

Madkulturhistorie og Dannelse
Bacheloropgave af Lærke Lunn 240152
Vejledere: HBC og RJU



Indhold

Indledning	s. 2
Problemformulering	s. 2
Begrebsafklaring	s. 2
Metode	s. 3
Kendskab til kulturhistorie i det senmoderne	s. 3
samfundet er menneske- og historieskabt	
Uddifferentiering, usikkerhed, refleksivitet og traditioner, der synger på sidste vers	
Problemer i samfundet	
Usikker fremtid	
Madkulturhistorien som del af et dannelsesideal	s. 6
En indre målestok og åbenhed	
Dannelse til at kunne ændre samfundet	
Dannelse med tre tilgange	
Dannelse til selvbestemmelse, medbestemmelse og solidaritet	
Tillid	
Anderledeshed	
Historisk dannelse	
Delkonklusion	s. 9
Læringssyn	s. 10
Læring og de tre tilgange	
Det eksemplariske princip i undervisningen	
God anderledeshed i undervisningen	
Fagsyn	s. 11
Kritisk stillingstagen	
Hjemkundskab indeholder flere basisfag	
De tre tilgange i hjemkundskab	
Madkulturhistoriens bidrag til dannelsen	s. 12
Hvorfor er udviklingen af historiebevidsthed særlig oplagt i hjemkundskab?	s. 13
Erfaring gennem maden og smagen	
Mad er en del af alles historie	
Mad er konkret	
Madkulturhistorie i et identitetsperspektiv	
Måltidets sociale funktion	
Forbrugsvalg præges af historiebevidstheden	
Delkonklusion	s. 15
Hvordan i praksis?	s. 16
Generel implementering	
Konkret undervisningsforløb	
Konklusion	s. 18
Hvorfor er det relevant for dannelsen at undervise i madkulturhistorie?	
Madkulturhistorie i hjemkundskabsundervisningen kan bidrage til den historiske dannelse...	
Hvordan kan man i praksis ...?	
Bilag 1	s. 20
Bilag 2	s. 22
Bilag 3	s. 24
Litteratur	s. 26

Indledning

Foreliggende opgave er en undersøgelse af hvordan og hvorfor en historisk dimension bør inddrages i faget hjemkundskab.

Jeg er af den opfattelse, at jo mere man kender til sin fortid og kulturhistorie, jo bedre kvalificeres man til at forholde sig til sin nutid og fremtid. Des mere man ved om sig selv, des bedre kan man forstå og tolerere andre. Således er kendskab til egen historie, efter min mening, en yderst væsentlig del af dannelsen til nutidens senmoderne samfund.

I danskfaget er litteraturhistorien og i billedkunst er kunsthistorien en vigtig del, men min oplevelse er, at den historiske dimension af hjemkundskab ikke har en nævneværdig rolle i undervisningen.

Faghæftet nævner kun den historiske dimension eksplicit et sted:

*"Undervisningen skal lede frem mod, at eleverne har tilegnet sig kundskaber og færdigheder, der sætter dem i stand til at... give eksempler på måltidets sociale, kulturelle og historiske aspekter"*¹

I et samfund, som bl.a. er karakteriseret ved, at kernefamilien synger på sidste vers², at den globale opvarmning og terrorismen (måske) truer, er mennesket overladt til selv at skabe sin egen identitet. Her kan kendskab til egen kulturhistorie være med til at gøre os i stand til at forstå, vurdere, tage kritisk stilling og præge den verden vi er en del af. Derfor undrer det mig, at den historiske dimension og historiebevidstheden ikke fylder mere i hjemkundskab.

Særligt besynderligt er det fordi mad altid har eksisteret, som en uundværlig del af menneskeheds historie

*"...uanset hvad der er sket i tidens løb - krige, revolutioner - skulle folk have mad. Maden er den længste ende du kan spinde og utrolig vigtig for at forstå et samfund"*³

Og fordi man gennem smagsoplevelsen og maden får en anderledes tilgang til historien. Anderledes end poesien eller billedkunstens tilgang, anderledes end ved læsning af historiske tekster. Maden giver en anden oplevelse. Den er ikke nødvendigvis bedre, men den er mindst lige så god:

*"... Og gennem det hele er der noget fælles. Grønkålen strutter i køkkenhaven, den gang som nu, æblekinder er stadig rød og rund, peberroden river i næsen og løgene driver tårer frem i øjnene på os, som de gjorde det på vores forfædre. Historien bliver på en gang både sanselig og håndgribelig."*⁴

Problemformulering

Hvorfor er det relevant i forhold til dannelsen at undervise i madkulturhistorie? Og hvordan kan man i praksis undervise i madkulturhistorie så det bidrager til elevernes dannelse?

Begrebsafklaring

Madkultur: Omfatter både den finere madkultur; kogekunsten og almindelige menneskers madkulturer. Madkultur omfatter alt hvad der sker på vejen fra jord til bord, for al slags mad.

Madkulturen er hvilke råvarer, værktøjer, opskrifter, regler, love, værdier, traditioner, forestillinger, viden og færdigheder man har og bruger.

Madkulturen er betinget af klima, religion, æstetik, moral, politik, økonomi, magtforhold, uddannelse, historie osv.⁵

¹ Fælles Mål 2004, s. 12

² www.dst.dk/OmDS/BagTal/Arkiv/12-08-2003-EU-rekord.aspx

³ Boyhus 2001, s.13

⁴ Boyhus 2003, s. 5

⁵ Kulturministeriet 1995

Historie: Historie er ikke blot fortiden, men en proces, der omfatter både fortid, nutid og fremtid.⁶

Madkulturhistorie: Hvordan madkulturen har udviklet sig i fortiden, er i nutiden og hvordan vi forventer den vil blive i fremtiden.

Metode

Først beskrives nogle samfundstræk, der kan begrunde undervisningen i madkulturhistorie. I denne beskrivelse bruges Giddens og Ziehes sociologiske analyser. Klafki, Hans J. Kristensen og Bernard E. Jensen inddrages desuden, for at klarlægge historiens betydning i samfundet.

Dernæst klargøres mit dannelsesideal. Mit dannelsesideal er en syntese af flere teorier. Ziehe, Klafki og Hans Jørgen Kristensen inddrages, samt Bernard E. Jensen, der særligt beskæftiger sig med den dannelsesmæssige betydning af historiebevidsthed.

En kort beskrivelse af mit læringssyn og fagsyn følger; her inddrages Illeris, Klafki, Ziehe og Helle B. Carlsen. Dernæst følger en analyse og vurdering af, hvordan madkulturhistorien bidrager til dannelsen. Dannelsesidealet sættes i forhold til madkulturhistorisk litteratur, hvorefter Else M. Boyhus, Bi skaarup, Helle B. Carlsen, Niels K. Nielsen og Lotte Holm benyttes til at vurdere, hvorfor den historiske dannelse er særligt oplagt i hjemkundskab. De omtalte afsnit er grundlag for at besvare første del af problemformuleringen.

Til sidst besvares problemformuleringens anden halvdel. Der gives et bud på, hvordan undervisningen kan tilrettelægges, for at imødekomme de dannelsesmæssige aspekter ved at lade undervisningen tage en historisk drejning. Her får opgaven den professionsrettede vinkel. Denne del af opgaven skal ses sammen med bilag 1, 2 og 3

Kendskab til kulturhistorie i senmoderniteten

For at kunne undersøge hvad mennesker bør dannes til, og herunder hvorfor undervisning i madkulturhistorie er relevant for dannelsen, må nutidens samfund beskrives. Denne beskrivelse er relevant, idet man skal dannes både til at passe ind i samfundet og til at ændre det. Mit dannessyn er kritisk-konstruktivt. Kritisk idet man bør dannes til at være kritisk overfor samfundet, men konstruktivt idet man også skal dannes konstruktivt til at passe ind i samfundet.⁷

De samfundskarakteristika, der fremhæves i efterfølgende afsnit, er udvalgt fordi de alle har en forbindelse til madkulturhistorie og kan begrunde historisk dannelse. Sammenhængen mellem disse samfundstræk og dannelsen analyseres senere, i afsnittet "Madkulturhistorien som del af et dannelsesideal".

Samfundet er menneske- og historieskabt

Samfundet udvikles af de mennesker, der befolker det og fungerer således aldrig uafhængigt af borgerne.⁸

Da samfundet udvikles af mennesker, er samfundet i dag forskelligt fra samfundet i går. Således er dagens danske samfund et produkt af fortiden.

