksene her da?

Oddny: Nei, jeg tror det var akevitt og øl jeg.

Oddny: Det spørs på 50-årsdagen det. Ja, som nattmat kanskje?

Ola: Det kommer an på settingen vil jeg si...hva s ~~lås type 50~~il ha. Hvis det er med bord og masse lys og tversover...nei, men hvis det er litt mer sånn easy going så ja...

Oddny: Busserull.

Oddny har vært på 50-årsdag hvor det ble servert sodd og da var det helt riktig for det var på en låve og det var cowboy-fest, og når de satt med cowboy-hatter på hodet så var sodd «helt perfekt». På cowboy-fest så oppleves altså sodd som helt riktig og det til tross for at cowboyer er den ikoniske framstillingen av den amerikanske ruralkulturen. Cowboyer har aldri vært noe utbredt fenomen noen steder i Norge. Men det er ikke det Oddny tenker på, for henne er en cowboy-fest så å si det samme som en bygdefest, at cowboy-hatt er et amerikansk kulturuttrykk slår hverken henne eller noen av de andre deltakerne i gruppa. Cowboy-hatten og soddet er som hånd i hanske. Opplevelsen av sodd som noe ruralt, som «busserull», er tydelig i intervjuene både i Trondheim og i Oslo. Det betyr at settingen de kan servere sodd i også langt på vei blir bestemt av om settingen er rural nok.

Dåp, konfirmasjon og bryllup

Dåp, konfirmasjon og bryllup er alle merkedager i manges liv og i Nord-Trøndelag har sodd vært et kulturellt valg som bevertning på disse anledningene. Det er fortsatt mye i bruk, men har nok blitt mindre vanlig de siste årene. For deltakerne i Oslo er sodd ikke et kulturellt alternativ på noen av disse merkedagene fordi det «hører ikke hjemme i min tradisjon» (Olga). Men igjen er det slik at de synes sodd passer både i dåp, konfirmasjon og bryllup hvis begivenheten fant sted i Trøndelag (de skiller ikke mellom Nord- og Sør-Trøndelag) for der i «soddområdet passer det». Flere av deltakerne i Oslo har fått sodd på konfirmasjon eller bryllup i Trøndelag, «men altså, jeg ville sette et stort spørsmålstegn hvis jeg fikk det her på Østlandet og ville lure fælt på hvorfor de gjorde det» (Ola).

Oddny: Det har ikke noe å gjøre med Østlandet i det hele tatt.

Olga: Det heter jo Trøndersodd ikke Østlandssodd.

Oddny: Og jeg som er fra Nord-Møre hadde syntes det var rart om jeg hadde kommet i en konfirmasjon eller en begravelse og fått kjøttsuppe. Veldig rart.

På Østlandet må man altså ha en grunn til å servere sodd ved merkedager, det trenger man ikke i Trøndelag for der hører sodd kulturellt hjemme. En slik grunn kan være at man er trønder. Det vil si at sodd ikke er avgrenset til det geografiske området Trøndelag, men til det å være trønder. Da er du rettmessig bærer av kulturen som gjør at det blir forståelig at man serverer sodd ved slike anledninger.

Olav: Hvis jeg hadde kommet til noen Trøndere i Oslo eller hadde vært i Trøndelag så hadde det vært helt greit å få servert sodd, men det er ikke en gang på lista over hva jeg kunne ha tenkt meg å servere.

Det at sodd på Østlandet forstås som ev type kjøttsuppe sperrer for tanken på at de kan bruke sodd som festmat. Oddny bruker et tenkt eksempel for å forklare dette:

Oddny: Selv om jeg hadde giftet meg med en trønder liksom og han hadde foreslått at vi skulle ha hatt sodd, så – nei! Det skal vi ikke ha!

Olga: Nei, enig. Jeg kunne ikke ha servert det i bryllup. Selv om det er kjempegodt.

Oddny: Men vi kunne ha hatt det som nattmat. Det er ikke noe festmat for meg. Jeg er ikke vant til det i det hele tatt. Jeg er jo vant til kjøttsuppe. Jeg er jo oppvokst på Nord-Møre, men det kunne jeg da aldri i livet ha servert som festmat, i en konfirmasjon eller i en begravelse eller...jo kanskje i begravelse, hvis man har vært ute på gravplassen og så er man litt kald og da få servert suppe som er varm ...ja, varm suppe er det jo litt trøst i.

Oda lurer på om det at de synes at det ikke passer seg for dem å servere sodd i anledninger som dåp, konfirmasjon og bryllup «handler om at vi ikke er vant til å lage det. Vi er vant til å kjøpe en boks fordi det er enkelt. Fordi det smaker OK og er enkelt. Men det er ikke noe vi lager fra bunn, for jeg tenker de lager det fra bunn av og tenker at «Yes nå skal mor lage sodd». Det er ikke vi vant til». Som jeg har vært inne på før så er det en forestilling i Oslo om at det ordentlige soddet, det som er festmat, er noe man lager selv. Det er ikke noe man kjøper når man skal ha fest da er det noe man «lager selv da etter en oppskrift» (Oda).

Selv om oppfatningen som i noen grad preger samtalen mellom informantene i Oslo om at festsoddet er noe som er hjemmelaget er feil i den forstand at det i Trøndelag ikke er hjemmelaget sodd som er soddet som oppleves som det autentiske soddet, er de inne på noe som jeg også finner igjen i de andre gruppene. Det «beste» soddet i alle trøndergruppene er Inderøysodd som jo er det soddet som framstilles mest i pakt med den tradisjonelle måten å koke sodd på. Det er altså det soddet som er mest trofast mot den tradisjonelle håndverksmessige måten å lage sodd på. Det soddet som ble laget på gårdene i Inn-Trøndelag av bygdekokkene og må sies å være det hjemmelagde soddet. Det at noen har lagt arbeid ned i å lage soddet er med å gjøre det til festmat:

Line: Jeg tenker...det som blir festmaten med dette for meg er jo at det faktisk er noen som har stått å koka kraften ...altså...det er måten det er laget på som gjør at det blir festmat av det. Og så det at det blir servert som sodd.

Lene: Det er noe annet når du legger arbeid i det.

