

Rapport om Den danske madkultur

Indledning

Baggrund

Hvad er dansk madkultur? Hvad består den af, hvad er det særlige ved den, og hvordan udvikler den sig?

Mange steder i Europa – ikke mindst i Frankrig, Italien og Spanien – møder man nogle meget veldefinerede madkulturer. Men i Danmark er der tilsyneladende ikke en tradition for helt den samme kulinariske stolthed og bevidsthed med hensyn til vores madkultur. Det kan undre, især hvis man tænker på madens afgørende økonomiske rolle for Danmark og på dens betydning i vores hverdag: planlægning, indkøb, madlavning, borddækning, nydelsen af det fælles måltid, opvask osv.

Den stadigt mere intense offentlige debat kan virke uoverskuelig og forvirrende. “Madkultur” kan være mange forskellige ting: ernæring, forbrugeradfærd, spisevaner, gastronomi, hverdagsmad, traditioner m.m. Debatten afspejler med andre ord mange samfundsforhold og fortjener derfor også en plads på den politiske dagsorden.

I et forsøg på at tegne et tydeligere billede satte kulturministeren sammen med landbrugsministeren madkulturen på dagsordenen ved konferencen “Den danske madkultur” på Louisiana den 3. november 1995. I forlængelse af denne konference nedsatte Kulturministeriet en arbejdsgruppe, som har haft til opgave at foretage den videre ideudvikling med henblik på udformningen af en madkulturpolitik.

Sammenfatning

Mad er et område, som der allerede føres politik på – eller rettere: delpolitikker. Den samlede madkultur er imidlertid et meget dynamisk område, der kræver en solid og seriøs, overordnet politik. I stedet for at tale ernæring i én lejr og sundhed i en anden, økologi i en tredje, landbrug i en fjerde osv., bør en kulturpolitik på det madkulturelle område behandle de mange aspekter under ét. Kulturministeriets indsats på det

madkulturelle område bør derfor hovedsageligt være at skabe et forum, hvori madkulturen kan diskuteres over en bred kam med den seriøsitet, den fortjener.

Debatten om dansk madkultur og dens eksistensberettigelse indenfor Kulturministeriets ressortområder er kompliceret, pga. en konstant risiko for at den i stedet bliver en diskussion om indholdet af begreberne kultur og kunst (finkultur). På konferencen “Den danske madkultur” i efteråret 1995 stod det imidlertid klart, at mad og madlavning er områder, hvor kreativitet og sanselighed spiller en afgørende rolle – ikke ulig andre kunsthåndværk. Da Kulturministeriet beskæftiger sig med både kunst og bred, folkelig kultur, bør madkulturen også kunne finde en plads i lighed med eks. idræt og design.

I et Kulturministerielt regi bliver madkultur til måltider, traditioner, historie, udvikling, uddannelse, forskning m.m., men hermed er det også sagt, at madkulturen er et begreb, der rækker ind over flere ministeriers ressort. Derfor bør der være et nært samarbejde med de øvrige ministerier, der tager beslutninger med betydning for madkulturen.

Rapporten “Den danske madkultur” er resultatet af et stykke udredningsarbejde, som Kulturministeriet pålagde den såkaldte “Madkulturelle brainstormsgroupe”, som ministeriet nedsatte den 6. februar 1996.

Kapitel 1 skildrer baggrunden for udarbejdelsen af rapporten, arbejdsgruppens nedsættelse og kommissorium samt arbejdets forløb.

Kapitel 2, skrevet af Jan Krag Jacobsen, er et oplæg til en kulturpolitik på madområdet. Det indeholder en diskussion af kulturbegrebet og en definition af den danske madkultur. Foruden en beskrivelse af madkulturens mange aspekter indeholder afsnittet en række forslag til et mere bevidst arbejde med madkulturen.

Kapitel 3, skrevet af Bi Skaarup, giver en kulturhistorisk oversigt over den danske mads historie; bl.a. reformationens fornægtelse af sanseligheden og industrialiseringens betydning for det danske køkken, herunder masseproduktionens og eksportens rolle. Via betragtninger vedrørende måltidets betydning som kulturbærer og socialiserende faktor påpeger Bi Skaarup behovet for en holdningsændring og behovet for at lægge maden ind i rammer, der afspejler dens rolle som en væsentlig del af den danske kultur.

Kapitel 4, skrevet af Lotte Holm, fremhæver vigtigheden af forskning i madkulturens praktiske og symbolske betydning set i forhold til social status, kønsroller, den

huslige arbejdsdeling, identitet m.m. Dette gøres med eksempler fra norske, engelske, amerikanske og danske undersøgelser.

Kapitel 5, skrevet af Helle Brønnum Carlsen, beskriver den madkulturelle situation i folkeskolen; herunder bl.a. skolebørns kostvaner, uddannelsesinstitutionernes læseplaner og de generelle vilkår for elever, lærere, seminarier m.fl. i det mere eller mindre bevidste arbejde med madkulturen i skolesammenhæng. Der foreslås bl.a. en styrkelse af faget hjemkundskab i skolen, bedre muligheder for madlavning og spisning, en mere koncentreret indsats på seminarierne og efteruddannelse af lærere.

Kapitel 6, skrevet af Rasmus Bo Bojesen, indeholder en beskrivelse af, hvordan Danmark har investeret store summer i udviklingen af metoder til produktion af råvarer. Denne opprioritering af rollen som råvareleverandør er sket på bekostning af Danmarks rolle som råvareforædler. Forfatteren foreslår, at vi som nation forsøger at vende situationen og tvinger os selv til at fokusere på måltidet fra forbrugerens perspektiv frem for blot at se på råvaren med producentens øjne. Hermed illustrerer han et behov for et mere bevidst arbejde med den danske madkultur på alle niveauer. Blandt Rasmus Bo Bojesens forslag er et dansk sidestykke til det svenske "Måltidens Hus" i Grythyttan.

Kapitel 7, skrevet af Jan Krag Jacobsen, er en beskrivelse af det svenske "Måltidens Hus" i Grythyttan og et forslag til en etablering af Den Europæiske Gastronomiske Højskole.

Kapitel 8, skrevet af Ida Husby, redegør for en række madkulturelle betragtninger i forhold til den offentlige oplysning om ernæring. Kapitlet indeholder en gennemgang af Levnedsmiddelstyrelsens overvejelser og erfaringer i forbindelse med oplysningskampagner og undersøgelser af danskernes kostvaner.

Kapitel 9 rummer gruppens konklusioner i kort form. Det er gruppens overordnede opfattelse, at de madkulturelle konsekvenser af administrative og politiske afgørelser i højere grad, end det er tilfældet nu, bør inddrages i beslutningsprocesserne. Derfor bør en mere bevidst politik på det madkulturelle område iværksættes. Rammerne for denne politik skitseres.

Desuden fremsættes konkrete forslag til mulige madkulturelle indsatsområder.

Arbejdsgruppens nedsættelse, kommissorium og sammensætning

Arbejdsgruppens nedsættelse

Ved konferencen "Den danske madkultur" den 3. november 1995 blev det bl.a. diskuteret, om der findes en særlig dansk madkultur, og i givet fald, hvilken rolle den spiller for vores samfund og kulturelle identitet, og hvorvidt der ligger særlige opgaver inden for dette felt, som Kulturministeriet burde påtage sig.

I forlængelse heraf nedsatte Kulturministeriet pr. 6. februar 1996 en arbejdsgruppe – den såkaldte "Madkulturelle brainstormsgruppe" – med det hovedformål at foretage den videre ideudvikling på det madkulturelle område, samt at vurdere, hvilke indsatsområder, der foreligger på madkulturens område og især vurdere behovet for en overordnet kulturpolitik på madområdet.

Gruppen skulle på baggrund heraf stille forslag til ministeren om, hvilke madpolitiske initiativer der kan tages inden for Kulturministeriets regi.

Formelt har gruppen arbejdet under følgende kommissorium:

Kommissorium

"Brainstormsgruppen skal vurdere:

- hvilke indsatsområder der foreligger på madkulturens område, og i hvilket regi de bør varetages,
- hvorledes den danske madkultur kan beskrives og udvikles,
- om udenlandske initiativer og erfaringer på madkulturområdet med fordel kan overføres og anvendes på den danske madkultur.

Gruppen skal på baggrund heraf senest 1. oktober 1996 stille forslag til ministeren

- om den videre tilrettelæggelse af arbejdet inden for madkulturområdet,
- om hvilke madpolitiske initiativer der kan tages inden for Kulturministeriets regi."

Gruppens sammensætning

Kulturministeriet udpegede 6 medlemmer til brainstormsgruppen, som hermed har haft følgende sammensætning:

Formand:

Jan Krag Jacobsen
cand.polyt., lektor ved Roskilde
Universitetscenter og præsident for Det Danske Gastronomiske Akademi.

Øvrige medlemmer:

Ida Husby
ernærings- og husholdningsøkonom, informationsmedarbejder i
Levnedsmiddelstyrelsen.

Bi Skaarup
cand.phil., museumsinspektør,
Københavns Bymuseum.

Lotte Holm
mag.scient.soc., ph.d., Forskningsinstitut for Human Ernæring,
Kgl. Veterinær- & Landbohøjskole.

Helle Brønnum Carlsen
mag.art., madskribent og lærer på Zahles Seminarium.

Rasmus Bo Bojesen
kok, chokolademager, restauratør, formand for uddannelsesudvalget i Hotel-,
Restaurant- og Turist-
erhvervets Arbejdsgiverforening, HORESTA.

Sekretariatsfunktionen har været varetaget af:

Tina Overgaard
Martin Winther Hansen
Kulturministeriet.

Arbejdsgruppens arbejde

Arbejdsgruppen har afholdt i alt 8 møder, heraf et 2-dags internatmøde på
Gästgivergården Grythyttan i forbindelse med gruppens besøg på det svenske
“Måltidens Hus”.

Gruppen har i høj grad gjort brug af interview, bl.a. med indkøbscheferne fra en
række dagligvarehandler, som hermed har bidraget med oplysninger til belysning af
danskernes madvaner og indkøbsmønstre.

For at få et bredt perspektiv på den danske madkultur har gruppen valgt en rapporteringsform, hvor formanden tegner et overordnet billede af den nuværende situation for den danske madkultur, og hvert enkelt medlem bidrager med en artikel, som i særlig grad belyser det enkelte medlems vinkel på det madkulturelle område.

På baggrund af de enkelte medlemmers konklusioner og forslag har gruppen formuleret en samlet indstilling til kulturministeren.

Madkultur – et oplæg til en kulturpolitik på madområdet

af: Jan Krag Jacobsen

cand.polyt., lektor på RUC, præsident for Det Danske Gastronomiske Akademi

Mad kan opfattes som noget meget personligt og næsten intimt. Men selv når vi følger en indskydelse med hensyn til vores mad, er den ikke tilfældig, men udtrykker vores madkultur.

Ordet madkultur har hidtil kun været brugt i en ret snæver kreds af mennesker med særlige kulturelle interesser for mad. Men nu er det for alvor kommet ind i det danske sprog og optræder jævnlige i medierne. Det samme er sket i en række andre lande i vores kulturkreds. Grunden er, at vores madkultur er ude for meget voldsomme ændringer i disse år – nogle til det bedre og andre til det værre, alt efter hvordan man ser på det. Madkulturen er blevet et emne for en ofte ret animeret offentlig diskussion. Derfor er det nærliggende at betragte den som et område for politik og tage stilling til, om man skal overlade den til udviklingens mere eller mindre svagtseende kræfter, eller om skal man gribe aktivt ind og føre en bevidst madkulturpolitik.

Kultur er mange ting

Vi bruger begrebet kultur i flere betydninger, og det giver anledning til misforståelser og kontroverser i den offentlige debat.

Ordet kultur har oprindeligt noget med mad at gøre. Det kommer af latin: cultura, som omfatter kultivering af afgrøder og avling af husdyr. Denne betydning blev overført til de tidlige europæiske sprog og bruges stadig. Vi taler om kulturplanter og

kalder et område med dyrkede planter for en kultur. Bioteknikere taler om bakteriekulturer, og stuekultur er dyrkning og pleje af planter og dyr i hjemmet.

I 1500-tallet kom begrebet kultur også til at omfatte menneskelig udvikling. Og i 1700-tallet begyndte det at optræde som en betegnelse for noget åndeligt. Det skete først i England og Frankrig og noget senere i Tyskland.

Det er navnligt to kulturbegreber, der støder sammen i debatten og giver anledning til problemer. Man kunne kalde dem det tyske kulturbegreb og det antropologiske kulturbegreb.

Det tyske kulturbegreb opstod sidst i 1700-tallet i Tyskland, hvor der var en modsætning imellem Zivilisation og Kultur. Det første var en betegnelse for overklassens fine manerer og en livsstil, som hovedsageligt var importeret fra Frankrig. De intellektuelle og kunstnerne, som var delvist afskåret fra overklassen, brugte ordet Kultur som en betegnelse for deres aktiviteter: videnskab, filosofi og kunst. Kulturbegrebet indgik således i polemikken mod overklassens påståede nyttesløse liv. Det var en epoke, præget af oplysningsfilosofien og dens tro på et moderne fremskridt, baseret på rationalitet, videnskab og uddannelse. "Man bliver kultiveret gennem kunst og videnskab, og man bliver civiliseret ved at tilegne sig elegance og raffinement", mente filosofen Immanuel Kant (1724 –1804).

Denne tyske modsætning mellem kultur og civilisation lever stadigvæk i vores samfund. Ægte følelser ses som en modsætning til fine manerer, og hjertets dannelse er mere værd end tillært høflighed. Vi taler om god mad overfor fin mad for slet ikke at tale om pyntet mad. Nogle mener, at mad skal laves af gode, sunde råvarer, som tilberedes enklest muligt. Andre lægger vægt på kunstfærdighed i tilberedning og servering.

Den tyske modsætning kommer til udtryk i det berømte citat af Poul Henningsen: "Den gode smag er kunstens værste fjende." Kunstneren er oprøreren, der formidler sandheden og tjener fremskridtet. Heroverfor står den bagstræberiske overklasse med sin fiseformemme "gode" smag. I parentes bemærket er det i høj grad netop overklassen, som er kunde til kunstens produkter – og PH's lamper.

Civilisation kommer af latin civilis: borger. I England og Frankrig var der ikke en modsætning mellem begreberne culture og civilisation. De blev ofte brugt i flæng som et begreb for en progressiv menneskelig udvikling. Kunstnere og intellektuelle i Frankrig og England færdedes hjemmevant i overklassen og ved hoffene i begyndelsen af 1700-tallet, så her var der ikke grobund for en udvikling af den tyske modsætning mellem kultur og civilisation.

Omkring år 1800 opstod det antropologiske kulturbegreb. Det opfatter et samfunds kultur som det kompleks af tro, religion, skikke, forestillinger, værdier, normer, kunst, materielle og åndelige frembringelser, værktøjer m.m., som medlemmerne af samfundet råder over. På dette tidspunkt begyndte man at tale om kulturer i flertal. Baggrunden var naturligvis, at man i Europa i forbindelse med den øgede oversøiske handel og kolonialisering var begyndt at studere og beskrive de fremmede folks kulturer. De blev betegnet som højt eller lavt udviklede, alt efter hvordan de fremtrådte for de europæiske forskere og opdagelsesrejsende. I moderne tid er der i høj grad blevet sat et spørgsmålstegn ved begreberne højt og lavt udviklet kultur.

Hvad enten man kolonialiserede de fremmede eller blot handlede med dem, var det nyttigt at kende og forstå deres kultur. Det er det stadigvæk. Et enkelt eksempel: Måltidet mellem forretningsfolk har en ganske særlig betydning i Frankrig. Vil man gøre forretninger i Frankrig, er man nødt til at lære sig at spise på fransk og at tale om maden i begreber, som ikke just er danske. Kan man ikke det, er det svært at opnå troværdighed.

Gennem studiet af de andres kulturer blev europæerne opmærksomme på deres egne samfund på en ny måde. Den europæiske kultur blev jo til én kultur blandt mange. Man begyndte at importere kulturtræk fra andre kulturer, som man syntes godt om. Noget lignende gør sig gældende i dag, når vi rejser i andre lande og oplever, at deres madkultur er meget forskellig fra vores egen. De sidste 30 års stærkt voksende rejseaktivitet har utvivlsomt haft en stor betydning for udviklingen af den danske madkultur.

“Kultur er vaner”, skrev Hartvig Frisch i 1928 i Europas Kulturhistorie. Hans kulturbegreb virkede i datiden meget provokerende og kontroversielt. Det stødte især folk, som havde en kulturopfattelse baseret på det tyske kulturbegreb.

I 1930'erne var der tale om langt mere end en akademisk ordkløverstrid om indholdet af et begreb. På dette tidspunkt foregik der en ideologisk kulturkamp. Hartvig Frisch gjorde menigmand til kulturproducent, og kulturpolitik opstod som en arena for politiske stridigheder mellem klasser og interessegrupper.

Det tyske kulturbegreb er blevet skærpet i begrebet finkultur, som betegner den store, fine, etablerede kunst. Videnskab og filosofi regnes ikke længere med. Finkulturen står i modsætning til den folkelige kultur. Under en del af den offentlige debat om Kulturministeriet og dets virke ligger spørgsmålet om, hvorvidt dette ministerium skal opfattes som et kunstministerium, som tager sig af finkulturen, eller om det skal

beskæftige sig med den danske virkelighed på basis af det antropologiske kulturbegreb - som jo også omfatter den kunst, der produceres.

Dansk madkultur

Hvis madkulturen skal være genstand for en moderne kulturpolitik, bør det ske på basis af det antropologiske kulturbegreb.

Den danske madkultur omfatter alle slags mad, der spises i Danmark. Fødevarerne strømmer fra landbrug, fiskeri og virksomheder via fisketorve, grønttorve, kødbyer, ferskvareterminaler og butikker til hjem, restauranter, kantiner m.m. Her bliver råvarerne til retter, som på spisebordet bliver til måltider – de fleste bliver til daglig mad, men nogle bliver til sublime kulinariske kreationer. Hele denne brogede strøm – som starter og ender i naturen – udtrykker vores madkultur.

Den danske madkultur skabes gennem samspillet af råvarer, værktøjer, opskrifter, processer, regler, love, værdier, traditioner, forestillinger, viden, færdigheder m.m. Den er formet af vores klima, historie, religion, æstetik, moral, politik, økonomi, magtforhold, teknologi, viden, uddannelse m.m.

Det fælles måltid spiller en stor rolle i Danmark – både til hverdag og fest. Middagsbordet er måske den danske families vigtigste fikspunkt. Uden fælles måltider, ingen familie, kunne man næsten sige.

Den danske madkultur er sammensat og kan virke uoverskuelig. På et almindeligt dansk middagsbord kan der være råvarer fra det meste af kloden. Moderne retter optræder sammen med retter fra vikingetiden og typisk dansk mad sammen med etnisk mad.

Den danske madkultur er dynamisk og under konstant ændring. I virkeligheden findes der ikke én dansk madkultur men flere danske madkulturer. Der er også forskel på madkulturerne i de forskellige egne af landet og hos forskellige grupper af mennesker. Den enkelte familie kan veksle mellem forskellige madkulturer og for eksempel spise én slags mad til hverdag og en anden i weekenden.

