



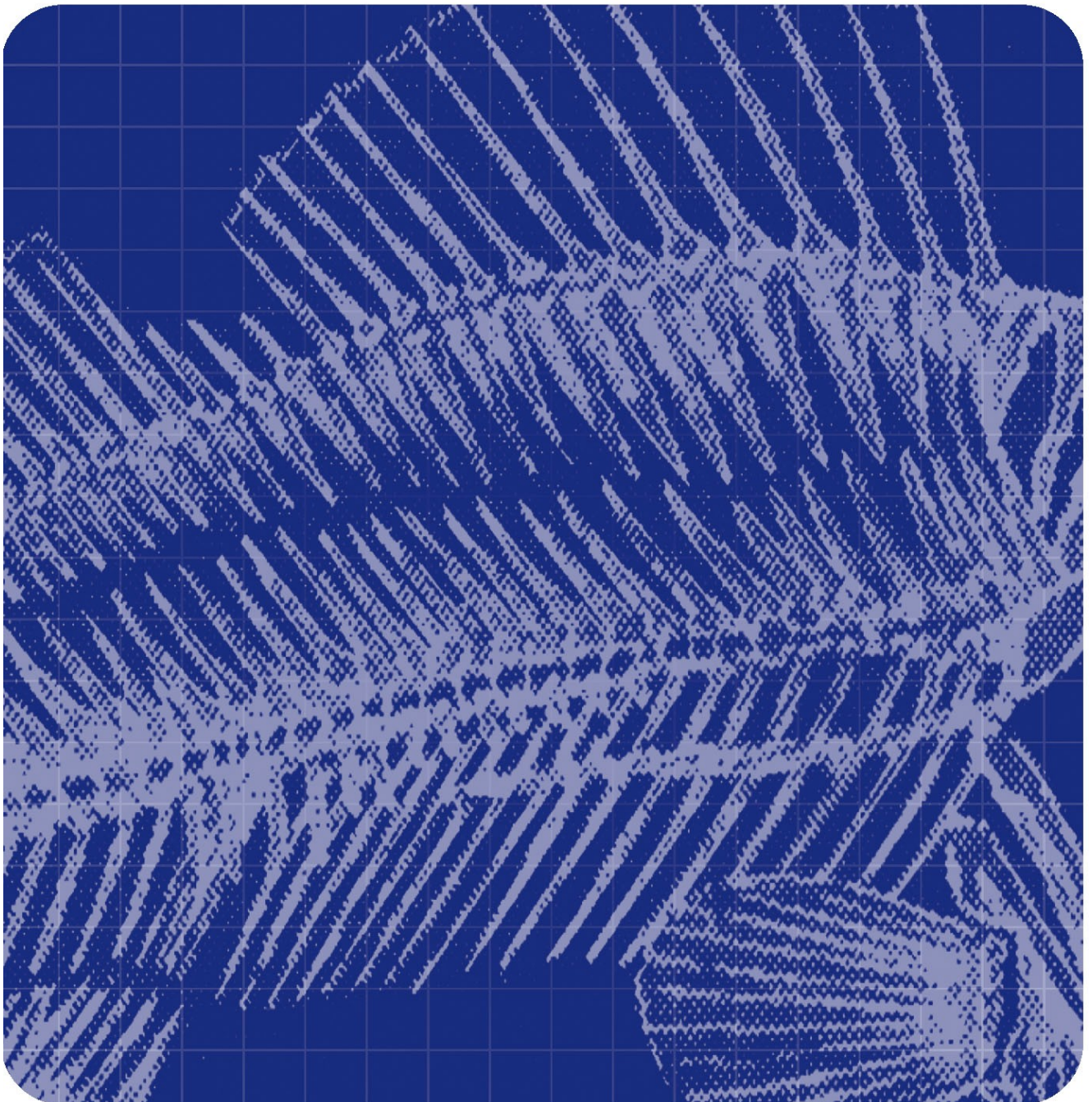
Fiskeriforskning

RAPPORT 20/2006 • Utgitt august 2006

Holdninger til innkjøp og bruk av klippfisk i Portugal

En fokusgruppetstudie i Lisboa og Porto

Jens Østli





Norut Gruppen er et konsern for anvendt forskning og utvikling og består av morselskap og seks datterselskaper. Konsernet ble etablert i 1992 – fundamentert på daværende FORUTs fire avdelinger og Fiskeriforskning.

Konsernet består i dag av følgende selskaper:

Fiskeriforskning, Tromsø

Norut IT, Tromsø

Norut Samfunnsforskning, Tromsø

Norut Medisin og Helse, Tromsø

Norut Teknologi, Narvik

Norut NIBR Finnmark, Alta

Konsernet har til sammen vel 240 ansatte.



Fiskeriforskning (Norsk institutt for fiskeri- og havbruksforskning AS) utfører forskning og utvikling for fiskeri- og havbruksnæringen.

Gjennom strategisk næringsrettet forskning og utviklingsarbeid, i samarbeid med næringsaktører og det offentlige, skal Fiskeriforskningens arbeid bidra til utvikling av

- etterspurt sjømat
 - aktuelle oppdrettsarter
 - bioteknologiske produkter
 - teknologiske løsninger
- for dermed å gi konkurransedyktige virksomheter.

Fiskeriforskning har ca. 170 ansatte fordelt på Tromsø (120) og Bergen (50). Fiskeriforskning har velutstyrte laboratorier og forsøksanlegg i Tromsø og Bergen. Norconserv i Stavanger med 30 ansatte er et datterselskap av Fiskeriforskning.

Hovedkontor Tromsø:
Muninbakken 9-13
Postboks 6122
N-9291 Tromsø
Telefon: 77 62 90 00
Telefaks: 77 62 91 00
E-post: post@fiskeriforskning.no

Avdelingskontor Bergen:
Kjerreidviken 16
N-5141 Fyllingsdalen
Telefon: 55 50 12 00
Telefaks: 55 50 12 99
E-post: office@fiskeriforskning.no

Internett: www.fiskeriforskning.no

RAPPORT

ISBN-13 978-82-7251-596-5
ISBN-10 82-7251-596-2Rapportnr:
20/2006Tilgjengelighet:
Åpen*Tittel:***Holdninger til innkjøp og bruk av klippfisk i Portugal***Dato:*

14.08.06

En fokusgruppestudie i Lisboa og Porto*Antall sider og bilag:*

13+39

*Forskningsjef:***Bjørn Eirik Olsen***Forfatter(e):***Jens Østli***Prosjektnr.:*

4071.03

*Oppdragsgiver:***FHL-Bacalaoforum og FHF***Oppdragsgivers ref.:***Arnt Olav Aarseth***Tre stikkord:***Klippfisk, forbruker, Portugal***Sammendrag: (maks 200 ord)*

Klippfisk er et gammelt produktkonsept. På tross av dette konsumeres klippfisk, på portugisisk kalt "bacalhau" flittig i Portugal og for norsk hvitfisknæring generelt og norsk klippfisknæring spesielt, er Portugal et meget viktig marked. De lange handelsrelasjonene med klippfisk mellom Norge og Portugal til tross, det er begrenset hvilke kunnskaper man på norsk side har om portugisiske forbrukeres holdninger til og oppfatning av klippfisk. I denne rapporten er slike problemstillinger belyst ved bruk av kvalitative metoder. 28 damer i Lisboa og Porto deltok i gruppediskusjoner og resultatene, selv om de ikke kan generaliseres til befolkningen som helhet, gir mange interessante innspill. Eksempelvis bekreftes inntrykket fra tidligere studier at eget kunnskapsnivå om klippfisk oppfattes som lavt, på tross av at klippfisk tilberedes og spises svært ofte. Et annet interessant resultat er at flere kjøper klippfisk for utvanning og innfrysing. Da kan man spise klippfisk samme dag det tas ut av fryseren. Studien avdekker ingen åpenbare forskjeller mellom forbrukernes oppfatninger og holdninger til klippfisk basert på ulike bosteder.

English summary: (maks 100 ord)

INNHold

1	Bakgrunn/Innledning	1
2	Fokusgrupper	1
3	Gjennomføring.....	1
4	Resultater.....	3
4.1	Frokost, lunsj og middag	3
4.2	Mat og tradisjoner	3
4.3	Assosiasjoner til klippfisk	4
4.4	Kunnskaper om klippfisk	5
4.5	Innkjøp	5
4.6	Kjøpsprosessen	6
4.6.1	Produktvalg.....	6
4.6.2	Pris og størrelse	7
4.6.3	Vurdering og valg av hel klippfisk	7
4.7	Utvanning	9
5	Konklusjon.....	11
6	Referanser.....	13

Vedlegg

1 Bakgrunn/Innledning

Produksjon av klippfisk har lange tradisjoner i Norge og klippfisken er og har vært en veldig viktig del av norsk fiskeeksport (Johansen *et al.*, 2003; Bendiksen, 2005). Portugal er et av de land i verden der det konsumeres mest klippfisk og klippfisken har en helt spesiell posisjon blant portugiserne. Det anslås at konsumet er ca 6,5 kg pr innbygger pr år (Jenssen pers med) og gjennomsnittlig spiser man klippfisk ca 1 gang pr uke (Østli, 2004) For Norge som er en stor eksportør av klippfisk er derfor Portugal et svært viktig marked. I 2005 importerte portugiserne 20 385 tonn norsk klippfisk, til en verdi av 998 millioner NOK (Eksportutvalget for Fisk, 2006).

2 Fokusgrupper

Som nevnt er Portugal et veldig viktig marked for norsk eksport av klippfisk, og det er derfor viktig å kjenne markedet og å vite hvordan forbrukeren velger og anvender klippfisk. I dag eksporteres store deler av klippfisken via en portugisisk importør, agent eller grossist. Få aktører i Norge har derfor den detaljkunnskapen som er nødvendig for at man også markedsmessig skal kunne gjøre nødvendige tilpasninger av produktene. Med markedet menes her forbrukermarkedet i Portugal. Tidligere undersøkelser gjort av Fiskeriforskning (Østli, 2004; 2005) viser at til tross for at portugiserne har lange tradisjoner med å spise klippfisk, så er det mange som ikke vet hva de skal se etter eller hvordan de skal velge klippfisk i butikk. Et av formålene med fokusgruppeundersøkelsen var derfor å kartlegge kunnskaper og holdninger litt mer i detalj til ulike sider ved det å kjøpe, vanne ut og tilberede klippfisk. Klippfisk i lys av tradisjon ble også forsøkt kartlagt.

3 Gjennomføring

Undersøkelsen ble utført av et portugisisk byrå. Intervjuene ble gjennomført ved hjelp av en diskusjonsguide som var utarbeidet i samarbeid med Fiskeriforskning. De 4 gruppene, to i Lisboa og to i Porto, bestod av kvinner i alderen 25-55 år, som var hovedansvarlig for innkjøp av matvarer. Alle tilberedte og spiste klippfisk regelmessig.

FOKUSGRUPPE

Fokusgruppeundersøkelse er en kvalitativ metode der en gruppe mennesker diskuterer et gitt tema. Gruppen ledes av en *moderator*, som har som oppgave å lede diskusjonen og se til at de tema som oppdragsgiver er interessert i blir belyst. Moderatoren skal ikke delta i diskusjonen på en slik måte at synspunktene i gruppen blir påvirket. Deltagerne rekrutteres etter kriterier i forhold til det tema som skal belyses. Fokusgrupper er ofte eksplorative, og velegnet for å utforske temaer som kan være vanskelige å kvantifisere, eksempelvis holdninger og erfaringer. Det er viktig å understreke at resultatene fra en fokusgruppeundersøkelse ikke kan generaliseres til resten av befolkningen (Puchta og Potter, 2004; Wibeck, 2000)

4 Resultater

4.1 Frokost, lunsj og middag

Undersøkelsen viste at portugiserne generelt har tre viktige måltider i løpet av dagen: Frokost, lunsj og middag. Frokost (*pequeno almoço*) er et måltid som ble høyt verdsatt av de fleste av deltagerne, og som de fleste spiste hjemme. Frokosten består gjerne av ingredienser som melk, yoghurt, kaffe, te, brød med pålegg og frokostblandinger. Også lunsj (*almoço*) ble betraktet som et viktig måltid, men dette er et måltid som må tilpasses til tiden man har til rådighet, arbeidssituasjon og økonomi. En portugisisk lunsj består ofte av en varm hovedrett (det vi kaller middag) og dessert, alternativt suppe. Lunsjen spises som regel utenfor hjemmet. Større arbeidsplasser har gjerne egen kantine.

Middagen (*jantar*) ble regnet som det viktigste måltidet, blant annet fordi det innebærer at man spiser hjemme med familien. Dette måltidet synes også å bli benyttet til å kompensere for eventuelle ”usunne” måltider tidligere på dagen ved at man inkluderer flest mulig sunne næringsmidler. Middagen består av en hovedrett, og deltagerne sa at de varierte bevisst slik at det ikke ble fisk eller kjøtt både til middag og lunsj. På hverdagens foretrekkes det retter som er enkle og lite tidkrevende å lage, og klippfisk brukes mye. I helgene er spisevanene noe annerledes, blant annet investeres det da langt mer tid og penger i måltidene. Det er også mest vanlig med gjester i helgene og da serveres det gjerne et ekstra fint måltid. Klippfisk brukes mye også i slike sammenhenger, men da gjerne retter som er mer arbeidskrevende.

I praksis synes det vanskelig å skille mellom klippfiskretter til hverdag og fest, heller ikke mellom tradisjonelle og moderne retter. De yngre i Lisboa syntes å ha minst variasjon i rettene, mens det i Porto var langt større variasjon og mer bruk av klippfisk i hverdagen. De fleste av respondentene var opptatt av at kostholdet skulle være variert og balansert. I tillegg var det ønskelig å unngå fett i den grad det er mulig i tilberedningen, og unngå/redusere konsumet av kjøtt og søtsaker. Mange uttrykte et ønske om å inkludere/øke konsumet av melkeprodukter, fisk, frukt og grønnsaker.