Jeg var tidligere inne på at man kunne «kle opp» soddet ved å servere skjenning og/eller øl og akevitt til. Det vil si at hvis legger til de andre elementene som inngår i «pakken» sodd (skjenning, øl, ingefærøl og alternativt også akevitt) så beveger sodd seg fra å være hverdagsmat til å bli festmat. Line peker også på to andre måter å «kle opp» soddet: det at man velger et sodd som «noen faktisk har stått og koka kraften» og at «det blir servert som sodd». Det at Inderøysoddet er mer håndverk enn Innherredsoddet gjør det til mer egnet til fest fordi det er lagt mer arbeid ned i å lage det. Dette er altså viktig selv om det ikke er den som serverer soddet som har lagt ned egen arbeidsinnsats i å koke soddet, men har kjøpt det ferdiglaket. Denne arbeidsinnsatsen (håndverket) følger altså med produktet og gir det høyere status og kvalitet og uten at det nødvendigvis kan kjennes igjen på smaken.

I tillegg kan man altså også «kle opp» soddet ved å servere det slik som sodd skal servers. «Etter trønders tradisjon som jeg er vant med så skal du ha gulrota opp i den først tallerkenen du server på bordet og den skal du servere til bordet» (Line). Det å følge tradisjonen på hvordan retten serveres er altså et annet skille mellom sodd til hverdags og sodd til fest. Måten retten serveres på kan neppe gjenkjennes på smaken, men likevel er det med på å gi status til «totalpakken» sodd.

Røde kalenderdager – julaften og 17. mai

Sodd på julaften er helt utenkelig og det er alle gruppene skjønt enige om. Det går bare ikke. Da har man andre tradisjoner. På julaften hører ikke sodd hjemme, men i mellomjula da kan man godt servere sodd. Ikke i Trondheim, ikke i Oslo, men nå og

da på Levanger, men uten at det er noen del av en tradisjon. På Inderøy derimot hører sodd jula til. Ikke på julaften og heller ikke på nyttårsaften, men «juledagen ja, da bruker vi sodd» (Ida). Juledagen er 1. juledag og da er det ikke uvanlig å bruke sodd på Inderøy.

17. mai derimot framstår sodd som et mer naturlig valg. I Oslo er det ikke et valg de bruker, men de ser at det kan være en «god ide etter å ha gått og gått og gått og gått og det er kalt og surt og sånn» (Olga). I alle de tre gruppene i Trøndelag er imidlertid sodd «17. mai-mat», og med unntak av på Inderøy er Nortura Innherredsodd og Gilde Ekte Innherredsodd inkludert som alternativer som kan brukes i tillegg til Inderøysoddet.

Trond: Ja, da er det jo perfekt vet du. Har det jo travelt og alt mulig så da er det jo kjempesmart. Vi er jo korpsforeldre. 17. Mai er kjempetravelt. Det er jo knapt så vi har tid til å spise. Og så er det jo ofte iskaldt på 17. Mai. Men det må være denne altså (Inderøysodd)

Tor: Vi ofrer den ekstra femtilappen da.

Trond: Ja, det tror jeg vi gjør.

Tale: Jeg kunne godt ha tatt de to andre også (peker på Nortura Innherred og Gilde Ekte Innherred).

Igjen er det soddets lettvinthet som trekkes fram som en begrunnelse for at sodd passer, men i tillegg er sodd «jo også på en måte mer norsk mat enn mye av det andre vi spiser da og derfor passer det liksom godt på 17. mai, tenker jeg» (Tine).

5.6 Hva er sodd?

Den siste dimensjonen jeg brukte i fokusgruppeworkshopen var «sodd». Med det åpnet jeg opp for at noen av de åtte produktene som ble brukt i datainnsamlingen ikke ble oppfattet som sodd. Som det allerede har kommet fram i analysen har deltakerne i gruppene gjennom hele intervjuet snakket om hva som er sodd og hva som ikke er sodd, og om skillet mellom sodd og ekte sodd. Denne dimensjonen ga derfor lite nytt til analysen for å forstå grensene for hva sodd er.

Alle gruppene hadde en oppfatning av hva sodd er, men det avvik mellom gruppene. På den ene siden de tre trøndergruppene som alle oppfattet sodd som Inderøysodd, Nortura Innherredsodd og Gilde Ekte Innherredsodd, og som i løpet av intervjuet inkluderte Fjordland Sodd i gruppen av ordentlig sodd, og på den andre siden Oslo-gruppen som var vant med at det var Trondhjems Sodd som var soddet de var vant med, samtidig som de visste at for trønderne var ikke dette godkjent som sodd. Når jeg så legger på lappen med ordet «sodd» starter de jakten på det ekte soddet: «hva tror vi er ekte - ekthet i boksene? Hva er suppe og hva er sodd?» (Olga). De starter ut med antakelsen om at det som er i pakkene man får kjøpt er noe man bruker «som basis og så blander de oppi alt mulig annet» (Ola). De blir enige om at det i boksen man kjøper skal være potet, kål, klar kraft, kjøttboller, kjøtt i terninger og gulrøtter. Så begynner de å lese på emballasjen og endrer etter hvert mening. De mener at slik som bildene på emballasjen for Nortura Innherredsodd og Gilde Ekte Innherredsodd viser hva som er sodd og i tillegg har de tro på at Inderøysodd er ekte. Hva som står på disse pakkene blir derfor avgjørende for hva de bestemmer seg for er ekte og uekte sodd.

Oda: Hvorfor skal ikke den med da (holder opp Trondhjems Sodd)? Er det kylling i den også?

Olga: Ja.

Oda: Ja, men da er det jo kylling som er i sodd da.

Olga: Nei, nei, det er helt feil.

Ola leser på Inderøysodd: Denne er det ikke kylling i!

Oddny: Du har levd på en livsløgn du, Oda.

Olga: Skal ikke være kyllingkjøtt vet du.

Alle ler

Ola: Her står det (Inderøy) Det er kun kjøttkraft kokt på margbein, kjøttboller, storfe- og fårekjøtt, stopp. Ikke noe annet i denne her.

Oda: Kjøtt av storfe ja. Ikke noe svin i det hele tatt.

Ola: Det er altså ikke grønnsaker oppi denne i det hele tatt.

Oddny: Nei, ikke sant!

Olav: Nei, nå har vi lært noe altså - du skal sette oppi grønnsakene selv.

Fra å starte med en annen erfaring av hva sodd er enn trønderlagsgruppene ender altså gruppa i Oslo opp med samme konklusjon på hva som er ekte sodd som de andre gruppene. Gruppedeltakerne i Trøndelag endret ikke syn på hva sodd «egentlig» er under intervjuene.