Samtidig med, at samfundet er et produkt af fortiden, spiller fremtiden en rolle i nutiden. Vores forventninger om fremtiden præger, hvordan vi forstår nutiden og således præger fremtiden også nutidens samfund.⁹

*"Alt omkring os rummer tiden i sig"*¹⁰

⁶ Jensen 2000

⁷ Graf 2004

⁸ Klafki 2005

⁹ Jensen 2000, s.5

¹⁰ Larsen 2000, s. 19

Fremtidens samfund er ukendt og usikkert, men mennesket er medskabere af det og heri ligger et argument for historisk dannelse: Gennem viden om og forståelse af fortiden kan man bedre deltage i at forme fremtiden. Dette uddybes i afsnittet "Madkulturhistorien som del af et dannelsesideal".

Uddifferentiering, usikkerhed, refleksivitet og traditioner, der synger på sidste vers

Hvordan er så dette historie- og menneskeskabte samfund i vores vestlige verden?

Et væsentligt træk er, at alting i samfundet *uddifferentieres* mere og mere. Fra at samfundet overordnet havde en sammenhængende verdensforståelse, nemlig kirkens, er det senmoderne karakteriseret ved, at der er mange forskellige verdensforståelser.¹¹

Et eksempel på denne uddifferentiering kan hentes i madkulturhistorien:

Indtil reformationen foreskrev kirken faste tre af ugens dage og således havde danskerne en fælles madkultur på dette punkt; disse dage spiste man ikke kød, på baggrund af den religiøse enhedsforståelse.

I dag er madkulturen mere uddifferentieret: Familien Hansen spiser fritgående Bornholmerhane, mens familien Jensen spiser sushi-takeaway og familien Carlsen spiser Knorrkoppen foran fjernsynet.¹² Også madlavningen uddifferentieres fra at foregå i hjemmet til at foregå på en fabrik 200km væk.¹³ Dette medfører, at mennesket har flere valgmuligheder. På den ene side er vi mere frie til at vælge mellem muligheder, men på den anden side er vi tvunget til at vælge og begrunde vores valg. Vi kan aldrig lade være at vælge¹⁴

Mulighedernes indbyggede tvang medfører *usikkerhed* hos mennesket.

Hvis man ikke vælger rigtigt, eller hvis man helt lader være at vælge, hviler ansvaret på ens egne skuldre og således kan nutidens mange muligheder medføre, at individet opfatter sig selv som mislykket.¹⁵

Samtidig med, at vi har flere valgmuligheder i dag, bliver det stadig sværere at gennemskue, hvad man egentlig vælger, hvilket øger ubehaget yderligere.

Ansigtssløse relationer er en samfundsmæssig tendens, der sænker gennemskueligheden. Inden for madkulturen dominerer ansigtssløse relationer f.eks. ved anskaffelsen af fødevarer: I dag kan man købe Steff Houlberg pølser fra køledisken i det lokale supermarked. For hundrede år siden skulle man en tur til slagteren og udveksle et par hverdagsfloskler, for at købe friske pølser. Slagteren havde et ansigt, men hvem er Steff Houlberg?

Uddifferentiering af kulturen eller den kulturelle frisættelse betyder på den ene side, at mennesket er mere frit, og på den anden side tab af sikkerhed og tryghed og øget krav om *refleksivitet* - refleksion over, hvorfor man vælger som man gør¹⁶.

Friheden gælder også identitetsvalget. Individet kan vælge mellem identiteter, idet de ikke længere automatisk overdrages fra familien eller kulturen. Således er der stadig større krav om selv at skabe egen identitet, på baggrund af refleksivitet, hvilket ligeledes medfører ontologisk usikkerhed.¹⁷

Historisk bevidsthed kan gøre, at vi bedre kan forholde os kritisk til det samfund vi er i og til vores identitet. Den kan øge refleksiviteten og måske samtidig tilføje ontologisk sikkerhed. Æstetiske læreprocesser i hjemkundskabsundervisningen kan udvikle dømmekraft og vurdering

¹¹ Windinge 2003

¹² Kulturministeriet 1995

¹³ Leed 2006

¹⁴ Windinge 2003

¹⁵ Windinge 2003

¹⁶ Windinge 2003

¹⁷ Windinge 2003

og derved øge refleksiviteten. Disse udsagn uddybes i afsnittene "Madkulturhistorien som del af et dannelsesideal" og "Fagsyn".

Et sidste samfundskarakteristika der fremhæves her er *aftraditionaliseringen*.¹⁸ Der sker en udvikling fra, at traditioner kunne begrunde vores handlinger og valg, over mod, at de mister deres autoritet. Nu skal refleksiviteten begrunde vores handlinger, i stedet for traditionen. Traditioner har tidligere kunne begrunde og derved give tryghed, men således kunne de også begrunde handlinger, der ikke havde anden mening end, at de var tradition. Tradition for traditionens skyld. Vi er nu frigjort af traditionernes tvang, men det øger refleksivitetskravet og derved tabes mere ontologisk sikkerhed.¹⁹ Vi er dog ikke fuldstændig frisat af traditioner. Inden for madkulturen har vi f.eks. fødselsdagsslagkagen, men traditionerne bliver mindre styrende, for eksempelvis den sociale status. Gennem undervisningen i madkulturhistorie kan ontologisk sikkerhed styrkes, men traditionernes tvang bør ikke genindføres. Derfor må undervisningen have både et fortids- og et fremtidsperspektiv.

Problemer i samfundet

I dag er der nogle problematikker i samfundet, der er så væsentlige, at de bør indtænkes i en dannelsesstænkning. De beskrives her, fordi de præger mit dannelsesideal. Desuden har de ligheder med Klafkis epokale nøgleproblemer²⁰.

Fedme og velfærdssygdomme er et voksende problem, og større end nogensinde før.²¹ Der tales meget om vigtigheden af at være sund, særligt blandt politikere²². Men hvordan skal børn kunne tage det alvorligt når sundhed og livskvalitet ikke ses som sammenhængende²³, når skolens sundhedsplejerske altid bor i kælderen og når hjemkundskab kun er obligatorisk i 1 år? Med undervisningen i madkulturhistorie kan et kritisk blik på nutidens madkultur skærpes.

Truet miljø og ressourcer. Vores samfund er indrettet således, at vi dagligt udnytter store mængder ressourcer og bidrager til forureningen, selvom der er folk i verden, der ingen ressourcer har og selvom det er naturen, vi skal leve af i fremtiden. Overforbrug i den vestlige verden er et problem og vi truer vores eget livsgrundlag. Madkulturhistorien kan lære os om, at det ikke behøver at foregå sådan. I hjemkundskabsundervisningen kan man udvikle ansvar overfor miljøet gennem vurdering af forbruget.

Manglende tolerance overfor f.eks. etniske minoriteter i Danmark eller generelt overfor det anderledes. Kendskab til sig selv kan skabe tolerance og kendskabet til madkulturhistorie, er vigtigt for at kende både sit eget lands kulturhistorie, men også for at skabe forståelse for andre kulturer.

Usikker fremtid

Alle de beskrevne samfundstræk medfører tilsammen usikkerhed. Nogle eksempler på usikkerheden og ugennemskueligheden er:

Størrelsen på Madonnas næse er måske en anden i morgen! Det er usikkert, om man gjorde det sundhedsmæssigt forsvarlige, da man serverede sukkerfrit slik til børnefødselsdagen i går. Ligeledes er det usikkert om bomben falder i år. Eller om der vil være vand at drikke, når jeg sidder på plejehjem, hvis den institution overhovedet findes om et halvt århundrede.

Selvom fremtiden er usikker, vides med sikkerhed at:

¹⁸ Giddens 1996

¹⁹ Windinge 2003

²⁰ Klafkis nøgleproblemer: Krig/Fred, Miljø, ulighed, teknologisk udvikling og kærlighed/sexualitet, Klafki 2005

²¹ <http://www.sundhedsguiden.dk/article.aspx?categoryId=2103&article=2382>

²² <http://www.bt.dk/article/20061017/POLITIK/110170041&SearchID=73269354090754>

²³ Fælles Mål 2004

*"Den er en konsekvens af menneskers handlinger, både i går, i dag og i morgen. Vi kan altså gøre noget for at være med til at forme fremtiden... Alle kan gøre noget og de fleste kan gøre noget for at kunne komme til at gøre mere."*²⁴

Undervisningen i madkulturhistorie kan medvirke til, at eleverne kvalificeres til at tage bedre vare på den fælles fremtid.

Madkulturhistorien som del af et dannelsesideal

I følgende afsnit klarlægges mit menneskesyn og mit dannelsesideal. Herunder undersøges vigtigheden af historisk dannelse.

Dannelsen er til, for både individet og samfundet.²⁵ For det første, for at mennesket skal udvikle sig og blive så lykkeligt og tilfreds med livet som muligt. For det andet, for at samfundet skal udvikle sig til at blive så godt og retfærdigt som muligt²⁶.

