

Dannelse gennem mad og måltider - i teori og praksis

Dannelse er et ofte anvendt begreb i forbindelse med den danske folkeskole og andre af samfundets institutioner. Det er formentlig også lige så ofte et begreb der skaber en vis forvirring og forklaringsvanskeligheder. For hvad er dannelse helt konkret og kan dannelse overhovedet konkretiseres og ikke mindst praktiseres? Men gennem hvad, hvem og hvordan undersøger man dette?

En konklusion af min forskning er, at dannelse opstår i sociale rum, omkring noget fælles, der binder individer sammen. Det er altså ikke som med grammatik eller ligninger noget man kan gå hjem og terpe, men noget der foregår i en overskridelse i det sociale. Er dannelse noget vi skal praktisere, skal vi skabe rum herfor. Og vel at mærke rum der fordrer socialitet. For at beskrive dette søges mod medievidenskaben og en forståelse af medie og tekst. Fx er biografen mediet, og de film vi ser, der er teksten. På samme måde forholder det sig med skolens rum. Tavlen er mediet, og det, der formidles der, er teksten. Teksten kan så være mere eller mindre identificerbar for den enkelte elev, og det samme kan siges om selve mediet. Ikke alle elever lærer fx lige godt foran tavlen. Så hvor er de fælles rum i folkeskolen? De rum, hvor vi er mere lige end fx foran tavlen, i gymnastiksalen og i skolegården.

Med inspiration fra den tyske sociolog Georg Simmel bliver mad som tekst og måltidet i spisepausen som medie den dannelsesramme min forskning tager udgangspunkt i:

"Af alt det, der er fælles for mennesker, er følgende det, de er aller mest fælles om: de må spise og drikke" (Simmel 1998)

Pointen er, at mødet omkring maden i måltidet er et møde med et fælles udgangspunkt og en fælles motivation – et driftsfællesskab (Jacobsen 2020): Nydelse og sult, udveksling af mad og oplevelser hen over bordet udløser en særlig socialiserende kraft, der foregår via taktfølelsen (Larsen 2006), hvor kroppene spiser i samme rytme, med samme fokus og formål og under samme vilkår og normer. Taktfølelsen har stor betydning i vores samfund og er med til at muliggøre det sociale, da taktfølelsen vejleder individet i det personlige forhold til andre (Simmel, 2019). Menneskets forhold til mad eksisterer i en vekselvirkning mellem det individuelle og det sociale. Måltidet har i den forbindelse en væsentlig funktion, idet individet kan transcendere selvet og overgå fra individualitet til fællesskab: en dialektik i måltidet som i livet (Simmel 1968).

Mad og dannelse

Lærere er centrale facilitatorer af skolens rum, og derfor er fokus på læreres praksis om og teoretiske forståelse af dannelse - med et afsæt i mad og måltider i skolen. Mad og måltider som en socialiserende begivenhed og et dannelsesrum og altså ikke med et fokus på ernæring og sundhed, som der ellers synes at være en overvægt af opmærksomhed på i og uden for skolen blandt fx eksperter, forældre, politikere og lærere. På baggrund af afhandlingens teoretiske review, kan forståelsen af mad og måltider i folkeskolen overordnet inddeles i tre kategorier:

- **Kost og læring:** fokus på ernæring og herunder på at finde en sammenhæng mellem skolemad og elevs faglige udvikling.
- **Socialitet og måltider:** et fokus på den sociale praksis omkring mad, hvor måltidet opfattes som en social arena.

- **Maddannelse:** et specifikt fokus på, hvorledes der opbygges kompetencer og viden via fx arbejdet i et skolekøkken, omkring skolemåltidet eller anden læring, oplysning og dannelse i forbindelse med mad og måltider (Jacobsen, 2020).

Inden for madsociologien fremstår særligt to forståelser interessante. Den ene udfoldet af føromtalt Simmel, der fokuserer på betydningen af selskabeligheden i måltidet, de sociale koder der knytter sig til at spise sammen og en følelse af *at være i takt med andre*. Den anden udfoldet af den franske sociolog Claude Fischler, der fremhæver betydningen af at spise den *fælles mad* – fordi vi gennem smag, historie og kultur i den enkelte ret eller fødevarer finder fælles grund - det han kalder commensality (Fishler, 2011). Der er interessante forskelle i de to forståelser. For er det selve retten, der binder os sammen, eller er det fællesskabet i og omkring måltidet? Et fællesskab, der lige siden de første cirkler om de første bål, har bragt mennesker sammen, med det fælles måltid, som et socialt medie og et sted, hvor langt mere end mad udveksles. Såvel som et fysiologisk behov for at spise og drikke har mennesket også en kulturel og social drift. Derfor fungerer måltider også som driftsfællesskaber, hvor vi netop i en overskridelse i det sociale, spejler os i hinanden og mødes om den egalitære præmis det er at skulle spise og drikke, men også en social præmis, der handler om, at vi netop dannes i det sociale.

En definition af maddannelse

For at forstå dette dannespotentialer omkring mad og måltider skal her belyses forskellige relevante dannesidealer historisk set og frem til i dag. Fx et centralt begreb som maddannelse. Begrebet dissekeres, da mad og dannelse hver for sig er komplekse begreber, hvilket jeg har påvist gennem forskellige teoretiske nuancer samt interviews med lærere, der giver forskellige definitioner af disse begreber. Min forskning binder lærernes forståelser af mad og dannelse sammen med historiske og mere kontemporære, teoretiske forståelser af samme dannesidealer - adskilt i teori og i praksis, undersøgt gennem litteraturstudier, interviews med lærere og feltarbejde omkring praksis i folkeskolen.