Liv leser Nortura Innherredsodd: Her er det kjøtt av storfe og får. Så kommer alt dette: melk, stivelse, buljong, salt, gjærekstrakt, proteiner fra soya, krydder og løk.

Lena: Det er jo krafta.

Liv: Ja, men i forhold til denne da (peker på Inderøysodd) som er kokt kraft av kjøttbein?

Line leser på Inderøysodd: Kjøttkraft kokt på margbein, kjøttboller, fårekjøtt og storfekjøtt

Lars: Det er jo det som er sodd.

Line: Ja.

Lars: Og egentlig. Kjøttsuppa er jo derifra også. Sånn sett. Gammelt tilbake så ble jo kjøttsuppa kokt på bein.

Soddbollene er soddets lasagneplater

Som nevnt tidligere blir sodd som ikke oppleves å være sodd kjøttsuppe. Det at soddet for eksempel inneholder kyllingkjøtt er en ting som gjør at det blir mer kjøttsuppe enn sodd, men samtidig er det slik at det tolereres mer avvik fra produkter som kommer i plastbøtte, enn soddvarianter som kommer i pose eller hermetikkboks. «Det var svinekjøttet som trakk den ned (hun peker på Gilde Ekte Innherredsodd). Men sånn bøtteaktig sodd så er det jo lenger oppover» (Lisbet). Dette fordi forestillingen om at sodd skal komme i bøtte er sterk - det er slik sodd «alltid» har kommet. Staur Trøndersodd er sodd med kyllingkjøtt og har altså brutt en regel for hva som er sodd, men samtidig holder det seg til regelen om å komme i bøtte, og er derfor mer sodd enn Coop Sodd som både kommer i pose og inneholder kyllingkjøtt.

Sodd som oppleves å bryte for mye med oppfatningen av hva sodd er, omtales gjerne som kjøttsuppe. Samtidig har vi sett at ikke-ekte sodd heller ikke oppfyller kravene for å være kjøttsuppe. Soddbollene synes å være årsaken til at sodd som bryter soddreglene heller ikke er ordentlig kjøttsuppe. Dette til tross for at retten kjøttsuppe ikke spores tilbake til en original oppskrift.

Olav har i løpet av samtalen følgende utsagn når Oslo-gruppa diskuterer hvilke kriterier de skal legge til grunn for hva som er ekte sodd: «det er jo hva dere forbinder med sodd

som avgjør det – de bleike bollene». De «bleike bollene», altså soddbollene, er det som for ham definerer hva som er sodd. Han har lite annen kunnskap om hva sodd er eller skal inneholde og for ham er tilstedeværelsen av soddbollene noe som skiller sodd fra kjøttsuppe:

Ola: Hvis du ikke vet hva sodd er og så skal du plutselig si hva det er for noe....Nei, ja jeg tror kjøttsuppe er det beste....det nærmeste ordet vi kan bruke for å beskrive sodd.

Olav: Ja, men det er boller oppi da.

Oda: Men sånn i forhold til lapskaus så tenker jeg at det blir litt mer flytende enn lapskaus.

Olav: Ja, flytende ja. Det som jeg forbinder med sodd er jo sånn som dette her (han peker på Trondhejms Sodd). Med gulrøtter og poteter og greier.

Oda: Ja, det er jo det.

Oddny: Og sånne kjøttboller. Ikke kjøttboller, men farseboller. Ikke sant!

Olav: Soddboller det er jo sånne farseboller. Med noe mel i og greier.

Oddny: Men kjøttsuppe er ...har du kokt oksekjøtt som er kokt og så lager du liksom krafta av det du har kokt. Du bruker ikke boller i kjøttsuppe.

Det er soddbollene som gjør at sodd ikke er kjøttsuppe og det er for «flytende» til å være lapskaus. Dette gjelder ikke bare for deltakerne i fokusgruppeworkshopen i Oslo, men det er også en distinksjon som de andre gruppene trekker. Sodd er for dem mer eller mindre ekte og Inderøysoddet, men delvis også Nortura Innherredsodd setter standarden som de andre variantene sammenlignes med. Det vil si at når enkelte soddvarianter bryter denne standarden, det være seg at de kommer på hermetikkboks og ikke i spann, er tilsatt gulrot, potet i terninger, selleriekstrakt, er avbildet med persille på pakken eller inneholder kyllingkjøtt og svinekjøtt, så er de ikke ekte sodd, med de er heller ikke kjøttsuppe fordi de inneholder soddboller.

Lena: Altså kjøttsuppe er jo som poteten. Jeg er jo ikke trønder, men i kjøttsuppa hadde du ikke boller – soddboller – det er et helt ukjent begrep. I kjøttsuppe skal det være bare kjøtt og grønnsaker. Ikke boller, det hører ikke med.

Tor: Skal vi gå på innholdet så er det klart at det er den (Inderøysodd) som er klart...som er mest tradisjonelt fordi det er fårekjøtt og storfekjøtt... det er tradisjon. Det er sånn det skal være.

Thomas: Jeg er vant til kjøttsuppe jeg da. Sodd viste jeg ikke om før jeg kom til Trøndelag. Det er rart å spise kjøtt i bolleform.

Soddbollene er for soddet det samme som lasagneplatene er for lasagnen, bare du har lasagneplater i så behøver du ikke å være trofast mot den opprinnelige lasagneoppskriften, men det er fortsatt lasagne. Ikke ekte lasagne, men lasagne. Samme funksjon har soddbollene for soddet – er det soddboller i så er det sodd – men det er ikke nødvendigvis ekte sodd. Det er soddbollene som trekker opp hovedskillet mellom sodd og ikke sodd. Det som bestemmer om noe er ekte sodd eller ikke er hvor nære den opprinnelige oppskriften man er. Selv om den opprinnelige oppskriften også på et tidspunkt ble konstruert – det var flere varianter av sodd på bygdene i Innherred om du går 60-70 år tilbake i tid, men mine data viser at Inderøysoddet har greid å få en posisjon som det autentiske soddet. Denne statusen er tydelig i både Nord- og Sør-Trøndelag, men Innherredsoddet har nok en sterkere posisjon i Sør-Trøndelag. De to variantene er mer likestilt i sørfylket.

Sodd som bryter en eller flere av reglene for det ekte soddet faller på en måte mellom to stoler – det er ikke ekte sodd, men heller ikke kjøttsuppe fordi det inneholder soddboller. Flere var opptatt av at kraften i de to Innherredsoddvariantene var buljong og at

Gilde Ekte Innherredsodd inneholdt svinekjøtt. Det gjør ikke ekte sodd, men likevel var dette sodd.