En indre målestok og åbenhed

Ungdomsgenerationen i dag, lider under alt det, der kan vælges mellem og under den frihed, der blev kæmpet for, under ungdomsoprøret. Fordi vi aldrig har oplevet de snærende bånd, oplever vi ikke friheden som en fordel, men som en selvfølge.²⁷

Den kulturelle frisættelse, den medfølgende usikkerhed og manglende rodfæstethed stiller nye krav til dannelsen.

*"...du kan vælge frit mellem alt nyt, som kommer ind og er væk igen om en måned. Hvis du skal have noget ud af det, skal du have en målestok indeni dig selv - summen af dine erfaringer og viden, som du kan måle tingene ud fra. Ellers bliver du rastløs og blaftrer."*²⁸

Således bliver en af dannelsens opgaver at hjælpe med at skabe en "indre målestok", der kan forhindre, at individet blaftrer.

Mad er en identitetsmarkør og bevidsthed om madkultur kan således være med til at give individet mulighed for et mere bevidst identitetsvalg og derved hjælpe til at danne den indre målestok.²⁹

Et øget fokus på individet og subjektet har ført til egocentrisme. Vil vi bevare en åbenhed overfor andre mennesker og kulturer, er det vigtigt, at individets identitet holdes åben.³⁰

Gennem undervisning i kulturhistorie kan en åbenhed overfor andre identiteter og andre kulturer imødekommes, fordi man i mødet med andre levemåder og tidligere madkulturer får et spejl af ens egen tid. Gennem dette spejl kan man blive kritisk overfor sin samtid, forstå sig selv bedre og derved åbnes for bedre at forstå andre³¹.

At den danske madkultur historisk set har aner tilbage til muslimsk madkultur i det nuværende Iran³², kan måske skabe mere respekt for etniske minoriteter i dagens Danmark.

Den "indre målestok" dannes f.eks. ved at forstå sig selv og sin samtid, gennem kendskab til og kritisk vurdering af kulturhistorien og samtiden.

I forlængelse af de tidligere beskrevne nøgleproblemer kan undervisning i madkulturhistorie således være med til at afhjælpe den manglende tolerance i samfundet.

Dannelse til at kunne ændre samfundet

Hvorfor er kendskab og viden ikke nok?

²⁴ Kristensen 1998, s. 36

²⁵ Klafki 2005

²⁶ Schmidt 2005

²⁷ Ziehe 2000

²⁸ Boyhus 2001, s. 15-16

²⁹ Carlsen 2006

³⁰ Ziehe 2000

³¹ Nielsen 2000

³² Kulturministeriet 1995

Én begrundelse kan hentes i madkulturhistorien: I starten af 1900-tallet kom hygiejne og økonomi i fokus indenfor husholdningen. Naturvidenskaben lærte husmødrene om bakterier og fornuften, om hvordan man kunne spare så mange penge som muligt. Denne fornuftige tilgang gik hårdt ud over kvaliteten af den mad, der kom på bordet, på trods af stor viden³³. Den æstetiske dømmekraft havde ikke tilladt et sådant kompromis på smagen, duften og udseendet. Dannelse må derfor, både forberede individet til samfundet og til at være kritisk overfor samfundet og kulturens udvikling.

Dannelse, til dette kritiske blik, kan ske gennem undervisning i kulturhistorie, hvor der lægges op til en spejling i nutiden:

*"Og det er en vigtig del af den politiske og demokratiske dannelse, at de... får mulighed for at reflektere over, om nu også livsforholdene og livsvilkårene i deres egen tid nødvendigvis er de endelige og bedst mulige"*³⁴

Dannelse må være både for samfundet og individet, den må både give viden og udvikle personligheden. Således skal dannelsen, som Klafki siger, være en dobbelt åbning af barnet for verden og verden for barnet.³⁵

Dannelse med tre tilgange

Verden kan beskrives, opleves, analyseres og vurderes ud fra de tre tilgange: Den analytiske, den etiske og den æstetiske.³⁶ Alt efter hvilken tilgang man vælger, opleves samfundet og verden forskelligt. Det er vigtigt ikke at forfalde til en tilgang blot fordi verden forfladiges, hvis man ikke ser tredimensionelt. Derfor bør alle tre tilgange udvikles og trænes som et led i dannelsen. Her har hjemkundskab et særligt fortrin i forhold til dannelsen, idet faget i speciel høj grad lægger op til en æstetisk tilgang.

Ligesom historisk dannelse, kan æstetisk og praktisk dannelse udvikles i undervisningen i madkulturhistorie. Kan man opnå en undervisning der både giver teoretisk, praktisk og æstetisk dannelse er man nået langt.³⁷

De tre tilgange ses i øvrigt repræsenteret i folkeskolens formålsparagraf: Analytisk i §1, æstetisk i stk 2 og etisk i stk 3.³⁸

Dannelse til selvbestemmelse, medbestemmelse og solidaritet

Jeg tilslutter mig Klafkis syn på dannelse; således er der tre evner man bør dannes til³⁹: Selvbestemmelse, medbestemmelse og solidaritet. Det er ikke kun evner man bør udvikle for at kunne fungere, men også for potentielt at blive lykkelig.

For overskuelighedens skyld tydeliggøres, hvad der ligger i disse tre grundlæggende evner:

Selvbestemmelse:	At være herre over sine egne vilkår og meninger.
Medbestemmelse:	Tage ansvar for og påvirke samfundet og den fælles kultur.
Solidaritet:	At kunne/ville hjælpe dem, der ikke kan ovenstående to ting.

Følgende evner er ifølge Klafki, dem man bør dannes til at besidde. De ligger implicit i ovenstående grundevner, men for at kunne have hhv. selvbestemmelse, medbestemmelse og solidaritet, må man også have følgende⁴⁰:

- | |
|---|
| 1 - Lystbetonet og ansvarlig omgang med ens egen krop |
| 2 - De kognitive muligheder |

³³ Carlsen 1999

³⁴ Nielsen 2000, s. 111

³⁵ Klafki 2005

³⁶ Klafki bygger på Kants treklang om erkendelsen, Graf (2004)

³⁷ Schmidt 2005

³⁸ Fælles Mål 2004

³⁹ Klafki 2005

⁴⁰ Klafki 2005

- 3 - Produktivitet i håndværksmæssig-teknisk henseende og i hjemmet
- 4 - Socialiteten
- 5 - Den æstetiske iagttagelsesevne, formgivningsevne og dømmekraft
- 6 - Evnen til at træffe etiske og politiske afgørelser samt udføre etiske og politiske handlinger.

Undervisning i madkulturhistorie kan lægge op til udvikling af alle seks evner, hvor maden som genstandsfelt, oplagt omfatter punkt 1, 3, 4 og 5 og kulturhistorien, i høj grad, lægger op til udvikling af evnerne fra punkt 2 og 6.

Samtidig med, at Klafki nævner både håndværksmæssige evner, æstetikken og ansvar for egen krop, vejer den historiske bevidsthed tungt hos Klafki.⁴¹ Han betoner, at dannelsesidealet kun er, som det er, på baggrund af en historisk udvikling, hvilket betyder, at det står til ændring i fremtiden. Historiebevidsthed er væsentligt fordi:

*"Almendannelse må opfattes som tilegnelse af de fællesmenneskeligt vedkommende problemstillinger i den historiserede samtid og i den fremtid, der tegner sig... Dog skal dette ikke ske for at holde de mennesker der uddanner eller danner sig, fast på den hidtidige historiske udvikling, men derimod for at frigøre dem, så de kan forstå og forme deres historiske formidlede samtid og deres respektive fremtid i selvbestemmelse, medbestemmelse og solidaritet."*⁴²

Den praktisk-musiske dimension af dannelsen begrundes hos Klafki, med at det er godt at stifte bekendtskab med mange kunstarter,⁴³ for at få mangfoldige interesser.

Således understøtter Klafkis dannelses teori i udpræget grad den dannelsesmæssige begrundelse for undervisning i madkulturhistorie.

Tillid

I forlængelse af uddifferentiering og aftraditionalisering, der medfører ontologisk usikkerhed, øges kravet dels om refleksivitet og dels om tillid.

F.eks. når man køber mælk, spiser take-away osv. Vi stoler på, at det firma, der har produceret mælken, eller de servicemedarbejdere, der laver vores mad, vil os det bedste. Har man ikke tillid til det, bliver man handlingslammet og i disse tilfælde vil man så bare undlade at drikke mælk og aldrig spise andet end hjemmelavet mad⁴⁴. En tillid til samfundet er således vigtig, men samtidig er det afgørende at have tillid til sig selv og sine muligheder.⁴⁵ En tillid til, at det gør en forskel at være selvbestemmende, medbestemmende og solidarisk.

