

Maden fortæller historier Af Steen Bruun Jensen

Maden taler sit eget sprog, som man skal lære at forstå. Og det er ikke klaret med få timers hjemkundskab i folkeskolen.

* Smagsdommere står ikke i høj kurs for tiden. Helle Brønnum Carlsen hører alligevel til dem, der mener, at noget er bedre end andet, og at det ikke skader med lidt forkundskaber, når man skal afgive smagsdomme. Varieret smag og smagsbevidsthed er noget, der kan og skal læres.

De fysiologiske betingelser for at smage er vi stort set fælles om. Men smag er meget mere end, hvad tungens smagsreceptorer fortæller os: Den æstetiske smag betegner den måde, vi møder smagen på og hvilke smagspreferencer vi har. Hvilken æstetisk smag, vi har, afhænger af en lang række faktorer af historisk, kulturel og social art. Den æstetiske smag er ikke mere subjektiv end, at vi kan tale om en fælles forståelse af, hvad der er godt eller skidt. Det betyder dog ikke, at den æstetiske smag ikke forandrer sig. Eksempelvis ser det ud til, at vi igen har fået smag for grønkål til trods for kåls traditionelle sociale lavstatus og en bitter smag, som de fleste af os egentlig havde bevæget os væk fra. Nu fortæller grønkålen os en historie om at vende tilbage til vores danske rødder, og samtidig giver den os en følelse af overskud, fordi den tager tid til tilberede og tid er en målestok for overskud. Et andet eksempel er en pludselig fælles forkærlighed for thai-mad, der med krydderier som ingefær, citrongræs og chili egentlig burde være fremmed for danske smagsløg, men som vi alligevel tager til os, fordi maden fortæller os en historie om fremmede lande, og oven i købet passer ind i det fastfoodkoncept, der er ved at overtage store dele af fødevaremarkedet.

»En del af den måde, som vi forstår maden på, er

knyttet til madens kulturelle tradition. Men mad er blevet så ligegyldigt for mange, fordi vi slet ikke forstår værdierne og budskaberne i det, vi spiser«, siger Helle Brønnum Carlsen.

Den æstetiske udfordring

Som ph.d.-stipendiat med et projekt, der handler om den æstetiske dannelse i forbindelse med mad og måltider, mener hun, at vi skal lære børnene alle de forskellige historier, som maden og måltiderne fortæller os, for at de derigennem skal blive i stand til at forholde sig æstetisk og dermed kritisk dømmende til det, de stopper i munden. For de systemer, vi indlejrer vores smagsoplevelser i, etableres i høj grad i barndommen, og lige som børn har lettere end voksne ved at tilegne sig et nyt sprog, er de også langt mere påvirkelige over for smagens sprog.

For 10 år siden var hun med til at etablere 'Smagens dag', der siden én dag årligt har sat fokus på smagsoplevelsen. Skolebørn udsættes for alt for få smagsudfordringer, og som udgangspunkt troede Helle Brønnum Carlsen, at gode eksempler ville skabe nysgerrighed hos børnene og at spændende smagsudfordringer ville forandre deres smag. Derfor fik arrangørerne Fredensborg Ismejeri til at lave en jordbæris, der både smagte af fløde og jordbær, som de serverede for børnene sammen med en industriis med smagsforstærker og lyserødt farvestof. Børnene foretrak den sidstnævnte, der smagte fuldstændig som det Hubbabubba-tyggegummi, der var meget populært på det tidspunkt:

»Det var der mange undervisere, der blev dybt fru-

strerede over«, siger Helle Brønnum Carlsen, der både fra sine egne børn og børn hun har undervist, godt ved, at det ikke er lige til at ændre et barns smag.

Hendes granskning i det æstetiske felt har givet hende en god forståelse for, hvorfor smagen ikke bare retter sig efter de fysiologiske erfaringer men i langt højere grad styres af sociokulturelle og symbolske værdier.

»Det skal ikke være en kamp med børnene. Men vi bliver nødt til at argumentere og diskutere med dem, og udfordre de vilkår, de møder frem med. Vi kan fortælle, at der er mange variationer i smagen, og når vi begynder at fortælle historier om mad, og sætte maden ind i forskellige sammenhænge, så får det pludselig en smagsmæssig kvalitet for mange. En undervisning, der tænker i æstetiske udfordringer må lade levnedsmidler, frembringelsesformer og måltider fortælle alt, hvad de har i sig for at skærpe elevernes opmærksomhed på, hvad maden kommunikerer«, siger hun.

Den kritiske forbruger

Målet er blandt andet at få børnene til at forholde sig kritisk til maden, men også at give mulighed for udvikling af så alsidige oplevelser som muligt.

»Den æstetiske læring kan fremme det kritiske forbrug. Fordi man standser op spørger sig selv: 'Gider jeg at spise det her eller ej?' Man skal reflektere over maden. Men det gør de fleste af os mindre og mindre. Hvis man spiser foran fjernsynet, gående eller i S-toget, så holder man op med at se maden