Liv peker på Gilde Ekte Innherredsodd og Nortura Innherredsodd: Men dere, vi vil jo kalle dette sodd!?!?!

Line: Ja, jeg gjør det.

Lars: Jeg også.

Lisbet: Men vi kaller ikke dette sodd (hun peker på Staur Trøndersodd)?!?!?

Lise: Nei, ikke når det er kylling i.

Det er begge produkter som har vært lenge i markedet og Nortura Innherredsodd inneholder det det skal inneholde, men avviker fra Inderøysoddet i framstillingsmåten. Det at Gilde Ekte Innherredsodd inneholder svinekjøtt kan sies å være en parallell til at Staur Trøndersodd inneholder kyllingkjøtt, men uten at de greide å forklare hva som er forskjellen på å inneholde svinekjøtt eller å inneholde kyllingkjøtt er de enige om at Gilde Ekte Innherredsodd er sodd, mens Staur Trøndersodd ikke er det. Det er grunn til å tro at mens Gilde Ekte Innherredsodd er godt innarbeidet i markedet har Staur Trøndersodd ikke en slik posisjon.

5.7 Soddets geografiske forankring

Den høyere kvaliteten på det mer håndverksmessige framstilte soddet er delvis «symbolsk» og delvis reelt opplevd. Med symbolsk mener jeg at folk oppfatter noe som er mer *autentisk*, som å ha en høyere kvalitet fordi man vet at det er framstilt på en måte som ligger nært opptil den tradisjonelle framstillingsmåten. Samtidig har vi sett eksempler i datamaterialet på at en mer industrialisert framstillingsmåte også er noe informantene opplever at forringer produktets mål-bare kvalitet. Når kjøttet i kjøtterneingene ikke er kokt og skjært i terninger, men «presset» blir kvaliteten dårligere. Og i tillegg var noen opptatt av fettene i Inderøysoddet var av en bedre kvalitet:

Lars: Forskjellen er egentlig når soddet er avkjølet og har den fettrandene. Det er det jo stor forskjell på. Sauefettet det er jo veldig hardt.

Liv: At du nesten kan se det på hvilket fett det er i bøtta?

Lars: mmm Når det er kjølet ned ja.

Lisbet: Det er hakket gulere det fettene på det som er av fårekjøtt.

Lars: mmmm og så stivt, hardt, ja sånn...

En av problemstillingene i dette prosjektet har vært å si noe om i hvor stor grad vedtaket i merkegodkjenningssaken stemmer overens med de oppfatninger av sodd som folk har. På mange måter sitter vi nå med den dokumentasjonen som Matmerk manglet og savnet i sin vurdering av om det ene produktet hadde mer goodwill enn det andre. Det er liten tvil om at det datamaterialet jeg har samlet inn viser at Inderøysoddet står i en noe særstilling. Det er *fasiten* på hva sodd er og det soddet alt annet sodd blir målt opp mot. Dette er en stilling de har i Trøndelag, og spesielt i Nord-Trøndelag, men samtidig er også Norturas Innherredsodd sodd. Det er mer industrialisert, men det er sodd – de omtaler og tenker på det som sodd.

Lise: Men det er jo bare den som kaller seg Inderøysodd. Det er sikkert beskyttet. Men vi tenker jo ikke på det. Vi kaller jo det for sodd (hun peker Nortura Innherredsodd og Gilde Ekte Innherredsodd) på og så er det det som er ekte sodd (peker på Inderøysodd) uten at vi tenker over det.

Det at det er godt innarbeidet i markedet «noe de er vant med å se» har stor betydning, i tillegg til at det er et sodd som er ganske så trofast mot den opprinnelige oppskriften. Det er bare mer industrialisert. Vurderingen Matmerk gjorde om at begge variantene av sodd var godt innarbeidet i markedet ser ut til å stemme, men den forskjellen folk tillegger de to variantene går på måten produktene er produsert på og som vi har sett i denne rapporten er den vurderingen signifikant. Det at andre varianter av sodd bruker betegnelsen sodd er mer problematisk.

Liv: Jeg synes faktisk det er helt galt at det heter sodd, men altså det kan ikke jeg gjøre noe med og det er ikke noe jeg ligger våken og tenker på, men jeg synes det er misvisende da, men jeg kan jo ikke forklare det noe mer enn at jeg kjenner på det. De skjønner jo det ikke. De blir villedet.

Lisbet: De ødelegger jo merket sodd. Merkevaren sodd blir jo ødelagt av disse her.

Det er ikke noe som Liv ligger våken og tenker på, men hun «kjenner på det» fordi de (folk som ikke vet hva sodd egentlig er) blir villedet. De kjøper noe som det står sodd på, men så er det ikke sodd. Derfor så ødelegger de (hermetikksodd, Coop, Staur) merket sodd. De forringer soddet og det burde «egentlig være forbudt å kalle de for sodd» (Lars). Sodd er en del av det trønderske, og spesielt nordtrønderske og identitet er knyttet til det stedlige, derfor kjenner Liv på det når noe som ikke er sodd gir seg ut for å være sodd.

Sodd er et produkt som har sine røtter i Trøndelag, nærmere bestemt Innherred. Det er altså et regionalt forankret produkt og som dataene har vist er det knyttet følelser til produktet. Det er en rett man kan servere for å vise sin regionale identitet. Det er trøndere, og spesielt folk fra eller med aner fra Innherred som er *bærere* av denne matkulturen. Det betyr blant annet at de i langt mindre grad er villige til å tukle med soddet. Du kan bruke sodd som basis og tilsette rester av pølser og andre grønnsaker, men da er det ikke lenger sodd – da er det kjøttsuppe. Men det kan du ikke gjøre med Inderøysoddet. Det tukler man ikke med, i alle fall ikke på Innherred. Man kan ikke tilsette noe ekstra i Inderøysoddet, men det man imidlertid kan gjøre er å fjerne ingredienser:

Inge: Soddet kan du bruke som forrett. Det er det ingen tvil om. Kraft med boller. Uten kjøttet.

Ida: Og som nattmat.

Jeg: Så du kan leke deg med å ta bort ting, men du kan ikke legge til noe?

Inge: Nei og det er viktig!

Jeg: Men du kan altså ta bort noe og fortsatt så er det sodd?