Ændringerne i dansk madkultur

Der er i løbet af de sidste 40 år sket meget omfattende ændringer af dansk madkultur. På trods af et stigende forbrug af madvarer har en dansk families udgifter til mad – set i forhold til dens disponible indkomst – været faldende. Der har været en voldsom vækst i antallet af typer af levnedsmidler på markedet. Vi har fået flere forarbejdede fødevarer, og nye spisemønstre har vundet indpas.

Verden er blevet mindre i den forstand, at råvarer, hel- og halvfabrikata fra hele verden er i almindelig distribution. Dette gælder også friske råvarer. En dansk supermarkedskæde flyver således hver dag friske grønsager ind fra Thailand.

Der er mange årsager til denne udvikling: faldende priser, lavere fragtrater, nye fremstillingsmetoder, ændret detailhandel, ændret arbejdsdeling mellem kønnene, faldende energibehov på grund af mindre fysisk arbejde, inspiration fra andre landes madkulturer m.m.

En række etniske madkulturer har slået rod i Danmark. Det skyldes især indvandring men også en øget rejseaktivitet. Danskerne er blevet et vindrikkende folk, og en række råvarer og produkter, som kun få anvendte for 40 år siden, er blevet helt almindelige i den danske husholdning: aubergine, avocado, balsamico, basilikum, broccoli, burger, courgette, feta, juice, kalkun, kiwi, lam, lasagne, majs, muslinger, nudler, oliven, olivenolie, parmesan, parmaskinke, pasta, paté, peberfrugt og mange flere. Hertil kommer et stigende udbud af økologiske varer.

Traditionelle levnedsmidler og fremstillingsmetoder er blevet ændret. Den levnedsmiddelteknologiske udvikling har skabt nye produkter, der har medført brugen af nye processer og tilsætningsstoffer. Det er blevet sagt, at de lange transportveje, centraliseringen af distributionen og en voksende brug af køleteknik har gjort den friske mad ældre. Dette gælder varer som mælk, æg, fisk, grønsager m.fl. Samtidigt er de produkter, der traditionelt har været lagrede, blevet yngre. Det gælder varer som spegepølse, ost, marinerede sild m.fl.

Stik imod hvad man skulle tro, har den levnedsmiddelteknologiske udvikling medført en række alvorlige hygiejniske problemer. Det stigende antal af salmonella-forgiftninger er bare ét eksempel.

Det er blevet betydeligt sværere end tidligere at gennemskue, hvad maden er lavet af, og hvordan det er foregået. Man kan iagttage en voksende mistillid til den industrielle levnedsmiddelproduktion, og levnedsmiddelkvalitet er kommet på dagsordenen i samfundsdebatten.

Distributionssystemer og indkøbsmønstre er ændret. Hovedparten af de små nærbutikker er forsvundet, og der er sket en voldsom centralisering af detailsalget af levnedsmidler i store indkøbscentre. For mange mennesker er det blevet et stort problem at få transporteret madvarerne hjem. Det er ikke undersøgt, hvad dette betyder for madkulturen, men det har medført en mere udbredt opfattelse af, at det er nødvendigt at have en bil for at kunne købe ind til den daglige mad.

Danskerne har i dag verdensrekorden i antal kvadratmeter levnedsmiddelbutik pr. indbygger, og konkurrencen i levnedsmiddelbranchen er meget hård. Det er købers marked. Herom vidner den stadigt mere hyppigt optrædende politiske forbruger. Der er ingen politiske forbrugere i et mangelsamfund.

Ernæringsmæssigt er der sket en beklagelig forskydning af forbruget mod mindre brug af grønsager, brød, kartofler og fisk og mod mere brug af kød, fedt og sukker. Dette er sket på trods af en voksende viden om sammenhængen mellem kost og helbred

– og på trods af markedsføringen af et stort antal fedtfattige produkter: letmælk, minarine, fedtfattige kødprodukter og utallige slankeprodukter.

Arbejdsdelingen mellem kønnene i familien er ændret, fordi kvinderne i højere grad er kommet ud på arbejdsmarkedet. Flere undersøgelser viser dog, at 70% af kvinderne i børnefamilierne stadig føler sig ansvarlige for madlavningen.

Oplæringen af den næste generation i madlavningens finesser sker ikke længere i så høj grad som tidligere i familien, og uddannelsen til husmoder giver ikke længere nogen social status. Hvordan oplæringen af næste generation egentligt finder sted er uklart. Det sker formodentligt i et samspil mellem personlige interesser, massemedier og uddannelsesinstitutioner. Man kan på samme tid iagttage en voldsomt stigende interesse for den højere gastronomi

– således som den afspejler sig i massemedierne – og en udbredt mangel på elementære køkkenfærdigheder.

Grænsen mellem det hjemmelavede og det købte måltid er blevet udvisket i og med, at fastfood og halvfabrikata har vundet frem. Der er delte meninger om, hvorvidt væksten i antallet af hurtige måltider i fastfood-forretninger truer det fælles måltid i familien. Det er dog i stigende grad blevet vanskeligt for mange familier at finde et tidspunkt, hvor alle har tid til at spise sammen.

Køkkentechnologien har udviklet sig voldsomt. De fleste danske familier råder over en imponerende maskinpark i køkkenet. Den har dog meget ofte en ringe udnyttelsesgrad. Selve køkkenerne har udviklet sig bort fra tidligere tiders funktionalisme hen imod forskellige stilarter som for eksempel det provençalske landkøkken eller high tech-køkkenet. Køkkenet er blevet boligens statusrum, hvor der ødsles med kostbare materialer og dyrt håndværk.

Hvis man skal pege på en madkulturel størrelse, der har holdt sig forbløffende konstant igennem de sidste 40 år, er det skolemadpakken. Her møder man stadigvæk leverpostej og spegepølse i pergamentpapir. Det eneste nye er, at der er tomat og agurk hele året. Det er tankevækkende, at den har kunnet modstå en hvilken som helst ændring af skolesystemet.

Generelt om madkultur

Man kan med visse forbehold tale om lavt eller højt udviklede madkulturer. En højt udviklet madkultur har et stort udbud i råvarer, en varieret kost og frem for alt en stor viden og interesse med hensyn til mad, madlavning, kvalitet, smag, kostens sammensætning, betydning, oprindelse, historie m.m.

Man ser det undertiden fremført, at fattige kulturer med mangel på mad, – som Danmark i gamle dage – ikke skulle have en madkultur. I disse kulturer skulle det udelukkende dreje sig om at få mad i munden og stille sulten. Madkultur skulle således være et nutidigt overflodsfænomen. Intet kan være mere forkert. At madkulturen i et overflodssamfund er meget forskellig fra madkulturen i et mangelsamfund, er en anden sag.

Der er næppe nogen mennesker i denne verden, der mener, at det er ligegyldigt, hvad de spiser. Selv kulturer, der virker uden interesse for deres egen madkultur, afslører som regel ved en nærmere undersøgelse et omfattende sæt af madkulturelle forestillinger og regler. Dette gælder også, når man i vores egen kulturkreds undersøger mennesker, der tilsyneladende spiser ret tilfældigt.

Sociologisk set er madkulturen en meget interessant størrelse. Det viser sig nemlig, at det ikke er muligt at sige ret meget om folks madkultur ud fra deres alder, køn, indtægt, uddannelse, boligforhold osv. Det vil sige ud fra de sædvanlige sociologiske parametre. Om en familie har en højt udviklet madkultur eller ej afhænger for eksempel ikke af, om den er rig eller fattig.

Det enkelte menneskes madkultur er ikke længere givet af traditioner og af et yderst begrænset, sæsonpræget marked. Den skal konstrueres mere eller mindre bevidst ud fra tilbuddene på et overflodsmarked. Dette gælder også for andre områder af livet i det moderne samfund. Når familiemønstret ikke længere er givet, kommer spørgsmålet om en familiepolitik på dagsordenen. Noget lignende kan man sige om madkulturen.

Sammenbruddet af traditioner og rutiner kombineret med en voldsom vækst i mængden af tilbud og muligheder er karakteristisk for den tilstand, man har kaldt moderniteten. Det er i langt højere grad end tidligere overladt til det enkelte menneske at konstruere sin krop, sjæl og hele tilværelse ud fra tilbuddene på et stort marked med frit valg på alle hylder. Det kræver en lang række vigtige valg, der volder store vanskeligheder. Denne problemstilling er bl.a. blevet behandlet af den engelske sociolog Anthony Giddens, som skriver:

“Med de globale fødevarermarketers stigende effektivitet er der ikke blot rigelige mængder af mad, men en mangfoldighed af fødevarer er ligeledes tilgængelige for forbrugeren året rundt. Under disse omstændigheder er det man spiser et spørgsmål om valg af livsstil påvirket af og opbygget ved hjælp af et enormt antal kagebøger, populærmedicinske pjecer, ernæringsvejledninger og så videre. Er det egentligt så sært, at spiseforstyrrelser har indtaget hysteriets plads som vor tids patologi?” (Intimitetens forandring, Hans Reitzels Forlag, 1994).

Man kunne tilføje, at vi tillige er udsat for hele den kommercielle sektors reklamevirksomhed.

Tyskeren Thomas Ziehe taler om, at der i det moderne samfund sker en kulturel frisættelse. Vi lever i en normløshed, som på den ene side giver frihed til at eksperimentere, men som samtidigt kan give problemer, fordi vi ikke længere har de gamle normer og regler at støtte os til, når vi har brug for det. Oversat til madkultur ser man i nutiden en enorm lyst til eksperimenter – for eksempel med sammensætning af elementer fra forskellige etniske køkkener. Samtidigt kan man iagttage nostalgiske forsøg på en tilbagevenden til gammeldags normer, således som det for eksempel kommer til udtryk i kurser i takt og tone og fine manerer ved bordet.

Om madkulturpolitik

Vores madkultur er et broget fænomen. Den er resultatet af samspillet mellem mange faktorer, som vi sikkert kun kender en del af. Den har oprindeligt udviklet sig i et samfund præget af mangler og begrænsninger. Det største problem for de fleste danskere var før i tiden at skaffe mad nok. Hungersnød og mangelsygdomme hørte til dagens orden. De sidste til helt op i 1950'erne. Så selv om vi hele tiden har haft en madkultur, har der ikke været det store behov for at diskutere den. Det vil sige vende og dreje de utallige muligheder for gode og dårlige udviklinger, som vi i dag kan se i vores overflodssamfund.

Den diskussion om madkultur, der trods alt har været i dette århundrede, har i høj grad været præget af ernæringssynspunkter. Men også her er der sket en ændring. Oprindeligt anbefalede ernæringsvidenskaben danskerne at spise således, at de fik nok af vitaminer, mineraler, protein og andre vigtige ting. Kostpyramiden blev opfundet som et middel til at få folk til at spise varieret og være dækket ind ernæringsmæssigt hele vejen rundt. Senere er formålet med ernæringsoplysningen blevet at undgå, at vi spiser for meget, specielt af energirige levnedsmidler – først og fremmest fedt. Vi ved i øvrigt meget lidt om ernæringsoplysningens betydning for madkulturen.

Udformning af en kulturel madpolitik kommer ikke til at ske på et jomfrueligt område, hvor der ikke før er lavet politik. Mad er i meget høj grad et område, hvor der i forvejen drives politik. Der tages i dag i samtlige ministerier og kommuner politiske og administrative beslutninger, som direkte og indirekte har en vigtig indflydelse på udviklingen af den danske madkultur.

Flere ministerier beskæftiger sig direkte med mad. Landbrugs- og Fiskeri- ministeriet tager sig af produktion, køb, salg og kontrol af levnedsmidler. Sundhedsministeriet tager sig af ernæring og sundhed. Uddannelser og en del af forskningen på madområdet sorteres under Undervisningsministeriet. I disse ministerier træffes der beslutninger, som har en afgørende indflydelse på madkulturen, uden at dette erkendes endsige diskuteres. Når man diskuterer støtteordninger og kvoter til landbrug og fiskeri, spiller det ingen nævneværdig rolle for forhandlingerne, at man spiser produkterne fra de to områder.

Sundhedsministeriets rådgivning til befolkningen om ernæring har haft til formål at undgå bestemte sygdomme – ikke at udvikle en pragtfuld dansk madkultur. Denne rådgivning er dog i de senere år begyndt at respektere, at vi ikke blot spiser en blanding af næringsstoffer, men at vi spiser mad, og at vi har en madkultur. De nyere pjecer fra Levnedsmiddelstyrelsen går således ud fra vores faktiske madkultur og forsøger at ændre den i en positiv retning ved at foreslå små men ernæringsmæssigt betydningsfulde ændringer. En madkulturpolitik vil uden tvivl være til gavn for udviklingen af dette arbejde.

På folkeskoleområdet er der foretaget en lang række beslutninger, der har medført, at børnene spiser deres frokost under så kummerlige kår, at man ikke ville kunne byde en dansk lønmodtager noget lignende. Folkeskolen har hermed i praksis en madkulturel læreplan, som næppe medvirker til at give den opvoksende generation en madkultur på et særligt højt niveau.

Det offentlige serverer dagligt ca. 750.000 måltider i sine institutioner. De udtrykker hermed en offentlig madkulturpolitik, eller mangel på samme. I det private erhvervsliv serveres der dagligt ca. 800.000 måltider i kantiner, hvoraf kun få har en erklæret madpolitik.

Når man laver regler og bestemmelser for indretning af boliger, tages der tilsyneladende ikke de store hensyn til, hvilken madkultur der skal kunne udfolde sig i boligen. Før i tiden var en spisestue en selvfølge. I dag laver man boliger, hvor køkkenet gemmer sig i et lille skab.

Der ligger næppe madkulturelle betragtninger bag en planlægning, der fører til, at fødevarerbutikkerne kommer til at ligge længere og længere fra vores hjem.

En lang række love og bestemmelser i forbindelse med vores medlemskab af EU former direkte og indirekte den danske madkultur, uden at de madkulturelle konsekvenser indgår i forhandlingerne. Når politikerne i EU vedtager at udvide brugen af syntetiske farvestoffer og konserveringsmidler i levnedsmidler, er det industripolitik og ikke kulturpolitik. Det samme gælder reglerne om, at æbler skal have en mindstestørrelse. En sjælden gang støder EU for alvor imod en national madkulturpolitik. Dette var for eksempel tilfældet, da man forsøgte at lave om på de franske oste. Protesten i Frankrig var så voldsom, at EU opgav sit forehavende.

Det er tankevækkende, at et par danske supermarkedskæder har indtaget det standpunkt, at EU's nye regler for tilsætningsstoffer er altfor liberale, og at de derfor har lavet betydeligt mere restriktive regler for deres butikker. Det er et madkulturelt udspil, som imødekommer den generelle danske holdning til madkvalitet.

Politik opfattes af mange mennesker som en fabrikation af love og regler, altså som en indskrænkning af udfoldelsesmuligheder. En madkulturpolitik bør ikke bestå af regler for, hvad vi skal spise og ikke spise. Den skal derimod skabe muligheder for mennesker, der har lyst til at tage madkulturelle initiativer af den ene eller anden art. Den skal skabe mange slags muligheder for at udfolde madkulturelle diskussioner og praktiske tiltag. På den måde kan den sætte udviklingen under debat og være med til at påvirke den i en gunstig retning. Det vil på længere sigt være til gavn for alle, der på den ene eller anden måde beskæftiger sig med mad i Danmark. Dette gælder ikke mindst for levnedsmiddelbrancherne.

Hvis de engelske politikere og producenter af oksekød havde anskuet kogalskaben i et madkulturelt lys, kunne de have sparet mange penge. Så ville de nemlig have været klar over, at det i vores kultur er et udbredt tabu ikke at spise kød fra syge dyr – hvad enten sygdommen smitter til mennesker eller ej. Vi spiser heller ikke rovpattedyr – koen er i denne forbindelse blevet gjort til et rovpattedyr, idet den bliver fodret med slagteriaffald. Men nu mistede England altså en vigtig eksport på mindre end 24 timer af madkulturelle grunde, som man kunne have forudset. Og hvad værre er, oksekød fra andre producenter kom også i miskredit. Hvad ville vi gøre, hvis det samme skete med hensyn til vores svinekød, fordi vi måske havde glemt at tage en madkulturel mistelten i ed?

Madkulturen bør sortere under Kulturministeriet

Mad og madlavning er noget sanseligt og kreativt. Mad er – udover at være fysisk næring – også et kommunikationsmiddel, som kan bruges til at udtrykke følelser og

livsanskuelser. Det gælder både for den daglige frikadelle og for den sublime ret, skabt af den store kok.

Der er en kvalitativ forskel på den habile håndværkskok og den stilskabende kok. På samme måde som der er forskel på diplomsvejseren og Robert Jacobsen – og på motionsfodboldspilleren og Michael Laudrup. Det er vigtigt at kunne skelne, også selvom denne evne ikke er givet enhver. Nogle kan ikke skelne lyrisk kunst fra lejlighedsdigting, eller en stor kok fra én, der optøer færdigretter på et cafeteria.

Kogekunstens historie fremviser adskillige eksempler på stilskabende kokke, som har vendt op og ned på begreberne på en måde, der ikke lader sig beskrive som det rene håndværk. De tolkede tidsånden og udtrykte den i mad og slap derved en ændrende kraft løs i madkulturen. De inddrog nye verdensbilleder og opløste vaneforestillinger om, hvilke råvarer det går an at kombinere, og hvordan de skal behandles. At det undertiden foruroligede og ligefrem forargede mange mennesker i samtiden, hører med til billedet. Kogekunsten har ligesom al anden kunst sine klassikere – metoder og retter, som har overlevet århundreders slid. “Opdagelsen af en ny ret betyder mere for menneskehedens lykke end opdagelsen af en stjerne”, skrev den franske gastronom Brillat Savarin i 1825.

Et samfunds madkultur – fra det daglige til det sublime – udtrykker dets verdens- og livsanskuelse. Madkulturen er en vigtig nøgle til forståelse af samfundet og dets værdier. Det samme kan man sige om kunsten. Vi har i Danmark netop haft en animeret offentlig diskussion om, hvorvidt mad kan være kunst eller ej. Flere etablerede kunstnere har hævdet, at mad ikke kan være kunst, og at man ikke kan kommunikere kunstneriske budskaber via smags- og lugtesansen. Samtidigt er det tilsyneladende en udbredt antagelse i kunstlivet, at alt kan dyrkes og præsenteres på et kunstnerisk niveau. Vi oplever i disse år nærmest en eksplosion i antallet af nye former for kunst: videokunst, computerkunst, kropskunst, installationskunst, performancekunst m.m.

Uden at tage stilling til om mad kan være kunst eller ej, må man konstatere, at der gennem flere hundrede år har eksisteret et nært forhold mellem kunsten og kogekunsten. Historien viser, at et højt udviklet kunstliv og en højt udviklet madkultur ofte følges ad. Tænk på alle de malerier, der er malet med måltider og madvarer som motiver – og på alle de forfattere og digtere, der har skrevet om mad, og som har lovsunget kogekunsten.