Denne tillid omtales ikke eksplicit hos Klafki, selvom den er afgørende i dag. Hvis man har tillid til, at man kan gøre en forskel, så nytter det med de tre omtalte evner. Således tilslutter jeg mig en del af Hans J. Kristensens syn på, hvad et fremtidsberedskab må bestå af. Jeg nøjes med at plukke en enkelt ting ud og tilføje det til selvbestemmelsen, medbestemmelsen og solidariteten; nemlig den omtalte tillid. Dannelsen må stå på

*"et fundament af selvtillid og tillid til fællesskabets muligheder".*⁴⁶

Anderledeshed

Ungdommen i dag kan ikke udvikle sig, hvis dannelsen altid forsøger at nærme sig individets aktuelle horisont.

Det er således vigtigt, at skolen åbner individets øjne for, at der findes andre måder at leve på, andre holdninger og anden viden, end den der allerede besiddes. Åbnes der ikke for dette, vil mennesket blive egocentreret og ulykkeligt. Eller med Ziehes ord:

⁴¹ Graf 2004

⁴² Klafki 2005, s. 70

⁴³ Graf 2004

⁴⁴ Giddens 1996

⁴⁵ Kristensen 1998

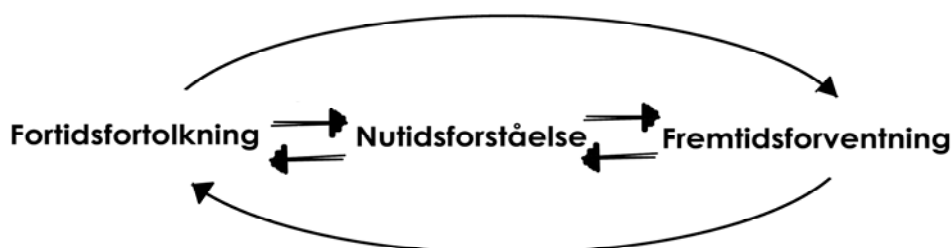
⁴⁶ Kristensen 1998, s. 40

"De kan forhindre én i at være nysgerrig overfor ting, som ikke understøtter bestræbelserne på at finde én selv.⁴⁷ didaktisk realisme... kalder på naturlighed i stedet for kunstighed. Jeg foreslår det modsatte. Skolen skal være kunstig, skolen skal være forskellig fra realiteternes virkelighed, skolen skal være overraskende"⁴⁸

Således bør dannelsen primært ske gennem mødet med det anderledes, i stedet for at "bygge bro" til elevernes verden. Undervisningen i madkulturhistorie kan realisere mødet med "den gode anderledeshed", f.eks. når der smages på den historiske mad. Smagen af middelalderens eddikebaserede sovs er fundamentalt anderledes end nutidens smagspræferencer.

Historisk dannelse

At forstå sig selv som historieskabt og historieskabende er grundlæggende i identitetsdannelsen og den politiske dannelse. Derfor må mennesket dannes til at blive stadig mere bevidst om, at fortiden præger nutiden, som præger fremtiden. Og omvendt præger fremtidsforventningen nutiden, som igen præger vores fortolkning af fortiden⁴⁹. Opnås denne bevidsthed kan det øge tilliden til egne og fælles muligheder.



Klafki beskriver vigtigheden af historiebevidsthed, ikke for at holde fast ved, eller genindføre en historisk tilstand, men for at kunne være kritisk overfor sin samtid og derved bedre præge fremtiden.⁵⁰ Dette kan også beskrives som forskellen på at være traditionalist eller være traditionsbevidst.⁵¹

Nyfortolkning af traditioner og kulturarv kan give traditionerne ny værdi. Således kan en historisk dannelse, der forstår historiebevidsthed, som et redskab til at være kritisk overfor sin samtid bibringe ontologisk sikkerhed.⁵²

"Menneskeheden beretter sine historier om sig selv. Derigennem bliver mennesket til sit eget subjekt. Disse fortællinger er repræsenteret i den kulturelle arv. Hvis erfaringsområdet er krympet, indebærer det, at et nyskabende syn på fremtiden stækkes"⁵³

Gennem den forståelse, historiekendskabet kan give af én selv, kan man desuden udvikle bedre forståelse af andre. Vil man forstå nogen eller noget, må man kende til historien.⁵⁴

Delkonklusion

Undervisning i madkulturhistorie er en vigtig del af dannelsen i det senmoderne samfund.

Med den kulturelle frisættelse og de aftagende traditioner er individet overladt til selv at skabe sin identitet og her kan en "indre målestok" være behjælpelig, samt sænke usikkerheden. Denne indre målestok kan udvikles f.eks. ved at forholde sig til sin kulturhistorie. Samtidig kan

⁴⁷ Ziehe 2000, s. 194

⁴⁸ Ziehe 2000, s. 204

⁴⁹ Jensen 2000

⁵⁰ Klafki 2005

⁵¹ Jensen 2000

⁵² Windinge 2003

⁵³ Gustavson 2003, s. 115

⁵⁴ Jensen 2000

bevidsthed om egen madkultur betyde, at de identitetsmæssige valg, der træffes bliver mere reflektive.

Gennem historiebevidsthed kan tilliden til egne og de fælles muligheder øges og således vil historisk dannelse måske kunne hjælpe til at bygge fundamentet for selvbestemmelse, medbestemmelse og solidaritet. Muligheden for at tage vare på den fælles fremtid kan derved øges gennem historiebevidsthed.

Gennem undervisningen kan man desuden forstærke individets forståelse af sig selv og egen madkultur. Dette kan betyde en bedre forståelse, respekt og tolerance for andre. Desuden kan undervisningen øge individets evne til at tage ansvar for og vare på sig selv.

Undervisningen kan tilrettelægges, så både den æstetiske, den analytiske og den etiske tilgang til verden udvikles. Den æstetiske tilgang, herunder dømmekraften, som kan tilføjes historien gennem maden, kvalificerer undervisningen i retning af at danne til kritisk stillingstagen.⁵⁵

Således kan både viden og dømmekraft udvikles og derved nærmer undervisningen sig den kategoriale dannelse.⁵⁶

Lærings syn

Læring og de tre tilgange

Læring opstår, med størst sandsynlighed, hvis undervisningen lægger op til såvel en analytisk/rationel tilgang, som en etisk tilgang og en æstetisk/håndværksmæssig tilgang. Dvs. undervisningen bør på den ene side lægge op til analytiske læreprocesser, på den anden side etiske, vurderende og værdisættende læreprocesser og sidst men ikke mindst æstetiske læreprocesser gennem f.eks. oplevelse og smagsdom.⁵⁷

Eleverne møder dels op med en viden, dels en socialitet og endelig noget individuelt. Da alle tre verdner således altid vil være til stede i undervisningen, sandsynliggøres læring bedre, hvis alle processerne gøres til genstand for undervisning.⁵⁸

Således sker den bedste læring i et spændingsfelt mellem de tre verdner. Vil man aktivere andre tilgange end den rationelle, må eleverne på en eller anden måde aktiveres. Det kan ske f.eks. ved tilberedning og indtagelse af det historiske måltid, ved italesættelse af måltidsoplevelsen, ved samtaler om forskelle og ligheder mellem fortidens og nutidens madkultur, osv.

Dog lærer man ikke meget, hvis oplevelse og elevaktivitet fylder hele undervisningen, idet den rationelle eller analytiske tilgang også er forudsætning for læring.⁵⁹ Dette gælder ligeledes undervisningen i madkulturhistorie.

Det eksemplariske princip i undervisningen

Ovenfor blev en metode til læring beskrevet, men metode er ikke nok. Til enhver læring må der knyttes et indhold. Indholdet i undervisningen bør vælges, så det på den ene side er elementært, dvs. det belyser en samfunds- og nutidsrelevant problemstilling (eller et epoketypisk nøgleproblem), og på den anden side, så det er fundamentalt for eleven, dvs. at det samtidig nærmer sig elevens erfaringsrammer.⁶⁰

⁵⁵ Carlsen 2002

⁵⁶ Klafki 2005

⁵⁷ Carlsen 2004

⁵⁸ Illeris 2001

⁵⁹ Carlsen 2004

⁶⁰ Klafki 2005

Indholdet bør vælges ud fra det eksemplariske princip, så det både har relevans for eleven og samtidig kan virke som et eksempel, der peger på en større problematik. Indholdet bør som give erfaringer, der er nyttige til andet end lige netop det indhold.

Madkulturhistorie kan f.eks. pege på nutidens miljø- og ressourceproblemer. Her kunne man f.eks. tage fat i tiden omkring Christian d. 2. og se nærmere på de dyrkningsmetoder Hollænderne praktiserede på Amager, metoder der i dag ville betegnes som økologiske.⁶¹

Desuden kan den historiske tilgang til emnet fungere eksemplarisk, idet en historietilgang kan tages til alle emner.