Inge: Nei da kaller vi det suppe med kjøttboller.

Ida: Kraft og boller

Ivar: Det er jo dette som er sodd (peker på bøtta med Inderøysodd) Tar vi bort noe så blir det jo ikke Inderøysodd. Suppe med boller.

Ida: Men det må være Inderøysoddboller.

Jeg: Så du kan ikke bruke bollene her (jeg peker på bøtta med Nortura Innherredsodd)?

Ivar: Nei!

Når man tar bort kjøttet og heller ikke serverer gulrot og potet til, men kun serverer krafta og soddbollene så er det heller ikke sodd lengre – da er det suppe med boller.

Da er det forrett, ikke hovedrett. Det er lov og innenfor reglene. I Trondheim er de imidlertid langt mer åpne for å eksperimentere med soddet – også Inderøysoddet.

Thomas: ja. Så har man jo bare oppi det man synes er godt, lænt...purreløk og..

Tor: Lapskausblanding.

Thomas: Ja.

Trond: Men det er jo i prinsippet kjøttsuppe det er.

Tale: Men da har du ikke noe tradisjonsforhold til det da?

Thomas: Nei.

Thomas: Men går det an å spise sodd uten potet og gulerøtter?

Trond: Det går så fint så. Baguett og smør er fint ved siden av synes jeg.

Thomas som ikke er oppvokst i Trondheim, men som flyttet til Trøndelag i voksen alder er klar på at han ikke har noe følelsmessig forhold til soddet og har ingen problem med å endre på soddet. Han synes det blir mye bedre da. Trond spiser gjerne baguetter til soddet. Det gjør de neppe hverken på Levanger eller Inderøy. Desto lengre man er fra soddet geografisk, og dermed også identitetsmessig og følelsmessig, desto mer kan man tillate seg å gjøre med soddet. Dette er ikke noe særegent ved sodd, men har klare paralleller til hvordan andre regionale og nasjonale retter har blitt tatt i bruk av de som ikke er «født inn i» retten. Pizza, lasagne, det vi gjerne omtaler som «kinamat» er alle eksempler på matretter som vi som ikke er bærere av matkulturen har omskapt. Ofte til det ugjenkjennelige. Det vi kaller taco har lite til felles med taco slik det lages i Mexico, men vi forstår det som Mexicansk mat. Grandiosa har lite til felles med den opprinnelige oppskriften på pizza, og vi ser ofte at man reklamerer med «ekte italiensk pizza». En av konkurrentene til Grandiosa på det norske frossenpizzamarkedet er merket Originale, som selvsagt er ment å gi assosiasjoner til å være ekte/opprinnelig. Det å være autentiske gir merverdi i et matvaremarked som blir stadig mer globalisert og ensrettet.

5.8 Sodd - festmatens fast food

Sodd var festmat i Trøndelag – ikke hverdagsmat, men når soddet ble kommersialisert har det gradvis blitt mer hverdagsmat. I det ligger det en fare i at mye av stasen (det festlige) forsvinner. Det blir for vanlig, for ordinært og forskjellen mellom hverdag og fest hviskes ut og det er en utvikling som mange beklager og som vi har sett at man prøver å unngå ved å ikke ha sodd på hverdager. Tale forteller at hun syntes det var rart første gangen hun serverte sodd «sånn utenom en anledning». At de hadde sodd til middag en vanlig tirsdag, det opplevdes som «rart». «Sodd?!?!? I dag?!?! Men det i dag funker det så det har vi vent oss til så nå bruker vi det i hverdagen. Nå har det liksom blitt mer vanlig og helt greit». Men samtidig opplever altså flere at det ligger en fare i at sodd blir hverdagsmat.

Lise: Sodd har på en måte ”tapt” seg litt (hun viser gåsetegn med fingrene). Dessverre. Fordi det var litt mer sånn... ”anerkjent” festmat tidligere på et vis. Det har blitt såpass mye rimeligere eller vi har fått bedre råd eller...som har gjort at vi spiser det mer. Det er ikke så mye festmat. Det er ikke så aktuelt å servere i konfirmasjon eller bryllup lengre. Som det var når jeg ble konfirmert da.

Liv: Det er vel bøtene sin skyld?

Lise: Ja, jeg vet ikke...ja, ja tilgangen da på en eller annen måte og at vi har bedre råd eller...jeg vet ikke.

Line: Bedre levestandard.

Liv: Vi kan jo kjøpe ei sånn bøtte (hun peker på Gilde Ekte Innherredsodd)...jeg vet ikke hva den koster jeg? 60 kroner?

Lise: Jeg husker ikke.

Lisbet: Ja, da er det klart det er mye mat for lite penger.

Line: Vi har det på hytta, i påsken og..

Liv: Ja, ja.

Det man ganske ofte har til hverdagsmiddag blir forringet som festmat, og det at sodd oppleves som billig er det også flere som peker på som en forklaring

Tale: Det er jo et uttrykk for at vi setter pris på sodd. Til spesielle anledninger. Absolutt.

Tor: Men det er jo blitt mer og mer hverdagsmat på grunn av lettvintheten.

Trond: Og det er jo ikke å komme bort fra at det er jo ganske rimelig. En 50-60 kroner for et slikt soddspann og det metter jo i alle fall barna mine om meg.

Dette med lettvintheten har gått som en rød trå gjennom alle intervjuene. At sodd er lettvtint gjentas og gjentas. Det er lettvtint til hverdags og det er lettvtint til fest. Sodd er festmatens *fast food*.

Trond: Jeg bruker å kjøpe sodd og da tenker jeg at når jeg er alene hjemme med ungene – som jeg er noen ganger – så er det utrolig enkelt sånn fast food – bare hive det oppi...du trenger ikke å tine det engang, bare snu den og det ramler oppi kasserollen og så kan du sette deg å slappe av et kvarter for det gjør seg selv dette her. Brilliant. For meg er dette supergodt alternativ til Grandiosa rett og slett fordi det er så lettvtint.

Liv: 17-åringen min hadde sodd da han konfirmerte seg.

Lars: Vi hadde også sodd.

Lise: Jeg prøvde å lansere det jeg også, men nei. Det er jo så lettvtint så jeg skulle gjerne sett at han ville ha tatt sodd.

Lars: Ja, veldig greit for kjøkkenhjelpa da.