Ordene madkunst og madkunstner har vundet indpas i det danske sprog og bruges flittigt i medierne. Sproget laver de ord, der er brug for, når verden og livet skal

beskrives og forstås. Og der har altså været brug for nogle begreber, som kunne indfange nogle specielle sanselige og kreative fænomener i madkulturen.

Kunstkritikken har sin parallel i gastronomien. I 1804 begyndte teaterkritikeren Grimond la Reynière at udgive sin *Almenach des Gourmands*. Han overførte principperne fra kunstkritikken til kogekunsten, idet han anmeldte kokke, restauranter, levnedsmidler m.m. Han skabte en genre, som stadig trives i bedste velgående i massemedierne. Om dette skriver forfatteren Hans Jørgen Nielsen i forordet til Brillat Savarins klassiker *Smagens Fysiologi*:

“Gastronomi er jo ikke et synonym for kogekunst, slet og ret. Det er dens æstetik og kritik. For så vidt udgør gastronomiens tilblivelse en sen parallel til for eksempel kunstkritikkens tilblivelse. Først da billedkunst ikke mere er bestillingsarbejder for de store herrer, men så at sige går på markedet via de berømte salon’er, opstår der en kunstkritik, som offentligt tilbyder det købende og nydende publikum sin vejledning: Kunst bliver en verdslig kult. Sådan opstår gastronomien også, da kogekunsten forlader de store huse for at gå på markedet.”

Hans Jørgen Nielsen skriver videre:

“Gastronomien, der med sin kultiske raffinering af det mest bastante behov af alle - noget i skrutton! - er den herligste legeplads for spændingen mellem det, de gamle kendte som “ånd” og “materie””.

En formuleret madkulturpolitik har i praksis ikke kunnet finde en basis i de ministerier, der i forvejen på den ene eller anden måde beskæftiger sig med mad. Samtidigt er madkulturelle problemstillinger på flere måder på vej til at blive betydningsfulde for netop disse ministerier. Landbrugs- og Fiskeriministeriet må således i stigende grad tage hensyn til udviklingen af madkulturen, fordi levnedsmiddelmarkedet er uhyre følsomt for ændringer i forbrugernes vaner. Dette gælder ikke mindst for eksportmarkedernes vedkommende. Sundhedsministeriet inddrager som tidligere nævnt i stadig højere grad madkulturelle betragtninger i sine oplysningskampagner. Undervisningsministeriet er med sit ansvar for alle de uddannelser, der beskæftiger sig med mad, også nødt til at forholde sig til den danske madkultur.

Madkulturen rummer mange aspekter, som gør det naturligt at placere ansvaret for en madkulturel politik i Kulturministeriet på linie med kunst og idræt. Udformningen af en sådan politik må hvile på en tværfaglig indsats, som vil kunne administreres af Kulturministeriet i koordination med de andre ministerier, der beskæftiger sig med mad.

Madkulturelle indsatsområder

En dansk madkulturpolitik skal forholde sig til de historiske, etiske, æstetiske, etniske, religiøse, geografiske, teknologiske, psykologiske, kreative og pædagogiske m.fl. aspekter ved produktion, distribution og forbrug af mad i det danske samfund i nutid, fortid og fremtid.

En madkulturpolitik kan i praksis omfatte aktiviteter på områderne: undersøgelser, formidling og dannelse af strukturer. I det følgende gives en uprioriteret række eksempler på, hvad Kulturministeriet kunne arbejde med inden for disse tre områder. Det er tanken, at der skal foretages en udvælgelse og en prioritering blandt disse mange emneområder.

Undersøgelser

Man kunne lave:

- et katalog over de madkulturelle aktiviteter, der i forvejen foregår i Danmark og i udlandet,
- et katalog over de organisationer, institutioner, myndigheder og personer, der er, eller kunne tænkes at være madkulturelle aktører,
- et katalog over de steder i Danmark og i udlandet, hvor der foregår undervisning, der inddrager eller kunne inddrage madkultur,
- undersøgelser, beskrivelser og analyser af de danske madkulturer og deres historie,
- en klarlæggelse af de faktorer, der bestemmer de valg, den enkelte forbruger foretager, og som tilsammen fører til en given madkultur,
- undersøgelser af de politiske og økonomiske faktorer, der har bestemt og som vil bestemme udviklingen af madkulturen i fremtiden,
- undersøgelser af sammenhængen mellem produktudviklingen i levnedsmiddelindustrien og madkulturen,
- undersøgelser af forbrugerønsker til fremtidens madkulturer,
- undersøgelse af madkulturen i de offentlige bispisninger,
- et katalog over danske producenter, der laver eller udvikler produkter, som kan betragtes som danske specialiteter,

– en bibliografi over materialer af trykt og anden art, der bruges i forbindelse med undervisning om mad,

– en bibliografi over dansk og udenlandsk litteratur, der behandler emner, som er relevante i forbindelse med studier af madkultur,

– en undersøgelse af, hvilke madkulturelle initiativer danske politikere og deres partier kunne tænkes at ville foretage,

– undersøgelser af de madkulturelle konsekvenser af vores tilslutning til EU.

Formidlingsaktiviteter

Man kunne:

– lave en formidling mellem de forskellige madkulturelle aktører, f.eks. et nyhedsbrev,

– lave en formidling til mennesker, som burde være aktive madpolitiske aktører, f.eks. politikere og folk fra levnedsmiddelbranchen,

– oprette kontakt til de efterhånden mange periodiske danske publikationer, der på den ene eller anden måde beskæftiger sig med mad,

– lave undervisningsmaterialer til folkeskolen, gymnasiet, husholdnings- og kokkeuddannelser, aftenskoler, højskoler m.m.

– lave oplysningsmaterialer til offentlige institutioner, som laver mad til mange,

– lave udstillinger om madkultur, f.eks. på museer,

– give produktionsstøtte til bøger, film, radio og tv om dansk madkultur,

– lave konferencer, kurser og efteruddannelse for specielle målgrupper, samt offentlige møder og arrangementer,

– lave en offentlig forelæsningsrække om madkultur, f.eks. på Folkeuniversitetet,

- lave genoptryk af betydningsfulde danske kokebøger og andre vigtige madkulturelle værker,
- skrive indlæg i den offentlige debat om madkultur,
- deltage i og udarbejde materialer til arrangementer i udlandet i forbindelse med eksportfremstød og danske udstillinger,
- lave en dansk madkulturel kokebog på Internet – på dansk og engelsk og med referencer til danske institutioner og virksomheder,
- lave en madkulturel spiseguide til spisesteder – elektronisk til aflæsning på hoteller og andre steder, hvor turister færdes.

Dannelse af strukturer

Der kunne laves:

- et madkulturelt “sted” i Kulturministeriet,
- forskningsmuligheder i form af penge, bygninger og faciliteter,
- et dansk og internationalt netværk af interesserede,
- et madens hus, som kunne være et centrum for madkulturelle aktiviteter,
- et madkulturelt bibliotek,
- en madkulturel højskole,
- et madmuseum,
- en fond til uddeling af madkulturelle legater, stipendier og priser for opgaver samt støtte til brede og folkelige madkulturelle aktiviteter,
- akademiske uddannelser i madkultur indenfor de nuværende institutioner.

Maden i kulturhistorisk perspektiv

af: Bi Skaarup
cand.phil., museumsinspektør,
Københavns Bymuseum

På Louisiana-konferencen i efteråret 1995 med emnet dansk madkultur samledes fødevarerproducenter, kokke, ernæringsforskere, madskribenter og kulturhistorikere – en god del af den danske mad-elite. Et af de spørgsmål, der dukkede op igen og igen på mødet var: Har Danmark overhovedet en madkultur? Mange mente, at den danske mad efterhånden var af så ringe kvalitet, at den ikke kan betragtes som hørende under begrebet kultur. Andre fremsatte det synspunkt, at vores mad er ved at blive trængt bort fra det danske spisebord af shawarma, pizza og burgere.

Har Danmark da en madkultur? Spørgsmålet giver i og for sig ikke mening, for man kunne lige så godt spørge, om Danmark har en kultur. Men spørgsmålet afspejler først og fremmest den almindeligt udbredte forståelse, eller skal vi kalde det misforståelse, eller tolkning af ordet “kultur”.

Kulturen eller kunsten er tæt forbundet med sanserne. I dagens Danmark betragtes hørelsen og synet som de eneste acceptable sanser, når det drejer sig om kunst. Derfor bliver kun udtryk, som beskæftiger sig med disse sanser, netop billedkunst, musik, litteratur, film og teater, betragtet som kunst i vores samfund. Men sådan har det ikke altid været. Går vi tilbage i historien, har et betydeligt bredere spekter af sanser været dyrket og værdsat i langt højere grad, end de bliver nu. Dette afsløres ikke mindst, hvis man ser nærmere på vores forhold til maden gennem tiden. Siden middelalderen, eller nærmere betegnet siden perioden ca. 1200-1550, har vi oplevet en voldsom nedprioritering af alt, der har med de kropslige sanser at gøre. Dette har betydet, at vores forhold til mad er blevet mere og mere fremmedgjort.

I middelalderen betragtede man måltidet som en fælles hellig handling. Dette kom især frem ved festerne, hvor måltidet udviklede sig til et sandt orgie af sanselighed. Det var ikke kun sulten, der skulle stoppes og tørsten, der skulle stilles. Nej, alle sanser skulle mættes. Det betød, at man ikke blot serverede et overdådigt måltid, bestående af servering efter servering af imponerende mængder af mad, krydret til overmål med mængder af eksotiske krydderier fra fjerne egne af verden. Imellem serveringerne blev der frembåret skueretter, som var rene kunstværker, skabt for at fryde øjet. Under spisningen blev der spillet smuk musik, og mellem retterne kom

dansere og narre ind for at glæde gæsterne og få dem til at le. Det, der gjorde dette særligt væsentligt, var, at man oplevede alt dette dejlige sammen. Denne holdning til måltidet betød, at der blev kræset for maden i en grad, som ikke er set siden. Kokkene ved Europas fyrstehoffer blev dengang betragtet som højt estimerede og vellønnede kunstudøvere på linie med – og ikke sjældent højere rangeret end – musikeren og billedskaberen. Man gjorde, hvad man kunne for at stjæle kjøgemestrene, datidens chefkokke, fra hinanden, hvis de udmærkede sig særligt. Da det blev moderne at skrive bøger om væsentlige emner ved udgangen af 1300-tallet, var kokkene nogle af de specialister, fyrsterne opfordrede til at nedfælde deres viden. Det har resulteret i en fin skat af fremragende kokebøger, som afspejler et rigt og varieret fælleseuropæisk køkken, hvis aner især skal søges i det muslimske kalifat i det nuværende Iran.

Med reformationen indledtes et korstog mod sanseligheden, som kom til at vare helt op til vor egen tid. I århundrederne efter middelalderens slutning i 1500-årene blev den langsomt, men sikkert fjernet fra vores madkultur. Men spisevaner er ikke sådan at forandre. Der skulle komme til at gå flere hundrede år, før det endeligt lykkedes at slagte dette nære forhold til de sanser, der er tættest knyttet til kroppen og det fysiske velvære. Det sanselige middelalderlige køkken fortsatte et langt stykke op i 1700-årene, hvor det blev erstattet af et mere nøgternt, franskinspireret, som lagde vægt på brugen af langt færre krydderier, mere enkle fremstillinger og en udbredt anvendelse af fonde. Men de mange retter og den store variation i udbuddet fortsatte.

Det var først med nationalismen og ikke mindst med industrialismen med dens muligheder for masseproduktion, at det danske køkken i anden halvdel af 1800-årene for alvor blev forringet. Med kødhakkemaskinen og det industrielt fremstillede smørsurrogat, margarinen, som bannerførere, blev det nye danske køkken med en effektiv propaganda gennemført. Hvor kokebøgerne endnu med Louise Nimb i 1888 viser et køkken med respekt for den gode råvare og en kræsen for smagen, bliver kokebøgerne fra omkring århundredeskiftet og frem stadig mere præget af madens videnskabeliggørelse. Fra denne tid begyndte man at uddanne husmødre, og gennem husmoderforeningerne blev der givet en effektiv indoktrinering i en stadig mere klinisk holdning til mad. Se blot på kokebøgerne fra 1920'erne og 30'erne, hvor der bliver lagt betydelig mere vægt på hygiejnen og effektiviteten end på smagen og kvaliteten. Aldrig har den danske mad nået et så ringe stade som i dette århundrede.

Endnu i dag er vores holdning til mad i høj grad styret af ernæringsforskerne og deres forskrifter. Ikke at vi nødvendigvis følger deres ord, men den stadige indoktrinering, der foretages, påvirker vores forhold til mad og giver os om ikke andet en konstant dårlig samvittighed. De forsøger med deres lære at vise os den sande vej til en sund og lykkelig tilværelse. Vi skal spise mindre kød, mere groft brød, passe på med fedtet og spise den rigtige kolesterolnedsættende fedtstofstype. Men på trods af den intensive

oplysning, der foregår, har vi aldrig lidt så meget af spiseforstyrrelser, som vi gør nu. Vi har videnskabeliggjort maden; men denne enøjede fokusering på maden som korrekt brændstof for at kroppens maskineri kan fungere så lydefrit som muligt, ligger meget fjernt fra, hvordan mennesker rent faktisk bruger maden. At betragte mad som en nødvendighed for at overleve (så godt som muligt), er i virkeligheden et træk, der hører bedre hjemme i et kummersamfund. Det svarer til at betragte seksuel aktivitet som noget, der kun kan betragtes som en nødvendighed for artens overlevelse. Vi danskere bruger rent faktisk, som alle andre nationaliteter, maden til meget andet end næring.

Mad er vel for de fleste af os synonymt med måltidet. Men det fælles måltid i familiens skød, som vi danskere tager for givet, er ikke en naturlig tradition i alle folkeslag. På Bali kendes det slet ikke, idet husmoderen her sørger for, at der er tilberedt mad fra tidligt på dagen, hvorefter husets beboere selv kan tage for sig af retterne, når de har lyst. Noget lignende, forlyder det, er ved at ske i USA, hvor man indtager sin mad, når sulten melder sig, og det passer ind i dagens program.

Men måltidet sammen med familien er en dybt rodbundet tradition i det danske samfund. Så langt tilbage, der eksisterer efterretninger, og det vil sige tilbage i vikingetiden, har familien eller hele husholdningen spist sammen mindst én, men gerne to gange dagligt. Her kunne bonden og hans folk efter en lang dag i marken mødes med de øvrige folk på gården. Her kunne mænd og kvinder udveksle oplevelser og meninger om dette og hint. Et bevis på den store vægt, man lagde på måltidet, ses i det faktum, at vikingernes paradis var en hal, Valhalla, hvor man kunne sidde og spise og drikke godt til evig tid. Traditionen med det fælles måltid fortsatte op gennem århundrederne og blev taget med ind til købstæderne, hvor den udearbejdende husfader kom hjem til middag midt på dagen eller i hvert fald indtog aftensmåltidet i familiens skød, før han drog ud i byen igen. Da den fælles bespisning midt på dagen med industrialismens mere effektive arbejdsdag blev opgivet, og madpakken med smørrebrød blev indført, blev en stærkere fokusering på aftensmåltidet resultatet. Måltidet har endnu i dag helt klart en funktion, som vi nødtigt vil undvære, selvom der ikke er tvingende fysiske eller praktiske årsager til, at det indtages sammen. Aftensmåltidet er blevet det eneste sted, hvor hele familien ved en fælles handling kan få mulighed for at tale sammen dagligt. Det er desuden især her, der gennem den daglige rutine og ved oplæring i bordskik og spiseregler kan ske en disciplinering af børnene til sociale individer.

Selvom vi stadig mangler tilbundsående undersøgelser af, hvad danskere i 1990'erne spiser, ved vi dog nok til at kunne konkludere, at det ikke er færdiglavet mikrobølgemad, der indtages ved disse måltider i familiens skød. Der er ingen tvivl om, at den fremmede påvirkning i disse år er meget stærk, men i hvor høj grad den

har betydning for det danske måltid kendes ikke. Den bekymring, der kom frem på Louisiana-mødet, vedrørende den fremmede mad, synes der dog ikke at være grund til at nære. Den danske madkultur har altid været under stærk påvirkning udefra. Vores geografiske placering og vores fortid som stor sønation har bevirket, at Danmark gennem årtusinder har modtaget et væld af inspiration fra andre kulturer fra nær og fjern. Vi har dog altid været særdeles fantasirige og talentfulde til at udnytte disse fremmede ideer til nye og spændende fødevarerprodukter.

Ved en nylig afsluttet undersøgelse af typiske egnskarakteristiske eller traditionelle fødevarerprodukter i Europa viste det sig, at Danmark stadig producerer en lang række gode produkter, som må betragtes som typisk danske. En del af disse er oprindeligt kommet fra udlandet, men ved gode håndværkeres indsats er de blevet til særligt danske produkter. Dette gælder f.eks. wienerbrødet, hvis oprindelse er den østrigske croissant fra Wien, som med lidt remonce og sukkerglasur og en effektiv kampagne i tiårene efter 1843 blev indarbejdet som et dansk stykke bagværk, knyttet til det danske morgenmåltid. De københavnske bagere lod simpelthen en pose friskbagt wienerbrød gå gratis med, når søndagsrundstykkerne skulle bringes ud til den københavnske borgerfamilie. I dag kendes det som Kopenhagener Gebäck eller Danish Pastry over hele verden.

Andre fødevarer er udviklet specielt til vore breddegrader og kan ikke dyrkes andre steder. Dette gælder f.eks. det fine surkirsebær, Stevnsbærret, som vi producerer til såvel det danske marked som eksport og den midtsjællandske, sprøde Clara Friis pære, som er forsøgt dyrket bl.a. i Tyskland uden held.

Forbløffende nok viste undersøgelsen, at det især er inden for kategorien brød og kager, at vi stadig har en levende dansk madkultur. Mange af de franskklingende konditorkreationer som Sarah Bernhardt, fragilité og napoleonskager er helt danske produkter, skabt af københavnske bagermestre i sidste og begyndelsen af dette århundrede. Inden for slagteri- og charcuteribranchen findes der ikke den samme rigdom af gamle danske produkter. Dette skyldes ikke, at de ikke har eksisteret, men årsagen må snarere skyldes den stærke centrering af landbrugsproduktionen i retning af især det engelske marked, som skete i anden halvdel af sidste århundrede. Herved koncentrerede man produktionen omkring nogle få produkter, der kunne tilfredsstille den britiske forbruger, og som i hvert fald for baconens vedkommende intet havde med dansk madkultur at gøre. Der er ingen tvivl om, at de sidste 100 års landbrugsproduktion har betydet enormt for landet økonomisk, men i vores iver efter at tilfredsstille de udenlandske kunder gav vi køb på de gode danske produkter, som sygnede hen og blev til industrifremstillede sekundvarer som f.eks. kødpølse, røde pølser og leverpostej; - produkter som er uhyggeligt fjerne fra deres oprindelige aner

fra sidste århundrede. Vi har dog stadig gode danske charcuterivarer, som f.eks. sønderjysk spegepølse, blodpølse og saltkød.