”Eu gostava de comer mais peixe e legumes, mais grelhados, reduzindo a gordura” 25-35 år, Lisboa

(”Jeg ønsker å spise mer fisk og grønnsaker, mer grillet, for å redusere fettet”)

4.2 Mat og tradisjoner

Tradisjonelle matvaner hadde to forankringer, det å dele måltidet med familien og de mer spesifikke, tradisjonelle rettene. Uttalelsene som følger viser at familiemåltidet fremsto som det viktigste i denne sammenhengen, mens tradisjonelle retter primært forbindes med høytid. Selv om deltagerne spiser tradisjonsmat i hverdagen ble ikke dette oppfattet som en måte å videreføre tradisjonell mat på.

"A minha grande preocupação com a tradição não é o que se come, mas e comeremos todos juntos a mesma hora, a mesa e sem televisão" 25-35 år, Lisboa

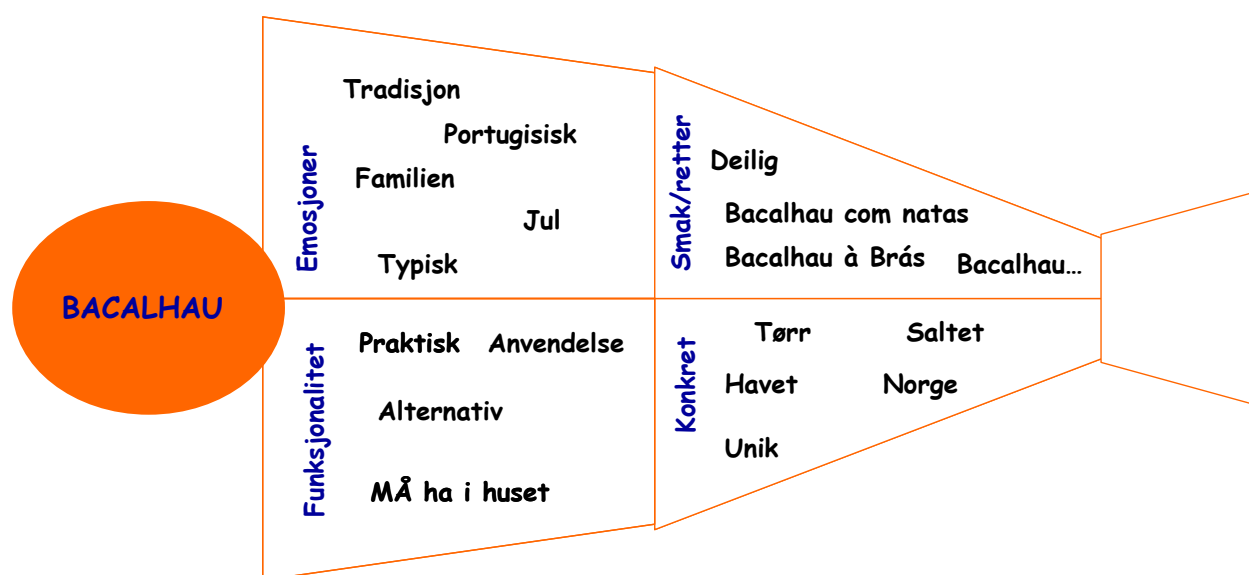
("Min største bekymring når det gjelder tradisjoner er ikke hva som spises, men at vi alle spiser til samme tid, rundt matbordet, uten TV")

"A tradição é importante nas festas. Eu vou comer a minha mãe mas se estivesse em casa fazia a comida tradicional" 25-35 år, Porto

("Tradisjonen er viktig ved fest/høytider. Da spiser jeg hos min mor, men dersom jeg skulle vært hjemme hadde jeg lagd tradisjonell mat")

4.3 Assosiasjoner til klippfisk

Når deltagerne ble spurt om hva de assosierte med klippfisk, kom det opp en hel rekke elementer. Noen av assosiasjonene gikk på det emosjonelle plan (tradisjon, familie, portugisisk, jul) noen på det funksjonelle plan (typisk, anvendelig, praktisk "må ha i huset"), noen på det konkrete plan (tørr, hav, saltet, tørket, unik, Norge) og noen på det å spise klippfisk (deilig, godt og mer konkrete retter som Bacalhau a Bras, Bacalhau com Natas etc.).



Figur 1 Klippfisk utløser mange assosiasjoner, assosiasjoner som viser at klippfisk er tilknyttet tradisjon, at det spises i dag og at særlig jul er en tid hvor klippfisk er et "must".

4.4 Kunnskaper om klippfisk

"Somos um país que come tanto bacalhau e não sabemos muito sobre ele, e triste faz-me uma pergunta e eu percebo que não sei nada sobre bacalhau. Sei que gosto, sei que é optimo, e versatil, mais nada" 36-55 år

("Vi er et land som spiser mye klippfisk, men vi vet lite om den, det er trist når jeg får et slikt spørsmål og det går opp for meg at jeg ikke vet noe om klippfisk. Jeg vet at jeg liker den, at den er veldig bra og allsidig, ellers vet jeg ingenting")

Deltakerne innrømmet at de hadde lite kunnskaper om klippfisk, selv om det er et velkjent produkt. Noen hadde problemer med å se at klippfisk faktisk en gang har vært en fisk som levde i havet. Flere omtalte den som "en fisk som ikke er en fisk" ("*Um peixe que não é bem peixe*"), fordi smak, lukt, tekstur og måten å tilberede den på er annerledes enn for annen fisk. Klippfisk ble oppfattet å være et ernæringsmessig godt produkt som burde spises jevnlig, som inneholder lite fett, og mange viktige næringsstoffer. Noen oppfattet den som et bedre alternativ enn annen fisk i så måte. Den kan tilberedes på en rekke ulike måter, men kan også bidra til et for høyt saltinntak. Klippfisken er et tradisjonelt produkt, som utgjør en del av den portugisiske matarven. Særlig er den viktig til jul, men også fordi den inngår i en rekke tradisjonelle portugisiske matretter. Klippfisken har en viktig rolle som et alternativ eller som et substitutt til fersk eller fryst fisk. Den er praktisk og har et stort anvendelsesområde, i tillegg til at forskjell i smak og tekstur kan for enkelte virke mer appellerende enn annen fisk.

"O bacalhau é mais rico, uma pessoa come peixe grelhado e passado umas horas já está com fome, com o bacalhau já não acontece isso" 25-35 år, Lisboa

("Klippfisk er mer mettende, en person som spiser grillet fisk er sulten igjen etter få timer, dette skjer ikke med klippfisk")

Deltakernes forhold til klippfisk går helt tilbake til barndommen, og forholdet da var både negativt og positivt. En del sa at de ikke likte klippfisk som barn, men at dette forandret seg når de begynte å lage det selv, kanskje særlig etter at de ble gift. Andre begynte å like det etter en positiv spiseopplevelse. Det er interessant å merke seg at mange mente at klippfisk er noe man må lære seg å like.

Gjennom årene har klippfisken utviklet seg på flere måter. Tidligere ble klippfisken bare solgt på tradisjonell måte, det vil si hel og tørr. I dag er det dukket opp nye produkter som fryst og ferdig utvannet klippfisk og ferdig opprevet. Før ble klippfisken bare brukt i basisretter/tradisjonelle retter, men i dag brukes den også i mer avanserte og moderne retter. I tillegg har den fått en relativt høy pris, noe som kan forklare at den ikke anses som fattigmannskost lengre. Deltagerne mente at deres konsum ville holde seg omtrent slik det er i dag, men diskusjonen avdekket også to ulike fremtidsperspektiver. Noen uttrykte bekymring for at torsken skal bli utryddet, mens andre mente at konsumet bare vil øke, blant annet på grunn av at det er kommet mer lettvinde produkter.

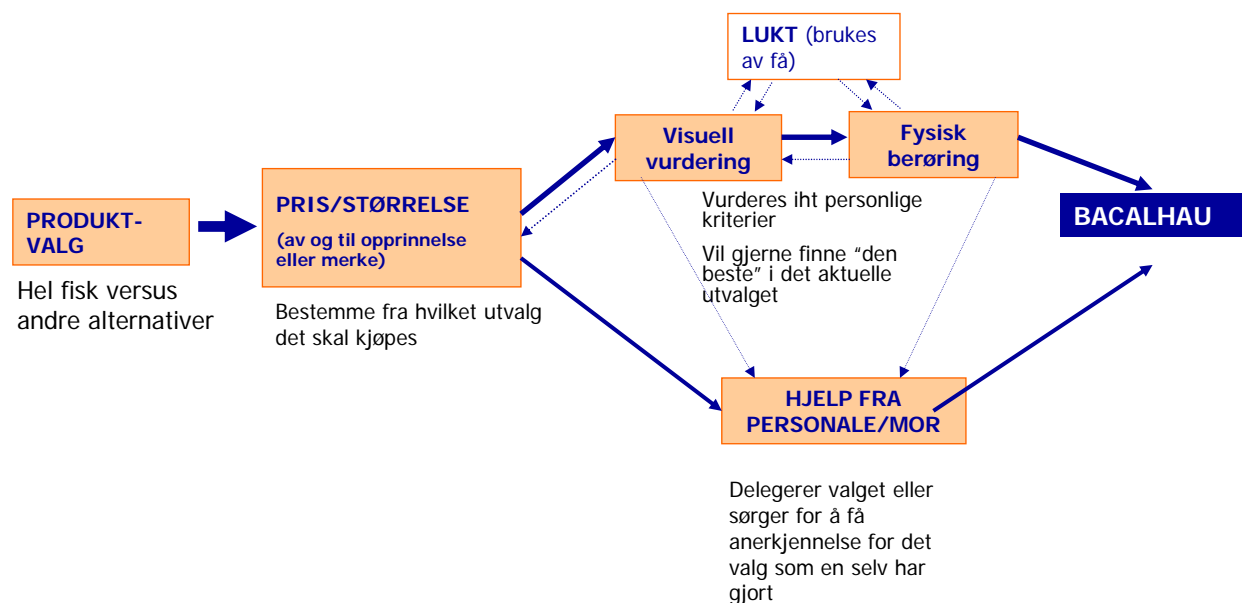
4.5 Innkjøp

Deltagerne viste til to ulike innkjøpssteder, hyper/supermarked og tradisjonelle klippfisk-butikker eller markeder. Blant deltagerne i denne undersøkelsen var hypermarkeder de vanligste. På hypermarkedene selges klippfisken på et avgrenset areal ved siden av annen

sjømat. Noen av fordelene som ble nevnt med hypermarkeder var stort utvalg, kan kombineres med kjøp av andre matvarer, prisen er relativt lav og man kan velge akkurat den fisken man vil. Det siste punktet kan også sees på som en ulempe, andre ulemper er at fisken ofte er ødelagt, det er mye rot i klippfiskstablene (kanskje særlig seint på dagen) og det kan være mye dårlig fisk. De tradisjonelle butikkene eller markedene benyttes ofte på grunn av tillit eller vane. I disse butikkene er det kun en liten del av varene som er utstilt og det er vanligvis ikke lov å røre klippfisken selv. Fordelen med disse butikkene bygger gjerne på tillit: Tillit til at kvaliteten er god og tillit til at valget av fisk som ofte gjøres av personalet, er riktig. At andre kunne velge ut den riktige klippfisken var viktig for enkelte av deltakerne. Men ofte har disse butikkene høyere pris enn hypermarkedene og utvalget er mindre. I tillegg mente noen at det er negativt at de ikke får plukke fisken selv og at ikke all fisken er synlig.

Kjøpsfrekvensen av hel klippfisk varierte veldig i gruppene, alt fra 2 ganger per år til en gang pr uke. Gjennomsnittlig ble det kjøpt inn klippfisk omtrent en gang pr måned. Kjøpsfrekvensen var avhengig av hvor mye som ble kjøpt hver gang, spisevanene, om man var avhengig av hjelp til innkjøpet, i tillegg til at det ble kjøpt andre produkter enn hel klippfisk. De fleste handlet for å ha klippfisk i huset, men det ble også gjort innkjøp for spesielle situasjoner.

4.6 Kjøpsprosessen



Figur 2 På generelt grunnlag kan denne modellen beskrive bacalhau kjøpes i butikk

4.6.1 Produktvalg

På grunnlag av det som kom fram under diskusjonen, kan man modellere innkjøpsprosessen. Modellen er presentert i figur 2. Ved innkjøp ble det først valgt produktform, det vil si hel klippfisk kontra oppdelt, fryst, ferdigrett osv. Valget gjøres på bakgrunn av vaner, hva den skal brukes til, når den skal brukes og økonomi. Ofte var produktform bestemt før de gikk i butikken. Det syntes også vanlig å kjøpe litt ulike produkter samtidig. Ferdig utvannet og fryst klippfisk ble av flere, særlig i Lisboa, oppfattet som gode produkter fordi de er praktiske, man slipper utvanning og man kan kjøpe de stykkene man vil. Dette produktet kan dermed brukes

samme dag som det blir kjøpt inn. Men prisen ble oppfattet som høy og dette begrenset bruken. I tillegg var det ulike meninger om kvaliteten. De som ikke kjøpte eller kjøpte sporadisk mente kvaliteten var dårligere enn vanlig, hel klippfisk, mens de som kjøpte fryst klippfisk ofte mente kvaliteten var lik.

"O congelado já comprei várias vezes e acho que é ótimo, a minha mãe no Natal misturou com o outro e não se notou a diferença, o bacalhau era exactamente igual" 36-55. Porto
(*"Jeg har kjøpt fryst fisk flere ganger og synes den er utmerket. Min mor blandet den med den andre (klippfisken) til jul og ingen merket forskjell, klippfisken var helt lik"*).

Også opprevet klippfisk (*migas*) ble av mange oppfattet som et praktisk produkt. Den kan brukes nesten umiddelbart og har en lavere pris enn hele stykker. Den er særlig anvendelig til bestemte retter. *Migas* var mindre likt av noen av deltagerne som mente opprevet fisk var laget av de dårligste bitene fra oppskjært, hel fisk.