Den gode anderledeshed kan imødekomme det eksemplariske princip; indholdet skal være forskelligt fra eleven, men det skal ikke være fremmed.

God anderledeshed i undervisningen

*"En god lærers opgave bliver at ødelægge eller i det mindste ryste det, de unge opfatter som selvfølgeligheder... læring i dag betyder at provokere eleverne ved at ryste deres visheder"*⁶²

Både indholdet og formen på undervisningen bør vælges ud fra princippet om god anderledeshed, hvis eleverne skal motiveres til læring.

Indenfor den rationelle verden, bør der fokuseres på forskellen mellem undervisningens objekt og individet, i stedet for at tematisere det, så forskellen udviskes. I den moralske verden, bør der fokuseres på forskellen mellem objektets værdidimension og individets værdier, i stedet for at informalisere objektets værdier. Og i den æstetiske verden, bør fokus ligge på forskellene mellem objektets æstetik og individets æstetik, i stedet for at subjektivere. I stedet for at relatere undervisningens objekt til elevens egne referencer, bør undervisningen fokusere på anderledesheden.

Eksemplificeret med madkulturhistorie: I stedet for at fokusere på lighederne mellem julemåltidet, der blev almindeligt i slutningen af 1800-tallet og det julemåltid eleverne spiser i dag, bør der fokuseres på forskellene. Dengang var det køkkenpigen, der tilberedte maden, i dag er det måske farmand. Dengang var det kun det rige borgerskab der spiste friskt kød, i dag har næsten alle råd til steg juleaften. Dengang lå der polkagrise og dadler i kræmmerhusene, i dag ligger der måske labre larver.

Eller sagt med historiotermer; man bør distancere snarere end at aktualisere madkulturhistorien.⁶³

Udgangspunktet for god læring er dels at stimulere alle tre tilgange til verden, dels at indholdet vælges ud fra det eksemplariske princip og endelig at både indholdet i og formen på undervisningen lader eleverne opleve god anderledeshed.

Sammenfattende betyder det, at undervisningen, i stedet for at tage udgangspunkt i eleven, skal inddrage eleven.⁶⁴

Fagsyn

Kritisk stillingstagen

Før i tiden var det vigtigt for overlevelsen (for kvinder) at kunne lave mad og deltage i husholdningen.

I dag er det knap så vigtigt, idet man sagtens kan få noget at spise uden at kunne lave mad. I dag er det derimod vigtigt at kunne forholde sig kritisk og analyserende til fødevarer og madkultur.

⁶¹ Boyhus 2003

⁶² Ziehe 2000, s. 203

⁶³ Jensen 2000

⁶⁴ Schmidt 2005

Indtil industrialiseringen var vejen fra jord til bord kortere⁶⁵, og dermed var det lettere at gennemskue, hvad man spiste.

Levnedsmiddelindustrien har aldrig været større, end den er i dag, og der har aldrig været så stort udvalg af varer på hylderne. Derfor er det, i dag ekstra vigtigt at kunne vælge til og fra, på baggrund af viden og dømmekraft.⁶⁶

Således er kritisk stillingstagen i dag vigtigere, end nogensinde før.

Viden er imidlertid ikke nok for at kunne træffe kritiske og reflektive valg; æstetisk dømmekraft og ikke mindst lyst spiller ind på valget. Samspillet mellem viden og lyst er vigtigt i hjemkundskab og samtidig kan netop den æstetiske dømmekraft udvikles. Derfor bliver den kritiske stillingstagen central for hjemkundskab.⁶⁷

Hjemkundskab indeholder flere basisfag

Genstandsfeltet i hjemkundskab er mad, og herunder kerneområderne: madlavning, måltider, kost, levnedsmidler, hygiejne og forbrug.⁶⁸ Men faget bør have flere faglige indgangsvinkler til maden og ikke blot en håndværksmæssig, som der er tradition for⁶⁹. Der bør være en naturvidenskabelig indgang, en samfundsvidenskabelig/humanistisk indgang, en håndværksmæssig indgang og endelig en filosofisk indgang. I undervisningen i madkulturhistorie bliver den humanistiske og samfundsvidenskabelige indgangsvinkel dominerende. Derimod trænges den naturvidenskabelige indgang i baggrunden.

Der kan argumenteres for, at den naturvidenskabelige del (selvom den er vigtig) ikke vægtes fordi naturvidenskaben, som vi bruger den i dag, har en forholdsvis kort historie. Indtil starten af det 20. århundrede har erfaringer og tro fyldt mere, end egentlig naturvidenskab der f.eks. handler om kemi, hygiejne og sundhed.⁷⁰

Fordi faget rummer mange basisfag, lægger det i speciel høj grad op til tværfagligt arbejde⁷¹ og i arbejdet med madkulturhistorie er det oplagt at slå sig sammen med historiefaget.

De tre tilgange i hjemkundskab

De tre tilgange kan udover, at begrundes ud fra et dannelses- og læringsmæssigt perspektiv, begrundes ud fra, at hjemkundskab rummer mange basisfag. Hvis man tilrettelægger faget, så alle tre tilgange kommer i spil, vil flere basisfag kunne komme til sin ret.

Den naturvidenskabelige dimension af faget lægger i høj grad op til en analytisk/rationel tilgang. Den samfundsvidenskabelige og den filosofiske dimension af faget lægger op til en etisk tilgang, og både den håndværksmæssige, den filosofiske og den humanistiske dimension lægger særligt op til en æstetisk tilgang.

Hvis faget ligger udspændt mellem de tre tilgange, vil det dels være alment dannende og dels være et samlende fag, der kan samle flere basisfag. Derved skabes en tværfaglig forståelse; verden udenfor skolen er ikke opdelt i fag.

Også den kulturhistoriske dimension af faget, bør tilgodese de tre tilgange.

Madkulturhistoriens bidrag til dannelsen

10 evner der bidrager til	Madkulturhistorie bidrager til elevernes
----------------------------------	---

⁶⁵ Benthien 2005

⁶⁶ Hammershøj 2003

⁶⁷ Carlsen 2002

⁶⁸ Carlsen 1998

⁶⁹ http://www.emu.dk/gsk/fag/hje/gamle_dage/husgerning.html

⁷⁰ Boyhus, 2003

⁷¹ Carlsen 2000

dannelsen (fra dannelsesideal-afsnittet)	dannelse ved at
Åbenhed og en indre målestok	de lærer om egen og andre kulturers madkulturhistorie
	Eksempel: De krydderier vi i dag bruger i julebag er et levn fra middelalderens smagspræferencer. Middelalderens krydding har mange ligheder med de krydderier, der i dag bruges i indisk mad. ⁷²
Dannelse til at ændre samfundet og kritisk stillingstagen	forholde sig til fortid-nutid-fremtid indenfor produktion, forbrug, miljø og ressourcer, tilberedningen, måltidet og æstetikken.
	Eksempel: I 1988 kom økologisk mælk i dansk handel på baggrund af forbrugernes efterspørgsel ⁷³ , således prægedes landbruget og derved samfundet.
Lystbetonet og ansvarlig omgang med egen krop (Klafki)	sætte fortidens syn på maden og kroppen i forhold til nutidens syn.
	Eksempel: Indtil reformationen, hvor fasten blev afskaffet har danskerne spist 8-10 gange så meget fisk som vi gør i dag. Det kan vi lære noget af ⁷⁴
kognitive muligheder (Klafki)	give eleverne viden om og analysere fortidens madkulturer.
produktivitet i teknisk og håndværksmæssig henseende og i hjemmet (Klafki)	de tilbereder, dækker bord og rydder op
	Eksempel: At spidstege en due og jævne sovsen med æggeblomme og brødkrummer, som man ville gøre i middelalderen. ⁷⁵
socialiteten (Klafki)	samarbejde om tilberedningen og fællesspisning af det historiske måltid
Æstetisk iagttagelsesevne, formgivnings- evne og dømmekraft (Klafki)	deltage i tilberedningen, spisningen, analysen og vurderingen af det madkulturhistoriske. Sætte ord på, og refleksion over, det oplevede og holdninger omkring MKH
Evnen til at træffe og udføre etiske og politiske afgørelser og handlinger (Klafki)	have fokus på hvordan mad- og forbrugsvalg gennem historien kunne ændre samfundet og fødevarerpolitik. Historiebevidstheden.
Tillid til egne og fælles muligheder (Hans Jørgen Kristensen)	udvikle historiebevidsthed og gennem det skabende og håndværksmæssige
Historiebevidsthed (Klafki og Bernard Eric Jensen)	eleven forholder sig til fortid-nutid-fremtid, indenfor produktion, forbrug, miljø og ressourcer, tilberedningen, måltidet og æstetikken osv.
	Eksempel: Sukker blev først en del af den finere danske madkultur da trekantshandlen startede.