En definition på maddannelse ud fra ovenstående bliver således:

- En dannelse, der foregår omkring taktfølelse og selskabelighed i måltidet (både som socialitet og som kode og bordskik) med maden som mellem menneskelig fællesnævner og mediator.
- En dannelse, der skabes af en fælles fysiologisk og social drift omkring maden, i måltidet.
- Og endelig en dannelse, der bidrager til at udvikle handlekompetence gennem dialog, kritisk stillingtagen, inddragelse og refleksion (Jacobsen, 2020).

Handlekompetence som begreb og som dannesideal skrives ind, da konteksten for undersøgelsen er folkeskolen, professionen er lærerfaget og netop dette ideal fremstår centralt i det forhold.

Professionsdannelse

Relevant for en undersøgelse af læreres tilgange og forståelser er beskrivelser af professionsdannelse over for almindelig dannelse. En professionsdannelse, der rækker ud mod og skriver sig ind i lærerfaget ud fra en forståelse af, at dannelse i skolen mangler specifikke definitioner, rettet mod professionen. Hvor almindelig dannelse mere overordnet omhandler livsduelighed, alsidig udvikling, demokrati, sammenhængskraft, medborgerskab, interkulturel forståelse, personlig myndighed, livsoplysning, folkeånd, humanitet, moral og etik, det fælles menneskelige, samt det at forholde sig ansvarligt og reflekterende til omverden, beskriver lektor ved DPU Lars Geer Hammershøj (2013) en professionsdannelse, der retter sig mere specifikt mod arbejdsduelighed, interesse, virksomhedsforståelse, holdning, værdier, dømmekraft,

arbejdspladssocialisering, selvstændighed, forskningsetik, handlekompetence, faglige, sociale og personlige kompetencer, lyst til at lære, kritisk sans, kreativitet og innovation.

I min forskning anvendes begrebet handlekompetence som brobygning mellem et alment dannelsesideal, der anvendes inden for lærerprofessionen og maddannelse og ligeledes som en kobling til de dele af maddannelsen, der omhandler kritisk stillingtagen og demokratisk dannelse (Dahl et al 2011).

Lærernes forståelser og tilgange

Gennem min forskning blandt lærere har der vist sig overordnede forskelle i både tilgang og forståelse af skolemad og måltider¹. De forskellige opfattelser omhandler primært, hvorvidt mad og måltider bidrager til dannelse, hvad maddannelse er, eller om mad og måltider tager tid fra det "at danne" og undervise. En årsag er, at lærerne ikke oplever, at de har et fælles fagligt fundament at forholde sig til. Nogle lærere efterlyser, at der fra central side formuleres mål med mad og måltider i skolen². Det kan dog diskuteres, om det er fælles mål, der egentlig efterspørges, eller om det i lige så høj grad handler om at sætte rammen for mad og måltider: en fælles dannelsesramme.

Ifølge flere lærere fra mine undersøgelser er mad i lærergerningen primært noget, der sorterer under faget madkundskab, og i de få sammenhænge, hvor mad og måltider beskrives i mere almene, pædagogiske sammenhænge, er det oftest i forbindelse med ernæring og sundhed og kun sjældent som en social eller kulturel værdi. Nogle lærere beskriver således skolemad som et middel til læring og som "benzin" i højere grad end et middel til dannelse af mere almen karakter og fx udvikling af sociokulturel identitet. Dette kan relateres til udvikling af handlekompetence, der som dannelsesideal blandt andet handler om det, som kan beskrives som udvikling af kritisk bevidsthed og deltagelse i demokratiske processer og således som en forståelse for og respekten for andre og for fx klima og miljø. Her kunne en ellers abstrakt, generel samfundsmæssig dagsorden om bæredygtighed også have mulighed for at blive en del af en konkret hverdagspraksis i folkeskolen. Altså en forståelse af, at bæredygtige måltider rækker udover et rent klimafokus omkring fx madspild, men også anskuer bæredygtighed som sociale forhold. En forståelse af, at vi ikke kun bliver *det*, vi spiser, men også *hvordan*.

Jeg ser i mine undersøgelser en manglende kobling mellem skolens *kerneydelse* og mad og måltider, illustreret ved fraværet af særlige initiativer for mad og måltider i skolen. Den *bevægelige og motionerende krop* er indtænkt som en del af et sundhedsideal, men ikke *den spisende krop*. Både forstået ift. mad og socialitet.

Der er som sådan ikke noget nyt og revolutionerende i at opfatte mad som dannelse og som noget andet og mere end kost og ernæring. Heller ikke i forhold til, at opfattelser af mad og måltiders betydning kan være forskelligartede mennesker imellem. Der er dog potentielle og grundlæggende fælles temaer omkring mad og måltider, der har vist sig i min forskning, som kan bidrage til en fælles forståelse af mad og måltider som en central mellemmenneskelig fællesnævner, der under rette rammer bringer mennesker sammen i et dannende socialt og fysiologisk driftsfællesskab. Så altså en mulighed for læreren for at skabe en dannelsesramme, gennem mad, i det daglige måltid i spisepausen, med et fokus på socialiteten, skabt omkring det driftsfællesskab, der siden de først cirkler om de første bål har ført mennesker sammen.

1 Undersøgelsen er foretaget gennem feltarbejde på seks skoler i København og kvalitative interviews med 27 informanter.

2 Et område, der, særligt i lyset af skolereformen, kunne tænkes ind allerede i læreruddannelsen.