4.6.2 Pris og størrelse

Etter at produktform var valgt ble neste valg gjort på bakgrunn av pris, størrelse og vekt. Prisen var mest benyttet og var det mest konkrete som ble brukt for å sammenligne og velge klippfisk [Klippfisk sorteres primært i ulike vektklasser (f.eks 1-2 kg, 2-3 kg osv.), med økende pris for tyngre vektklasser]. Generelt visste deltagerne svært godt hvilken øvre pris de kunne akseptere, men ved spesielle anledninger som jul, syntes prisen å spille mindre rolle. Også størrelsen var viktig og det syntes vanlig å lete etter den største fisken innenfor den valgte priskategorien og dermed størrelse. Generelt var oppfatningen at jo større fisk dess bedre. I forhold til opprinnelse skilte Norge seg ut. For noen var det et kvalitetskriterium at fisken kom fra Norge. Norsk klippfisk ble oppfattet som den mest tradisjonelle og at den skivet seg.

"Eu geralmente compro da Noruega e sai-me sempre como eu quero" 36-55, Porto
(*"Jeg kjøper vanligvis (klippfisk) fra Norge og den blir alltid slik jeg ønsker"*)

4.6.3 Vurdering og valg av hel klippfisk

Etter at de hadde funnet ut hvilken stabel klippfisken skulle velges fra, ble det gjort en ny vurdering der utseende, tekstur, lukt og vekt/størrelse ble vurdert. For noen var dette en enkel prosess der de valgte den første eller andre fisken som de løftet på. For andre var dette en tidkrevende prosess som innebar vurdering av en lang rekke attributter. For de sistnevnte inkluderte vurderingen ulike faser eller teknikker, som å vurdere fisken generelt, berøre og løfte den, klemme ved halen og lukte. Noen av deltagerne mente at denne kvalitetsvurderingen ikke bestandig var like enkel eller hyggelig, særlig i supermarkedene. Dette kom av måten salget er organisert med stabler og at andre har vært der og "rotet" i fisken og stablene. I tillegg var det lite attraktivt på grunn av lukt, masse salt på gulvet og salt og fiskerester som limte seg til hendene. Flertallet baserte vurderingen på empiri, både i forhold til hva de har sett andre gjøre og på bakgrunn av egne erfaringer. Noen hadde også dratt nytte av personer som hadde særlig god kunnskap om klippfisk. Selv om mange har klare forestillinger om hvordan hel klippfisk skal være, hadde de likevel problemer med å koble disse til hvordan fisken skulle smake. Flere mente at mer informasjon om slike ting kunne gjort valget lettere.

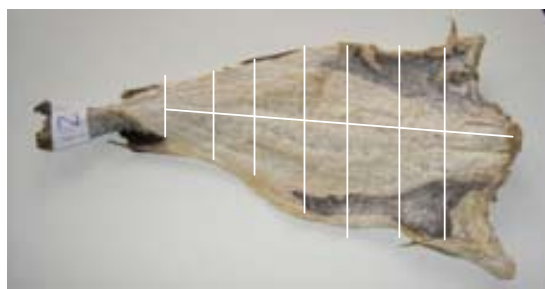
"Gosto do bacalhau que sai as lascas e tenho dificuldade em saber qual e o bacalhau que sai assim" 25-35 år, Lisboa

("Jeg vil at klippfisken skal skive seg, men har problemer med å vite hvilken fisk som gjør det")

Når utseende på fisken skulle vurderes var det viktig at den var hel/ikke manglet biter, at den var symmetrisk, at overflaten var jevn og homogen og at ryggspylen var rett. Noen få studerte også skinnsiden. Fargen var muligens det første som ble vurdert og generelt foretrakk man den fisken som var lys/hvit. Fisk med godt synlige flekker ble forkastet. Tørrhetsgraden var også et viktig kriterium og de fleste foretrakk tørr fisk. Også saltinnholdet i fisken ble oppfattet som viktig, men et for tjukt lag av salt på fisken ble sett på som et forsøk på å skjule eventuelle feil. Saltet skulle heller ikke være klebrig/melete. Lukt ble kun brukt av et fåtall, dette kan komme av at de fleste syntes klippfisken generelt har en lite attraktiv lukt og at det er umulig å skille mellom luktkomponentene. Lukt ble heller brukt som et kriterium for å avvise/ikke kjøpe.

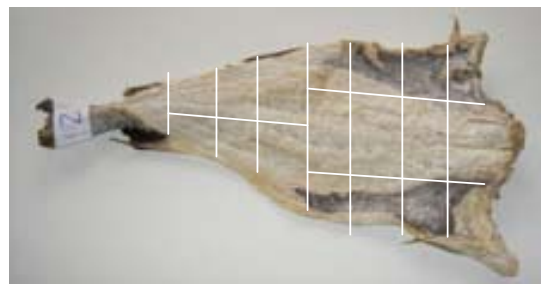
Noen av deltagerne valgte å overlate prosessen med å velge til andre, normalt var denne personen en ansatt i butikken eller mor. Å overlate valget til andre er en måte å dekke over egen usikkerhet/mangel på kunnskap, men det var også en måte å forenkle prosessen på. Noen ganger valgte de selv, men ba om bekreftelse fra en "spesialist" (mor/personale i klippfiskdisken) på at de hadde gjort et godt/riktig valg.

De fleste ba om at fisken ble skjært opp i butikken, dette gjør fisken lettere å transportere og man unngår å dele opp hjemme. Noen valgte å få den kuttet i butikken fordi de ikke kunne gjøre dette selv. Interessant nok syntes det å være ulike måter å kutte fisken på i Porto kontra i Lisboa.



'Posta'

Mest brukt i Lisboa



'Lombos'

Mest brukt i Porto

Figur 3 Figuren viser ulike måter å kutte klippfisk på

4.7 Utvanning

Utvanningen ble oppfattet som veldig viktig fordi den har betydning for smaken ved at fisken blir mer eller mindre salt og for fiskens tekstur. Utvanningen ble ikke oppfattet som vanskelig, men man må ha fysiske muligheter til å gjøre det samt litt kunnskap. De fleste hadde drevet med eller sett på utvanningen siden de var barn og det var slik de hadde lært seg det.

"Aprend-se com as mães, passa de mães para filhas, com a diferenca que antigamente demolhava-se para comer e agora demora-se para congelar" 25-35 år, Lisboa

("Man lærer hos mødrene, det overføres fra mor til datter. Forskjellen er at før vannet man ut for å spise, mens nå vannes fisken ut for å fryses").

De fleste startet utvanningen med en gang de kom hjem og etter utvanning var det vanlig å fryse fisken, noe som ble oppfattet som praktisk fordi den da er klar til bruk senere. Noen få oppbevarte klippfisken og vannet den bar ut i forbindelse med at den skulle spises. For de fleste deltakerne innebar dette (for mye) organisering/disiplin i tillegg til at den tørre fisken avgir en lite attraktiv lukt. Frysing er derfor også et argument for å hindre lukt i huset.

Når fisken vannes ut brukes det mye vann, og rundt halvparten av deltagerne var opptatt av at vannet skulle være kaldt. Generelt ble det sagt at man burde skifte vann hver 3-4 time, men ofte ble det kun gjort morgen og kveld. Når det er mulig, skiftes vannet ofte fordi bytte av vann gir raskere utvannet fisk. Utvanningstiden varierte litt mellom deltagerne og hang antagelig sammen med erfaring, der de eldste syntes å være sikrest. Noen av de yngste overlot utvanningen til sin mor. Utvanningstiden varierte fra 1 til 3 døgn, avhengig av tjukkelse på fisken, mengde vann, frekvens på vannskiftet, mengden klippfisk og personlig smak og erfaring.

Jul syntes å være et unntak der de fleste sa at de ikke brukte fryst og ferdig utvannet klippfisk. Av og til ble det brukt melk til utvanningen. Dette skulle gjøre fisken mer "mør" og dermed bedre egnet til visse retter.

5 Konklusjon

Undersøkelsen viser at respondentene var opptatt av kostholdet, både i forhold til seg selv, familien og ikke minst barna. Måltidene skulle være varierte, samtidig som man i størst mulig grad skulle unngå fet og annen usunn mat. Man skulle heller spise mer fisk, frukt og grønt. Klippfisken har en betydelig rolle både som hverdagsmat og i mer avanserte retter som tilberedes i helger, til gjester og ved fester/høytider. Noen av grunnene til at klippfisken er så høyt verdsatt er fordi det er tradisjonell mat, den kan være praktisk (fryst, ferdig til bruk), den kan tilberedes på mange ulike måter, den er sunn og den er et godt substitutt til annen fisk.

Blant deltagerne i denne undersøkelsen viste klippfisk seg som en viktig del av kostholdet, til tross for ulemper som høy pris og ubehageligheter med behandlingen av fisken (f.eks. lukt og utvanning). Det siste aspektet er antagelig noe av grunnen til at utvannet og fryst klippfisk av flere ansees som et godt alternativ til den tradisjonelle, hele fisken. Dette gjelder særlig blant deltagerne i Lisboa. Fryst klippfisk kan derfor bli en konkurrenttrussel mot fremtidens salg av hel klippfisk, selv om prisen av mange ble oppfattet som høy.

På bakgrunn av diskusjonene i denne undersøkelsen skal en god klippfisk ha en lys og homogen farge, en naturlig form, være tjuk og tørr. En dårlig klippfisk er myk og rå, har en unaturlig form (ikke homogen overflate, mangler deler etc.), har mørke flekker, mye overflatesalt og en klebrig tekstur. Deltagerne hadde også problemer med å sette disse kriteriene i sammenheng med det ønskede resultatet (smak/tekstur). En del følte seg usikre og overlot derfor avgjørelsen om hva som skulle kjøpes til andre, eksempelvis mor eller ansatte i butikken. Gruppesamtalene fra denne undersøkelsen bekrefter det som har kommet frem tidligere om at mange portugisere føler behov for mer kunnskap om klippfisk (Østli, 1994;1995).

Utvanningen var for de fleste en ukomplisert prosess, men den krever litt kunnskap/intuisjon. Det største problemet med utvanningsprosessen var å vite når fisken har ønsket saltnivå, og personlige erfaringer var avgjørende i denne prosessen. Også dette er en prosess som noen av deltagerne overlot til andre.

Et av formålene med denne undersøkelsen var å se på klippfisk i lys av tradisjonen. Gruppesamtalene viste at mange av deltagerne oppfatter klippfisk som en del av den portugisiske tradisjonen, spesielt i forhold til høytider som jul, men også fordi den inngår i en rekke portugisiske retter. Kunnskaper om klippfisk, både i forhold til oppskrifter og utvanning er også noe som går i arv i generasjoner, fra mor til datter. Men selv om klippfisken er en del av tradisjonen ble det å spise klippfisk ikke oppfattet som en måte å videreføre tradisjonen på.

Ut ifra denne undersøkelsen synes det som om det er behov for mer informasjon om klippfisk, både i forhold til konkrete faktorer i kjøpsøyeblikket og i forhold til mer emosjonelle/historiske forhold. Dette kan være med å øke klippfiskens posisjon, både som sunn mat og for å vedlikeholde den som en del av Portugals tradisjon og historie.

6 Referanser

- Bendiksen, B.I. (2005). Driftsundersøkelsen i fiskeindustrien - Oppsummering av inntjening og lønnsomhet i 2004. Rapport nr 19, Fiskeriforskning, Tromsø.
- Eksportutvalget for Fisk (2006). Norsk sjømatnæring 2005 - tall og fakta.
- Jenssen, Ø. A. (2004). Eksportutvalget for fisk sin representant i Portugal.
- Puchta, C. & J. Potter (2004) Focus Group Practice. SAGE Publications.
- Wibeck, V. (2000). Fokusgrupper – Om fokuserande gruppintervjuer som undersökningsmetod. Lund:Studentlitteratur.
- Østli, J. (2004). Preferansetest for klippfisk. Del 1. Fisk, industri og marked nr 8, oktober.
- Østli, J. (2005). Preferansetest for klippfisk. Del 2. Fisk, Industri og marked nr 1, januar.

Vedlegg



BACALHAU: EN KVALITATIV STUDIE

For:

 Fiskeriforskning

April 2006

MOTIVAÇÃO

 Fiskeriforskning

ÍNDICE

	Side
1. INTRODUKSJON	05
2. LITT OM MATVANER	09
3. BACALHAU	22
4. INNKJØP	29
5. UTVANING	63
6. KONKLUSJONER OG ANBEFALINGER	74

MOTIVAÇÃO

1. INTRODUKSJON

MÅL

- ➔ Forstå matvanene
 - Typen måltider – i hjemmet/utenfor hjemmet, komplette/lettvinte, alene/med selskap
 - Bekymringer i forhold til mat og strategier for å løse eller minske disse
 - De vanligste rettene: Kjøtt, fisk, bacalhau
 - Viktigheten av et "tradisjonelt" kosthold
- ➔ **Kjøpsprosess/utbudet av bacalhau**
 - Hvor kjøpes og hvor ofte
 - Planlagt versus spontant innkjøp. Betydningen av tilbud, utseende på bacalhau,...
 - Hva brukes som "cues": Merke, opphavsland, pris, størrelse, farge, utseende, lukt, behandlingsmåte, tørrhetsgrad, saltholdighet
 - varierer kriteriene i henhold til planlagt bruk
 - sammenheng mellom utbudet av bacalhau og smak/tekstur
 - viktigste barrierer når det gjelder valg
 - Oppkutting og transport av bacalhau

- ➔ **Forstå utvanningsprosessen**
 - Hvordan oppbevares bacalhau hjemme?
 - Når, hvor og hvordan vannes den ut – hvilke strategier brukes, hvor ofte skiftes vannet?
 - Situasjoner hvor man gjør dette annerledes
 - Sammenhengen mellom utvanning og smak/tekstur
- ➔ **Hvordan/hvor lærte de å anskaffe bacalhau?**

KVALITATIV METODE

- ➔ 4 gruppeintervjuer/fokusgrupper
- ➔ Gjennomført med bruk av diskusjonsguide utarbeidet sammen med Fiskeriforskning.