Det er grunn til å tro at mye av soddets suksess ligger i nettopp det at det er lettvtint. Det er lettvtint i en travel hverdag, men i motsetning til Grandiosa forstås sodd som positiv hurtigmat. Det er i motsetning til Grandiosa, som man også innimellom tyr til i en travel hverdag, en rett som oppleves som en fullverdig middag. Det er lettvtint som festmat når man skal ha mat til mange. Når man inviterer få til en begivenhet er ikke denne lettvintheten nødvendig og sodd mister noe av sin aktualitet som festmat.

Samtidig har vi sett at det ligger en mulighet i soddet til å «kle det opp». Til hverdags velger man gjerne Gilde Ekte Innherredsodd eller Nortura Innherredsodd, mens man for å markere forskjellen mellom hverdag og helg gjerne velger Inderøysodd til søndagsmiddagen. Man kan imidlertid servere sodd uten skjenning på en vanlig søndag og bare bruke vanlig flatbrød, eller ikke flatbrød i det hele tatt. Til mer spesielle anledninger, som for eksempel 17. mai kjøper man skjenning og sodd blir med det litt ekstra, litt mindre hverdag. Et neste steg kan være å servere øl og akevitt til og/eller bestille soddet fra Inderøy slakteri (eller Dullum eller Thoresen). Det er det som omtales som ferskt sodd, men som er nøyaktig det samme som det man kjøper frosset i spann – altså det som omtales som «kjøpasodd». Måten soddet serveres på er også en mulighet til å markere avstand fra hverdagsoddet til festsoddet. Men dette er noe som må læres og

som vi har sett så mangler man denne kunnskapen når man ikke har den geografiske eller identitetsmessige nærheten til soddet.

6. Om betydningen av historien bak et produkt

Når man i dag gjerne snakker om at produktets historie er blitt viktig(ere), er det nettopp det tradisjonelle rundt produktet man sikter til. Produktets historie gir produktet en merverdi. Kjenner man den og presenterer produktet ifølge historien kan sodd bli noe mer enn kjøttsuppe også for de som ikke er bærere av soddtradisjonen.

Analysen av det kvalitative materialet viser blant annet at interesse for regionale matspesialiteter er en faktor som i større grad ligger bak forbruk av sodd enn hva det å bo, være fra, eller ha foreldretilknytning i Trøndelag er. Dette kan bety at det ligger et potensial i å få sodd til å bli oppfattet som del av norsk matkultur som deles av flere enn de som har tilknytning til Trøndelag. Skal man lykkes i det må man få fram soddets historie og det må presenteres i henhold til historien. Det er ikke bare selve soddet man da kan selge, men hele «pakken» med sodd og hvordan det skal tilberedes, hvordan det skal serveres og hva som skal serveres til.

Vi har i flere år sett en økt interesse for kvalitetsmat med en klar regional identitet (Kelly et. al 2005) og folk er gjerne villig til å betale mer for mat som de vet er fra en spesiell region og som har en historie som er knyttet til regionen og som er produsert på en tradisjonell måte. Ifølge Everett (2012) er det lettere å presentere noe som tradisjonelt overfor utenlandske gjester eller gjester fra en del av landet som ikke er kjent med en regional rett, og gjort på den rette måten og uten å justere produktet slik at det avviker fra historien ligger det et potensial i å utvikle soddet som festmat for flere enn de det er festmat for i dag.

Å klassifisere sodd har vært det sentrale i dette prosjektet. Hva er egentlig sodd? Det å trekke opp grensene for hva sodd er, og ikke er, har klare fellestrekk med hva Matmerk og Mattilsynet måtte gjøre da de skulle avgjøre om sodd var «fortjent» å merkegodkjennes som Beskyttet geografisk opprinnelse. Ikke mindre enn to søknader på to litt forskjellige varianter av opprinnelig samme produkt skulle behandles, og saken skulle altså ta 7.5 år før den fikk sin avgjørelse. Det var flere årsaker til at saken tok alt for lang tid å behandle - en kombinasjon av mangel på prioritering hos Mattilsynet og manglende forståelsen av produktet og produktets kvaliteter opp mot et regelverk som var nytt både for Matmerk og produsentene som søkte om godkjenning.

Som beskrevet i rapporten brukte Matmerk mye energi på å få de to sammenlutningene som hadde levert hver sin søknad til å samarbeide og bli enige om en felles søknad. I tillegg hadde man i to år før søknadene ble levert søkt å få til et samarbeid mellom alle aktørene. Ingen av disse forsøkene lyktes. Soddkokeran var aldri stemt for å redusere det håndverksmessige ved sin oppskrift for å komme Norturas mer industrialiserte oppskrift i møte. Noe kompromissodd var aldri aktuelt fra deres side. Det ville ikke bare fjerne produksjonen av sodd lengre fra den tradisjonelle produksjonen, men også forringe produktets kvalitet. Etter deres mening kunne man gjenfinne produksjonsmåten i produktet. Det er vanskelig å se for seg at en løsning med et kompromissodd

kan være i samsvar med hensikten, ideen eller filosofien bak en merkeordning som *Beskyttede betegnelser*. Merkeordningen skal sikre at «vi vare på viktig kunnskap om norsk mat og matkultur» heter det på Matmerks hjemmeside. Et kompromissodd som hadde vært mindre håndverksmessig i sin framstillingsform enn dagens Inderøysodd ville vært det motsatte: da hadde merkeordningen bidratt til å forringe norsk matkultur.

Et annet alternativ hadde vært en felles søknad fra de to sammenslutningene, men en resept som muliggjorde både produksjon av Inderøysoddet slik det allerede produseres og Norturas Innherredsodd etter deres resept. Det vil si at ett og samme merke/betegnelse skulle dekke to litt ulike varianter av sodd. Det er vanskelig å tenke seg annet enn at det var Norturas mer industrialiserte versjon av sodd som ville profilere mest på en slik løsning. Som beskrevet i rapporten søkte Matmerk råd hos Patentstyret og de konkluderte med at det ikke forelå dokumentasjon som viser at det er spesiell goodwill knyttet til Festsodd fra Inn-Trøndelag, men at begge produktene var godt innarbeidet i markedet og hadde vært i salg i mange år. Dette sluttet Matmerk seg til og med det var de to søknadene likestilt. Matmerk manglet dokumentasjon på at den ene hadde mer goodwill i markedet enn den andre. Begge produktene var godt innarbeidet etter flere tiår i butikker og lå godt innenfor kravet EU stiller til 25 år før noe blir «tradisjonsmat». Matmerk vurderte det dithen at ingen av produktene profilerte på den andres omdømme, de hadde ingen dokumentasjon på at så var tilfelle. Produktene ble i markedet oppfattet som to ulike produkt. Mattilsynet er av en annen formening og mener at produksjonsmåten er sentral for produktets geografiske tilknytning og mener derfor at Soddkokerans resept har en sterkere geografisk tilknytning enn hva Noruras variant hadde. Mattilsynet sier med det (implisitt) at et produkt som ligger tettere opp mot den tradisjonelle produksjonsmåten har en høyere kvalitet enn et produkt som er mer industrialisert.