Resultatet af denne undersøgelse var for så vidt overraskende, da den almindelige forestilling hos såvel mange fødevareproducenter, som hos forbrugerne er, at de egentlige kvalitetsprodukter efterhånden skal hentes i udlandet. Mange af disse gamle danske fødevareprodukter er da også at betragte som relikter, som ikke rigtigt er værdsat efter fortjeneste i det danske samfund. Nogle af dem er endda, som f.eks. det danske jordbær, helt på vej ud. Blandt andet fordi vi for øjeblikket satser hårdt på, at bærrerne ser store og flotte ud og er lette at transportere, fremfor at de smager godt.

Med vores vanlige danske mindreværd vender vi os mod naboens græsplæne og finder den meget grønnere. Dette betyder, at man i stedet for at forsøge at lancere danske varer på såvel det danske som det udenlandske marked, til stadighed finder nye udenlandske varer at kopiere, som det f.eks. allerede skete med baconet i sidste århundrede og i de senere år med fetaen. Imens er en lang række gamle danske produktioner af fødevarer i de senere år ophørt, og en vigtig del af de håndværk og den viden, der har eksisteret i forbindelse med disse, er nu ved at forsvinde, fordi ingen har fundet det væsentligt at redde denne del af dansk kulturhistorie. I andre europæiske lande, som f.eks. Frankrig og Italien, hvor man har erkendt madens centrale placering i landets kultur, har man længe været klar over det farlige i en sådan udvikling. Man har derfor sørget for at registrere landets egne produkter, ligesom man har forsket i deres oprindelse og historie. Ved støtteordninger og lovgivning søger man at beskytte disse særlige fødevarer. Senest har de samme lande været med til at skabe mulighed for, at sådanne produkter kan blive beskyttet også inden for EU.

Disse nye initiativer med beskyttelse af den regionale og nationale fødevareproduktion inden for Det Europæiske Fællesskab afspejler, at man i høj grad er blevet bevidst om maden som identitetsskaber og kulturbærere. I forsøget på ikke at blive opslugt af en europæisk fælleskultur forsøger de enkelte medlemslande i disse år at beskytte deres kulturelle egenart. Det sker altså også på det kulinariske område. Her er det, at Danmark meget let kan komme i klemme. Hvis vi ufortrødent fortsætter med at satse på en fødevareproduktion, som er baseret på kopiprodukter, som det er tilfældet med fetaosten, vil vi meget hurtigt i de kommende år blive kvalt, da det efterhånden vil blive forbudt at markedsføre sådanne produktioner under deres oprindelige navn. På den anden side er det svært, for ikke at sige umuligt, at få fødevareproducenter til at begynde en satsning på typisk danske produkter af kvalitet efter næsten 150 års produktion af kopiprodukter af ringe kvalitet. For denne satsning afspejler jo blot den generelle holdning til mad i det danske samfund. Hvis der skal gøres noget ved dette, skal der en holdningsændring til. Det er nødvendigt, at maden

bevidst lægges ind i nogle rammer, som afspejler dens rolle som en væsentlig del af den danske kultur. Dette kan gøres ved, at der først og fremmest iværksættes undersøgelser af den danske mads historie og dens rolle i samfundet og ikke mindst i menneskers liv. Det vil betyde at maden nu, som noget nyt, vil blive et forskningsobjekt inden for humaniora, noget der ikke tidligere er blevet accepteret.

Tilberedningen af maden har til alle tider været det mest udbredte håndværk, som betød noget for alle – både dets udøvere og befolkningen, som nød godt af den. Det er derfor nærliggende at få madens historie og udvikling undersøgt og beskrevet. Ved bare ganske små undersøgelser viser der sig ganske forbløffende ting, som sætter vores forhold til mad og den måde, vi behandler den på, i relief.

Det hakkede kød var tidligere forbeholdt de rige, der havde råd til at have folk i køkkenet, der magtede den store opgave, det var at hakke kødet i hånden eller findele det i en morter. Med industrialismen blev kødhakkemaskinen opnåelig for de mange, og det hakkede kød blev en nationalspise i form af frikadeller og hakkebøffer. Idag er det den mest solgte kødtype i Danmark, og ingen hakker som bekendt længere kødet selv.

Den billige fisk har i århundreder været et nødvendigt næringsmiddel for de dele af befolkningen, hvis indtægt var lav. I dag hvor folk har råd til at købe kød, køber danskerne næsten ingen fisk. De siger, at der er ben i, og at den er alt for dyr. Men det kød, der købes, koster omtrent det samme som frisk fisk. Noget af det, der sælges meget af, er dog den skiveskårne røgede laks, som tidligere hørte til blandt det fineste og dyreste blandt fiskeprodukterne. Det er klart, at det man angler efter, er det fine: De produkter, der har været svære at få fat i pga. af prisen og de retter, man ikke tidligere havde mulighed for at spise, fordi de var forbeholdt de rige, der dels havde råd, dels havde mulighed for at tilberede dem. En sådan erkendelse burde bruges i de kampagner, der jævnligt føres for at få danskerne til at ændre holdning til det, de spiser.

Det kan synes mærkeligt, at man ikke tidligere har kastet sig over maden som humanistisk forskningsobjekt. Men her må man jo nok sande, at den etablerede forskningsrepræsentanter, som sidder i forskningsrådene, blot afspejler de eksisterende holdninger i samfundet, og at man her i forskningens højborg først relativt sent opfanger de nye signaler. Nu er der dog ved at ske noget på dette felt. Det er ikke interessen, det skorter på ude i landet, når det angår mad. På museerne, som er det sted, folk henvender sig, når de vil vide noget om den kulturhistorie, de ikke selv kan slå op i en bog, oplever man en stadig stigende interesse for maden og dens historie. Spørgerne er fagfolk fra mange forskellige fag – fra akademikere over pædagoger til folk, der direkte producerer eller forarbejder fødevarer. Endelig er det

også ganske almindelige mennesker, der blot er nysgerrige. Der er desværre kun meget få personer i dette land, der beskæftiger sig med emnet på et videnskabeligt plan, bl.a. fordi det ikke naturligt er blevet defineret som en del af museers arbejdsområde. Derfor har det været et forskningsområde, som enkelte ivrige museumsfolk har opdyrket som en fritidsbeskæftigelse. De få, der har valgt at arbejde med det, bliver i disse år overbebyrdet med spørgsmål og anmodninger om at levere foredrag, interview og skrevne ord om emnet. Der er dog grænser for, hvor meget et lokalmuseum kan afse af ressourcer alene til ét hjørne, det være sig nok så væsentligt, af kulturhistorien, når museets arbejdsområde er kulturhistorien i hele dens bredde. En oplagt løsning på dette kunne jo nærliggende være et museum, hvis emne er mad med alle dette emnes aspekter. Et museum om mad kendes fra udlandet i Vevey i Schweiz, hvor fødevareproducenten Nestle i 1985 oprettede madmuseet Alimentarium Vevey. Her forsøger man gennem forskning og en bred formidling at erhverve og udbrede viden om maden og dens betydning for menneske og samfund. Museets udstillingsvirksomhed består af tre permanente udstillinger, som hhv. belyser maden videnskabeligt, etnologisk og historisk. Desuden lanceres der hvert år flere særudstillinger om forskellige emner, der relaterer sig til mad. Museet står endvidere for udgivelsen af en række væsentlige bøger og undervisningsmateriale om emnet. Museet i Vevey er så vidt vides endnu det eneste museum i Europa, hvis emne er maden. Science Museum i London har helliget en afdeling til emnet, idet man har en permanent udstilling under navnet "Food for Thought". Andre langt mindre institutioner, men som Alimentarium privat sponsorerede, er oprettede med smallere emneområder, som f.eks. i Tyskland, hvor der findes museer med enkeltemner som f.eks. chokolade eller brød.

Herhjemme er der inden for de senere år af hotel- og restaurationsbranchen oprettet et hotel- og restaurationsmuseum, Ludvigslust, ved Silkeborg, og for få år siden startede et privatejet brødmuseum i Næstved. Det sidste må dog snarere betegnes som en lille udstilling med emnet mel og brød, da udtrykket museum i Danmark dækker over en institution, hvis formål det er at indsamle, bevare, forske og formidle genstande og viden om en givet emne. Et omfattende projekt, der er baseret på en privat samling af slagterigenstande og arkivalier, er under udarbejdelse. Det drejer sig om Dansk Slagtermuseum, som bl.a. støttet af Danske Slagterier er ved at blive realiseret. Museet planlægges som en egentlig forskningsinstitution med indsamling af genstande, der kan belyse emnet, et omfattende arkiv og udstilling. Det tænkes lagt ind under Roskilde Museum.

Da det først og fremmest er forskning i mad, der skal til, er det ikke sikkert, at et madmuseum i første omgang er løsningen. Opretter man et madmuseum, vil det være helt vitalt for denne institution at lancere en række særudstillinger for at gøre sig berettiget til sin eksistens. Udstillinger er meget ressourcekrævende for et museum og

lammer alle andre aktiviteter, hvis ikke museet er meget stort med en talrig medarbejderstab og rummelige bevillinger. Da det vil kræve megen vidensindsamling og forskning overhovedet at skaffe materiale til en formidlingsvirksomhed, vil en traditionel dansk museumskonstruktion ikke være heldig. Det, der snarere skulle til, er et forskningscenter, som dog i langt højere grad end sædvanligt satser på at formidle sine resultater, dels gennem museer, dels gennem presse og publikationer. Det er væsentligt her, at man vil kunne benytte sig af de allerede eksisterende museumsinstitutioner og ikke opretter endnu et specialmuseum. Der er ingen tvivl om, at der vil være bred opbakning bag dette i museumsverdenen. Den oplever i dag en efterspørgsel fra brugere, som det ikke er muligt at leve op til.

Madkultur og forskning

af: Lotte Holm

mag.scient.soc., ph.d.

Forskningsinstitut for Human Ernæring, Kgl. Veterinær og Landbohøjskole

Maden er et bindeled mellem menneske og natur, mellem den indre kropslige verden og den ydre verden - mellem natur og kultur. Man får noget væsentligt at vide om et samfund og dets kultur, når man studerer, hvad det spiser, hvordan det spiser, og hvilke materielle og sociale rammer det sætter for sine måltider. "Maden er nøglen til samfundets ubevidste", siger kulturforskerne.

I den internationale forskning har man i de senere år kunnet spore en voksende interesse for madkulturelle undersøgelser. Også i Danmark og i de øvrige nordiske lande er madkulturen i stigende grad blevet genstand for en forskning. I Danmark har denne forskning dog hidtil har været ret beskeden. Hovedvægten har været lagt på den markedsorienterede – og ikke på den kulturelle – del af madforskningen.

Når man betragter den internationale madkulturelle forskning, er det slående, hvor mange vigtige og interessante problemstillinger som det kunne være yderst interessant at undersøge også her i Danmark.

Engelsk undersøgelse

I England har man undersøgt madkulturen i arbejderfamilier. Et bestemt begreb dukkede hele tiden op, når forskerne interviewede kvinderne, a proper meal – et

rigtigt måltid. Det var et meget vigtigt fænomen, som kvinderne hele tiden refererede til. Det viste sig at være et måltid, som består af kød, to eller tre slags grøntsager, kartofler og sovs. Det er lavet af kvinden i husholdningen på basis af friske råvarer - ikke halvfabrikata. A proper meal skal serveres på det tidspunkt, hvor manden vender hjem fra arbejde. Kvinderne beskrev det som en meget vigtig forpligtelse jævnlige at sørge for denne type måltider. De kendte alle til kvinder, der ikke levede op til denne forpligtelse. Sådanne kvinder var ikke rigtige kvinder. Og det var kun forståeligt, hvis mænd, der var gift med sådan nogle, var utilfredse.

A proper meal kræver en betydelig arbejdsindsats af kvinden den dag, hvor det serveres. Hun skal købe ind og tilbringe et godt stykke tid i køkkenet med at rense og færdiggøre grøntsager, passe stegen, dryppe den, lave sovs osv. Dette måltid foreskriver en bestemt adfærd for husmødrene. Derfor får det en vigtig symbolsk betydning. Lønningsposen er det regelmæssigt tilbagevendende bevis for, at manden lever op til sine forpligtelser i en kultur, hvor lønarbejdet definerer, hvordan en mand skal bruge sin tid rigtigt.

På samme måde er den regelmæssige tilberedning af et rigtigt måltid et vidnesbyrd om, at kvinden på sin side også bruger sin tid rigtigt og lever op til sine forpligtelser. Forfatteren til undersøgelsen konkluderer: Det rigtige måltid symboliserer hjemmet, mandens forhold til hjemmet, og kvindens plads i det.

Norsk undersøgelse

I begyndelsen af 1980'erne lavede man i Norge en storstilet undersøgelse af nordmændenes daglige madkultur. Det blev registreret, hvad de f.eks. spiste til middagsmad. Udbredelsen af traditionelle og lidt gammeldags norske retter udviste nogle specielle og tydelige mønstre. Den moderne norske madkultur viste sig at videreføre nogle meget gamle kulturelle traditioner, som afspejler erhvervsstrukturernes traditionelle geografiske fordeling i Norge. Tilsvarende systematiske undersøgelser er ikke lavet i Danmark. Det kunne være interessant at vide, i hvor høj grad landsdelenes traditionelle historie og udvikling stadig afspejler sig i, hvordan man spiser de pågældende steder.

I den samme norske undersøgelse spurgte man kvinder om, hvad de mente om forskellige typer husarbejde. Baging og madlavning var klart de mest populære former for husarbejde. En tolkning er, at madlavning er et kreativt og formålsrettet arbejde, som giver kvinder en vigtig identitet.

Man undersøgte også forskellige norske befolkningsgruppers brug af halvfabrikata og færdigretter. Her viste der sig store forskelle. Det er især de yngre trendbærende lag, der spiser færdigretter. Samtidigt mener det store flertal, at man hver dag bør lave sin

mad helt fra grunden. Undersøgelsen viser en udbredt overensstemmelse mellem holdninger og handlinger blandt de ældre og mere traditionsbærende lag i Norge. De yngre trendbærende lag oplever tilsyneladende et skisma mellem, hvad de går ind for, og hvad de praktiserer.

Forholdsvis simple undersøgelser af, hvad folk spiser, og hvad de mener om det, demonstrerer ofte en samtidig forekomst af såvel moderne som traditionsbundne elementer i madkulturen. De findes ikke uproblematisk ved siden af hinanden. I dagliglivet opleves de som splittelser mellem praksis og indre overbevisning. Resultatet er tit en dårlig samvittighed.

Husarbejde og madlavning

Etnologiske undersøgelser har vist, at husarbejdet har forskellige roller og betydninger i forskellige slags husholdninger. At lave mad kan være et af mange og sammenhængende gøremål i den selvstændige livsform. I andre husholdninger er det et nødvendigt middel til opretholdelse af arbejdsevnen. Madlavning som en mere eller mindre avanceret hobby – eller fritidsbeskæftigelse – vinder frem i visse husholdninger. I karriereorienterede hjem kan madlavning være en del af et nødvendigt prestigeorienteret image.

I Danmark kender vi kun lidt til den betydning, som husarbejdet tillægges. Men en dansk undersøgelse af kønsarbejdsdeling i hjemmet viser, at mænd i højere og større grad deltager i husarbejdet. Dette gælder dog ikke på madområdet, som stadig i meget høj grad er forbeholdt kvinder. En mulig tolkning er, at kvinderne ikke ønsker at afgive dette arbejde.

Det fælles måltid

Der har i forskellige kredse været en udtalt bekymring for, at det varme middagsmåltid i familierne var på vej væk. Frokostisering* og grazing** er begreber, som tematiserer bekymringen for, om samværet omkring maden er ved at forsvinde, og om selve måltidet er i opløsning. Spiser moderne mennesker blot, hvad der er for hånden, og hvad de har lyst til, og på de tidspunkter de selv vil? Flere sociologiske og etnologiske undersøgelser har afgørende problematiseret denne opfattelse. En stor undersøgelse fra Stockholm viste, at almindelige, hårdt arbejdende småbørnsfamilier typisk lægger utrolig stor vægt på, at familiens medlemmer samles til et fælles måltid mindst en gang om dagen. Normen er, at måltidet skal være fælles i den forstand, at man skal spise den samme mad, og at maden skal være varm og hjemmelavet. Denne tendens er siden bekræftet i flere andre undersøgelser fra andre lande i vores kulturkreds.

Aftensmåltidet tillægges generelt stor betydning i langt de fleste børnefamilier – også i Danmark. Vi savner dog stadig viden om, hvordan denne norm udformes i praksis. Vi ved stadig ikke helt præcist, hvor tit familierne samles til et fælles middagsmåltid, eller om man gør det på samme tidspunkt hver dag. En moderne families medlemmer er hver for sig engageret i mange aktiviteter uden for hjemmet. Sociologiske undersøgelser tyder på, at tidspunktet for aftensmåltidet forhandles dag for dag. Man indretter sig således efter aktiviteterne uden for hjemmet, men selve det at samles er stadig vigtigt.

I en amerikansk undersøgelse kom forskeren bl.a. frem til, at familiens fælles middagsmåltid er helt nødvendigt for, at familien overhovedet skal være en familie. Det er nemlig det eneste tidspunkt, hvor man er sammen som familie og bekræfter, at familien er en enhed. Et måltid er ikke bare en situation, hvor mennesker sidder og spiser sammen. Det er en vigtig social begivenhed, hvor den måltidsansvarlige – udover at sørge for maden – også skal sørge for, at den sociale side af måltidet fungerer tilfredsstillende. Han/hun har ansvaret for, at alle medlemmer af familien sætter sig ned samtidig, at måltidet forløber i en harmonisk atmosfære, at alle får lejlighed til at udtrykke sig selv og deres sociale behov, at der føres en behagelig samtale osv.

Mad og identitet

Maden definerer, hvem vi er. Når vi taler om vores mad og spisevaner, taler vi om vores identitet på mange planer. Vi taler om os selv som kroppe og borgere i samfundet og medlemmer af en familie, en slægt, et køn, en bestemt klasse m.m. Mad er knyttet til kulturelle koder. Når vi spiser den, bekræfter vi, at vi hører til i bestemte kulinariske og kulturelle systemer.

I en interviewundersøgelse af hverdagens praksis omkring mad og måltider kom det frem, at den nationale identitet – det at være dansker – er noget tvetydigt. På den ene side indgår der mange typisk danske elementer i moderne børnefamiliers madkultur, som man ikke tænker nærmere over. Man spiser medisterpølse, frikadeller og flæskesteg, og til frokost spiser man smørrebrød med leverpostej og spegepølse. Men samtidigt viste det sig, at det at spise på dansk ofte opfattes som noget, der ikke er særlig attråværdigt: Det er smadder usundt. Jeg stikker dem bare en mad med leverpostej eller spegepølse. Det er alt for typisk dansk. Det er bare at slippe nemt om ved det.

På samme måde var opfattelsen af de traditionelle danske retter tvetydig. For nogle var det helt åbenlyst: Alle danskere elsker deres stegte flæsk med persillesovs. For andre var det vigtigt at forklare, at de frikadeller og den medisterpølse, de selv serverede, ved gud var anderledes, end den de havde fået i deres barndomshjem.