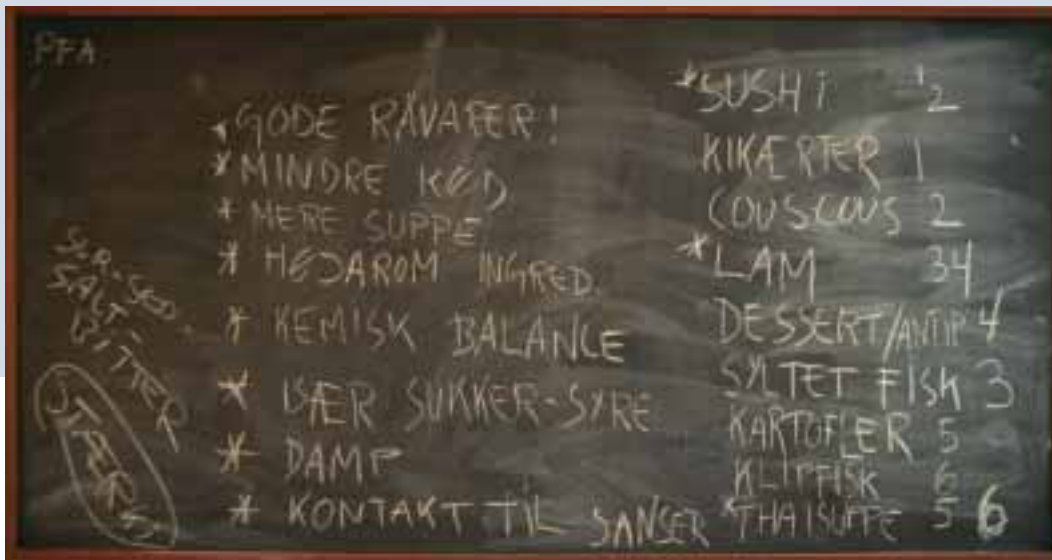


FOTO: POLIFOTO

dybt i øjnene og overveje om man gider at spise den. Det kan lyde som et luksusproblem, men hvis vi ville overveje, om vi gad at spise et mægprodukt fra en eller anden profitmager, så ville han sidde med et dun-drende underskud og holde op med at producere det. På sigt handler det også om en berigelse eller forarmelse af den tilværelse, vi er med til at byde børnene», siger hun.

Helle Brønnum Carlsen mener, at det gik galt for den danske madkultur omkring 1900-tallet, hvor der skete noget af et paradigmeskift. Hvor kogeboøgerne hidtil havde talt om, hvor godt en given ret smagte, blev der nu talt om økonomi, sundhed og tid. Derfor bliver vi nu nødt til at genfinde historien om den gode smag:

»Det ser ud til, at de sidste 10 års tendenser om bedre smag og kvalitet har haft en effekt. Man regner med, at ca. 30% af forbrugerne er blevet sig smagsbevidste. Og med den indsigt arbejder hele industrien nu med smagsparametre. Jeg var for 10 år siden til et møde i Industriens Hus med nogle madproducenter. En af dem sagde, at smagen ikke betød noget, når man markedsførte et produkt, for smag og behag var forskellige. Men da jeg for nylig var til nytårskur på Danske Slagterier, stod ordet 'smag' øverst på hver eneste overhead, de viste. Så det private erhvervsliv er udmærket klar over, at de skal tage smagen alvorligt«, siger hun.

Efter sigende investerer vi i nye køkkener som aldrig før, madprogrammerne fylder godt i tv's prime time og vores kendskab til alverdens mad fungerer som en social- og dannelsesmæssig markør ved et-

hvert middagsselskab. Hvor vores interesse for mad før lå helt i bunden af behovspyramiden, befinder vi os nu helt oppe i spidsen, hvor det handler om selvrealisering. Spørger man Helle Brønnum Carlsen, om vi i virkeligheden ikke er lidt for optagede af mad i disse år, så er hun ikke utilbøjelig til at give en ret:

»Ind imellem kammer interessen for æstetikken og smagen over i ornamentering og æstetisering. Eksemplificeret i de tjenere, der står og fortæller, hvad det er man spiser, mens maden bliver kold og uden at de i virkeligheden selv forstår, hvad de står og fortæller. Det hele kommer til at dreje sig om at iføre sig den rette holdning til maden, så man tager sig korrekt ud. Det er en misforståelse af den æstetiske oplevelse i forhold til mad. Det bliver hult og indholdstomt«, siger hun.

Mere undervisning

»Den æstetiske dannelse handler ikke om at kunne navnene på otte spanske pølser. Det handler om at være kritisk. At blive udstyret med et apparatur, der gør dig i stand til at dømme. Ikke som feinschmecker, men i betydningen 'jeg har også en betydning, jeg tager også stilling og kan vælge til og fra. Og selvom det måske ikke revolutionerer verden i morgen, så har det også en betydning.' En stor del af den æstetisering, man ser for øjeblikket, har helt tabt den etiske dimension«, siger hun.

»Æstetikken og etikken spiller sammen. Æstetik er ikke skønhed for skønhedens skyld. Jeg påstår hårdnakket, at flæskestegen der kommer fra en økologisk og fritgående glad gris, der er blevet kløet bag

øret, smager meget bedre end den industrielt fremstillede. Jeg vil ikke kaste mig ud i at påstå, at der er tale om flere smagsnuancer i kødet, større saftighed eller andre ting, man mere eller mindre direkte kan måle. Men en del af smagsoplevelsen er for mig afhængig af, hvordan grisen er blevet produceret. Indsigten i dyrevelfærd er en del af den æstetiske forholdet sig til flæskestegen«, siger Helle Brønnum Carlsen.

Hun mener, at det er folkeskolens opgave at undervise eleverne i de kulturelle, produktionsmæssige, sociale og rituelle værdier, der ligger i maden, for at de derigennem kan inddrage disse værdier i deres smagsoplevelse. Men hun gør sig ikke store forhåbninger om, at der bliver meget plads til denne undervisning:

»Det er ikke nok med nogle få timers hjemkundskab på skemaet et enkelt år i løbet af hele skoletiden. At spise er både smukt og nødvendigt for kroppen, men i lige så høj grad for etableringen af det tænkende og reflekterende menneske, der tager produktionsmåder, dyreetik, kulturelle forudsætninger, og personlige historier alvorligt. Vores omgang med mad er en væsentlig del af grundlaget for at forstå os selv i forhold til vores omgivelser«, siger Helle Brønnum Carlsen. ▲