Som beskrevet i rapporten var det en del fram og tilbake i prosessen angående navnevalg på betegnelsen det ble søkt om beskyttelse for, og det gikk på bruken av den geografiske benevnelsen. Skulle det være Inn-Trøndelag, Innherred eller Trøndelag? Slik som regelverket er må man ha en geografisk betegnelse på soddet. Det går ikke å søke om beskyttelse bare av «sodd». Eller rettere det går å søke om det, men en slik søknad hadde neppe blitt godkjent. Dette fordi en godkjennelse av et produkt uten geografisk angivelse stiller veldig strenge krav til produktet. Da er det ikke nok at produktet tradisjonelt og historisk er knyttet til et sted, men man må i tillegg ha objektive målbare kvaliteter som gjenfinnes i produktet for å få en slik godkjenning. For eksempel at det er noe spesielt med beitet akkurat på det stedet som gjenfinnes i smaken på kjøttet. Dette er ikke tilfelle med sodd. Likevel har skjenning, flatbrødet som er det flatbrødet man skal ha til sodd, fått en slik godkjennelse. Det skyldes en oversettelsesfeil i det første regelverket som forelå for merkeordningen. Man oversatte feil da EU-regelverket ble oversatt til norsk. Man ville ha et norsk regelverk som i så stor grad som mulig lå opp til det man hadde i EU. Oversettelsesfeilen førte til at det sto regelverket at man kunne få merkegodkjenning også på omdømme. Slik er det ikke i dag og en godkjenning og hadde skjenning søkt om godkjenning på et senere tidspunkt hadde de ikke fått den godkjenningen de i dag har med kun navnet skjenning, men måtte ha hatt en geografisk betegnelse i navnet. For eksempel Innherred.

Det å merkegodkjenne matvarer er altså ikke nødvendigvis en enkel prosess, selv om det ligger definerte *kriterier* til grunn. Det er alltid rom for skjønn innenfor en slik prosess og det er vanskelig å vite akkurat hvor grensen går for hva som fortjener en merkegodkjenning og hva som ikke gjør det. I dette ligger det også at kvalitet ikke alltid er en objektiv størrelse. Begrepet kvalitet rommer mange aspekter, fra mer målbare størrelser som smak, konsistens, lukt, næringsinnhold til mer subjektive og ikke-målbare størrelser. Mye av utgangspunktet for produksjonen av lokale matspesialiteter er å øke produktets verdi ved å legge til kvaliteter som forbrukerne opplever som særegene (Murdoch et al 2000, Goodman 2003). Som vi har sett flere eksempler på i denne rapporten er det ulike kvalitetsaspekt ved håndverksvarianten av sodd som bidrar til å skille det fra industrivariantene. Noen er målbare, mens andre er mindre målbare. Samlet handler dette om det jeg vil velge å betegne som *autentisk kvalitet*, det vil si de kvalitetsaspekter som - sett fra forbrukerne - gjør en matvare mer ekte, uforfalsket og original, med hensyn til produktets historie, bruk av råvarer, produksjonsmetode eller geografisk lokalisering av produksjonen/produktet (Pratt 2007). Det er autentisk kvalitet som skiller lokale matspesialiteter fra volum- eller bulkprodukter, og det er mulig å tenke seg at man også innenfor denne typen av kvalitet kan finne juks. Eller i alle fall det forbrukerne vil oppfatte som juks. Det er derfor viktig å vite hva forbrukerne oppfatter som autentisk kvalitet, men vi vet lite i dag om hvor grensene går. Hva er autentisk nok?

Referanser

- Balabanis, G., Mueller, R., og Melewar, T. C. (2002). The human values' lenses of country of origin images. *International Marketing Review*, 19 (6), 582-610.
- Bar Tal, D. (1997). Formation and change of ethnic and national stereotypes: An integrative model. *International Journal of Intercultural Relations*, 21 (4), 491-523.
- Bar-Haim, G. (1987). The meaning of Western commercial artifacts for Eastern European youth. *Journal of Contemporary Ethnography*, 16 (2), 205-226.
- Blackett, T. (1998). *Trademarks*. Basingstoke: Macmillan Business.
- Bourdieu, P. (1995): *Distinksjonen*. Oslo: Pax Forlag AS.
- Cassel, S. H. (2003). *Att tillaga en region: Den regionala maten i representationer och praktik - exemplet Skärgårdssmak* (Geografiska regionstudier nr. 56). Uppsala: Kulturgeografiska institutionen, Uppsala Universitet.
- Classen, C. (1996). Sugar cane, Coca-Cola and hypermarkets: Consumption and surrealism in the Argentine Northwest. I D. Howes (red.) *Cross-cultural consumption. Global markets/local realities* (s. 39-54). London: Routledge.
- DeLyser, D. (1999). Authenticity on the Ground: Engaging the Past in a California Ghost Town. I *Annals of the Association of American Geographers*, Vol. 89, Issue 4, 1999.
- Everett, S. 2012: Production Places or Consumption Spaces? The Place-making Agency of Food Tourism in Ireland and Scotland. *Tourism Geographies* 14 (4): 535-554
- Goldberg, M. E., og Baumgartner, H. (2002). Cross-country attraction as a motivation for product consumption. *Journal of Business Research*, 2002, 901-906.
- Goodman, D. (2003). The quality "turn" and alternative practices: Reflections and agenda. I *Journal of Rural Studies*, Vol.19 (1): 1-7.
- Johansson, J. K. (1989). Determinants and effects of the use of "Made in" labels. *International Marketing Review*, 6 (1), 47-58.
- Kelly, S., K. Heaton and J. Hoogewerff 2005: Tracing the geographical origin of food: The application of multi-element and multi-isotope analysis. *Trends in Food Science & Technology* 16 (2005): 555-567
- Liefeld, J., Heslop, L. A., Papadopoulos, N., og Wall, M. (1996). Dutch consumer use of intrinsic, country-of-origin, and price cues in product evaluation and choice. *Journal of International Consumer Marketing*, 9 (1), 57-81.
- Miller, D. (1987). *Material culture and mass consumption*. Oxford: Blackwell.
- Miller, D. (1997). *Capitalism. An ethnographic approach*. Oxford: Berg.
- Murdoch, J., T. Marsden og J. Banks (2000). Quality, nature, and embeddedness: Some theoretical considerations in the context of the food sector. I *Economic Geography*, 76, 107-125.
- Pratt, J. (2007). FOOD Values - The Local and the Authentic. I *Critique of Anthropology*, September 2007, 27: 283-300.
- Storstad, O. (2007). Naturlig, nært og trygt. En studie av hvordan forbrukertillit til mat påvirkes av produksjonsmåte og matskandaler. Dr.polit.-avhandling, NTNU, Trondheim.