TID OG STED

- ➔ 29. og 30. mars 2006
- ➔ 2 grupper i Lisboa, 2 grupper i Porto

STIMULI

- ➔ 3 bacalhaus 'crescidos, en av disse av typen "Cura amarela"

Målgruppe

- ➔ Kvinner, hovedansvarlig for innkjøp av matvarer (til familien)
- ➔ Alder 25 - 55 år
- ➔ Bosatt i Lisboa eller Porto
- ➔ Spiser bacalhau regelmessig

UTVALGET

	25-35 år	36-55 år	Total
Lisboa	8 deltagere	8 deltagere	16 deltagere
Porto	7 deltagere	5 deltagere	12 deltagere
Total	15 deltagere	13 deltagere	28 deltagere

2. LITT OM MATVANER

HOVEDMÅLTIDER

• Generelt er det 3 viktige måltider i løpet av dagen:

- Pequeno almoço (Frokost)
- Almoço (Lunsj)
- Jantar (Middag)

• Av og til nevnes mellommåltider (et smørbrød etter frokost eller lunsj– et lett måltid)

- Hovedsaklig når det går lang tid mellom måltidene eller når det siste måltidet ikke var tilfredsstillende nok

FROKOST (Pequeno almoço)

- Et måltid som blir høyt verdsatt blant de fleste av deltagerne
- Inkluderer gjerne ingredienser som:
 - melk (med kaffe/kakao), yoghurt, kaffe, te, juice
 - brød med pålegg, frokostblandinger
 - Vanligvis har man det travelt på morgenen
- De fleste spiser frokost hjemme, men noen av de yngre, særlig i Porto, sier at de spiser ute. Ofte er frokosten da melk med kaffe og et brødstykke

LUNSJ (ALMOÇO)

Selv om dette også betraktes som et viktig måltid, må man ofte tilpasse lunsj til tilgjengelig tid, arbeidssituasjon og sted, samt hvor mye penger man har. Spises som oftest utenfor hjemmet.

- **Av og til et mindre måltid**
 - Eksempelvis suppe, youghurt, smørbrød, frukt
 - Kjøpes ute og spises på arbeidsstedet, eller man spiser på egnede kafeer/restauranter/kantiner
- **Består ofte av en hovedrett (det vi kaller middag), men ikke bestandig med forrett eller frukt/dessert.**
 - Noen "nyter medbragt", dvs at de har med mat hjemmefra som spises på arbeidsstedet – *"O que janto é o que almoço no dia seguinte" 25-35, anos, Lx*
 - Andre går på kafe/konditori/restaurant
 -  Noen klager på at lunsjalternativene er begrensede og ernæringsmessig ukorrekte – *"É sempre carne com batatas fritas" 25-35, Pt*
 - Noen få spiser i kantina og da er det ofte tre retter
 - Kun i spesielle tilfeller spises det hjemme, alternativt at man bor like i nærheten av arbeidsstedet.

MIDDAG (JANTAR)

• Det viktigste måltidet også fordi det innebærer at man spiser hjemme sammen med den øvrige familie.

• Generelt et "komplett" måltid som også skal oppveie for de "nødvendige" næringsmidlene man ikke har fått i seg i løpet av dagen

"O jantar é sempre em casa, uma refeição completa, com sopa, prato e fruta, excepto algumas situações em que compramos pizza" 36-55 anos, Lx

Består ofte av:

- **Suppe** – høyt verdsatt grunnet variasjonsmulighetene og innholdet av grønnsaker
 - *"Achamos que a sopa já é meia refeição, é muito saudável... há sempre sopa em casa" 25-35 anos, Pt*
 - noen av deltagerne sier at de bestandig har suppe
 - selv om det ikke bestandig er inkludert, serveres suppe ofte til barna

• **Hovedrett** – noen av deltagerne varierer bevisst slik at det ikke blir fisk eller kjøtt både til lunsj og middag. I hverdagen foretrekkes retter som er enkle og lite tidkrevende å lage.

• **Bacalhau** brukes mye, også som alternativ til sjømat.

“Lá em casa é mais peixe e bacalhau... os meus filhos têm aversão à carne vermelha” 36-55 anos, Pt

“Eu tento alternar com o que comi ao almoço, peixe ou carne” 25-35 anos, Pt

• **Dessert** – ofte er dette frukt, men frukt spises også utenom måltidene

• **Noen lager “lette” middager, særlig de uten barn**

“Às vezes não se janta, é sopa ou cereais e mais qualquer coisa” 36-55 anos, Lx

• Mange sier at de er opptatt av at de spiser for lite grønnsaker, enten kokt, som salat eller i suppe.

“No Inverno come-se mais sopa, no Verão é mais saladas” 25-35 anos, Pt

HELG

Rytmen og tidsbruken når det gjelder å spise er ofte svært forskjellig i helg kontra hverdag. Deltagernes synspunkter kan oppsummeres i følgende “tendenser”:

- Det investeres langt mer tid og penger i måltidene i helgene, dvs lunsj lørdag og søndag og middag på lørdags kveld.
- Man spiser ofte ett måltid ute i løpet av helga
- Middag på søndags kveld er ofte litt mer lettvtint, ofte bare et mindre måltid.

“Sou dorminhoca e então junta-se o pequeno almoço com o almoço, sandes, sumo natural, café. Ao jantar então faço comidas mais elaboradas, gosto muito de entradas...” 25-35 anos, Pt

“Ao domingo o almoço é normal e os jantares são um lanche mais elaborado ou cachorros ou restos” 25-35 anos, Pt

“Domingo o almoço é na mãe, já tarde, depois lancha-se e já não se janta... não gosto de cozinhar, só coisas rápidas, fáceis. Comer bem é em casa da mãe” 25-35 anos, Lx

“Sábado almoço fora e Domingo não faço jantar” 25-35 anos, Lx

“O almoço é mais a sério, completo... o jantar é mais leve, é o que sobra” 36-55 anos, Lx

“Ao Domingo faço um almoço completo, mais caprichado, vem a minha mãe almoçar... começa tarde e acaba tarde” 36-55 anos, Pt

“Fim de semana há mais tempo, Domingo ao almoço faço pratos mais complicados. No Sábado o almoço é em casa da mãe e o jantar é fora” 36-55 anos, Pt

NÅR MAN HAR GJESTER

- Gjester har man hovedsakelig i helgene
- Serveres gjerne et "godt" eller "fint" måltid– avhengig av personlig smak investeres det mer i hovedrett, dessert eller forrett
 - Suppe byttes ut med noe mer substansielt
 - Lages gjerne mer "sofistikerte" retter som krever mer tilberedning (ex. cataplana, bacalhau com natas, fondue, arroz de pato, porco recheado), foretrekkes foran enkle retter (ex. tripas à moda do Porto, empadão de bacalhau), eller man eksprimenterer med nye oppskrifter
 - 👉 Bacalhau er ofte brukt i slike sammenhenger
 - Dessert er også påkrevet, gjerne noe som de sjelden lager/prøver noe helt nytt.

"Com visitas aposto mais na sobremesa" 36-55 anos, Lx

"É diferente principalmente quando se quer impressionar alguém, faço arroz de lampreia ou robalo assado no forno" 36-55 anos, Pt

"Há sempre sobremesa de comer à colher ou bolo, e pratos diferentes... bacalhau com natas que é o meu preferido e aproveito quando há visitas" 25-35 anos, Pt

"Faço assados ou fondue, não arrisco sobremesas mas compro sempre tarte, semi-frio, miniaturas" 25-35 anos, Pt

"Quando vai lá alguém compro qualquer coisa, só faço o doce" 25-35 anos, Lx

Rettene med bacalhau som deltagerne oppgir at de lager :

- I praksis er det ikke mulig å skille mellom retter av bacalhau til hverdags og til fest, ei heller "tradisjonelle" kontra "moderne" retter
 - 👉 I Lisboa (25-35 år), synes det å være mindre variasjon i rettene og "bacalhau com natas" er åpenbart favoritten
 - 👉 I Porto synes det å være en langt større variasjon i retter og også mer bruk av bacalhau i hverdagen.

Bacalhau com natas
 Bacalhau à Brás
 Bacalhau cozido com grão (e ovo)
 Arroz de bacalhau
 Bacalhau no forno
 Caldeirada de bacalhau
 Bacalhau cozido com batatas e couves
 Pastéis /bolinhos de bacalhau
 Pataniscas de bacalhau
 Bacalhau frito / à Narcisa
 Bacalhau à Gomes de Sá
 Bacalhau com presunto

Bacalhau à lagareiro
 Sonhos de Bacalhau
 Bacalhau à espanhola
 Bacalhau à Zé do Pipo
 Empadão de bacalhau
 Bacalhau com camarões
 Assado na brasa - churrasco
 Bacalhau com molho branco
 Bacalhau com espinafres
 Bacalhau cozido com arroz branco, ovo e azeite

"Bekymringer" angående matlaging

Mange synes å være opptatt av at kostholdet skal være variert og balansert:

"O mais variado possível...gosto de incluir cores diferentes nos pratos, verdes, laranjas, não ser tudo branco" 36-55 anos, Lx

• Når det gjelder preparering så:

- Foretrekkes grillet, kokt og stekt – unngår frityr
- Koke med lite fett/dampkoke
- Bytte ut fett med olje

"Só cozinho com azeite, é raro usar óleo, evito fazer batatas fritas nem deixo comerem" 36-55, Pt

"Na minha casa raramente se faz fritos, óleo quase não gasto. Só se for uns filetes que têm que se fritar com óleo, de resto é muito raro fazer fritos" 25-35 anos, Pt

• Mange uttrykker også ønsker når det gjelder kostholdet:

• Inkludere/ øke konsumet av:

- **melkeprodukter** – det er særlig de deltagerne som ikke liker melk og/eller kjøtt som er bekymret for dette (i slike tilfeller fungerer melkeprodukter som en proteinkilde)

"Os laticínios são essenciais para colmatar falta de proteínas os meus filhos estão completamente a abolir as proteínas da carne. Um lombo de porco ou um frango corado ainda lá vai... mas com a gripe das aves..." 36-55 anos, Pt

- **frukt og grønnsaker** – suppe og salat er viktige her

"Estragamos tudo com chocolate e tento compensar com vegetais, sopa" 36-55, Lx

- **fisk** – oppfattes som sunnere enn kjøtt. Fisk er heller ikke knyttet til ulike problemer som kugalskap, fugleinfluenza osv

"Tenho tentado evitar as proteínas animais, prefiro que se coma peixe" 36-55 anos, Pt

"Eu gostava de comer mais peixe e legumes, mais grelhados, reduzindo a gordura" 25-35 anos, Lx

- Unngå/reducere konsumet av:

- **kjøtt** – noen av deltagerne sa dette og da i sær rødt kjøtt
"Eu evito carnes vermelhas e fritos" 25-35 anos, Lx
- **søtsaker** – oftest uten suksess, særlig hos de med mindre barn

- Det er viktig å:

- Spise flere ganger pr dag
- Drikke tilstrekkelig med vann
- Unngå "fast food"

- Foreldrene er særlig opptatt av hva barna spiser/skal spise

"Eu não gosto de peixe e ligo pouco a fruta e legumes mas com a minha filha tenho cuidado, eu sou muito esquisita a comer e tento fazer o contrário com ela. Tudo o que eu não como tento que ela coma". Tento não lhe dar natas porque pediatra diz que a sociedade está a ficar obesa. McDonald's é só mesmo uma vez por outra" 25-35 anos, Lx

"O meu filho faz desporto tem que ter uma alimentação mais rica, eu gasto muito menos energia" 36-55 anos, Lx

VIKTIGHET AV TRADISJON I FORBINDELSE MED MAT

Tradisjonelle matvaner har to forankringer: Å dele måltidet med familien og de mer spesifikke, tradisjonelle rettene.

- **Familiemåltidet** – fremstår som det viktigste i denne sammenhengen og mange av deltagerne følte at i hverdagen var dette det viktigste av alt

"Regra nº 1 é comermos todos juntos ao jantar, essa é a grande tradição... é muito raro não jantarmos todos juntos, só quando o meu marido não está" 25-35 anos, Pt

"A minha grande preocupação com a tradição não é o que se come, mas é comermos todos juntos à mesma hora, à mesa e sem televisão" 25-35 anos, Lx

"A única tradição que gostava mesmo de seguir é a das refeições em família, hoje a tecnologia do tabuleiro dispersa muito as famílias" 36-55 anos, Lx

- **Tradisjonelle retter forbindes primært med høytid** – ble høyt skattet av alle de fleste (kanskje noe mer i Porto). Spesifikke retter som ble nevnt av nesten alle var:

- **Bacalhau cozido e rabanadas no Natal** (Klippfisk)
- **Sardinhas assadas nos santos populares** (Stekte sardiner)
- **Cabrito na Páscoa** (Kje/lam(?)) til påske, men ikke nevnt av så mange)

"A tradição é importante nas festas. Eu vou comer à minha mãe mas se estivesse em casa fazia a comida tradicional" 25-35 anos, Pt

"Eu gosto de experimentar coisas novas, receitas que a minha mãe não fazia. Agora nas festa sim é uma questão cultural" 36-55 anos, Pt

"Cozido é como gosto menos e toda a vida me lembro de comer na Ceia de Natal " 36-55 anos

👉 På tross av at de spiser "tradisjonsmat" i hverdagen, oppfattes ikke dette å være en måte å videreføre tradisjonell mat på.