Meget kunne tyde på, at en social opstigning er forbundet med visse ændringer i madvanerne. Det kan man f.eks. se hos mennesker, der bevæger sig fra en baggrund i en familie på landet eller en arbejderfamilie og ind i storbyens middelklasseliv. Lammekød og hvidløg er tilsyneladende nogle af de afgørende kendetegn, som adskiller den moderne middelklassens madkultur fra arbejderkulturen. Det må man lære at spise, når man ændrer status. Man kunne sikkert få mange interessante ting at vide om den slags madkulturelle ændringer ved at undersøge, hvordan livretter og haderetter fordeler sig socialt, geografisk, aldersmæssigt, kønsmæssigt m.v. i den danske befolkning.

Tilsyneladende spiller det geografiske sted, man kommer fra som dansker, kun en mindre rolle for ens madkultur. Kun mennesker, som spiste meget fisk, refererede ind i mellem til deres baggrund: Jeg kommer fra Frederikshavn (eller Esbjerg), derfor spiser jeg fisk, fortalte nogle. Derimod var den sociale baggrund meget mere fremme i bevidstheden: Min far er grovsmed, derfor spiste vi altid kød. Eller: Jeg kommer fra landet, derfor har jeg fået nok af flæskesteg.

Måltidsmønstrene er præget af den fysiske og tidsmæssige organisering af vores hverdagsliv. F.eks. finder man omkring århundredeskiftet i vigtige handelsbyer et måltidsmønster, som er baseret på fem måltider. Det omfattede to varme måltider: et mellemmåltid om formiddagen og middagsmad midt på dagen. Morgen og aften var der kolde brødmåltider, og endelig spiste man et eftermiddagsmåltid, der kunne bestå af kager eller boller med pølser og ost sammen med kaffe, te eller øl.

Dette måltidsmønster var baseret på en kort afstand mellem bolig og arbejdsplads. Man arbejdede typisk i familieejede virksomheder, som var placeret i umiddelbar tilknytning til boligen. Arbejdet måtte organiseres, så de udearbejdende kvinder kunne gå hjem og lave varm mad midt på dagen.

I det moderne danske industrisamfund er dette måltidsmønster typisk ændret til et system med tre hovedmåltider. Nu spiser vi to kolde og et varmt måltid, som oftest er placeret om aftenen. I andre lande spiser man to varme hovedmåltider.

Det er først og fremmest de omorganiseringer af hverdagslivet, som industrialismen bringer med sig, der overalt har ændret femmåltidssystemet. Bystrukturen forandres, og arbejdspladser og boliger placeres nu med store geografiske afstande. Der er ikke længere tid til at smutte hjem og lave middagsmad og spise den.

Der er tillige sket en intensivisering og effektivisering af arbejdsdagen, som gør pauserne færre og kortere. Det store middagsmåltid, som kræver en lang pause midt

på dagen, er blevet erstattet af et lettere måltid, som typisk spises på arbejdspladsen i stedet for sammen med familien. På en stor dansk arbejdsplads har de ansatte netop besluttet at afskaffe middagspausen.

Måltidsmønstret handler om tid og sted. Men det handler i lige så høj grad om det sociale liv. I femmåltidssystemet var det typisk, at eftermiddagsmåltidet – i hvert fald for mændenes vedkommende – blev indtaget på café, hvor man mødte gamle skolekammerater og gode venner. I femmåltidssystemet havde man en daglig kontakt med familien under morgen-, middags- og aftensmåltid, og altså med kollegerne under formiddagsmåltidet og med gode venner på caféen under eftermiddagsmåltidet. I dag er vores sociale samvær omkring maden indsnævret. Vi omgås i det daglige fortrinsvis med familie og kolleger, mens omgang med venner måske i højere grad henvises til weekenden. Nogle systematiske undersøgelser af, hvem vi spiser sammen med og hvornår, foreligger dog ikke.

Indkøb af mad

Butiksstrukturen er radikalt forandret i Danmark i de seneste årtier. Antallet af mindre købmandsbutikker er faldet stærkt, og antallet af supermarkeder er forøget. I dag tegner de store dagligvarebutikker sig for 74% af dagligvare-omsætningen. Sådanne strukturforandringer forandrer også indkøbsmønstre og -kultur. Afstanden mellem hjem og butik er ofte blevet længere, og derfor er indkøbene blevet færre og større. Selve indkøbssituationen er også ændret. Tidligere spillede den personlige kontakt mellem køber og sælger en vigtig rolle. Nu taler de ikke nødvendigvis sammen. Forholdet er blevet abstrakt og upersonligt og kunden må orientere sig på anden vis på et meget omfattende marked med stadigt nye varekategorier. Dette betyder blandt andet, at mistro og mistillid potentielt kan antage langt større dimensioner end tidligere.

Synet er blevet den centrale sans for valget af mad. Mærkning af varerne er dermed blevet meget afgørende. Uden den kan kunden ikke længere sammenligne kvaliteten af forskellige varer. Det kræver en hel del kvalifikationer at læse varedeklARATIONER, og indkøb er i dag et typisk voksenarbejde. Man kan ikke længere sende børnene ned til den lokale butik med en indkøbsseddel i pungen. Vi ved meget lidt om, hvad denne udvikling betyder for deres engagement i familiens mad og indkøb, og for deres muligheder for at lære om levnedsmidler og mad.

De gode gamle dage

I diskussioner om nutidens madkultur refereres der ofte til de gode gamle dage. I gamle dage spiste man rigtige måltider, kvinderne gik hjemme og lavede mad fra bunden, familien samledes osv. Det er dog ofte uklart, hvad det er for gamle dage, der refereres til. Hvornår var det, og hvem var det, der levede på den måde?

Er forestillingen om det samlende familiemåltid i virkeligheden helt moderne? Eller er den bundet til bestemte klasser og lag? Hvordan spiste man for bare 30–40 år siden i ganske almindelige danske familier? Hvordan spiste havnearbejdere i Ålborg, slagteriarbejdere i Esbjerg og jyske husmænd?

Livshistorisk forskning inden for madområdet er næsten ukendt her i Danmark. Men der lever faktisk i dag stadig mange ældre mennesker, som ville kunne fortælle spændende historier om, hvordan det i virkeligheden var i gamle dage: madlavningen, indkøbene, reglerne for bordskik og samvær omkring måltidet osv. Hvad lærte børnene af deres forældre om mad og madlavning? Var det i alle hjem, at pigerne blev oplært i husholdning? Ældre menneskers livshistorier er en rig kilde og en oplagt mulighed for at få et mere realistisk og nuanceret billede af madkulturen i de gode gamle dage. Hvis vi ønsker at få et billede af de store ændringer, der er sket med madkulturen i dette århundrede, haster det med at få lavet den type undersøgelser.

Måltidets format og indhold

Når man taler om kostvaner, taler man om mange forskellige ting: levnedsmidler, næringsstoffer, retters sammensætning, måltider m.m. Det kan være forvirrende, for udviklingstendenserne inden for de forskellige områder følges ikke nødvendigvis ad. F.eks. viste en landsdækkende kostundersøgelse i 1985, at de mest populære middagsretter i Danmark var frikadeller, hakkebøf og medisterpølse. Tilsyneladende er der ikke sket de store ændringer, når man så på den samlede befolknings kostvaner. De eksotiske og fremmedartede retter, som dominerede medie billedet, var næsten fraværende i kostundersøgelsen.

Samtidig viste statistikkerne over køb og salg af levnedsmidler, at vores kostvaner faktisk har undergået revolutionerende forandringer i perioden fra 1950 til 1985. Der er altså tale om en tilsyneladende stabilitet på ét plan, samtidig med at kostens forandres i rasende fart på et andet. Dette paradoks med stabilitet og forandring på én gang kan være med til at spænde ben for megen velment kostoplysning. Derfor er det vigtigt at forsøge at udskille de elementer, der indgår i paradokset for at skabe større klarhed i debatten. Det kan forskning i ændringer i indvandreres madkultur medvirke til. Således som det f.eks. er sket i Sverige, hvor tyrkiske indvandreres kostvaner er blevet undersøgt.

De tyrkiske indvandrere i Sverige lægger vægt på at spise som tyrkere og gode muslimer. De fastholder deres madtraditioner og spiser deres hjemlands madreter: musaka, jahni, boric, kebab m.m. Men hvis man foretager en ernæringsmæssig

undersøgelse, viser det sig, at de svenske tyrkere ernæringsmæssigt spiser som svenskere.

Enhver tyrker i Sverige ville blive meget overrasket over at få at vide, at han eller hun spiser som en svensker. Den typisk tyrkiske mad, som den spises i Tyrkiet, er rig på fibre og grøntsager og fattig på fedt. Den svenske kost indeholder meget fedt og få grøntsager. For de tyrkere, der er flyttet til Sverige, er der sket et skred i de ingredienser, der indgår i deres tyrkiske retter. Forbruget af kød er steget voldsomt. Tomaterne er blevet erstattet med tomatsovs eller ketchup, olivenolien med margarine og bulguren med ris. Nu drikkes der mælk og saftvand til maden i stedet for vand, og der er smør eller margarine på brødet.

I det daglige opfatter vi vores mad i formater. Det er strukturerede og kulturelt forankrede begreber om, hvad rigtig mad og rigtige måltider er. Når den mest udbredte danske middagsret hedder frikadeller, afspejler det, at kødet er det centrale element i måltidet. Kartoffler, sovs og grøntsager er tilbehør, som har en underordnet betydning. Derfor kan måltidet frikadeller revolutioneres ernæringsmæssigt i løbet af nogle år, uden at retten skifter navn eller karakter i vores bevidsthed.

I 1950'erne spiste vi kartofler og rødkål med frikadelle(r). Nu spiser vi frikadeller med kartofler og rødkål. Retten hedder det samme, men ernæringsmæssigt er den vidt forskellig. Formatet er det samme, men indholdet er væsentligt ændret.

Mange af vores madvaner er ubevidste for os selv. Det giver vanskeligheder, når man spørger folk om, hvordan de spiser. Især hvis man er interesseret i deres ernæring, for det kræver ret eksakte oplysninger om, hvad og hvor meget der spises. Man må derfor benytte forskellige kneb for at hjælpe folk med at komme i tanke om, hvad de spiser. Den nemmeste måde er at spørge meget konkret om, hvad folk har spist i de foregående 24 timer. På den måde kan man opfange ting, som de ikke oplever som en del af deres almindelige kostvaner, men som alligevel kan være det. Vi synes f.eks., at det er helt almindeligt at spise medisterpølse, men vi opfatter ikke wienerbrød og flødeskumskager som noget, vi tit spiser. Realiteten kan meget nemt være det modsatte - at vi spiser wienerbrød oftere end medisterpølse.

I en dansk undersøgelse af unge menneskers kost og motionsvaner spurgte man om, hvad de havde spist inden for de sidste 24 timer. Derefter spurgte man, om det var et typisk døgn i forhold til, hvordan de plejede at spise. 67% svarede, at det var atypisk. Der er ofte et misforhold mellem, hvad vi tror, at vi spiser, og hvad vi faktisk gør.

Kød og kultur

Det er en demonstration af magt at slå et andet levende væsen ihjel og spise det, og der knytter sig stærke symbolske betydninger til kød. Det associeres med

muskelkraft, styrke, seksualitet, brutalitet og magt. Kød er historisk set i forskellige perioder og samfund forbeholdt de rige og de frie mænd. Det anses for mindre egnet til slaver, kvinder, børn, syge og gamle.

Antropologien har påpeget, at som kulturelt fænomen er kødspisning tæt forbundet med en forestilling om mennesket som hævet over naturen – over både dyr og planter. En forestilling, som er forbundet med rationalismens fremvækst og med videnskabens og teknologiens læggen vægt på menneskets beherskelse af naturen. På mange måder er dette verdensbillede i opløsning. Miljøbevægelserne har i høj grad sat spørgsmålstegn ved det ønskelige og fornuftige i at kontrollere naturen; kaosteoriene har inden for fysikken stillet spørgsmålet, om det overhovedet er muligt at kontrollere den. Også inden for filosofien udsættes denne rationalisme for angreb.

Der er stærke tegn på, at kødspiseriet er ved at undergå stærke forandringer. Sker det som en følge af en omvurdering af vores forhold til magt og natur? I England og USA bliver flere og flere – især unge – vegetarer. Et tilsvarende mønster har ikke kunnet påvises i Danmark. Men noget tyder på, at kødets centrale rolle i vores madkultur er under forandring.

Det er kødet, der giver vores retter navn: flæskkesteg, frikadeller, hakkebøf, forloren hare osv. Traditionelt har det været kødet, som alt andet er bygget op om og er tilbehør til. Men en nyere interviewundersøgelse antyder, at kødet er ved at ændre rolle i mange familiers måltider. Det er i højere grad blevet grøntsagerne, der styrer, hvad man laver til middag: “Jeg fandt denne her flotte aubergine og købte den. Så fandt jeg noget kød og stegte sammen med den”. Eller: “Vi skulle have ris til middag, for det elsker jeg, og champignon, og så fandt jeg noget kød, som jeg puttede i”.

Disse og lignende udsagn peger på, at kødet er blevet en ingrediens på linie med andre. Mange af dagligdagens retter i børnefamilierne hedder nu også navne, som ikke entydigt peger tilbage på kødet: musaka, lasagne, chili, pitabrød, pastaret osv. På samme måde er kødet – specielt det hakkede kød – i mange husholdninger blevet en basislagervare på linie med mel og sukker. Det er noget, man køber ind i store portioner og sørger for altid at have i fryseren, fordi det kan bruges til så meget forskelligt.

Maden i medierne

Mad er et hyppigt emne i medierne. Ugebladenes opskrifter og råd og anvisninger angående mad kan aflæses som vigtige indslag i den løbende madkulturelle diskussion.

I England har man lavet indholdsanalyser på opskrifter i de mest læste uge- og månedsblade i to perioder med 25 års mellemrum: 1967–68 og 1991–92. I løbet af disse 25 år sker der et skift i den måde, madopskrifter begrundes, motiveres og beskrives på. Først og fremmest er opskrifterne i 91–92 blevet langt mere nøjagtige, og der lægges mere vægt på beregninger. Opskrifterne nærings- og prisberegnes, og tilberedningstiden opgives.

I 67–68 fremhæves det ofte, at maden er god, fordi den er hjemmelavet. Dette fremhæves ikke så tit i 91–92. Til gengæld fremhæves det nu, at de er hurtige at tilberede eller nemme at have mere at gøre.

Sundhed har en langt mindre fremtrædende plads i opskrifterne i 60'erne end i 90'erne, hvor langt over halvdelen af alle retterne er næringsberegnet og endnu flere anbefales på grund af deres sundhedsmæssige effekter. Noget sådan sker næsten aldrig i 67–68. Samtidig med denne udvikling er der dog i 91–92 langt flere opskrifter, som anbefales, fordi de forkæler én selv eller giver trøst og lindring.

I 67–68 bragte bladene ofte opskrifter, som var indsendt af læserne. Dette træk forsvinder i begyndelsen af 90'erne. Forskeren fortolker denne udvikling som en bevægelse hen imod en større ekspertprægning af madområdet. Mad er i højere grad et teknisk, rationelt anliggende end noget, der blot kan overlades til praktiske færdigheder og fornemmelser.

Der skete også et skift i, hvordan bladene reklamerer for opskrifterne. I løbet af perioden sker der en afmystificering af det nye og fremmedartede. I 67–68 fremhæves det ved langt flere opskrifter end senere, at de er nye, moderne og fremmedartede eller anvender nye råvarer. Eksperimenter med ny mad og eksotiske og fremmede madkulturer er tilsyneladende blevet rutine i 90'erne.

Afslutning

De omtalte eksempler fra den internationale forskning i madkultur demonstrerer, at forskning i madens rolle i hverdagen og i samfundet kan kaste nyt lys over vores hverdagsliv før og nu. Dette forskningsområde udvikler sig hurtigt i udlandet i disse år. Desværre ved vi kun lidt om danske forhold, fordi den danske forskning på dette område ikke er særligt omfattende. Hvad der i grunden er lidt besynderligt al den stund, at vi i så høj grad er et madproducerende land. Man skulle tro, at der var store kommercielle interesser i at studere vores madkultur – og i at udvikle en dansk forskning, som udover at klarlægge danske forhold jo også ville give mulighed for en bedre udnyttelse af de udenlandske resultater.

I Danmark er der dog en voksende interesse for madkulturel forskning blandt samfundsvidenskabsfolk og humanister, og der sker noget inden for sociologi, etnologi, markedsforskning og humaniora. Men der kunne ske meget mere, og der findes i Danmark en forskningsmæssig kompetence, som ville kunne gå i gang med ny forskning, såfremt der blev stillet midler til rådighed for den.

(Litteraturliste med referencer til de undersøgelser, der nævnes i artiklen, kan fås ved henvendelse til forfatteren på Kgl. Veterinær- og Landbohøjskole.)

Madkulturens rolle i den danske skole

af: Helle Brønnum Carlsen
mag.art., madskribent, lærer på Zahles Seminarium

Vort behov for at spise og vores mangeårige udvikling af en mad- og måltidskultur er fundamentalt menneskelige træk. Måltidet er et omdrejningspunkt for hele vores tilværelse, og det udtrykker de værdier, et samfund eller en samfundsgruppe har. Måltidet er en kulturel kommunikation, der hænger sammen med andre kulturelle udtryk og de samfundsmæssige vilkår. Folkeskolens kulturelle dimension burde med andre ord være uløseligt forbundet med måltidet.

Den danske skole fremviser ofte et trist madkulturelt billede. I de mindre klasser er der kaotiske spisetilstande, når den ofte forhadte madpakke skal indtages i de 15-20 minutter, der er afsat til et af dagens 3 hovedmåltider. Rapporter om unge menneskers ernæringstilstand og spisevaner viser en daglig vandring til grillbarer m.m. for at erhverve chips og cola.

Skræmmende erindringsbilleder fra fortiden viser en sur husholdningsfrøken, der brugte det meste af tiden på at vride karklude.

Sådan er det ikke i dag, hvor vi har en fremragende og perspektivrig læseplan, som placerer madkulturen bredt i hele skoleforløbet med en dybere faglig indføring, centreret omkring de år, hvor hjemkundskab er på skemaet. Her skal eleverne lære om mad og det håndværk, der ligger bagved. De skal også lære om madens kulturelle, historiske og sociale perspektiver og om ressourcer, økologi og bæredygtige

husholdninger. Alt dette skal imidlertid ske i et fag, der ofte på den samlede skoleplan kun tildeles 2–3 lektioner i et enkelt år ud af de skolepligtige 9 år.

Spørgsmålet er, om madkulturens placering på skemaet – og i lærernes bevidsthed – giver den det værdimæssige rum til at udfolde sig i, som er beskrevet i de fine nye formålsparagraffer for faget hjemkundskab og for skolen generelt.