Hvorfor er udviklingen af historiebevidsthed særlig oplagt i hjemkundskab?

Følgende afsnit er en analyse og vurdering af, hvordan hjemkundskab kan bidrage til udvikling af historiebevidstheden, på en måde som ingen andre fag.

Erfaring gennem maden og smagen

⁷² Leed 1999

⁷³ ecoweb.dk

⁷⁴ Det Danske Gastronomiske Akademi 1998, > kogekunstens historie

⁷⁵ Leed 1999

Udvikling af historiebevidsthed gennem maden som genstandsfelt er først og fremmest særligt oplagt, fordi den arbejder gennem smagssansen (og lugtesansen). Synssansen og høresansen betragtes ofte som "finere" sanser, derfor er det ofte mere velanset at erfare eller kommunikere gennem disse sanser. Eksempler på dette er litteratur, musik og billedkunst.⁷⁶

På trods af denne gængse opfattelse, kan der i høj grad ske både erfaring og kommunikation gennem maden, hvilket man har været mere opmærksom på i fortiden.⁷⁷ Et særkende ved det smagte er, at det i modsætning til både det sete, det hørte, det følte og det lugtede, så at sige bliver en del af kroppen.

*"det inkorporeres og bliver i bogstaveligste forstand en del af os. Alene ved at spise fortroliggør vi os med det ... ved i bogstaveligste forstand at indoptage det i os. Fra at være et "under" bliver det til resonans og genkendelighed. Det bliver en del af os selv."*⁷⁸

Mad bliver således en anden måde at erindre på og man husker bedre, når det lærte forbindes til en smagsoplevelse.⁷⁹ På denne baggrund er det oplagt, at udvikling af historiebevidsthed bør ske i hjemkundskabsundervisningen.

Mad er en del af alles historie

I modsætning til de finere kulturgener, som omtalt ovenfor, har mad altid været en del af alle menneskers liv og vil altid være det. Litteratur, billedkunst og musik har i store dele af historien været glæder forbeholdt de rige samfundslag, hvorimod alle, i sagens natur, har spist mad⁸⁰.

Således kan madkulturhistorien fortælle os både om livet hos de fattige og de rige, forskellige landes kulturer og om både fest og hverdag. Madkulturhistorien fortæller, ligesom kunsthistorien og litteraturhistorien, en masse om den tid den kommer fra, både om samfundsstrukturer, menneskesyn, og værdier. Kigger man f.eks. nærmere på madkulturen omkring midten af 1800-tallet bliver rødgrød med fløde en populær ret, idet de rød-hvide dannebrogfarver markerer 'danskhed'. Det er lige netop i tiden omkring dannelsen af den danske grundlov at nationalfølelsen opstår.⁸¹

Dette er ikke et argument for at mad er en bedre, eller rigtigere historiefremidler, men at kendskab til maden kan nuancere opfattelsen af kulturhistorien.

Mad er konkret

Børn og unge har en særlig uvilje mod abstrakthed. Kulturel tradition, og herunder historie handler om genstande, emner og hændelser, som ikke er til stede. Derfor kan et vist abstraktionsniveau ikke undgås, når der arbejdes med historiebevidsthed⁸². Madkulturhistorie kan gøre det abstrakte meget konkret og "spiseligt", uden at historien forsvinder i forsøget på at nærme sig elevernes hverdag.

Således har maden et særligt pædagogisk fortrin fordi den er konkret.

Når eleverne føler, dufter og spiser historisk mad, vokser eleven så at sige sammen med historien, hvilket kan øge historiebevidstheden.⁸³

Dog er det væsentligt at huske, at historie ikke kun skal være konkret. Det oplevede og sansede må analyseres og vurderes i forhold til rationel viden, før der kan blive tale om læreprocesser.⁸⁴

Oplevelsen vil aldrig blive ligesom den faktiske fortid og således kan historisk rekonstruktion ikke stå alene. Erkendelsen opnås når fantasien, opfindsomheden og oplevelsen af det konkrete

⁷⁶ Kulturministeriet 1995

⁷⁷ Kulturministeriet 1995

⁷⁸ Nielsen 2003, s. 159

⁷⁹ Boyhus 2001

⁸⁰ Kulturministeriet 1995

⁸¹ Benthien 2005

⁸² Ziehe 2000

⁸³ Floris 2000

⁸⁴ Carlsen 2000

spiller sammen med analytisk og vidensbaseret undervisning.⁸⁵ Derfor bør undervisning i madkulturhistorie ikke forfalde til ren oplevelse.

Madkulturhistorie i et identitetsperspektiv

Historiebevidsthed er en væsentlig del af identitetsdannelsen.⁸⁶ Det samme gælder mad. Den mad man spiser, kan bidrage til social positionering og til at vise f.eks. frigørelse fra forældre, eller at man identificerer sig med en bestemt livsstil. F.eks. spiser man gerne shitakesvampe og wokmad, hvis man vil signalere, at man er en ægte multikulturel verdensborger.⁸⁷

Mange familier har en ret, som er overleveret fra fortiden, og som forbindes med noget særligt for lige præcis den familie. I min egen familie er min oldemors eddikesyltede sveskeblommer noget, der virkelig 'er' vores familie. Når min veninde laver brun sovs er den kun rigtig god, hvis den er som dengang farfar Aggerbeck tilberedte den. Således kan både historien og maden være identitetsskabende. Kender man til sin egen madkulturhistorie, kan det således bibringe tryghed, følelse af tilhørsforhold og ontologisk sikkerhed.

Måltidets sociale funktion

Selvom der tales om, at måltidet i dag ofte sker i forbifarten eller foran tv'et, er det stadig omkring måltidet, at meget socialisering foregår. Måltidet fungerer for de fleste danske familier, som et socialt samlingspunkt.⁸⁸ I forhold til f.eks. valg af tøj eller valg af bil, der ligesom maden markerer identitet, så adskiller maden sig i høj grad ved den sociale overlevering, der sker gennem måltidet. Fordi måltidet samler familien, udvikler man i høj grad en madkultur, som har forbindelse til ens forældres madkultur. Den kan både være en modreaktion eller en overlevering, men har næsten altid en relation til den madkultur, der er i familien. Derfor bliver kulturarven i høj grad båret af maden og måltidet. Og derfor er det nærliggende, at man kommer til at forstå sig selv og sin historie gennem madkulturen.

Forbrugsvalg præges af historiebevidstheden

Historiebevidsthed har indflydelse på forforståelsen. Fortidsfortolkningen præger nutidsforståelsen og derved hvilke valg der træffes. Således præger historiebevidstheden valget i dag og herved kan den historiefaglige vinkling på hjemkundskabsundervisningen øge en refleksiv tilgang til forbrug.

Delkonklusion

I forhold til dannelsen kan kendskabet til egen historie være med til at gøre eleverne i stand til at være kritiske overfor nutiden. Desuden kan dette kendskab bidrage til åbenhed og tolerance overfor det anderledes.

Historiebevidsthed kan øge evnen til at handle fordi forståelse af én selv som historieskabt såvel som historieskabende, kan danne grundlag for tillid til egne og fælles muligheder.

Hjemkundskab og undervisning i madkulturhistorie kan løfte den historiske dannelse, fordi man husker bedre når erfaring og viden forbindes til en smagsoplevelse. Maden kan nuancere det billede, der tegnes af fortiden og fortælle om kulturen fra en særlig vinkel. Mad er konkret og derved går man ud over tænke- og forestillingsevnen og smager på historien; man vokser, så at sige, sammen med historien. Historie og mad er i fællesskab identitetsskabende. Det at alle har

⁸⁵ Floris 2000

⁸⁶ Jensen 2000

⁸⁷ Holm 2003

⁸⁸ Kulturministeriet 1995

en personlig madkulturhistorie og familiens sociale fællesskab omkring måltidet gør, maden til bærer af kulturel arv.

Desuden kan historiebevidstheden udvide forforståelsen og derved præge forbruget.

Hvis madkulturhistorien bliver gennemgående i hjemkundskabsundervisningen, bør man imidlertid ikke overse den naturvidenskabelige del af faget.

For at personen kan fungere, er det desuden nødvendigt at være glad og tilfreds. Den hjemkundskabsfaglige tilgang til historien er oplagt, fordi der således kan fokuseres på æstetisk nydelse og kommunikation og herved kan det fremme en følelse af tilfredshed og glæde og følelsen af at magte noget og tage hånd om eget liv.