"Há os pratos tradicionais que se comem porque se gosta, e não para manter a tradição e há os outros que se comem também, picanha, lasanha" 25-35 anos, Lx

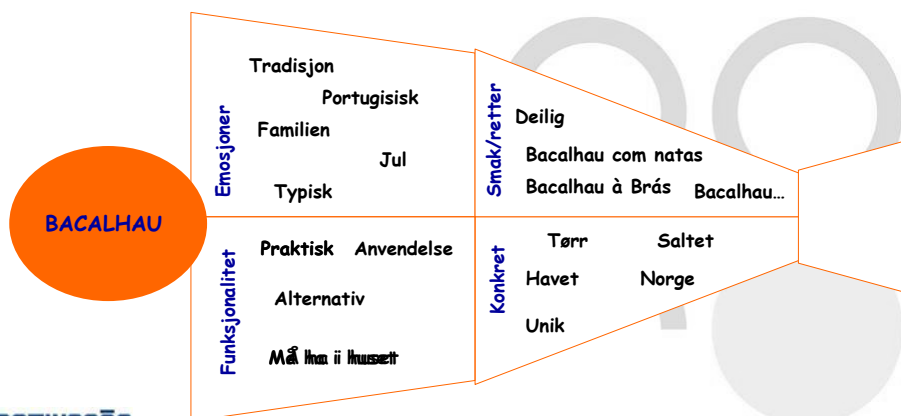
Enkeltvis refererer de allikevel til sammenhengen mellom tradisjon og ernæring:

- Noen tradisjonelle/regionale retter som *cozido à portuguesa, cabrito assado*, som ikke alltid er tilgjengelig/lett å lage i hverdagslivet – 'tenho saudades das comidas da minha terra, o cabrito, o arroz doce'
- Suppe – 'para mim é mais a sopa que é regra não quebrar'
- Alltid spise hjemme – 'não vou a restaurantes porque fui habituada a comer sempre feito pelos meus pais, faziam sempre tudo'
- Be før maten – 'o meu marido é exigente com o que comemos e tenho prazer em cozinhar... e é rezar à mesa e comer depois'

3. BACALHAU

ASSOSIASJONER

Bacalhau bragte umiddelbart opp en rekke assosiasjoner som det syntes å være stor enighet om. Disse var delvis rasjonell/konkrete og delvis emosjonelle.



HVA ER BACALHAU?

→ Deltagerne innrømmer at de har lite kunnskaper om bacalhau, på tross av at det er et velkjent produkt

"Somos um país que come tanto bacalhau e não sabemos muito sobre ele, é triste faz-me uma pergunta e eu percebo que não sei nada sobre bacalhau. Sei que gosto, sei que é ótimo, é versátil, mais nada" 36-55 anos

EN FISK

- **Fra havet, fisket i det kalde nord** – Norge nevnes ofte som opprinnelsessted, men ikke som det eneste
- **Saltet og tørket** – For de fleste av deltagerne er bacalhau den eneste tørkede og saltete fisken de kjenner til eller spiser, men de vet ikke hvordan fremstillingen foregår
- **Et karakteristisk produkt** – Mange vet ikke hvordan fisken egentlig ser ut (når den ikke er tørket)

"Um peixe que não é bem peixe" ("En fisk som ikke er en fisk")

- Smak og lukt er annerledes enn annen fisk
- Teksturen er annerledes – hardere, fibrig og "skiver seg"
- Helt annerledes måte å tilberede

ERNÆRINGSMESSIG PROFIL

Ernæringsmessig betraktes bacalhau som "fisken som ikke er en fisk"

• Ernæringsmessig godt produkt

- Det er fisk – betraktes som sunn og som noe man burde spise jevnlig
- Lite fett
- Inneholder mange viktige næringsstoffer – blant annet torsketrans "Não sei se o bacalhau tem mais qualidades que os outros peixes mas associo ao óleo de fígado de bacalhau que é horrível mas é um alimento rico" 36-55 anos, Lx
- Kan brukes på mange måter – kokt, grillet
- ↳ Kan dog bidra til for høyt saltinntak (den største frykten/ulempen med klippfisk synes å være forbundet med dette)

• Tradisjonell – utgjør en del av den portugisiske "matarven"

- Svært viktig til Jul (uunnværlig på julaften der den har en hovedrolle i nesten alle hjem)
- Er en del av en rekke tradisjonelle/vanlige portugisiske retter – brukes ofte i nesten alle hjem, nesten obligatorisk på restaurantenes menyer

"O melhor segredo que a minha mãe me deixou foram as receitas de bacalhau" 36-55 anos, Pt

- Har en viktig rolle som alternativ eller substitutt til fersk eller fryst fisk

- **Praktisk / stort anvendelsesområde** – dette aspektet er blitt enda sterkere etter at de nye produktene kom (oppdelt, ferdig utvannet og fryst)

- Alltid tilgjengelig i kjøleskapet, ferdig til tilberedning og er lett å oppbevare over lang tid

- Mulig å tilberede en rekke ulike retter, både til hverdag og fest *“Eu não deixo faltar o bacalhau” 36-55 anos Pt*

- “Peixe saboroso, muito versátil, dá para 1001 coisas” 36-55 anos Lx*

- **Forskjellen i smak og tekstur appellerer mer til enkelte**

- “Não sabe a peixe, isso para os miúdos é essencial” 36-55 anos, Pt*

- “O bacalhau com natas, à Brás... serve também para disfarçar o sabor a peixe, sabe a natas, sabe a refogado, mas no fundo não sabe 100% à bacalhau” 25-35 anos, Lx*

- **Er mer næringsrik mat enn vanlig fisk**

- “O bacalhau é mais rico, uma pessoa come peixe grelhado e passado umas horas já está com fome, com o bacalhau já não acontece isso” 25-35 anos, Lx*

- **Noen ganger billigere enn fersk fisk**

DELTAGERNES FORHOLD TIL BACALHAU

Forholdet til klippfisk går tilbake til barndommen, og forholdet var både negativt og positivt.

- **En del sier at de ikke likte bacalhau når de var barn** – oppfattes som noe man må lære seg å like
 - Begynte å like bacalhau når de hadde hatt en positiv matopplevelse – Eks. Spiste den tilberedt på en anderledes måte som de likte
 - Begynte å lage/like etter at de giftet seg – etter insistering fra mannen og/eller som et forsøk på å variere kostholdet

“Em criança não gostava de bacalhau, agora adoro...por receitas que me falavam comecei a fazer, depois de casada retomei o bacalhau, é um produto que tenho sempre dá muito jeito” 36-55 Pt

“Antes era mais o ‘bacalhau com todos’; agora há outras receitas que não havia. Os meus pais por exemplo não apreciam tanto um bacalhau com natas, são mais tradicionais, apreciam mais um bacalhau com grão, com couves...pratos que não levem muitas misturas” 25-35, Lx

- Gjennom årene synes bacalhau å ha utviklet seg langs noen dimensjoner:

Solgt på tradisjonell måte (tørr og hel)



Dukket opp nye produkter (fryste, oppbevne...)

Bacalhau brukt i basisretter/tradisjonelle retter



Bacalhau finnes nå i mer avanserte og moderne retter

Lav pris



Relativt høy pris

- Slutt på at bacalhau anses som fattigmannskost.
- Noen av deltagerne (fra et lavere sosio-økonomisk nivå / store familier) bekrefter påstand om kjøp/bruk i forhold til pris. Disse foretrekker retter der bacalhau "ikke vises", som behøver mindre mengde bacalhau og ikke den beste kvaliteten

- det har vært en utvikling i retning av å tilpasse behovet mer til hverdagsmat, (praktisk, fleksibel, hurtig, nye matvaner) men uten å miste posisjonen i de mer tradisjonelle rettene
- Har antagelig fått høyere status
- Har tapt tilgjengelighet grunnet høyere pris

FRAMOVER...

- Deltagerne antar at deres konsum vil holde seg slik det er i dag, men diskusjonen avdekket også to ulike framtidsperspektiver

Bacalhau vil forsvinne/utryddes

- Flere uttrykte frykt for at torskene er i ferd med å forsvinne/bli utryddet
 - Noen av de eldste, særlig i Lisboa, mente at klippfisk er en del av kulturen og derfor må bevares
- At torskene vil kunne forsvinne oppfattes som et alvorlig tilbakeslag fordi
 - man mister et godt og mye brukt råstoff til mat
 - det vil være et gastronomisk, kulturelt og identitetsmessig tap (fedrenerven)

Vil spises mer

- Som en del av sjømat, som man bør spise mer av
 - Et praktisk alternativ til fisk, som gradvis kan redusere konsumet av kjøtt (noe som er blitt enda mer aktuelt på grunn av frykten for fugleinfluenza)
- Fordi det har kommet mer lettvinde produkter (særlig i Lisboa-gruppene)

"Talvez passe a consumir um pouco mais desde que é mais fácil encontrar para uma emergência... o desfiado simplifica bastante esse aspecto" 36-55 anos Lx

"O bacalhau no supermercado é tão pequenino, eles não deixam crescer o bacalhau e depois queixam-se que vai acabar... o que vai acontecer é que ele vai encarecendo cada vez mais até deixar de ser comercializado" 25-35, Pt

4. INNKJØP

Innkjøpssted

Viser til to ulike innkjøpssteder:

- **Hypermarked** – det mest vanlige stedet for innkjøp av bacalhau (i denne undersøkelse)
- **Tradisjonelle klippfiskbutikker eller markeder**

Hypermarked – stort utvalg, bekvemmelig og rimelige priser

• **Bacalhau selges på et avgrenset areal ved siden av den andre sjømaten og med særskilte ansatte** – lite attraktivt sted grunnet den sterke lukta av klippfisk og fordi det er masse salt på gulvet.

- Bacalhau finnes i stabler, adskilt på størrelse, pris etc. Du som kunde velger så blant disse
- Den ansattes rolle er primært å veie, dele, pakke og prisen klippfisken som kunden har valgt

Fordeler

- Kan kjøpes der man kjøper andre matvarer
- Forventer at prisen er relativt lav
- Stort utvalg også over året
- Man kan velge akkurat den fisken man vil (finne den beste i stabelen) –
'tentar conseguir o melhor dentro do preço'

Ulemper

- Det er du selv som må finne fisken/finnes lite hjelp/veiledning
 - ↳ et aspekt som ikke alltid er en ulempe og som reduseres når man oppnår hjelp hos ansatte ved utvelgelsen (når innkjøpene gjøres i en periode med mindre kunder)
- Ofte er det veldig rotete i stablene – på grunn av mange som rører/roter til
- Kan være mye dårlig fisk (nevnt av noen deltagere som ikke handler på hypermarked)

"Prefiro comprar nas casas tradicionais porque as do supermercado são congelados e depois postos à venda e para nós é como se estivesse seco... isto vou sabendo por coisas que leio... é por isso que prefiro comprar nas mercearias" 25-35, Lx

Tradisjonelle butikker/markeder – brukes grunnet tillit eller vane

- **Kun en liten andel av det som finnes, er utstilt. Ofte ikke lov å "rote" og velge fisken selv**
- **Bruker ofte samme butikken hver gang** – Er blitt en vane, ofte den samme som mor har brukt *'a minha mãe já lá comprava'*

Fordeler

- **Man har tillit til at kvaliteten er god** – som kommer av tradisjonen ved å handle der og garantien fra personalet som velger eller "godkjenner" valget
 - ↳ Valg av fisk gjøres ofte av personalet, noe som oppskattes av enkelte av deltagerne
 - ↳ **Nærhet/tilgjengelighet (i noen tilfeller)** – et motiv som gjør at de som vanligvis handler på supermarkedet noen ganger gjør "nøddinnkjøp" i de tradisjonelle butikkene

Ulemper

- **Høyere pris enn i super/hyper**
- **Mindre utvalg, men dette var ikke bare negativt. Noen kjøper samme typen klippfisk hele tiden**
- **Ikke all fisken er "synlig" og man får ikke plukke selv** – noe som kun er en ulempe for de som liker å velge fisken selv

"Eu compro numa mercearia, eles já sabem o que eu quero e eu gosto de comprar lá, sabem que se não for bom eu vou lá reclamar" 25-35, Pt

Noen andre punkter som kom opp:

Spesialbutikker for bacalhau (2 deltagere i Lisboa, 1 i Porto)

- Hovedproduktet er hel klippfisk og andre tilsvarende produkter som er mindre vanlige som tunger, hoder osv (caras, línguas)
- Største fordelen er "garantert kvalitet" og ditto tillit
- Største ulempen er prisen som oppfattes å være betydelig høyere enn andre steder samt at disse butikkene gjerne har en "vanskelig" beliggenhet.

"Gosto de comprar na Baixa só o bacalhau, talvez porque a minha mãe também lá e gostava" 36-55 anos, Pt

• **Festivaler/Messer** (2 deltagere)

- Et alternativ utenfor de store urbane sentra
- Nyter selve turen
- Hovedmotivasjonen er lav pris og/eller kvalitet på produktet ved å kjøpe hos en "tillitsperson"

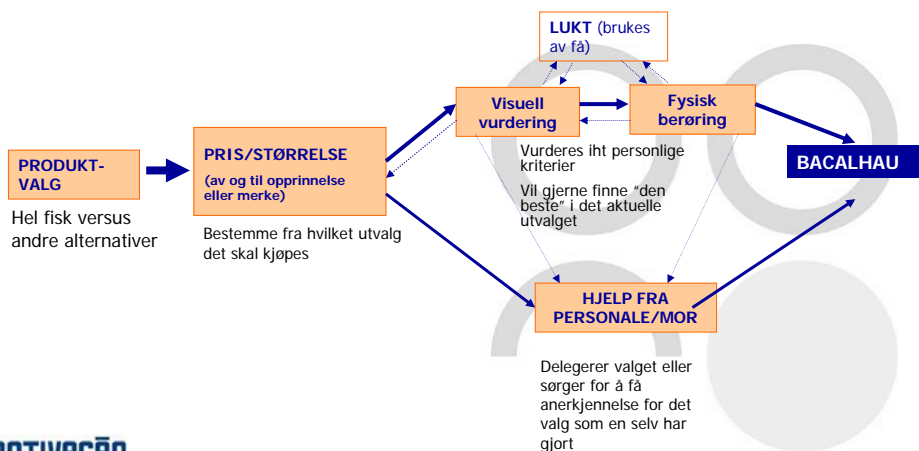
"Na feira compra-se sempre aquele senhor específico que tem sempre bacalhau que é uma delícia" 36-55, Lx

KJØPSFREKVENs

- **Veldig variert hvor ofte deltagerne kjøper hel klippfisk**
 - I gruppene varierte det mellom 2 ganger pr år til 1 gang pr uke
 - Gjennomsnittlig var det en gang pr måned
- **Kjøpsfrekvensen avhenger av:**
 - Hvor mye som kjøpes pr gang – en eller flere fisker og størrelsen på disse
 - Spisevaner/hvor ofte spises bacalhau
 - Om man er avhengig av hjelp til innkjøpet (kjøper kanskje mer når man handler sammen med mor)
 - Man kjøper også andre produkter enn hel bacalhau (fryst, opprevet)
- **De fleste handler for "å ha klippfisk i huset", men man kan også gjøre innkjøp for spesielle situasjoner** (Til jul brukes det klippfisk som er ekstra "tjukk")

HVORDAN VELGES BACALHAU

På generelt grunnlag synes følgende modell å kunne beskrive hvordan man kjøper bacalhau:



VALG AV PRODUKTFORM

• Først bestemmer man seg for produktform: Hel klippfisk kontra ulike stykninger, fryst, ferdigrett osv:

- Vaner – noe motstand mot å prøve nye produkter hos enkelte av deltagerne
- Antatt bruk/rett
- Når skal det brukes?
- Hva har man råd til? – sensibel for tilbud og hva man har av penger

• Produktform er ofte bestemt før man går i butikken.