Inden dette triste billede helt tager pusten fra én, skulle man måske skele lidt til, hvad der er lavet af undersøgelser og tiltag for at ændre forholdet til børnenes kost i skolen. Visse producenter (f.eks. Mejerikontoret i Århus) har lavet undersøgelser af skolebørns kostvaner med henblik på en madkulturel påvirkning i en bestemt retning; andre ikke-kommercielt interesserede har forsøgt tiltag – ofte på græsrodsniveau – for at styrke madkulturens rolle i skolesammenhænge. Se bilag.

Tværfaglighed

Madkultur er et område, hvor man kan inddrage samtlige skolens fag; og hvis måltidet skal tages op i skolen, må det ske tværfagligt. I den danske folkeskole er tværfaglighed blevet et løsen. Den forudsætter en stor faglig indsigt fra de læreres side, der skal vejlede eleverne og tilrettelægge udfoldelsen af et emne eller et projekt. Tværfaglig undervisning skal bl.a. bibringe eleverne en bred kulturel indsigt. Dette er desværre ikke altid det, der sker.

Når madkultur bliver inddraget i løsningen af en opgave, sker det som regel ganske mekanisk og overfladisk: “Nu har vi om Afrika, skulle vi så ikke også lave noget afrikansk mad?” Kun i få tilfælde ser man en tværfaglig kobling til de samfundsmæssige vilkår og de kulturelle og naturgivne forudsætninger for en bestemt kulturs måde at spise på. Det, der kunne føre til en forståelse af egen og af de fremmedes kulturelle identiteter, forbigås i larmende tavshed.

Et eksempel kan illustrere, hvordan det kunne foregå i en klasse, der arbejder med Indien. I dette land er der store regionale forskelle på madkulturerne. Det syd- og nordindiske køkken kan ikke blot samles under én hat som indisk køkken. De er lige så forskellige som det danske og det spanske køkken. Hvilke forklaringer er der på, at de regionale køkkener udvikles så forskelligt? Skyldes det en forskel i samfundsstrukturerne, og at de fleste store magtcentre gennem århundreder har ligget i Nordindien? Skyldes det religiøse forskelle - islam i nord og hinduisme i syd? Skyldes det geografiske forhold som jordbundsforhold og at nogle områder egner sig til dyrkning af ris og andre til græsning af får og geder? Og hvad med påvirkningen fra den britiske kolonimagts herredømme i landet i næsten 300 år? Hvordan kommer alt dette konkret til syne i opskrifter og måder at spise på?

Disse spørgsmål kræver en fordybelse i fagområder som f.eks. geografi, historie, religion, biologi, kulturhistorie m.fl. Gennem udviklingen af en tværfaglig belysningsramme kan eleverne opleve fagenes ligheder, forskelle og kontaktflader. Samtidig kan de komme til at forstå værdien af fordybelse i et enkelt fagområde ad gangen, når man kvalificeret skal kunne forstå et problem. Optimalt set kan man måske endda få årsagssammenhænge frem, ved at eleverne oplever, at nogle faktorer betinger nogle andre. Det handler om at lære altid at se noget i relation til noget andet. Perspektivering af forskelle og ligheder til ens eget land kan øge forståelse af både ens egne og de andres vilkår og kultur.

Spisning i skolen

Madkulturen forvaltes i den danske folkeskole på en måde, der udtrykker en værdinorm, som ikke i praksis sætter de nære værdier knyttet til hjemmet særlig højt. Spisningen betragtes ikke som noget vigtigt. Eleverne oplever, at læreren alt for ofte i sin stressede tilværelse forlader klassen i spisefrikvarteret. Det gør læreren ikke midt i matematikundervisningen. Matematik må altså være langt vigtigere end det at spise.

Alt for mange elever har ikke nogen homogene normer for et samvær under spisning med hjemmefra. Og sættes dagsordenen af den mest højtråbende elev, fordi læreren har forladt arenaen, bliver spisningen hurtigt kaotisk, og den enkelte elev sluger sin mad og glemmer at smage og nyde. Enhver mulighed for refleksion over maden er dermed væk. Resultatet er, at eleverne bliver ganske ukritiske over for enhver påvirkning af kommerciel eller gruppeidentitetsmæssig art, når de nogle år efter sætter cola og chips på menuen.

Ganske mange sociologiske undersøgelser viser, at maden er en meget vigtig socialiserende faktor. Derfor kan det undre, at man overlader netop denne faktor til anarkistiske tilstande, hvor det tydeligvis bliver de stærke personligheder i såvel skoleklassen som i samfundet, der ender med at sætte dagsordenen. Det moderne menneske vælger sin egen identitet. Javel, men dette valg er relativt. Det bygger på, hvad man har af valgmuligheder. Vi er i højeste grad under påvirkning af det reklamesamfund og af de forbilleder, vi møder gennem vores opvækst. Læreren skal ikke være en diktator i valget af en kulturel identitet. Men læreren kan i høj grad være med til, i samarbejde med hjemmet, at rokke ved en ensidig værdidannelse hos eleverne; læreren bør være med til at give eleverne et rum, hvor valgmulighederne bliver reelle og ikke er fastsat af de stærkeste, der altid vil være vinderne i en social magtkamp. Det er hvad spisefrikvarteret – og det man har med på madpakken – let kan udvikle sig til.

Spisningen er en uundgåelig aktivitet i skoledagen. Kroppen har brug for næring, mens vi lærer. Mange ville sikkert være bedre rustet til læringen, hvis de spiste mere

hensigtsmæssigt. Så hvorfor i alverden bruges maden ikke langt mere bevidst i den kulturelle dimension, folkeskolen har fået i den moderne tidsalder? Hvis kultur kun bliver noget, man har i visse timer på skemaet, vil eleverne hurtigt finde denne læring indholdsløs og kaste vrag på den. En omgang med hverdagens kulturelle udtryksformer i bl.a. den daglige spisning ville være teorien omsat i praksis på en naturlig måde.

Lærer og elev mødes ofte med to vidt forskellige kulturelle forankringer. Eleverne har også forskellige kulturbaggrunde. Skolen tilstræber en forståelse for andre kulturer gennem dialog. Den holdning, eleverne indbyrdes viser overfor hinandens madpakker i spisefrikvarteret, kunne være begyndelsen til en madkulturel dialog. Når læreren er til stede, hviler der ro over forsamlingen – disciplinære problemer ser vi bort fra. Det er muligt for læreren at samtale hyggeligt med eleverne om alt muligt og om, hvad de har med i madpakken, hvad deres mad er pakket ind i (ressourcer m.m.), om de selv har smurt den, hvad de allerhelst ville have med på maden osv. Dette giver i øvrigt læreren en god indsigt i elevernes generelle baggrund og en glimrende mulighed for at udvide sin egen madkulturelle horisont.

Spisefrikvarteret kan blive dagens højdepunkt, hvor klassen emmer af behagelig stemning. Men det forudsætter i høj grad, at skolen og samfundet lægger vægt på netop denne del af tilværelsen. Når eleverne får udgangstilladelse, betyder det for mange af dem, at de så ikke længere behøver at sidde i klassen i spisefrikvarteret. Og så går turen til grillen efter fritter og cola.

Her kunne man indvende, at der er skoleboder på mange skoler. Det er små og selvstændige initiativer, der ofte skaffer en bestemt aldersgruppe lidt lommepenge til f.eks. et lejrskoleophold. Sådant en bod er ofte rent profitorienteret, dvs. klassen sælger romkugler fra Netto med en avance på 20%. De sunde grovboller med en velsmagende osteklods har trange tider her.

Hjemkundskab og madkultur

Hjemkundskabsundervisningen og det at beskæftige sig med mad og madkultur i tværfaglige projekter – og i spisefrikvarteret – er ikke blot re kreative områder. De vedrører elevernes identitet, kulturelle forståelse og evne til at kunne handle i en verden, hvor den bæredygtige husholdning er en nødvendighed for de globale ressourcer.

Madkulturen er blevet en nødvendig del af det erfaringspotentiale, skolen udruster børnene med, nu hvor hjemmet ikke længere er garant for, at børn lærer at omgås mad - hverken at lave den eller spise den. Set i en bredere sammenhæng er hjemmet

heller ikke nødvendigvis længere den instans, der lærer børnene omsorg for familien og omverdenen.

I hjemkundskab læres håndværket. Det er en vigtig forudsætning for en madkulturel forståelse, men det er langt fra tilstrækkeligt. Således er frikadeller ikke kun et spørgsmål om at kunne røre en god fars. Det er nødvendigt at lære det. Men i dag omfatter en madkulturel undervisning i ligeså høj grad samspillet mellem natur, kultur og samfund. Det fremgår tydeligt af det nye formål for hjemkundskab, som er beskrevet i Faghæfte 11, Undervisningsministeriet 1995. Her vægter man disse 5 områder:

1. Det æstetiske:

Frikadeller skal gøres til en ophøjet spise. De skal være smagfuldt afstemte til tilbehøret, årstiden, lejligheden og være smukt præsenteret. Det er vigtigt at tage sig tid til at dække et bord, man har lyst at sidde ved, og hvor man kan nyde maden. Det æstetiske nyder for tiden – med rette – en opblomstring i folkeskolen. Men det bliver en hul og tom pyntegenstand, hvis måltidets andre dimensioner samtidigt undervurderes.

2. Det naturvidenskabelige:

Eleverne skal kunne danne sig et realistisk billede af et måltids sundhed i forhold til vores ernæringsmæssige behov. Frikadeller kan, som vist af Levnedsmiddelstyrelsen, være lige velmagende, hvad enten de er fede og usunde eller ej. En vis viden om bakterier og anden forurening kan sikre, at frikadellerne ikke er til fare for de spisendes helbred. Det naturvidenskabelige er blevet et fyord, når det gælder kultur og madkultur. Men det er en vigtig størrelse, der skal medtages, så ensidighed undgås.

3. Det økologiske:

Vi befinder os i en tid, der kræver, at vi tager hensyn til, hvilke ressourcer der er til rådighed lokalt og globalt. Det er ikke længere kun af hensyn til fedtmængden, at man bør spise mindre kød. Det er også for at spare på de ressourcer, som produktionen af animalske produkter tærer voldsomt på.

4. Det etiske:

Moral og samvittighed er vigtige dele af vores madkultur. På især det animalske produktionsområde har vi mistet en kulturel forståelse af os selv som fortærende individer. Vi er kommet så langt væk fra produktionen, at vi med sindsro spiser, hvad landbrug og industri serverer for os - med mindre TV viser os burkyllinger eller tremmekalve.

5. Det kulturelle:

Der opstår en særlig kulturel forståelse, når man lærer sine egne og de andres kulturer at kende og viser respekt for den visdom, der ligger i et lands eller en egns udvikling af en given ret. For tiden ses et næsten ukritisk knæfald for eksotiske køkkener, der går deres sejrsgang gennem skolekøkkenet. Alt for ofte præsenteres de i forvrængede former, og alt for ofte smides den gamle danske spisekultur ud med badevandet. Det fører hverken til forståelse eller tolerance, når den kulturelle visdom løsriveres fra sin sammenhæng.

Uddannelse af lærere

Skal madkulturen styrkes generelt i folkeskolen – udover i faget hjemkundskab – skal ikke alene faglæreren være bredt funderet. Hele lærerstanden bør kunne forholde sig kvalificeret til begrebet madkultur. Det er ikke – som mange tror – nok at kunne lave mad til sin egen familie. En af årsagerne til, at hele mad- og måltidskulturen forvaltes så dårligt på mange skoler, er at gennemsnitslæreren mangler indsigt i måltidets betydning for vores ganske eksistens.

Det ville være en blodig synd, hvis man blot lagde ud til folkeskolen at varetage den danske madkultur bedre, og ikke samtidigt udstyrede de kommende lærergenerationer med en relevant kombination af faglig viden og kulturelle værktøjer. Indførelsen af faget natur og teknik er et skræmmende eksempel. Det er ofte blevet til et dilettantisk ballonpusteri, fordi lærerne fik presset et nyt fagområde ned over sig, uden først at få tid til at sætte sig ind i det.

For tiden er det meget fremme på seminarierne, at man foruden de enkelte fag skal beskæftige sig med større emner i kvarte eller halve år. Et af disse emner burde være den danske madkultur. Så kunne alle lærere i den danske folkeskole kvalificeret inddrage madkulturelle problemstillinger i de tværfaglige områder, projektopgaver m.m. som skolen i højere og højere grad er begyndt at beskæftige sig med. Hvis lærerne ikke magter dette, kan man forestille sig, at madkulturen nok en gang bliver kørt ud på et enten håndværksmæssigt, totalt rekreativt eller decideret klinisk sidespor, sådan som de sidste 100 års madkulturelle historie vidner om.

Samtidig med at nye lærere får en bredere madkulturel forståelse, kunne man gennem en videre uddannelse af lærere på bl.a. Danmarks Lærerhøjskole styrke den kulturelle dimension i faget hjemkundskab. I øjeblikket er der langt mere fokus på sundhedslæren.

Undervisningsmaterialer

Der ses allerede tiltag, der styrker den madkulturelle forståelse. En film som Historien om den lykkelige kartoffel er et bud på, hvor morsomt, dybt seriøst og bragende godt et undervisningsmateriale kan være, når der er ressourcer og talent til

stede. Udviklingen af undervisningsmaterialer, der beskæftiger sig bredt med madkulturen – og som ikke kun handler om markedsføringen af et enkelt produkt – ville have gavn af en eller anden form for kulturstøtte.

Det lokale miljø

Det lokale miljø kan inddrages i behandlingen af madkulturelle spørgsmål. Invitationer fra skolen til etniske grupper har skabt respekt overfor disses måder at spise på. Men hvorfor ikke udvide dette? Mormor – etnisk eller ej – er ofte en rask og rørig dame, som vi stadigvæk kunne lære en del af. Og alle – etniske eller ej – ville have stor glæde af den dialog, der kunne opstå mellem et nutidigt og et forsvindende køkken – etnisk eller ej.

Andre aktiviteter

På Smagens Dag kommer førende kokke og madeksperter ud i landets skoler og demonstrerer, hvad smag og kvalitet er. På Madpakkedagen sættes fokus på vigtigheden af give sig god tid til at smage og til at spise den daglige mad i en god atmosfære. Disse arrangementer, som laves af engagerede ildsjæle for ringe midler, er kun små meteorer, der momentant lyser op i en madkulturelt formørket verden. Men de skal til for på længere sigt at bane vejen.

Resumé af muligheder:

Man kunne:

- give finansiel støtte til udvikling af undervisningsmaterialer, der sætter fokus på madkulturelle emner,
- skabe et madkulturelt “rum”, hvor lærere og elever kan spise deres frokost sammen. Det kræver mere spisetid på skemaet, løn til læreren og måske også ændringer af bygninger,
- oplære nuværende og kommende folkeskolelærere i alle de madkulturelle perspektiver. Madkultur bør være på læreruddannelsens studieplan, eventuelt som projektstudie. Danmarks Lærerhøjskole bør tilbyde en efteruddannelse af lærere og medvirke aktivt i udarbejdelsen af undervisningsmaterialer,
- udnytte lokalsamfundets madkulturelle muligheder mere og bedre,
- støtte særlige arrangementer á la Smagens Dag.

Kildematerialer

J. Benn, Kost i skolen - skolekost, et sammendrag af undersøgelsen Kost i skolen - skolekost, en undersøgelse af forhold, tilbud og muligheder i forbindelse med skolernes spisepause. Danmarks Lærerhøjskole, 1989

R. Burgess og M. Morrison, Ethnographies of Eating in an Urban Primary School. Centre for Educational Development, Appraisal and Research. University of Warwick 1993

R. Czinczel, og P. Moritzen, Gemeinsames Schulfrühstück - 5 Jahre nach Abschluss des pilotprojektets Praktische Gesundheitserziehung an der Grundschule. Ernährungs-Umschau 36, B32., 1989

H. Fukuna, Achievement of School Lunch System for the Promotion of Health of Children in Japan, Nutrition and Health, vol 8: 143 -152. (1992)

B. Halling, T. Jacobsen og G. Nordlund, Skollunchen, i går, i dag, i morgen, Borås, RLF, 1990

K. Klepp m.fl., Evaluering af Mat i skolen. Et tiltak for å bedre kostvanene blant norsk skoleungdom, Näringsforskning; 3: 19-22

M. Petersen m.fl., Sundhed for alle år 2000 - et projekt på Oehlenschlägersgades Skole, Historien om hvordan det gik, da vi i 1987 -1992 startede et sundhedsprojekt. Københavns Skolevæsen, 1993

I. Veissh, Kostvanor og Skollunchen, Arbetsrapporter från Pedagogiske Institutionen, Umeå Universitet, Umeå, 1987

Madkultur, produktudvikling og en vision

af: Rasmus Bo Bojesen

kok, chokolademager og restauratør, formand for HORESTA's uddannelsesudvalg

I forhold til befolkningens størrelse er Danmark en af verdens største fødevarerproducenter. Vi producerer i Danmark 3 gange så mange fødevarer, som vi selv forbruger, og fødevarerne udgør 1/4 af Danmarks samlede eksport.

Som en naturlig følge heraf er der investeret meget store summer i udvikling og rationalisering af produktionsmetoder. Det er imidlertid en kendt sag, at Danmark i høj grad er råvareleverandør og i mindre udstrækning gør sig bemærket som råvareforædler.

I forbindelse med åbningen til Østeuropa samt de nyligt afsluttede GATT-forhandlinger, må man forvente en tiltagende priskonkurrence på råvarerne. Så hvis vi vil bevare en lønsom levnedsmiddelindustri, bliver den nødt til at satse meget mere på forædling end hidtil.

En forædlingsproces, som har haft trange kår, bl.a. fordi hjemmemarkedet ikke er særligt krævende, når det drejer sig om kvalitet. Producenternes anstrengelser har i højere grad været rettet mod at billiggøre produktionen, fremfor mod udviklingen af forædlede varer af høj kvalitet til et stadigt mere krævende internationalt marked.

Hjemmemarkedet er den vigtigste træningsbane i produktudviklingen. De franske oste, der igennem de sidste årtier har oplevet en verdensomspændende succes, er udviklet over lang tid på et særdeles krævende hjemmemarked. Hvem ved mere om pasta end italienerne, og hvem ved mere om rå fisk end japanerne ?

I Danmark er vi ikke bedrevidende når det drejer sig om skinker, gul ost og fisk. Dette giver stof til eftertanke – både kulturelt og økonomisk. Derfor er det helt relevant og på høje tid, at vi som nation flytter blikket fra råvaren set med producentens øjne til måltidet set med forbrugerens øjne.

Måltidet

Sammenlagt bliver der hver dag produceret flere millioner måltider mad, som vi fortærer uden for hjemmet. Det er en bred og ikke uvæsentlig vifte, der rækker fra børnehaven over kasernen, fængslet og hospitalet til alderdomshjemmet. Og fra de utallige kantiner i virksomhederne til restauranterne. Bag alt dette står der mange mennesker med viden om maden og dens tilblivelse. Deres samlede viden er en meget vigtig grundstamme i dansk madkultur. Disse menneskers uddannelse og viden er hentet fra mange forskellige steder og på mange forskellige niveauer. Kogekonen i forsamlingshuset er selvlært – økonomaen og kokken er faglærte – folkeskolelæreren har sin viden fra seminariet.