Derfor bør den historiske dimension implementeres i hjemkundskab

Hvordan i praksis?

Undervisningen i madkulturhistorie bør blive en del af hjemkundskab, således at enhver årsplan må indeholde et madkulturhistorieforløb og således, at madkulturhistorie bliver en generel del af faget. Det bør ske, for at eleverne kan udvikle en bevidsthed om deres egen madkulturhistorie og en forståelse af nutidens madkultur, som historieskabt såvel som historieskabende. Desuden bidrager undervisningen til at eleverne kan få et overblik og en sammenhængsforståelse af madkulturhistorien. I følgende afsnit vil jeg klarlægge, hvordan jeg mener den generelle implementering bør foregå og i efterfølgende afsnit gives et bud på et konkret undervisningsforløb. Begge praksisforslag udarbejdes således, at de imødekommer både mit læringssyn, mit dannelsesideal og mit fagsyn.

Generel implementering (se bilag 1)

Ethvert emne har en historisk dimension. I hjemkundskab gælder det samme. Uanset om der undervises i levnedsmidler, måltidet eller køkkenhygiejne osv. er der en historisk vinkel på emnet.

Hvad?: I bilag 1 ses en oversigt over hvilke historiske temaer man kan inddrage i undervisningen. Temaerne er kategoriseret efter fagets CKF'er.⁸⁹ Begrundelsen for at kategorisere således ligger i, at hjemkundskabsundervisningen skal tilrettelægges så den kommer rundt om de fire CKF'er. Ved at liste historietemaerne op efter samme, bliver det forholdsvis let at inddrage madkulturhistorien i den generelle undervisning. Oversigten i bilag 1, over det historiske indhold, kan udbygges, når læreren udbygger sin madkulturhistoriske viden.

Hvordan?: Hvordan disse temaer inddrages afhænger i øvrigt af hvilket emne, der arbejdes med og hvilke arbejdsformer det lægger op til. Men historien skal ikke kun inddrages som formidlet viden. I forlængelse af mit læringssyn er det vigtigt, at der veksles mellem de tre tilgange gennem god anderledeshed.

Eksempler på, hvordan 'Mad, måltider og livskvalitet' kan implementere historien:

Hvis emnet i undervisningen er færdigretter overfor hjemmelavet, kan man **rejse en diskussion** af om eleverne synes det er godt, at vi kan tilberede maden så hurtigt i dag? Hvad kan farerne være? En sammenligning med måden man skaffede føde på i jernalderen kan måske sætte fokus på, hvad det gør ved madoplevelsen, når vejen fra jord til bord forlænges.

Hvis emnet er slik og slikforbrug i dag, kunne man lade eleverne først købe, analysere og smage nutidens slik og derefter producere slik i et **historisk slikværksted**, hvor der laves honningristede nødder, fyldte chokolader, marcipan og kvædebrød. Derefter en **vurdering** af nutidens, - i forhold til middelalderens, - syn på sundhed. Nutidens syn på sundhed glemmer

⁸⁹ Fælles Mål 2004

ofte, at det er sundt for sjælen at nyde det lækre slik og betragter alt med højt kalorieindhold som usundt.

Hvorfor?: Hvorfor bør historiedimensionen generelt inddrages i hjemkundskabsundervisningen? Begrundelserne findes i mit fagsyn, hvor udviklingen af historiebevidsthed, hjemkundskab og kritisk stillingstagen hænger nøje sammen. Men overordnet kan den generelle inddragelse begrundes ud fra en overbevisning om, at kendskab til fortiden præger forforståelsen af nutiden og derved præges vores valg (både forbrugsvalg og identitetsvalg). Hvis madkulturhistorie bliver en generel del af hjemkundskabsundervisningen kan historiebevidstheden bedre udvikles og sandsynligheden for, at der træffes refleksive valg, bliver større.

Konkret undervisningsforløb - (oplagt som tværfagligt forløb med historie)

Forløbet er beskrevet nærmere i bilag 2 og 3, det handler overordnet om madkulturen i både fortiden, nutiden og fremtiden.

Bilag 2 er en **skematisk oversigt** over forløbet og i bilag 3 beskrives hvilke **spørgsmål** eleverne skal arbejde med og hvilke **opskrifter** de skal bruge til madlavningen.

Eleverne arbejder i grupper med den store historie; madkulturen i vikingetiden, middelalderen/renæssancen, rokokoen og nationalromantikken. De arbejder med den lille historie, forstået som elevens forfædres madkultur og desuden arbejdes med fremtidens "drømmemadkultur" for hver elev.

Undervisningsforløbet er beregnet til at vare 5 undervisningsgange af 2 lektioner. Men det vil give mulighed for bedre fordybelse, hvis der tillægges et par historiektioner.

Målene med forløbet er, at eleverne:

- **får et overblik** over den store madkulturhistorie
- **tilbereder og smager** på mad fra forskellige tider
- **sprogliggør** oplevelsen af de historiske måltider
- **bevidstgør** sig om deres egen families nære madkulturhistorie. Hvad elevens forfædre spiste.
- **forholder sig kritisk** til madkulturen i dag og formulerer egne drømme om fremtidens madkultur
- **forstår** deres egen madkultur som både historieskabt og -skabende

I forhold til fælles mål imødekommer forløbet særligt følgende punkter:

Fra slutmålene:

"Undervisningen skal lede frem mod, at eleverne har tilegnet sig kundskaber og færdigheder, der sætter dem i stand til at... give eksempler på måltidets sociale, kulturelle og historiske aspekter"

*"Tage kritisk stilling som forbruger"*⁹⁰

Fra formålet:

*"Gennem undervisningen fremmes elevernes forståelse af egen og andres kulturer."*⁹¹

Forløbet ses i det følgende i forhold til Klafkis fem spørgsmål til undervisningsplanlægningen,⁹² fordi den kategoriale dannelse gennem det eksemplariske og historiebevidstheden er baggrund for disse. Både mit dannelsesideal, mit læringssyn og mit fagsyn kan imødekommes i denne planlægning. Min fortolkning af de fem spørgsmål og hvordan forløbet kan besvare dem:

1. Hvad er den eksemplariske betydning? Ved mødet med madkulturhistorien er det historiebevidstheden og den historiske tilgang til emnet, der er eksemplarisk og kan overføres.

2. Hvilken betydning har indholdet for elevernes nutid? Undervisningen i madkulturhistorie kan bidrage til at eleverne bedre kan tage vare på deres egen og den fælles madkultur i nutiden.

⁹⁰ Fælles Mål 2004, s. 12

⁹¹ Fælles Mål 2004, s. 11

⁹² Graf 2004, s. 80

3. Hvori ligger indholdets betydning for elevernes fremtid? Undervisningen i madkulturhistorie kan bidrage til at eleverne bedre kan tage vare på deres egen og den fælles madkultur i fremtiden.

4. Hvordan er indholdet struktureret? Således at der først arbejdes med den store historie, langt tilbage i fortiden. Dernæst arbejdes med den nære historie, to eller tre generationer tilbage. Til sidst arbejdes med den del af historien, der handler om elevernes fremtidsdrømme. For nærmere strukturbeskrivelse, se bilag 2.

5. Hvordan gøres emnet tilgængeligt for eleverne? Gennem inddragelse af elevernes personlige familiemadkulturhistorier. Spørgsmål, der handler om deres egen identitet og som de kan sætte ansigter på. Det bliver forhåbentligt mere nærværende, fordi det handler om personer de kender; f.eks. deres bedsteforældre og om dem selv og deres visioner.

Konklusion

Hvorfor er det relevant for dannelsen at undervise i madkulturhistorie?

Først og fremmest fordi vores samfund er præget af aftraditionalisering og kulturel frisættelse og derfor breder den ontologiske usikkerhed sig. Vi må reflektivt skabe vores egen identitet. Gennem kendskab til egne rødder og traditioner kan **usikkerheden sænkes og de identitetsmæssige valg, der træffes, kvalificeres.**

Individets forståelse af sig selv kan forstærkes gennem kendskab til egen madkulturhistorie. Denne forståelse er dels vigtig for at give selvtillid og dels for at højne åbenheden, forståelsen og respekten for det anderledes. **Således kan tolerance udvikles, gennem forståelsen af sig selv.**

Viden om fortiden kan desuden fungere som spejl for nutiden, fordi mødet med det anderledes kan åbne blikket for, at der findes andre måder at leve på. Man kan bedre være kritisk overfor sin samtid, hvis man ser den i forhold til andre tider. Således kan **evnen til kritisk stillingstagen øges, når man forholder sig til kulturhistorien.**

Ud over, at det lægger op til kritisk stillingstagen, lægger det også op til at handle på baggrund af den stilling, der er taget. Gennem historiebevidstheden, kan der dannes grundlag for en tillid til, at det nytter at handle. Det nytter både for én selv og for fællesskabet. Således kan historiebevidsthed danne til bedre at **tage vare på den fælles fremtid.**

Madkulturhistorie i hjemkundskabsundervisningen kan bidrage til den historiske dannelse ved at:

- eleverne kan erfare historien gennem smagen
- nuancere det billede, der tegnes af fortiden. Maden giver andre informationer end f.eks. litteraturen.
- være konkret og således lægge op til at eleverne "vokser sammen med" historien (næsten bogstaveligt, ved at spise den)
- hjælpe til identitetsdannelsen, fordi både mad og historie i høj grad er med til at markere hvem man er. Samtidig kan identiteten bedre vælges på baggrund af refleksive og bevidste valg.
- maden er bærer af kulturel arv gennem familiens måltider. Således kan alle elever have en madkulturel historie at fortælle.
- lægge op til den æstetiske tilgang til historien. Denne kan bidrage med nydelse og tilfredshed og herved øge følelsen af selvrespekt og af at magte noget.