- Noen ganger velges andre produktformer etter at de er kommet inn i butikken, gjør vurderinger ved å sammenligne kvaliteten/pris

• Det synes vanlig å kjøpe litt ulike produkter samtidig (eks. opprevet (migas) til det forestående måltidet og hel fisk for å ha i huset)

• Få av deltagerne kjøper kun hel klippfisk – i denne undersøkelsen var dette mest vanlig i Porto, og spesielt hos de yngste

Fryst og utvannet bacalhau

• Viktigste positive trekk

• **Praktisk** – det mest verdsette aspektet, alltid klar til bruk, behøver ikke vannes ut og er en "renere prosess"

• **Hvert produkt inneholder "like" biter**- mulighet for å velge de bitene man foretrekker *"Se o preço fosse igual eu comprava do congelado, as postas são mais grossas e não tinha de estar a escolher, ali é todo do bom, os lombos são do melhor"* 25-35, Lx
"O congelado já comprei várias vezes e acho que é ótimo, a minha mãe no Natal misturou com o outro e não se notou a diferença, o bacalhau era exactamente igual" 36-55, Pt

• Viktigste negative kriterier

• **Høy pris** – den største grunnen til at det ikke kjøpes oftere av de mest fornøyde brukerne

• **Lav/dårlig kvalitet** – nevnt av noen deltagere (som ikke kjøper produktet eller kjøper det sporadisk, for de som kjøper det ofte oppfattes kvaliteten som lik eller i noen tilfeller bedre enn den tørre fisken)

• Forkastes dersom de har hatt en mindre bra opplevelse - *"Desfaz-se na água, parece gelatina"* 36-55 Pt

• Kan kun brukes i situasjoner der man behøver bacalhau, men ikke har tid til å gjennomføre forberedelsene

- **En trussel mot den tradisjonelle måten å kjøpe og tilberede bacalhau**– frykt for at noen deler av prosessen (salte/tørke og vanne ut) er forenklet/"forfalsket"

"O bacalhau congelado é mais caro e não é tão saboroso, eu já experimentei e não fica a mesma coisa, fica muito tempo de molho se calhar, fica sem sabor" 25-35 anso, Pt

"O congelado é bom mas gosto de ir comprar o bacalhau (seco), o bacalhau faz parte da vida dos Portugueses, o bacalhau é uma das poucas coisas que me suscita mais a tradição" 36-55, Pt

- For de frysede produktene synes merke/brand å være viktig og da særlig de merkene som er mest utbredt ex. Riber Alves, Pascoal

- ➔ Oppfattes som veldig bra produkter, særlig i Lisboa, fordi de er så praktiske, man slipper utvanning og man kan kjøpe de stykkene man vil. Synes dog at prisen er stiv.

Opprevet bacalhau (migas)

- Er særlig anvendelig til bestemte retter (bacalhau com natas, à Brás, pataniscas)

- Noen sterke tilhengere av dette produktet i alle gruppene:

- **Veldig praktisk** – ideell i "hastesituasjoner"
- **Slipper å rive opp fisken selv**
- **Kan brukes umiddelbart** - når den er fryst er det bare og legge den i vann, når den er tørr er prosessen med å vanne den ut mye raskere
- **Lavere pris enn hele stykker/biter**

- **Mindre likt av andre deltagere** – som ikke bruker det eller gjør det veldig sjeldent

- **Mange tror at opprevet fisk er laget av de dårlige bitene fra oppskjært, hel fisk**– er skeptisk på grunn av den lave prisen: De slipper arbeidet med å rive fisken og betaler mindre, da "må" det være noe galt!

"O lascado é mais fibroso, tem muitas espinhas" "Tenho receio de ser restos" 25-35 anos, Lx

- For opprevet fisk synes også merke/brand å fungere som en kvalitetsgaranti.

"O Ribeirvalves tem um desfiado que é uma maravilha, agora o Pingo Doce é um 'paloco' desfiado, é mais barato mas parece sobras... Foi no desfiado que eu já apanhei manchinhas vermelhas quando não é fresco" 36-55, Pt

"Gosto de desfiá-lo eu porque há marcas de bacalhau desfiado que são um bocados secas, há marcas de bacalhau desfiado que eu não gosto" 25-35 anos, Lx

Oppskjært og emballert hel fisk

- **Kjøpes som alternativ til hel bacalhau** – når det ikke er mulighet å kjøpe hel fisk (vanlig i mindre supermarkeder), de tilgjengelige hele klippfiskene er ikke tilfredsstillende, eller fordi det er raskere (de er allerede veid og priset)

- **Et mindre attraktivt produkt fordi man ikke kan se alle bitene i pakken og man har en følelse av å bli lurt** – eks. Har merker på innsiden, de midterste bitene har dårlig kvalitet, at den har ligget emballert over lang tid...

➤ men noen mener dette gir bedre mulighet til å se tjukkelsen på bitene (vanskelig å vurdere når den er hel)

"No cortado podem vir os restos... 3 rabos e uma posta" 25-35, Lx

Hoder og tunger – kjøpes og brukes kun av et fåtall av deltagerne – til veldig spesielle retter, noen ganger brukes hoder som alternativ til opprevet fisk

PRIS/STØRRELSE/VEKT (AV OG TIL OPPHAVSLAND/MERKE)

PRIS / STØRRELSE / VEKT

- **Viktigste skille går på størrelse/vekt og pris**

"Só sei distinguir pelo tamanho e preço que estão interligados, para mim a relação é directa, quanto mais caro melhor" 36-55 anos

- **NOEN REFERERER TIL** – "miúdo", "corrente", "crescido", "graúdo", "especial"

- Flertallet er ikke i stand til bruke dette korrekt, eller klassifisere de innbyrdes
- Tror størrelse/vekt har noe med disse begrepene å gjøre, har sett at de brukes der bacalhau selges
- Flere bruker dog begrepene "crescido" og "especial"

• Prisen er flittigst benyttet og er den mest konkrete attributten de bruker for å sammenligne og velge bacalhau

• Generelt har hver et "prisvindu", blant deltagerne gikk dette fra 8€/Kg til 14€/Kg

"Eu vou para a secção dos que têm um preço decente, normalmente à volta dos 10€" 25-35 anos, Lx

• Ved særlige anledninger (Jul og når de skal ha gjester) eller når de skal bruke hele stykker (køkt, grillet, stekt) kjøpes det ofte tjukkere fisk. Dette er oftest dyrere fisk

"Em ocasiões especiais, se tiver visitas ou num aniversário faço bacalhau com presunto e aí ainda compro do mais caro para ser bem grosso" 25-35 anos, Pt

• Mange synes at prisene varierer gjennom året.

• Det er vanlig at prisene stiger før jul – *"As pessoas no Natal nem olham tanto ao preço" 36-55, Pt*

• En viss tendens til at man kjøper mer når det er "gode tilbud", særlig fordi fisken er lett å oppbevare

• Generelt: Større fisk = bedre fisk

• Det synes vanlig å lete etter den største fisken innefor den priskategorien man har valgt (Value for money)

• I Porto synes de oftere å verdsette og kjøpe større fisk. Tjukk fisk er særlig viktig

• På tross av dette er det noen av deltagerne som ikke vil ha stor og tjukk fisk: "Den er saltere og har mindre smak"

"Eu prefiro os médios, fico zangada quando o meu marido vai às compras à Makro e trás de lá uns enormes" 36-55 anos, Lx

OPPRINNELSE

• **Noen differensierer på opphav** – men det baseres kun på det som står skrevet i butikken/plakater, de er ikke i stand til å se/kjenne forskjell

• **Klippfisk fra Norge skilte seg ut → for enkelte var dette et kvalitetskriterium, men de fleste var indifferente.**

• Er den mest tradisjonelle eller utbredte opprinnelse. Tilknytningen til Norge synes å ha sitt opphav i diverse kampanjer gjennomført i fortid.

Generelt oppfattet som god fisk som skiver seg

"O da Noruega para mim é o melhor...sai à lasca, o do Pacífico não sai à lasca"
"Eu geralmente compro da Noruega e sai-me sempre como eu quero" 36-55, Pt

• Kommentarer til annen opprinnelse:

• **Pacífico** – er ikke god, skiver seg ikke og løser seg opp under utvanning

• **Islândia** (kun 1 deltager) – *"Gosto mais do da Islândia do que o da Noruega, não sei porquê mas acho que fica mais saboroso, mais tenro e menos seco" 36-55 Pt*

• Også nevnt: Finland og Norøst-Atlanteren.

• Blant noen av de eldste i gruppene i Porto ble det hevdet at man tidligere hadde omsatt saltet og tørket fisk som ikke var bacalhau, men som ble solgt som bacalhau.

"Há para aí bacalhau que eu acho que não é bacalhau mas o aspecto é parecido e se calhar também sou enganada" "O que tem as escamas maiores não é tão bom, para mim nem é bacalhau 36-55 anos Pt

MERKE/BRAND

• **Det ble ikke identifisert merke/brand for hel klippfisk (RIBERALVES ble nevnt, men uten at de greidde å forbinde dette med hel klippfisk)**

"Não me interessa a marca, não vejo diferença, olho aos preços, promoções..." 25-35, Lx

• **Noen få av deltagerne mente at "Asa branca" kunne være et merke/brand. Men dette var beheftet med usikkerhet.**

Asa Branca

Ble spontant, av noen få deltagere, assosiert med en type bacalhau (fiskeslag), uten at dette ble konkretisert mer

• **Ble forbundet med god kvalitet**

• **Noen få sa at det var fordi svartskinnen i buken (vingene) var fjernet**

"O especial asa branca é muito bom, mas não é o único, há outros bacalhaus mais económicos e bons...acho que a única diferença é aquela pele, mas que é bom é!" 26-55 anos, Pt

HJELP FRA BUTIKKANSATT/MOR

Noen av deltagerne (noen få i hver gruppe) overlater prosessen med å velge til andre

- Normalt er denne personen en ansatt eller mor, en person de stoler på, på grunn av tidligere suksessfulle erfaringer og/eller forventninger om at de har større kunnskaper på området

- For å få et riktigst mulig resultat – mer erfaring, oppmerksom på relevante detaljer, mer kjennskap

- Men også, når det gjelder de ansatte, for å få kjennskap til eventuelle fordeler/ulemp(er) (som klippfiskens opprinnelse, transport, oppbevaring, alder...) – kommentarer om dette fra de ansatte styrker tillitten

- Å overlate valget til andre er en måte å dekke over egen usikkerhet/mangel på kunnskap – man oppnår normalt å kjøpe en bedre klippfisk, men har noen å skyld på dersom den er dårlig

- Men det er også en måte å forenkle prosessen på- unngår å skitne til hender/røre fisken

“Peço à senhora do supermercado porque não gosto de ficar com o cheiro do bacalhau nas mãos, e digo que não quero muito mexido, às vezes ela até vai buscar lá dentro” 25-35 anos, Lx

- Noen ganger velger de selv, men ber om bekreftelse fra en “spesialist” – “Antes de partir costumava perguntar (ao funcionário) se acha que aquele é bom ou não”

VURDERING AV KLIPPFISK I BUTIKK

- Etter at man har funnet hvilken “haug” fisken skal velges i, gjøres det en vurdering hvor man søker den “beste i haugen”. Dette søket gjøres på basis av personlige erfaringer hvor utseende, tekstur, vekt/størrelse, lukt og andre mer udefinerte egenskaper vurderes

↳ Selv om man også ønsker en fisk som er smakfull, lyktes det ikke gjennom diskusjonen å etablere direkte sammenhenger mellom det man bruker for å vurdere fisken i butikken og forventningene om at fisken ville ha riktig konsistens og smake riktig når den skulle spises

- Vurderingen av bacalhau kan være mer eller mindre tidkrevende, mer eller mindre viktig, større eller mindre grad av involvering basert på kunnskaper og tidligere erfaringer

↳ for noen er valget lett, de tar den første eller andre fisken de tar ut. For andre er prosessen tidkrevende og innebærer vurdering av en lang rekke akkributter.