Både som professionelle og private har vi behov for at se nærmere på måltidet som kulturbegreb. Groft sagt er det via måltidet, at familiens traditioner overbringes – meget af vores sociale adfærd formes i kraft af regler, samvær og tryghed i dette daglige samlingspunkt. I vor teknologiske tidsalder er en meget stor del af de familiemæssige traditioner blevet væsentligt omlagt, således at man i dag prioriterer meget anderledes, end man gjorde for bare 50 år siden. Rammen om selve måltidet er flyttet. I dag er det helt naturligt, at man indretter køkken og spisestue i samme rum – alrummet – hvor man kan bygge modelfly, forlyste sig med videospil, se fjernsyn, stryge og sætte lidt spiseligt i mikroovnen. Det fysiske samlingspunkt for måltidet er udhulet – og det er nemmere at stikke ungerne en flad 20'er og lade dem spise på gaden..... Vi har så lidt tid sammen, og kampen for at få mere tid sammen kan helt overskygge kvaliteten af samværet. Det går naturligvis også ud over måltidet, dets tilblivelse, indtagelse og nydelse – og dermed mister vi en vigtig brik i overleveringen af den danske madtradition til næste generation. Samfundets tabere er ofte mennesker uden en måltidstradition.

Den danske madkultur

Med udviskningen af de nationale grænser i Europa opløses Danmark formelt, og danskhed bliver et regionalt fænomen. Derved bliver behovet for at kunne arbejde med vores egen madkultur på alle niveauer langt mere synligt i fremtiden. Her er forholdet til vores madkultur af afgørende betydning. Forståelsen for og af os selv som danskere i en europæisk madkultur skal komme indefra. Vi skal kunne kende og skelne vores egne værdier i forhold til regionernes omkring os.

Dette er ikke ensbetydende med, at vi ensidigt skal se et voldsomt udbud af specielle egnsretter fra Sydlolland – eller hakkebøf og stegt flæsk med persillesovs. Selvfølgelig skal vi tage klassikerne og egnsretterne med, men vi skal også i definitionen af den danske madkultur forholde os til den store påvirkning, vores mad har været og er udsat for gennem landets tilflyttere. Vi spiser i dag flere frosne forårsruller end frosne frikadeller. Det er forårsrullerne ikke blevet danske af, men de er blevet en integreret del af vores kostvaner og dermed også af madkulturen.

De professionelles muligheder for at arbejde med det danske måltid i en bredere sammenhæng må styrkes. I Danmark anskuer vi ikke problemer og løsninger på tværs af faggrænserne i relation til måltidet. Ved at bruge selve måltidet som udgangs- og samlingspunkt vil man kunne eliminere en lang række af de traditionelle fagskel, der ofte blokerer og hæmmer udviklingen.

Måltidernes hus, en vision

Man kunne skabe et hus for alle, der beskæftiger sig med råvarerne, deres forarbejdning og servering – amatører såvel som professionelle. Med et sådant hus som samlingspunkt vil der kunne forskes, undervises og gives information med måltidet som omdrejningspunkt og kraftcenter. Det skal være et unikt sted, der formår at sætte fokus på madkulturens betydning i samfundet i en tæt og konstruktiv dialog med ikke mindst landbruget og industrien. Huset skal være synligt som et debat- og udviklingscenter og have offentlig adgang. Med et sådant visuelt monument vil der blive skabt en naturlig synliggørelse af den danske madkultur over for alle de brancher, der i forvejen har fingrene nede i den. Definitionen på måltidet er meget bred, derfor skal “huset” dække hele bredden fra husholdningslærerens problemer i en 5.-klasse, over smagsforskning i gulerødder til kurser og konkurrencer for forsamlingshusenes kogekoner og til toppen af gastronomien.

Man skal ikke være blind for at der ligger et – ikke uvæsentligt – turismæssigt perspektiv i oprettelsen af Måltidernes hus. Det at besøge et fremmed land er også at se, føle og fornemme dets madkultur. Mange restauratører kan snakke med om turisternes behov for at opleve danskheden ved et spisebord.

Huset kunne rumme:

- det danske madbibliotek med alt materiale indenfor madkultur før, nu og i fremtiden
- magasiner, litteratur, video og udklip både dansk og internationalt
- database med alt om egnsretter, køkkenindretning, menukort, regionale traditioner, råvareinformation m.m.
- sensorikrum: sanse og smagsrum med smagslaboratorium
- auditorium til demonstrationer og foredrag
- udstillingslokaler
- forsøgs- og forskningskøkkener
- demonstrations- og undervisningskøkkener
- undervisningslokaler
- TV-/audiostudie

- måltidsmuseum, med tilhørende forskning
- butik med salg af danske specialiteter, der er relateret til maden og måltidet, for eksempel glaskunst, porcelæn, bøger, fødevarer m.m.
- restaurant/cafe

Finansiering af et dansk “Måltidernes hus”

Økonomien kunne for eksempel tilvejebringes via et joint venture mellem de implicerede brancheorganisationer og Kulturministeriet og eventuelt andre ministerier. Man kunne forestille sig, at brancheorganisationerne tilvejebragte de fysiske rammer og miljøet – og at Kulturministeriet bidrog.

Huset skal arbejde på projektbasis. De enkelte projekter skal finansieres eksternt af diverse interessenter, således at huset kun pådrager sig et minimum af faste omkostninger.

I talen om et “Måltidernes hus” kan vi passende lade os inspirere af de svenske foregangsmænd, der allerede har bevist, at det er vigtigt – og bæredygtigt – at etablere et “Måltidens hus”. (Se afsnittet “Måltidens hus i Sverige” s. 54)

Måltidens Hus i Sverige

af Jan Krag Jacobsen

Måltidens Hus er et madkulturelt kraftcenter, der har vakt opmærksomhed langt ud over Sveriges grænser. Det ligger i den lille, gamle mineby Grythyttan i Bergslagens store granskove ca. 250 km nordvest for Stockholm. Når man kommer til byen, er det ikke svært at få øje på Måltidens Hus, som er bygget op omkring den svenske pavillon fra verdensudstillingen EXPO i Sevilla 1992.

I 1973 overtog Carl Johan Granquist den mere end 300 år gamle og meget forfaldne Grythyttans Gjästgivergård, som stod foran en nedrivning. Redningsaktionen

lykkedes, og med sin baggrund som kunsthistoriker, restauratør og tv-gastronom fik han gjort stedet til et bemærkelsesværdigt foretagende med solide rødder i svensk madtradition. Men han ville mere end det. Hans mål var skabelsen af Måltidens Hus.

I 1980'erne udvikledes ideen om en videreuddannelse på et højt niveau af mennesker, der på den ene eller anden måde beskæftiger sig med mad. Det drejede sig først og fremmest om restaurantpersonale: kokke, tjenere, administratorer m.fl. Dertil kom folk fra levnedsmiddelindustrien: produktudviklere, indkøbere, forhandlere m.fl. Det skulle være en uddannelse på et akademisk niveau – fil. cand. Kandidaterne skulle eventuelt senere kunne tage ph.d.- og doktorgrader indenfor madområdet.

Der var tale om en svensk högskola, der i niveau svarer til en dansk højere læreanstalt eller et universitet. Undervisningen skulle være baseret på forskning i madkultur og på et samarbejde med forskere på universiteter og højere læreanstalter i ind- og udland. Måltidens Hus skulle tillige være et centrum for seminarer, internationale konferencer, udstillinger m.m. Der var tale om en meget ambitiøs plan, som nu med stor succes er ført ud i livet.

Uddannelsen i Hushålls- og Restaurantvetenskab

De første 18 studenter startede på den 3-årige uddannelse i Hushålls- og Restaurantvetenskab i Måltidens Hus i efteråret 1990. Det skete på forsøgsbasis med økonomisk støtte fra landbrug, brancheorganisationer, levnedsmiddelindustri samt fra Amtsrådet og Högskolan i Örebro og ikke mindst fra den svenske regering. I 1992 blev uddannelsen gjort permanent, og i øjeblikket er der 90 studerende. Man skal have en 3-årig faglig uddannelse indenfor madområdet for at kunne blive optaget på den.

Formålet med undervisningen er at give de studerende en dyb og omfattende faglig viden og praktiske færdigheder, som de skal kunne tilpasse til varierende arbejdssituationer og restaurantmiljøer. De skal lære at anskue deres kundskaber og færdigheder på en videnskabelig måde, således at de selv kan udvikle dem videre i deres fremtidige arbejdssituationer. Der lægges således vægt på undervisning i videnskabelige metoder – herunder litteratursøgning.

Uddannelsen har sat måltidet i centrum og beskæftiger sig med dets estetiske gestaltning, d.v.s. dets udformning i mødet mellem natur, teknik, kreativitet, håndværk, videnskab, kunst, kultur, tradition m.m. Den er bygget op omkring 5 temaer:

Rummet: arkitektur, teknik, bestik, service, borddækning, historie, stilhistorie m.m.
Mødet: behovsanalyse, markedsføring, sprog m.m..

Produkterne: råvarer, retter, måltider, sensorik*, eksperimentel madlavning, historie, miljø m.m.

Stemningen: kommunikation, psykologi og kreativitet m.m.

Styringen: økonomi, administration, ledelse m.m.

Måltidens Hus

Kunst og æstetik indgår naturligt i studie- og forskningsmiljøet i det smukke og særprægede Måltidens Hus, som er på ca. 3000 kvadratmeter fordelt på 3 etager.

Det rummer meget avancerede forsknings- og studiefaciliteter i form af specialkøkkener, undervisningslokaler, et sensoriklaboratorium og et bibliotek, der rummer 5000 bøger og som abonnerer på 350 tidsskrifter. Gastronomiska Teatern, som bruges til forelæsninger og demonstrationer, har en scene, som kan rumme op til 5 køkkener på én gang. De hæves og sænkes hydraulisk. Tilskuerpladserne er forsynet med vandhaner og afløb, således at man kan lave professionelle prøvesmagninger.

Huset rummer udstillingslokaler, hvor der arrangeres temaudstillinger. Foreløbigt har der været lavet tre. I øjeblikket (sommeren 1996) kan man opleve udstillingen Smaka på Sverige - från gård til bord, som beskriver produktion og forædling af svenske levnedsmidler og fokuserer på 6 svenske landsdeles madkultur.

I Måltidsbutikken kan man købe bl.a. madlitteratur og svenske specialiteter af fremragende kvalitet.

Stiftelsen for Måltidsforskning bor også i Måltidens Hus. Dens formål er at støtte forsknings- og udviklingsarbejde i forbindelse med måltidet – ikke alene det svenske. Det kan være forskning i sensorik, madvaners og -ritualers historie, madlavningsteknikkers betydning for kvaliteten, fremtidens madvaner o.m.a. Det foregår i samarbejde med forskere fra de svenske universiteter og forskningsinstitutioner.

Måltidens Hus og dets temaudstillinger er på trods af den afsides beliggenhed blevet et meget populært udflugtsmål – sidste år var der 70.000 besøgende. Dette er baggrunden for projekteringen af et Måltidsmuseum, som skal være på 8000 kvadratmeter. Det har undertitlen Et Centrum for Upplevelsen og skal beskæftige sig med det svenske måltid i nutid, fortid og fremtid. Måltidsmuseet skal give sine besøgere:

- øget opmærksomhed på sanselige madoplevelser,
- begreber for sanseoplevelser i forbindelse med mad,

- øget bevidsthed om kvalitet,
- lyst til at bevare og styrke de regionale madkulturer i Sverige.

Måltidsmuseet vil komme til at omfatte en basisudstilling og skiftende temaudstillinger. Den første skal bestå af synets, smagens, duftens, hørelsens og følelsens rum samt et rum, hvor sanseindtrykkene kan kombineres. Der skal også være et demonstrationskøkken med tilhørende sensoriklaboratorium, hvor de besøgende kan udforske måltidets sensorik.

Det Danske Måltids Hus og Den Europæiske Gastronomiske Højskole
Måltidens Hus er et samlingspunkt for mange og meget forskellige interessenter fra hele den svenske madverden. Det har ikke skortet på sponsorer, og huset er fyldt med små plader, som fortæller, hvem der har sponsoreret hvad. De store svenske madkoncerner har leveret væsentlige bidrag. Det må være sket i en forvisning om, at de vil komme mangefold tilbage i form af kvalificerede medarbejdere og i form af de interesserede forbrugere med sans for kvalitet, som er så afgørende for produktudviklingen.

Man kan også se etableringen af Måltidens Hus som et led i en styrkelse af den svenske kulturelle identitet i det nye Europa. Sverige har meget at byde på inden for madområdet, og i Måltidens Hus bliver det synligt for både svenskere og udlændinge. Det sidste vil givet på længere sigt komme til at styrke eksporten af svenske fødevarer.

Man vil kunne overføre mange af de svenske ideer og erfaringer til Det Danske Måltids Hus. Der er ingen tvivl om, at det også i Danmark vil kunne blive til stor glæde og gavn for de professionelle madmiljøer.

Man kunne gå endnu videre og supplere med en folkelig pendant til de højere uddannelser og forskningen i et kommende Det Danske Måltids Hus. Det kunne ske i den bedste danske højskoletradition, idet man kunne lave en institution, der svarer til Den Europæiske Filmhøjskole. Her studerer filminteresserede fra hele Europa filmkunst på et højt niveau i et miljø, hvor filmens store navne – danske såvel som udenlandske – jævnligt optræder som gæstelærere. Filmhøjskolen har været en stor succes, og der har ikke manglet sponsorer fra brancher, der er økonomisk interesseret i filmproduktion. De har ydet store bidrag. Det er formodentlig sket ud fra en overbevisning om, at Filmhøjskolen skaber værdifuld goodwill ude omkring i verden, samtidig med at den bringer nye impulser til dansk film.

På Den Europæiske Gastronomiske Højskole ville man kunne føre store madkunstnere og madinteresserede fra hele verden sammen med danske råvarer og madtraditioner. Et samarbejde mellem Det Danske Måltids Hus og Den Europæiske Gastronomiske Højskole ville kunne gøre Danmark til et verdenscentrum for alle, der interesserer sig for mad. Hvad dette ville betyde for produktudvikling og eksport, kan næppe undervurderes.

Madkultur og ernæringsoplysning

af: Ida Husby
ernærings- og husholdningsøkonom,
informationsmedarbejder i Levnedsmiddelstyrelsen

Danskernes interesse for mad er enorm. Der udgives mængder af kokebøger. Butikker kan som aldrig før sælge nye madprodukter. Ugeblade og distriktsaviser har sider med opskrifter, anmeldelser eller reportager om mad, mens nyhedsmedierne til stadighed behandler madstof på erhvervssiderne, i kultursektioner og blandt sundhedsstoffet. Samtidig udgiver Danske Slagterier, Kødbranchens Fællesråd, Danske Mejeriers Fællesorganisation, Fiskebranchen, dagligvarekæder med flere større og mindre opskriftsamlinger.

Kvalitet af oksekød, EU's direktiver om tilsætningsstoffer, salmiak i lakrids, underlødige fastfood og sammenkædning af østrogenlignende stoffer og sædkvalitet er eksempler på offentlige diskussioner om mad. Maddiskussionen handler ofte om sundhed. Flere undersøgelser peger da også på, at mange – især kvinder – føler et stort ansvar for både maden og sundheden. Definitionen på sund mad er langt fra entydig. Nogle definerer den sunde mad som mad, der er fedtfattig, nogle ser variationen i kosten som det vigtigste, og andre fokuserer på, at maden er hjemmelavet eller økologisk.

Sundhed er efterhånden så indarbejdet, at den bruges som argument for en kulturel prioritering. Nogle mener f.eks., at dessert er sundt, da det giver mulighed for variation mv., mens andre opfatter desserten som fed og usund og derfor sjældent får dessert. Begge dele kan for så vidt være rigtigt, da dessert jo både kan være sund og

usund. Men sundheden bruges som argument for at fastholde eksisterende madkulturer.

Mange forskellige institutioner og organisationer er meget interesserede i mad og sundhed og ønsker at påvirke madvanerne, f.eks. gennem kampagner og udgivelse af kogebøger. I det seneste halve år er markedet nærmest blevet oversvømmet. Kræftens Bekæmpelse udgav i sensommeren pjecen 'Livet er Grønt' i 1,4 mio. gratis eksemplarer samtidig med kogebogen 'Kokken og grøntsagen' i 30.000 eksemplarer som medlemshvervegave. Hjerteforeningen udgav pjecen 'Fornuftige fristende fornyelser' i 20.000 eksemplarer. FDB fulgte op på deres gratis pjecer med 'Grønne nuancer' i 500.000 eksemplarer. Levnedsmiddelstyrelsen uddelte 2 mio. bøger med titlen 'Livet er Fedt' i forsommeren.

Denne artikel handler om nogle af de overvejelser og erfaringer, som jeg sammen med mine kolleger i Levnedsmiddelstyrelsen har gjort i arbejdet med ernæringsoplysning for at ernæringsforbedre danskernes kostvaner.

Næringsstoffer frem for mad

Forbrugerstyrelsens og Levnedsmiddelstyrelsens oplysning til borgerne har i mange år søgt at påvirke kost- og madvanerne, og denne oplysningsvirksomhed er formodentlig den aktivitet fra statsligt hold, der mest direkte har søgt at påvirke madkulturen. Det overordnede mål har været at fremme sundheden og forebygge de store folkesygdomme, som hjertekarsygdomme, kræft og sundhedsskadelig overvægt, samt at undgå sundhedsproblemer ved visse levnedsmidler. Endelig har det været et formål at modvirke vildledning af forbrugerne.

Det har ikke været et mål i sig selv at fastholde eller udvikle madkulturer i bredere forstand eller at støtte specielle madkulturer med f.eks. økologisk, hjemmelavet eller industrielt forarbejdet mad. Synsvinklen var snævert faglig og drejede sig først og fremmest om mangelsygdomme, det store forbrug af fedt og det lille indtag af kostfibre.

Ernæringsoplysning og mad

Da Levnedsmiddelstyrelsen i 1991 fik ansvaret for den sundhedsfremmende og sygdomsforebyggende ernæringsoplysning i statsligt regi, valgte vi meget bevidst at tage et madkulturelt udgangspunkt.

En landsdækkende kostundersøgelse fra 1985 viste, at fedtstofferne smør, margarine og olie var de største bidragsydere til fedtet i kosten, og at dette fedtstof hovedsageligt blev brugt på brød og i sovsen. Undersøgelsen viste også, at de mest populære kødretter var frikadeller, hakkebøf, stegt kylling, medisterpølse og gryderet med svinekød, og at stegning var den foretrukne tilberedningsmetode til fisk. Derfor

valgte Levnedsmiddelstyrelsen at sætte fokus på smør og margarine på brød og i sovs. Beregninger viste, at gennemsnitsdanskeren kan spare op mod 1/3 af sit fedtindtag ved at skrabe brødet og spise en fedtfattig sovs.