- Storstad, O. (2008). Det nasjonale i det globale. Nasjonale, lokale og rurale symboler i markedsføringen av mat, i Almås, R., M. S. Haugen, J. F. Rye og M. Villa (red): *Den nye bygda*, Trondheim: Tapir akademisk forlag.
- Truninger, M. og Sobral, J. M. (2011). 'Contested food authenticities: a review of consumers' perspectives'. I B. Oliveira, I. Mafra, J. S. Amaral (red.), *Current Topics on Food Authentication*, India: Research Signpost/Transworld Research Network
- Van Trijp, H. C. M., Steenkamp, J.-B. E. M., og Candel, M. J. J. M. (1997). Quality labeling as instrument to create product equity: the case of IKB in The Netherlands. I B. Wierenga, A. Tilburgh, K. Grunert, J.-B. E. M. Steenkamp og M. Wedel (Eds.): *Agricultural marketing and consumer behaviour in a changing world* (pp. 201-215). Dordrecht: Kluwer Academic Publishers.
- Aaker, D. A. (1991). *Managing Brand Equity*. New York: The Free Press.

Vedlegg 1: Spørreskjema

1: Hvor interessert er du i å kjøpe norske matspesialiteter fra forskjellige distrikter i Norge som f.eks. "Blåmuggost fra Tingvoll", "Rak ~~fisk~~ Valdres" eller "Røros-fatbrød" i dagligvarebutikker der du bor?

- Meget interessert
- Ganske interessert
- Litt interessert
- Ikke interessert
- Vet ikke

2: Hvor ofte har du spist sodd?

- Aldri, aner ikke hva det er Hopp til spørsmål 7
- Aldri, men vet hva det er
- Sjeldent
- Noen ganger
- Ofte

3: Hvor godt synes du det passer å servere sodd for hver av anledningene som er nevnt nedenfor?

- 3_1: Søndagsmiddag
 - 3_2: Bryllup
 - 3_3: Konfirmasjon
 - 3_4: 50-årsdag
 - 3_5: Middag en vanlig hverdag
- Passer veldig godt
 - Passer kanskje
 - Passer ikke
 - Vet ikke

4: Sodd kan man få kjøpt i ulike varianter. Noen av disse er avbildet nedenfor. Jeg vil at du skal angi hvor fristende du synes hver av disse er.

- Svært fristende
- Ganske fristende
- Litt fristende
- Ikke fristende i det hele tatt
- Vet ikke

5: Så vil jeg at du skal angi hvor tradisjonelle du synes hver av dem er.

- Svært tradisjonelle

Ganske tradisjonelle
Litt tradisjonelle
Ikke tradisjonelle i det hele tatt
Vet ikke

6: Hvor ofte har du kjøpt hver av disse produktene?

Ofte
Noen ganger
Aldri, men jeg har sett produktet i butikken
Aldri og jeg har heller aldri sett produktet før.



7: Har du noen gang bodd i Nord- eller Sør-Trøndelag?

Ja, i Nord-Trøndelag
Ja, i Sør-Trøndelag
Nei

8: Kommer noen av dine foreldre fra Nord- eller Sør-Trøndelag?

Ja, fra Nord-Trøndelag
Ja, fra Sør-Trøndelag
Ja, både fra Nord- og Sør-Trøndelag
Nei

Vedlegg 2: Inderøysodd - Oppskrift til 10 personer

2,5 kg sauekjøtt fra voksen sau
1 kg rent sauekjøtt til bolledeig (2 kg ferdig farse)
10 gulrøtter

Bollefarse:

kjøtt av lår og bog
100 g nyretalg pr. kg kjøtt
1 ss salt pr. kg kjøtt
1 ½ ss potetmel pr. kg kjøtt
1 liter væske (¾ l melk + ¼ l fløte) pr. kg kjøtt til speing
muskatnøtt
kok kraft på beina

Kjøttet skrapes av for å unngå hinner, trevler o.l. i kjøttdeigen, og står til neste dag. Mal det 14 ganger, med salt fra 2. gang. Potetmel og talg males med de to siste gangene. Spe med væske. 1 ms i gangen til passe fast farse. La den hvile innimellom. Krydre med muskatnøtt.

Sett pølsehornet på kjøttkvernen. Kjør bollefarsen gjennom, og kapp små boller ned i et fat med kraft i. Ha kokende kraft i en stor kasserolle på ovnen og trekk bollene i den ca 5 minutter. Det må ikke koke. Ta de opp og la de renne godt av. Avkjøl og sett de kaldt til de skal brukes.

Del kjøttet i store stykker og kok det i usaltet vann ca 1 ½ time. Ta kjøttstykkene opp og avkjøl til neste dag. Skjær kjøttet i terninger, 1 cm store. Sil kjøttkraften gjennom sil og klede.

Rens og kok gulrøttene i letsaltet vann. Del de i små biter og hold disse varme i gulrotkraften til servering.

Kok opp kjøttkraften og ha i kjøtt-terningene. Legg bollene i så de blir gjennomvarme. Gulroten skal være i en kjele for seg.

Ved servering blir kjøtt, boller, kraft og gulrot lagt i dype tallerkener og servert til hver enkelt gjest. Hvis det ikke er noen annen varmrett, er det vanlig å by soddet rundt tre ganger. Andre og tredje gang blir det øst opp i terriner, og alle forsyner seg selv. Skjenning og helst hjemmebrygget øl hører til. Ingefærøl er også mye brukt.

God appetitt!

Kilde: matoppskrifter.no