“Demoro a escolher o bacalhau, viro, reviro, demoro mais de 10 minutos a escolher” 36-55 anos, Pt

“Nós escolhemos mais pelo tamanho, se o primeiro tiver boa aparência, estiver direitinho levamos, não escolhemos muito” 25-35 anos, Lx

- **Vurderingen inkluderer ulike faser eller teknikker:**

- **Vurdere utseende generelt**

- **Berøre fisken og løfte den.** Da vurderes tørrheten og mange sier at hvis fisken står ut, dvs at den er stiv er det tegn på at den har riktig tørrhetsgrad

- **Klemme nede ved halen og på tjukkfisken.** Dette gjøres for å vurdere tørrheten

- **Lukt.** Synes mye mindre brukt som kriterium

"Mexo em quase todos, apalpo os rabos, se for grosso a posta também vai ser, apalpo os rabos quase todos" "Escolho os mais grossinhos, os vermelhos não levo...também apalpo, vou sempre mais aos de baixo porque os de cima estão muito mexidos" 25-35 anos, Lx

- **Tendens til ikke å velge de fiskene som ligger øverst i stabelen fordi disse har vært berørt av mange, vurdert og bøyd flere ganger. Tar heller ut fisk lengre ned i stabelen for vurdering.**

- **Noen kommentarer viser at kvalitetsvurderingen ikke bestandig er like enkel eller hyggelig, særlig ikke i supermarkedene**

- På grunn av måten salget er organisert

- stabler – gjør at det er vanskelig å se og vurdere mange fisker

- andre kunder har vært der før og flyttet og blandet sammen fisk fra ulike stabler

- Utsalget er lite attraktivt grunnet lukten av fisken og salt på gulvet

- Saltet på fisken limer seg til hendene, noen bruker plastsekk/-hanske når de skal vurdere fisken

"Eu não mexo directamente, tenho de usar sempre um saco, mas gosto de apalpar para sentir a grossura e o peso" 25-35 anos Pt

- **Flertallet baserer vurderingen på empiri**

- Mange baserer seg på hva de så/ser at mor eller andre gjorde/gjør. Ofte høres uttrykk som: "De sier at dette er god fisk...."

- Lærer også av egne erfaringer, i situasjoner hvor fisken var spesielt god eller dårlig og at dette så assosieres med bestemte attributter ved fisken

- Noen har dratt nytte av særlige kunnskaper gitt i form av kommentarer og forklaringer fra personer som har særlig kunnskaper om bacalhau

- Svært få sa at de hadde skaffet seg kunnskaper om bacalhau gjennom bøker. Kokebøker ble kun brukt til å lese/hente oppskrifter

- På tross av at de synes å ha ganske klare forestillinger om hvordan hel klippfisk skal være, er det flere som uttrykker at de har problemer med å koble disse til hvordan fisken presterer som mat

"Gosto do bacalhau que sai às lascas e tenho dificuldade em saber qual é o bacalhau que sai assim" 25-35 anos, Lx

"Há um mais fibroso que outro mas não sei ver, só no prato" 36-55, Lx

"O sabor acho que depende da origem e da cura, mas não sabemos muito sobre isso" 36-55, Pt

- Av og til klages det over mangel på informasjon generelt, mangel på informasjon i butikken og mangel på egne kunnskaper for å vurdere klippfisken i butikk. Mer informasjon kunne gjøre valget lettere.

"Há muito pouca informação sobre o bacalhau, faz parte da tradição portuguesa e como tal parece não haver necessidade de se estar a explicar" 36-55 anos, Lx

UTSEENDE

Først vurderes formen på fisken

- **Hel klippfisk** – det skal ikke mangle "biter", eksempelvis deler av halen, finner eller "hjørner". Slik fisk sees ofte i butikk, kanskje som følge av at den blir håndtert

- **Fisken skal være symmetrisk, ha et normalt utseende.**

↳ En deltager var spesielt opptatt av området rundt nakken og forkastet klippfisk der dette området var kuttet feil

"Uma maneira de se ver se o bacalhau já foi congelado ou não é ver se a cabeça foi cortada... a zona da cabeça faz uma curva se for a direito é porque o bacalhau foi congelado" 25-35 anos, Lx

- **Jevn og homogen overflate** – sem altos e baixos, uten hull

- **Gjenværende ryggstøyle skal være rett og ikke brukket**

↳ Uma participante valorizava a presença de pequenas formações junto à espinha - *"Ao longo da espinha do bacalhau às vezes há umas rosáceas esbranquiçadas, o que tiver essas protuberâncias que saem um bocadinho mas são achatadas... o que tiver essa espécie de ventosas é um bom bacalhau, foi o que nos disseram" 36-55 anos, Lx*

- **Noen få studerer også skinnsida** – ønsker tørt skinn, homogent, glatt/jevnt, uten kutt

FARGE

- Fargen er muligens det første som vurderes
 - Generelt foretrekkes bacalhau som er hvit/hvitaktig. Gul og/eller mørk fisk er lite attraktiv

"O bacalhau quando fica estragado fica negro, não gosto" 36-55 anos, Pt
 - Noen (1/2 i hver gruppe) kjente til at det fantes en mer gul klippfisk - Cura amarela eller Cura Ingles ble nevnt, særlig av de eldste i Porto
- Man forkaster fisk med godt synlige flekker
 - **Røde flekker** – forbindes med ugunstig transport/oppbevaring eller dårlig modning/salting/tørking. Sees visstnok relativt ofte.
 - **Mørke eller gulaktige flekker** – forbindes med transportuhell, lever, blod, dårlig konservering

"Vejo uns avermelhados, esses não devem ter os passos da cura, não são bem secos..." "Não gosto de manchas, não sei se é bom ou não mas visualmente não é atractivo" "Bacalhau com negras dá a sensação de ter sido pisado no transporte" 25-35 anos, Pt

"Manchas amarelas acho que deve ser dos figados" 36-55 anos, Pt

MODNING (Cura)

tørrhetsgrad

- Modningen er primært forbundet med tørkingsprosessen
 - Synes ikke å vite hvordan tørkingen foregår, noen nevner Aveiro
 - Antas at dette har betydning for smaken
- Tørrhetsgraden er et viktig kvalitetskriterium
 - Generelt foretrekkes tørr fisk, også fordi den tar til seg mest vann og gir "mer verdi" for pengene
 - Noen vil ha fisk som ikke er så tørr fordi de oppfatter at den tørreste fisken har en tørr/fibrete tekstur etter utvanning.

Cura Portuguesa

- Ikke noe som nevnes spontant, vet ikke sikkert hva det betyr – antas at det er en tradisjonell metode for å behandle/modne

Cura Amarela / 'o amarelo' / 'o inglês'

- Synes å være forbundet med god/beste bacalhau. Dette inntrykket har de fått enten fra butikk eller fra bekjente.
- Oppfattes samtidig som lite attraktiv. To har kjøpt: En etter press fra svigerfar, den andre fordi han hadde bekjenskaper i en butikk.
- Men det synes ikke som om den tydelige gulfargen assosieres til modningsprosessen.

"O amarelo, eu não sabia mas fui aprendendo que é o que está mais seco e eu pensava que o que estava amarelo não prestava" 25-35 anos, Lx

"Cura amarela é mais caro, normalmente só fazem naquele bacalhau especial de Natal" 25-35 Pt

"O amarelo faz-me confusão, não sei se é melhor ou pior porque nunca provei... dá-me aquela ideia de rançoso..." 25-35 Pt

"O bacalhau inglês tem um cheiro característico muito intenso, uma cor amarela, cheiro mal, mas sabe muito bem, é muito saboroso!" 36-55 anos, Pt

"Branco ou amarelo tem a ver com a região ou com a alimentação do bicho, não sei" 36-55, Pt

- Kommentarer knyttet til at mange mistenker at bacalhau ikke bestandig lages slik den bør lages.

- At man forsøker å akslerere prosessen (laget i fabrikker i stedet for ute i sola)

"A origem e a cura é muito importante no sabor. Hoje em dia é tudo muito a grande velocidade e a cura não chega a estar no ponto. Quando está mais húmido não está curado. Antigamente vinham meses a curar no navio, e aí era um bom bacalhau, chegavam cá e ainda eram estendidos ao sol" 36-55, Pt

- Av og til er fisken fryst før den blir saltet og tørket. Dette oppfattes å være negativt

Saltinnhold

- Bacalhau har bestandig synlig salt i overflaten.
 - Noen vil at det skal være synlige saltkrystaller i overflaten, andre ikke.
 - Det skal ikke være et tjukt lag av salt på fisken, dette oppfattes som et forsøk på å skjule eventuelle feil.
 - Saltet skal ikke være klebrig/melete
- Ofte bankes eller slås fisken slik at det løse saltet forsvinner. Dette for å minske vekta og for å lette utvanningen
- Salt oppfattes å konservere og samtidig gi smak til fisken



LUKT

- Lukt brukes av et fåtall, de fleste synes at bacalhau generelt har en lite attraktiv lukt og det er umulig å skille mellom de ulike luktkomponentene
- Lukt brukes heller som kriterium for å avvise/ikke kjøpe

"Eu cheiro tudo é às vezes já não cheira a fresco, o mais húmido cheira a peixe que já está há muito tempo" 25-35 anos, Lx



OPPSUMMERT...

EN GOD BACALHAU

- Lys og homogen farge
- Naturlig form
- Tjukk
- Godt tørr / ikke fuktig

EN DÅRLIG BACALHAU

- Myk og rå
- Ikke naturlig form (mangler "deler", ikke homogen overflate, brettet, hull etc) Gule og/eller rosa flekker
- Mørke flekker
- Mye overflatesalt
- Klebrig tekstur

FACE AOS BACALHAUS ESTÍMULO UTILIZADOS

Det ble presentert 3 bacalhaus crescidos til deltagerne for å indikere deres preferanser og for å se hvilke kriterier som benyttes



Bacalhau X

- Den som ble foretrukket av de fleste deltagerne

"Tem as postinhas altas, a pele atrás está bonita, está mais bem sequinho e tem melhor aspecto apesar de pequenino" 36-55 anos, Pt

"Pequenino mas muito jeitoso" 25-35 anos, Lx



Fordeler

- Tjukk, med små buker
- Generelt et bra utseende
- Hvit
- Tørr



Ulemper

- Liten størrelse



Bacalhau Z

Ofte valgt nummer to eller den ble valgt likt med x (mest i Lisboa), i Porto ble den noe mer kritisert

"Tem umas manchas castanhas que não me agradam... parece ressequido" 25-35 anos, Pt

"Está amarelado na zona da cabeça, parece que tem as pontas queimadas, tem ar de velho" 36-55, Pt

**Fordeler**

- Tjukk bakdel
- Forma global apelativa, largo
- Veldig tørr

**Ulemper**

- Rødlig /brunlig i området rundt hodet – sugerem ser marcas de sangue, 'queimado'
- et "hull"/fordypning
- Mørke flekker
- Mye synlige bein
- Mindre tjukk sammenlignet med X, com uma larga zona de abas que têm pouca substância



MOTIVACÃO

57

Bacalhau Y

Avvist av flesteparten av deltagerne

"Este não é bacalhau amarelo da cura, parece estragado, é foleiro, é amarelo de não prestar" 36-55, Pt



"Está horrível, muito húmido, não fica direito, a cor mostra que está húmido, é amarelada, até parece esverdeado" 25-35 anos, Pt

Fordeler

- tjukk
- Større enn de andre – spesielt verdsatt av de som normalt kjøper størst mulig bacalhau

**Ulemper**

- Gul farge – på tross av at noen forsvarer at det teoretisk er bedre appellerer ikke fargen
- Fuktig utseende – mais próximo do bacalhau demolido
- "skeivt" utseende, rynkete
- Ikke synlig salt – 'parece que não está salgado'
- har "sopphud"

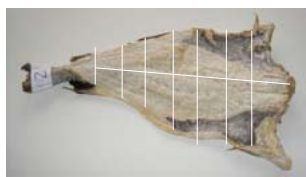


MOTIVACÃO

58

OPPSKJÆRING

- **Ber vanligvis om at fisken skjæres opp i butikk**
 - Gjør fisken lettere å transportere
 - Unngår å måtte gjøre dette hjemme. Unngår å grise til med salt.
 - Er ikke vant, vet ikke hvordan fisken skal kuttes
- **Kun i helt spesielle situasjoner skjæres fisken opp hjemme** – (tilbud på hel fisk, for å unngå kø i butikk og noen like å skjære opp hjemme)
- **Noen vet akkurat hvordan fisken skal kuttes (mest tydelig i Porto-gruppene), men måten det skjæres på er primært avhengig av hvordan fisken skal brukes.**
- **Finnes to måter å skjære opp fisken på. De fleste bruker bare den ene.**
 - I Porto snakker de om 'Posta' (først skjært langs midten og deretter i stykker) og 'Lombos' (tjukkfisken skjæres for seg)



'Posta'
Mest brukt i Lisboa



'Lombos'
Mest brukt i Porto

- **Av og til skjæres fisken opp i mindre stykker hjemme, kanskje særlig hvis utvanningen skal gå fortere.**

5. UTVANNING

• Utvanningen oppfattes som viktig og den har implikasjoner for det endelige resultatet.

- **SMAK**– dvs at fisken blir mer eller mindre salt, ikke noe om selve fiskesmaken
- **TEKSTUR** – skal ha en konsistent og ganske hard tekstur, skal skive seg

"Saber pôr o bacalhau de molho é muito importante" 36-55 anos, Porto

• Oppfattes ikke som vanskelig, trenger litt årvåkenhet, man må ha muligheter og "feeling". De yngste syntes mest usikre

👉 De fleste sier at utvanning har de drevet med/sett/vært med på siden de var barn og at det er slik de har lært å vanne ut klippfisk.