I oplysningen blev det prioriteret højt, at sovsene skulle passe til de traditionelle og populære retter. Intentionen var, at det skulle være muligt at fastholde de traditionelle retter, men at de skulle ernæringsforbedres. Da der hele tiden sker fornyelser og ændringer i madkultur og smagspræferencer, blev der f.eks. hentet inspiration fra etniske køkkener.

Format og indhold

I en undersøgelse af italiensk-amerikanske madkulturer introducerede Goode m.fl. begreberne format og indhold. Formatet relaterer til det kulturelle og etniske, hvilket vil sige retterne og den måde, mad og måltider struktureres og serveres på. Indholdet er de enkelte ingredienser. Det sidste er i langt højere grad end formatet påvirkeligt af de tilgængelige ressourcer herunder tid og økonomi. Det har været karakteristisk for offentlige myndigheder og ernæringseksperter, at de har tænkt i indhold – i næringsstoffer, levnedsmidler og tilberednings- og opbevaringsmetoder. Mens befolkningen i højere grad tænker i formater og i retter og måltider.

[I en undersøgelse af madkultur blandt tyrkiske indvandrere i Sverige ses klare ændringer i indholdet af retterne, samtidig med at formaterne fastholdes – se Lotte Holms artikel i nærværende rapport].

Meget tyder på, at hvis kostvaner skal forbedres ernæringsmæssigt, er det vigtigt at fastholde formaterne, især i de varme hovedmåltider, mens der er mulighed for at foretage større ændringer i mellemmåltider og i de mindre strukturerede måltider. Et mindre struktureret måltid er f.eks. morgenmåltidet, hvor det ikke er ualmindeligt, at alle familiemedlemmer spiser forskelligt.

Ligesom folk tænker i mad og formater, tænker mange også i anledninger. Få ændrer kostvaner ud fra et generelt ønske om at spise f.eks. sundere, men mange ønsker inspiration og vejledning til konkrete anledninger f.eks. når man ønsker at tabe sig, når man har lyst til at servere andet end chips og mayonnaisedip til TV-aftenen, eller når børnenes madpakke er blevet lidt for ensformig.

Sovsen

En AIM-undersøgelse fra 1993 viste, at 70% af danskerne spiser sovs hver dag. Hver anden af sovsene indeholder stegefedt, og hver femte sovs indeholder også fløde eller creme fraiche. Mænd spiser mere sovs end kvinder. Jyder spiser oftere sovs end øboer, og folk på landet mere end byboere.

Sovsen har været et velvalgt tema for ernæringsoplysning. Ud over at sovsen er interessant i forhold til energibalancen mellem fedt og kulhydrat og i forhold til kræftfremkaldende stegemutagener, er der også bundet en række forestillinger, fordomme og følelser til sovs. Et 'rigtigt' måltid består stadig for mange af kød, kartofler, nogle få grøntsager og sovs.

Begrebet 'kartofler med brun sovs' omfatter den traditionelle, tunge og lidt kedelige madkultur. Det er den mad, som den ældre generation spiser. Men samtidig er sovsen også tema for konflikt i familierne. Mænd og børn vil have det traditionelle måltidsformat med sovs, mens kvinder ønsker at spise sundere, være slankere og spise lettere. Andre undgår sovsen, men da kartofler og pasta smager bedst med noget på, får mange kartofler selskab af hvidløgssmør, creme fraiche-dressinger eller serveres som flødegratinerede. Disse alternativer er ofte federe end almindelig brun sovs. Nogle laver alligevel sovs, men med dårlig samvittighed.

I et par svenske undersøgelser beskriver kvinder, at de gerne vil give deres familier flere grøntsager og mere fisk, men de undlader at gøre det for ikke at skabe konflikt. På samme måde kan sovsen forebygge en konflikt – og samtidig betyder sovs og dressinger ofte, at der bliver spist mere af kartofler, ris, pasta og grøntsager.

Kostvaner i børnefamilier

Børnefamilier har været et ofte benyttet mål for kostkampagner og madforskning. Der udtrykkes ofte i offentligheden stor bekymring for madens og måltidernes funktion i familien. En frygt for en individualisering, hvor alle spiser – eller 'græsser' – når de har tid, og hvad de har lyst til, siges at ødelægge familiemåltidet og dermed også de sociale og opdragelsesmæssige funktioner, som er bundet til specielt det varme aftensmåltid. Vi har svært ved at forestille os en dagligdag uden de fælles måltider.

I en mindre undersøgelse prioriteres måltidets sociale funktion højt i forhold til f.eks. den ernæringsmæssige kvalitet. Og flere steder ses, at familiemåltidet langtfra er i opløsning. 70-80% af børnefamilier spiser fælles aftensmåltid fem eller flere gange om ugen. Aftensmåltidet er der, hvor familien er familie. Det er vigtigt, at måltidet forløber i en harmonisk atmosfære, og at alle kommer til orde. Det harmoniske aftensmåltid er et ideal. I realiteten udspiller der sig ofte mange konflikter under måltidet.

Drømmen og virkeligheden

I arbejdet med mad og måltider er det vigtigt at være opmærksom på, at maden og måltiderne er så tæt forbundet med familiens sociale selvopfattelse. Derfor er begreberne drøm og virkelighed centrale. Når så relativt få angiver, at f.eks. prisen har betydning for valg af mad, hænger det formentlig sammen med, at man har en

drøm om, at prisen ikke spiller en særlig rolle. I flere kostundersøgelser spørges til, hvad man spiste i går, og et ikke usædvanligt svar er, at lige præcis i går var en lidt speciel dag, og måltidet var lidt anderledes, end det plejer at være. Dette afspejler, at virkeligheden – i går – ikke altid stemmer overens med drømmen. På samme måde er det også svært at afdække dårlig samvittighed, skam og skyld og vel også snart, efter megen offentlig opmærksomhed, om man skraber smørret på brødet eller ej.

Hvad spiser danskerne?

Resultater af Levnedsmiddelstyrelsens landsdækkende kostundersøgelser i 1985 og 1995 viser, at der er sket en positiv udvikling. Danskerne spiser nu en lidt mindre fed kost. I 1995 kom 37% af kalorierne fra fedt, hvor det i 1985 var 43%. Ser man på udviklingen i forbruget af levnedsmidler over en længere periode, spiste danskerne i 1992 halvt så mange kartofler, halvt så meget rugbrød, men næsten dobbelt så meget kød som i 1955. Det årlige kødforbrug pr. indbygger var i 1992 110 kg, rugbrødsforbruget 22 kg og kartoffelforbruget 57 kg. De sundhedsmæssige konsekvenser af denne udvikling er klar; maden er i denne lange periode blevet mere fed og fiberfattig. Er vinklen mere madkulturel ses, at rugbrød og kartofler som repræsentanter for den typiske og traditionelle danske mad har mistet terræn til bl.a. pasta, ris, kød og ost. Og ris og pasta dækker som kulhydratkilde langt fra faldet i kartofler og rugbrød.

Nogle produkter bliver opfattet som højstatus og andre som lavstatus. Nogle er næsten flove over at servere frikadeller, mens andre opfatter det som en selvfølge eller måske som meget trendy. I 80'erne beskrev en svensk sociolog forskellen mellem paté og postej. Patéen var et højstatusprodukt, der spises til brød, fulgt af et par cornichoner, mens postejen smøres på brødet og pyntes med et par skiver syltet agurk. Indholdet er næsten ens, men formatet forskelligt.

I tilberedningen af maden sker der også ændringer. F.eks. ses, at kødet har skiftet karakter fra at være noget, man dagligt køber, til at være en lagervare i hjemmefryseren. Det hakkede kød danner udgangspunktet for madlavningen, hvor man tidligere havde kartofler, gulerødder, selleri m.m. Centrum i retterne er flyttet.

I kostundersøgelsen fra 1985 fandt man ikke store forskelle i den ernæringsmæssige kvalitet af kosten hos forskellige grupper af danskere. Det er ikke muligt at udpege en særlig madkultur – eller et specielt måltidsformat – som usundt. De, der f.eks. ikke spiste så mange kartofler, spiste flere grøntsager. Det ses også, at tykke og tynde spiste samme slags mad, men i forskellige mængder. Der er selvfølgelig store forskelle på, hvad enkeltindivider spiser. Nogle spiser meget fisk, og halvdelen af deltagerne i 1995-kostundersøgelsen spiser aldrig fisk.

Køn og uddannelsesnivea har vist sig at have betydning for madvalg og madkultur. Ud over at nogle mænd aldrig spiser frugt, vægter mændene også i højere grad, at man skal kunne blive mæt. I nogle kvalitative undersøgelser fremhæver kvinder, at mændene er konservative og ikke ønsker nye retter og produkter. Men måske ønsker mændene bare andre fornyelser end kvinderne.

Madkulturel indsigt er vigtig, når kostvaner udvikles. Ønsker man at ændre kostvaner, er det vigtigt at arbejde med madkulturelle dimensioner. Og selv om der er fællestræk i danskernes madkultur, er det vigtigt at se på forskellene, både i den mad, der spises og i måderne at opfatte og tænke mad på. Vi ved ikke så meget om madkulturer i forskellige befolkningsgrupper, eller hvad der har betydning for at udvikle eller fastholde madkulturer. Mere forskning og viden vil kunne styrke det ernæringspolitiske arbejde og i det hele taget arbejdet med at udvikle eller fastholde kostvaner og madkulturer.

Men det er også vigtigt at inddrage den store interesse for mad og madkultur, som er i befolkningen. Denne interesse ses bl.a. i det store udbud af materialer og opskrifter om mad, men også i madlavningskurser på aftenskoler, på arbejdspladser og i foreninger, i fællesspisningsarrangementer i daginstitutioner og meget mere. Levnedsmiddelstyrelsen startede i 1995 en pulje, hvor det er muligt at søge midler til at gennemføre initiativer med ernæringsoplysende indhold. Interessen og ideerigdommen er stor. Puljen har f.eks. støttet en lang række madværksteder for børnefamilier, kurser hvor generationer laver mad sammen, en temadag for kantiner i et amt, et kartoffelprojekt under Kulturby 96 og et arrangement med titlen "Tilbage til rødderne". Det folkelige engagement er til stede, og initiativer som ernæringsoplysningspuljen kan styrke dette.

En opsamling og evaluering af initiativer om mad rundt i landet vil give vigtig inspiration, erfaringer og viden om, hvordan madkulturelle udspil kan udvikles.

Kildemateriale

Lotte Holm, Kostens forandring, København 1991

Lotte Holm and Helle Kildevang, Consumers' Views on Food Quality. A Qualitative Interview Study, Appetite 1996, 27 1-14

Henriette Buus, Lisbeth Haastrup og Kalle Marosi, Kan man spise flere kulhydrater? Kræftens Bekæmpelse og Levnedsmiddelstyrelsen 1995

Katherine O'Dorothy Jensen og Dorte Schiøler, Målgruppens evaluering af Levnedsmiddelstyrelsens kampagnebøger. En kvalitativ undersøgelse. CASA og Levnedsmiddelstyrelsen, 1996

Marianne Ekström, Kost, klass og kön, Umeå 1990

Sisse Fagt og Margit Velsing Groth, Udviklingen i danskernes fødevarerforbrug 1955-1990, Levnedsmiddelstyrelsen 1992

Johanna Haraldsdottir m.fl., Danskernes kostvaner 1985, Levnedsmiddelstyrelsen 1986

Niels Lyhne Andersen m.fl., Danskernes kostvaner 1995, Levnedsmiddelstyrelsen 1996

Diverse undersøgelser om sovs og måltider fra Levnedsmiddelstyrelsen

Konklusion, gruppens indstillinger

Arbejdsgruppen har brugt en del tid på at diskutere kunst- og kulturbegrebet og madens placering heri. Diskussionen er væsentlig, men også uafsluttelig, bl.a. fordi den omfatter spørgsmålet om, hvad kunst er. Gruppen har derfor besluttet ikke at konkludere noget endeligt på denne problemstilling, men i stedet understrege behovet for at få formuleret en madkulturpolitik og for at få maden ind som et særligt indsatsområde i Kulturministeriets regi, herunder give anbefalinger til, hvorledes det kunne ske.

Den danske madkultur skabes gennem samspillet af råvarer, værktøjer, opskrifter, processer, regler, værdier, traditioner, forestillinger, viden, færdigheder og sanser. Den er formet af vores klima, historie, religion, æstetik, moral, politik, økonomi, magtforhold, teknologi, viden og uddannelse.

Udformningen af en kulturel madpolitik kommer ikke til at ske på et jomfrueligt område, hvor der ikke før er lavet politik. Der tages i dag i samtlige ministerier, amter, kommuner og inden for EU politiske og administrative beslutninger, som direkte eller indirekte har stor indflydelse på udviklingen af den danske madkultur. Men en samlet politik på området har vi endnu ikke. Konturerne af en madpolitik er dog så småt ved at tegne sig. Men det er i form af en politik, som først og fremmest

tager sit udgangspunkt i levnedsmiddels-, ernærings- og sundhedspolitikken. Den madkulturelle synsvinkel er ikke tilstrækkeligt nærværende. Efter gruppens opfattelse bør der føres en bevidst madkulturpolitik.

På samme måde som vi på miljøområdet undersøger, hvilke konsekvenser en aktuel lovgivning måtte have for miljøet, forestiller gruppen sig, at man fremover overvejede og dermed gjorde sig bevidst, hvilke kulturelle – og her særligt hvilke madkulturelle – konsekvenser en given lovgivning måtte have.

En madkulturpolitik skal skabe muligheder for mennesker, der har lyst til at tage madkulturelle initiativer af den ene eller anden slags, og den skal stille madkulturel indsigt til rådighed. Den skal ikke bestå af regler for, hvad vi skal spise og ikke spise eller andre former for indskrænkning af vores udfoldelsesmuligheder.

Gruppen peger også på en række indsatsområder, som ligger uden for Kulturministeriets regi. Det gælder navnlig inden for Undervisningsministeriets område. Her foreslår gruppen en øget indsats på madområdet i folkeskolen og på lærerseminarierne samt nye opgaver til de øvrige videregående uddannelser og på forskningsområdet. Faget hjemkundskab bør styrkes i folkeskolen, og der bør fokuseres mere på den madkulturelle dimension. Endvidere anbefaler gruppen tværfaglige projekter i folkeskolen med inddragelse af madkulturen samt en højere prioritering af selve spisningen i skolen. For at lærerne kan leve op til disse nye krav foreslås en tilpasning af læreruddannelsen, herunder lærernes efteruddannelse.

På de øvrige videregående uddannelser bør det overvejes, hvorledes man kan inddrage madkulturen i studier og forskning. Gruppen foreslår endvidere, at der etableres en egentlig akademisk uddannelse inden for madområdet i lighed med den svenske högskola-uddannelse i Grythyttan, hvor man kan få en akademisk overbygning på en faglig uddannelse inden for madområdet. Det ville efter gruppens mening også være en god ide at etablere en højskoleuddannelse (efter den traditionelle danske model) inden for gastronomien. Gruppen forestiller sig en gastronomisk pendant til Den Europæiske Filmhøjskole. Det kan diskuteres om de sidstnævnte uddannelser hører hjemme i Undervisnings- eller Kulturministeriets regi. Gruppen vil i denne sammenhæng undlade at tage stilling hertil.

På forskningsområdet, både i Undervisningsministeriets regi og i de øvrige forskningsministeriers regi, herunder Kulturministeriet, bør der ligeledes forskes i og foretages undersøgelser, beskrivelser og analyser af den danske madkultur og ikke mindst dens historie og udviklingstendenser. En lang række oplagte forsknings- og undersøgelsesprojekter er nævnt i de foregående afsnit. Særligt på museumsområdet er der peget på behovet for kulturhistorisk forskning indenfor madområdet, og på at

denne forskning er en afgørende forudsætning for lødige særudstillinger om mad og for et evt. madmuseum.

Der bør gennem en bevidst madpolitik tilskyndes en større vægtning af forædlingen af fødevarerne, end det er tilfældet i dag, hvor Danmark gør sig mere bemærket som råvareleverandør end -forædler. Den stærke centrering af landbrugsproduktionen i retning af det udenlandske marked har medført, at vi har givet køb på en række af de gode danske produkter og i overvejende grad har koncentreret os om at kopiere udenlandske produkter. I andre europæiske lande, som f.eks. Frankrig og Italien, har man længe været klar over det farlige i en sådan udvikling. Der har man erkendt madens centrale placering i landets kultur, som identitetsskaber og kulturbærere. Man har derfor sørget for at registrere landets egne produkter, ligesom man har forsket i deres oprindelse og historie og deres videreudvikling. Ved støtteordninger og lovgivning søger man at støtte den regionale og nationale fødevarerproduktion for derved at beskytte den kulturelle egenart.

Som nævnt under afsnittet om indsatsen på uddannelsesområdet ovenfor, foreslår gruppen, at der efter den omtalte svenske model etableres et "Måltidens Hus". Ud over at indeholde en akademisk maduddannelse, bør huset indeholde et madbibliotek og evt. et madmuseum, ligesom huset ville være velegnet til efteruddannelsesinitiativer og forelæsningsrækker på madområdet. Den omtalte Europæiske Gastronomiske Højskole kunne også placeres i dette hus.

Endelig vil gruppen anbefale, at madkulturlivet, på samme måde som design og andre kultur- eller kunstområder har det, får et sted at henvende sig med ansøgninger om støtte til forskellige madinitiativer. Gruppen forestiller sig en fond, hvis formål skulle være at uddele madkulturelle legater, stipendier og priser for prisopgaver og at yde støtte til brede og folkelige madkulturelle aktiviteter, herunder madkulturelle undersøgelser, dataindsamlinger mv. Denne fond kunne sagtens etableres som en integreret del af de eksisterende fonde. Her tænker gruppen navnlig på Kulturfonden eller Designfonden. Dette vil naturligvis forudsætte, at der også tænkes i madkultur, når de pågældende fonde sammensættes.

Udgivet af:
Kulturministeriet
Postboks 2140
Nybrogade 2
1015 København K

Tlf.: 33 92 33 70
Fax: 33 91 33 88
E-post (X400): s=kum;a=dk400;c=dk;
Internet: kum@kum.dk

Redaktion:
Tina Overgaard, Martin Winther Hansen,
Kulturpolitisk og Internationalt Sekretariat, Kulturministeriet

Grafisk design:
B.O.B.L.E. design - Niels Rinder

Tryk:
Phønix Trykkeriet A/S (BS 7750)

Distribution:
Kulturministeriets Publikationscentral
Postboks 2140
Nybrogade 2
1015 København K
Tlf.: 33 11 71 50

Oplag: 2000 stk.
ISBN: 87-87361-47-7

Omslagsfoto:
Henrik Saxgren, 2. maj
Malerier:
Statens Museum for Kunst
Træsnit:
Det Kongelige Bibliotek

Diverse opskrifter:
A.M. Mangor: Kogebog for små husholdninger, 36. oplag, 1888
Louise Nimb: Fru Nimbs kogebog for større og mindre husholdninger, 3. udgave, 1900
Ingeborg Suhr: Mad, 23. oplag, 1961
Ann Vibeke Knudsen: Bornholmernes mad, Bornholms Museum, 1991
Otto Mønstedts Kogebog: Mad og Kvadrater, 1939