"É como sempre foi... é pôr o bacalhau e a água, desde crianças que vamos ouvindo coisas, tem a ver com a experiência e com as coisas que se vão ouvindo." 36-55 anos, Lisboa

"Aprende-se com as mães, passa de mães para filhas, com a diferença que antigamente demolhava-se para comer e agora demolha-se para congelar" 25-35 anos, Lisboa

KAN DELES I ULIKE FASER:

NÅR

• De fleste starter utvanningen med det samme de kommer fra butikken

- Utsetter det kun hvis de ikke har anledning når de kommer hjem
- Etter utvanning fryses fisken. Dette oppfattes som praktisk fordi fisken da er klar.
- Av og til brukes en del, mens resten fryses

• Andre oppbevarer fisken og vanner kun ut det de trenger til måltidet. I gruppene var det færre som gjorde dette fordi

• Innebærer organisering/disiplin

"Tinha que me lembrar dois dias antes que vou fazer bacalhau... é complicado, é muito difícil antecipar uma refeição 2 dias antes" 25-35 anos, Lisboa

• Den tørre klippfisken avgir en lite attraktiv lukt



Oppbevaring av tørr fisk

- **I kjøleskap fordi fisken holder seg bedre og lukter mindre**

"Se não for logo para o molho fica no frigorífico dentro do saco" 25-35, Lisboa

"O bacalhau sem ser demolido dura 3 meses no frigorífico" 36-55 anos, Porto

- **I matskapet/spiskammerset** – (med stadige klager om at det lukter bacalhau)

"Vou à despensa e vou tirando o bacalhau para pôr de molho conforme preciso" 36-55, Porto

- **Oppbevares oftest som i butikken.**

- I plastpose – når den er kjøpt i supermarked

- I papir når den er kjøpt på marked/klippfiskbutikk

- To yngre fra Porto pakket den inn i aviser for å unngå lukt

HVOR OG HVORDAN VANNES DET UT

- **Brukes en rekke ulike boller, kasseroller etc. De må være store** - alguidares (o mais frequente), bacias, baldes, caixas, tachos, desde que suficientemente grandes

- **Bollen, kasserollen etc settes vanligvis på kjøkkenbenken.**

- **Kun noen få setter den alltid i kjøleskapet. (holder seg kald og man unngår lukt)**

- **Første skritt er å banke/vaske av overflødig og løst salt**

- **Fjerne overskuddet av salt** – skyller fisken i vann før den plasseres i bollen til utvanning

"Tira-se aquela primeira camada de sal, debaixo de água corrente ou passando por uma, duas, três águas" 36-55 anos, Lisboa

- **Bruke mye vann**– og sjekke at hele fisken dekkes av vann

"O bacalhau tem de ficar coberto" 36-55 anos, Lisboa

- **Alltid legge fisken med skinnsiden opp** – en strategi som ikke bestandig brukes eller er kjent, men de som kjente til den oppfattet den som bra uten å nødvendigvis kunne forklare hvorfor

"Li que era melhor" 25-35 anos, Lisboa

"Dizem que é mais rápido porque o sal está concentrado na pele" 36-55 anos, Porto

- **Sørge for at vannet er kaldt/kjølig** – en strategi som nevnes/brukes av cirka halvparten av deltagerne, men som andre ikke kjente til

- Noen legger isbiter i vannet

- Andre (et fåtall) legger den rett i kjøleskapet (særlig på sommeren)

"O gelo endurece o bacalhau e as postas ficam melhores" 36-55 anos, Porto

"Quanto mais fria, mais grosso, mais alto vai ficar" 25-35 anos, Lisboa

"A água deve estar bem fria senão fica em papas" 36-55 anos, Porto

"Dizem que no frigorífico ainda dessalga melhor" 36-55 anos, Lisboa

"Ponho em água fria para o bacalhau não se desfazer" 25-35 anos, Porto

"A melhor forma sem dúvida que é no frigorífico e naquela parte logo a seguir aos legumes. Tem a ver com o nosso clima que é húmido e com mudanças bruscas de temperatura o que não é bom para o bacalhau... o frigorífico é um sítio seco, não tem humidade e mantém a mesma temperatura"

- **Når man vanner ut "migas/desfiados" og lignende er det flere som bruker varmt vann (*água quente*) for at utvanningen skal gå raskere.**

'passo por água quente, várias vezes e uso logo'

- **Sette lokk på bollen, særlig de som har hund eller katt i huset**

- Av og til refereres det til utvanning med melk, i tillegg til vann. Fisken skal dermed bli mer "mør" og bedre egent til visse retter (eks. steke på åpen varme)

SKIFTING AV VANN

- Generelt sies det at man bør skifte vann hver 3.-4. time

"É importante mudar água frequentemente e não deixar aquecer a água" 36-55 anos, Lisboa

- Men i praksis blir det gjerne til at vannet skiftes morgen og kveld, mao når man er hjemme

"A mudança da água também depende se a pessoa trabalha ou não, se está em casa... muitas vezes é só de manhã e à noite" 36-55 anos, Lisboa

"Vou mudando a água consoante a disponibilidade" 36-55 anos, Porto

- Når det er mulig, skiftes vannet ofte

- Første dag byttes vannet oftest
- Når fisken ikke er i kjøleskapet, fordi vannet holder seg kaldere hvis det byttes ofte
- Ofte bytte av vann gir raskere utvannet fisk

UTVANNINGSTID

- Noe uklart hvor lang tid som brukes og synes klart å henge sammen med erfaring. De eldste synes å være sikrest, noen av de yngste overlot dette til mor

"Compra-se sempre mais ou menos a mesma grossura e é mais ou menos o mesmo tempo, é um bocado a olho" 36-55 anos, Lisboa

"Tenho muita dificuldade em saber se está no ponto... e se demolhar muito tempo acho que vai ficar mole e a cheirar mal" 25-35 anos, Lisboa

- Utvanningstiden ble oppgitt til å være 1 - 2/3 døgn – avhengig av tjukkelsen på fisken, mengde vann, frekvens på vannskiftet, mengden klippfisk og personlig smak/erfaring (noen vannet den nesten helt ut, andre ville ha god saltsmak)

"Prefiro que fique insonso e seja eu a temperar" 25-35 anos, Lisboa

"Gosto um bocadinho a saber a sal. Fica mais a saber a bacalhau se estiver dois dias, se ficar tempo demais perde o sabor, não sabe a nada" 25-35 anos, Lisboa

"Ponho o bacalhau todo junto mas as partes mais finas retiro antes" 25-35 anos, Lisboa

👉 **Synes uavhengig av hva fisken skal brukes til** – kan avhenge av at tjukkere biter brukes til en rett, tynnere biter til noe annet.

"As partes maiores são demolidas em 2/3 dias as mais finas em 1/2 dias" 36-55 anos, Porto

• **Utvanningstiden har direkte sammenheng med det endelige resultatet. Mer eller mindre salt og hard eller myk konsistens.**

"Para mim a textura tem a ver com a qualidade do bacalhau e não com o pôr de molho" 36-55 anos, Porto

• **På tross av at man snakker om dager og timer er det noen som "skjønner" når fisken er klar.**

- **Smaker på en liten bit**
- **Ser på vannet. Når fisken er klar, er vannet rent og klart**

Forberedelse til frysing eller til spising

Etter utvanning er fisken klar til frysing (oftest) eller til konsum (kun noen som gjorde dette)

• **Frysing kan deles i tre steg:**

- **Tørke bitene og dermed fjerne vann på overflaten.** – fjerner vannet ved å la bitene renne av eller rett og slett tørke de med papir

"Tenho um paninho e ponho lá para enxugar, para a água escorrer um bocado" 36-55, Lisboa

- **Oppdeling slik at de passer til de rettene de seinere skal brukes til samt at det er riktig mengde**

"É por postas, lombos, rabos, tem a ver com os pratos que depois se vão fazer"

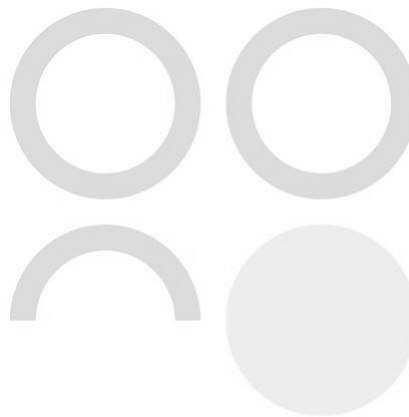
- **Emballering** – vanligvis i plastpose, plastfilm eller aluminiumsfolie.

"Embrulho em prata para ficar mais hermético e depois ponho em sacos" 25-35 anos, Lisboa

👉 **Jul ser ut til å være et unntak – flertallet sier at til julemiddagen (A ceia de Natal) spises det ikke fryst og ferdig utvannet bacalhau.**

"Compramos bacalhau de propósito para a ceia de Natal, é uma tradição, o meu pai gosta imenso de ir comprar o bacalhau, a minha mãe põe de molho e leva para eu cozer em minha casa" 36-55, Lisboa

- Noen drar av skinnet på ferdig utvannet vare (fordi de ikke liker skinnet) eller de rosset skinnet (uvanlig). Man trimmer bitene og kaster gjerne slintrer og finner.
- Skal den brukes med en gang gjøres det klar slik at det passer til retten som skal lages.



6. KONKLUSJONER OG ANBEFALINGER

Det finnes flere tanker og bekymringer når det gjelder matinntaket til deltakerne, både i forhold til familien og spesielt i forhold til barna. Det er viktig at måltidene er forskjellige (variasjon) og at man i størst mulig grad unngår fet/fritert mat, sukker og fast food. I stedet burde det spises mer grønnsaker, frukt, melkeprodukter og fisk.

Middagen regnes som det viktigste måltidet og flere bruker dette måltidet til å rette opp eventuelle "spisefeil" som er gjort i løpet av dagen (både i forhold til måten maten tilberedes på og ingrediensene). I tillegg er middagen et måltid som normalt samler hele familien rundt bordet, noe som er høyt verdsett og en måte å vedlikeholde tradisjoner på.

I helgen tilberedes det ofte andre retter og det brukes mer tid på tilberedningen.

Klippfisken har en betydelig rolle både som hverdagsmat og i mer avanserte retter (i helgene, til gjester og ved fester/høytider)

Klippfisken er høyt verdsatt fordi det er tradisjonell mat, men også på grunn av at den er praktisk (kan være fryst, ferdig til bruk), allsidig (den kan tilbereds på mange ulike måter), den er sunn og den regnes som et godt substitutt til fisk eller som en anderledes måte å konsumere fisk på.

Klippfisk er en viktig matvare, på tross av ulempene med høy pris (som noen ganger er den største hindringen for økt konsum) og ubehagelighetene med behandlingen av fisken (lukt, må vannes ut etc.).

I forhold til det siste aspektet ser man en sterk og økende interesse og bruk av utvannet og fryst klippfisk samt opprevet vare (migas).

Utvannet og fryst klippfisk synes ofte som det beste kjøpsalternativet på grunn av praktiske hensyn (særlig blant deltakerne fra Lisboa der tradisjonen ikke synes å ha så sterk betydning).

Fryst klippfisk kan se ut til å bli en sterk konkurrent til fremtidens salg av hel klippfisk. Selv om prosessen med å velge fisk og vanne den ut er en del av "rutinen", synes det ikke å være spesielt verdsatt hos flertallet av deltagerne.

På tross av en sterk emosjonell og funksjonell involvering vises en generell uvitenhet om klippfisk, særlig i kjøpsprosessen og tilberedningen. En del føler seg usikre (særlig de yngre, men også andre), og de prøver derfor å overlate valget av klippfisk, og utvanningen, til andre som de ser på som mer "spesialister" (mødre eller de som arbeider i butikken)

Den kunnskapen de har er hovedsaklig tilegnet ved å observere mødrene og gjennom informasjon i salgslokalet (plakater og betjeningen), i tillegg til personlig erfaring over tid.

Deltagerne har store vanskeligheter med å relatere de fysiske karakteristikene av klippfisk til de karakteristikene som kommer etter at den er kokt. For noen av deltagerne er valget avhengig av "flaks", de prøver å minimalisere risikoen ved å velge en som er så lik som mulig det de har "hatt suksess med tidligere".

I valgprosessen er den viktigste faktoren pris/størrelse.

Det er en vanlig oppfatning at hel klippfisk ikke varierer så mye (det er alltid samme type fisk, behandlet på samme måte) og den har ikke merke (brand). Den skiller seg først og fremst fra hverandre på størrelse og på kvaliteten som avhenger av måten den er behandlet og konservert på (saltet, tørket, forsiktighet ved konservering), forhold som deltagerne føler at ikke har kontroll på eller kjennskap til.

Noen av respondentene bruker bestemte faktorer: foretrekker klippfisk fra Norge (eller Island) og 'asa branca' oppfattes som en bedre klippfisk.

Vurderingen av klippfisk skjer vanligvis med visuell observasjon og berøring, der den "fineste" fisken velges. Faktorer som spiller inn på valget: hvit farge og at fisken er "homogen" og uten flekker/misfarging, den største og tykkeste i størrelsesgruppen, godt tørket (men ikke overdrevet) og at den har en perfekt form, ønskelig med små abas.

For de fleste er utvanningen av klippfisk en prosess som ikke er så komplisert, men det krever litt kunnskap/intuisjon, og den har stor innvirkning på det ferdige resultatet, særlig i forhold til saltnivå/smak, men også på teksturen.

Det største problemet i forhold til utvanning av klippfisk er å vite sikkert når fisken har ønsket saltnivå. Dette er et forhold som avhenger mye av andre ting og som er vanskelig å måle (eks: mengde vann, hvor ofte det skal skiftes, vanntemperaturen, tykkelsen på klippfisk, hvor lenge den ligger i vann). Personlige erfaringer er det som avgjør i denne prosessen.

I tillegg er det et problem at lukten som oppstår i denne prosessen er ille og vanskelig å unngå. Det nevnes mulige strategier mot dette, som å bytte vann oftere (men dette er ikke alltid mulig), dekke den til og/eller legge den i kjøleskap, men få av respondente gjør dette eller kjenner til muligheten.

Det er flere som føler behov for mer informasjon om klippfisk (Som noen prøver å tilegne seg gjennom lesing, eller gjennom informasjon fra personalet eller andre brukere).

For tiden har matsektoren i Portugal som mål å øke informasjonsnivået, både i forhold til konkrete faktorer (composição, validade, efeitos benéficos,...) og i forhold til mer emosjonelle/historiske verdier (opprinnelsessted, tradisjonell behandling,...), dette er noe klippfisk kan tjene på : både ved å styrke sin posisjon som en sunn matrett og samtidig gi den en sterkere posisjon som en del av tradisjonen og som dermed forsvare en relativ høy pris.



Fiskeriforskning

Hovedkontor Tromsø:
Muninbakken 9-13
Postboks 6122
N-9291 Tromsø
Telefon: 77 62 90 00
Telefaks: 77 62 91 00
E-post: post@fiskeriforskning.no

Avdelingskontor Bergen:
Kjerreidviken 16
N-5141 Fyllingsdalen
Telefon: 55 50 12 00
Telefaks: 55 50 12 99
E-post: office@fiskeriforskning.no

Internett: www.fiskeriforskning.no

ISBN-13 978 82-7251-596-5
ISBN-10 82-7251-596-2
ISSN 0806-6221