Hvordan kan man i praksis undervise i madkulturhistorie så det bidrager til elevernes dannelse?

Undervisningen bør tilrettelægges så der aktiveres både analytiske, etiske og æstetiske læreprocesser i forhold til madkulturhistorien. De æstetiske læreprocesser kan oplagt fylde mere i denne undervisning end i almindelig historieundervisning. Netop gennem æstetiske læreprocesser kan hjemkundskab bidrage med ovennævnte punkter, til udviklingen af

historiebevidsthed. En æstetisk læreproces opnås, når oplevelsen kobles til analyse eller vurdering, derfor må oplevelsen ikke stå alene.

Desuden er det væsentligt, for ikke at forfalde til traditionernes tvang og traditionalisme, ikke blot at skue bagud. Blikket mod fortiden er vigtigt, netop fordi det kan lære os noget om nutiden og skærpe synet på fremtiden. Derfor er det vigtigt, at undervisningen i madkulturhistorie både forholder sig til fortid, nutid og fremtid.

Denne brede historieforståelse kan udvikle historiebevidsthed samtidig med, at den kan udvikle et kritisk og konstruktivt syn på nutiden og fremtiden.

Undervisningen bør inddrage eleven, men ikke tage udgangspunkt i elevens referenceramme, således lægges der op til at mødet med madkulturhistorien sker gennem god anderledeshed.

Ved hjælp af Klafkis 5 spørgsmål til undervisningen kan man, foruden at formulere indholdets eksemplariske betydning, dels sikre at indholdet forholder sig til nutiden og fremtiden og dels at mødet med det anderledes er tilgængeligt for eleven, således at det ikke bliver fremmedgørende.

Kendskabet til fortidens madkultur præger individets forståelse af nutidens madkultur. Denne forståelse præger alle handlinger og valg i nutiden.

Gennem undervisningen og udvikling af historiebevidsthed kan man, fordi forforståelsen nuanceres, øge sandsynligheden for, at de valg der træffes, bliver mere refleksive.

Hvis de valg og handlinger vi foretager i nutiden bliver mere refleksive og bevidste, kan vi bedre varetage en retfærdig, sund, bæredygtig og lykkelig fremtid.



Der er således mange dannelsesmæssige argumenter for at undervise i madkulturhistorie og ovenstående model viser at nutidens og fremtidens madkultur præges af kendskabet til og fortolkningen af fortidens madkultur. Undervisningen kan samtidigt præge de omtalte samfundsproblematikker; fedme og overforbrug, som er et ansvarsområde hjemkundskabsundervisning må forholde sig til.

I arbejdet med denne opgave er jeg blevet bekræftet i vigtigheden af at inddrage den historiske dimension i hjemkundskab. Jeg undres, måske endnu mere end tidligere, over at madkulturhistorien fylder så lidt, både i undervisningen og i fælles mål. Jeg vil på baggrund af denne opgave, i min fremtidige lærerpraksis, kunne argumentere for at undervise i madkulturhistorie og lægge op til tværfagligt samarbejde med historielæreren.

Bilag 1 - Dele af madkulturhistorien kategoriseret efter CKF'erne

Mad, måltider og livskvalitet:

- Op til efterkrigstiden har de fattigste spist dårligere end de rige – man har ikke som i dag haft valget. Vi er heldigere i dag. Efter byproletariatets dårlige levestandarder i begyndelsen af industrialiseringen kom der opmærksomhed på, at de fattige også skulle kunne leve sundt.⁹³
- Middelalderens store festmåltider, hvor alle sanser skulle stimuleres – Høj nydelse, men samtidig problematisk i et socialt, sundhedsmæssigt, etisk og ressourcemæssigt perspektiv.⁹⁴
- Råvarernes smag i fokus i 1700 tallets mad, med kogebogsforfattere som Marcus Loof og Carl Müller. Kvalitet i stedet for kvantitet.⁹⁵
- Indtil industrialiseringen var vejen fra jord til bord kortere – derfor var det lettere at gennemskue, hvad man spiste
- Fokus på hygiejne og sundhed kan forringe kvaliteten af madkulturen. Efter industrialiseringen faldt kvaliteten af dansk mad, som konsekvens af fokus på kalorier og bakterier.⁹⁶
- Mad kan godt være sundt og lækkert på samme tid. Sundhed handler også om livskvalitet. I dag står sundhed og lækkerier tit som modsætninger, men indtil industrialiseringen var man sund, hvis man spiste godt og lækkert. Sundhed er også at være tilfreds.⁹⁷
- Måltidet som social sammenhængskraft har været almindeligt for dansk madkultur siden vikingetiden⁹⁸

Fødevarer og håndværk:

- Tekniske opfindelser som kødhakkeren (ca. 1850) gør det lettere at tilberede visse retter – vi er privilegerede i dag, med mange tekniske hjælpemidler, men til gengæld kommer vores fingre ikke lige så langt ned i bolledejen, hvilket kan føre til fremmedgørelse.
- Råvarernes smag i fokus i 1700 tallets mad. Kvalitet i stedet for kvantitet.⁹⁹
- Tidligere brugte man mere tid i køkkenet – Vi bruger meget kort tid i køkkenet og kvaliteten bliver måske derefter.

Forbrug, miljø og ressourcer:

- At benytte alle dele af råvarerne, såsom at benytte daggammelt brød til at jævne sovsen med, koge suppe på skroget af hønen (som man har gjort indtil bouilloneringens opfindelse omkring 1870), diverse farsretter med urelle kødstykker, såsom leverpostej og medisterpølse fra kødhakkerens opfindelse ca. 1850. Alt dette er at udnytte ressourcerne og sænke forbruget.
- Spiste meget korn gennem hele historien og selv de rige spiste ofte en grød som forret, for at spare på det dyre kød.
- Udnytte varmen fra bålet eller ildstedet til at opvarme boligen

⁹³ Det Danske Gastronomiske Akademi 1998 > kogekunstens historie

⁹⁴ Leed 1999

⁹⁵ Boyhus 2003

⁹⁶ Carlsen 1999

⁹⁷ Leed 1999

⁹⁸ Kulturministeriet 1995

⁹⁹ Boyhus 2003

Bilag 1

- Brug af sæsonvarer, som man tidligere var tvunget til, er bedre for miljøet, fordi transporten formindskes.
- Industrien og teknologiens udvikling kan både være skidt og god (f.eks. gik margarinens opfindelse ud over kvaliteten af maden, men omvendt betød dybfryserens opfindelse i 1940'erne bevaring af vitaminer og friskhed og betød, at vi kan spise varieret hele året)
- Hollændernes dyrkning på Amager omkring 1520 og Christian II: afføring til gødning, grøntsagsaffald til foder og staldvarme til grøntsagerne om vinteren – nærmest økologisk dyrkning
- Forrådshusholdning sparer på transport og forbrug, konserveringsmidler og distribution.

Hygiejne og sundhed:

- Spiste meget fisk, 8-10 gange mere end i dag¹⁰⁰, særligt under fasten indtil reformationen, men helt op til 1800 tallet.
- Kogekunst og lægekunst hang tæt sammen i middelalderen. Skærtorsdagssuppen med 7 eller 9 vilde urter forebygger sygdom i det følgende år¹⁰¹
- Fokus på hygiejne og sundhed kan forringe kvaliteten af madkulturen. Efter industrialiseringen faldt kvaliteten af dansk mad, som konsekvens af fokus på kalorier og bakterier.¹⁰²
- For de lavere samfundslag var det svært, indtil industrialiseringen, at spise varieret hele året, det medførte f.eks. at danskerne ofte fik skørbug i april på grund af mangel på C-vitamin. Samtidig spiste man generelt varieret fordi man ikke havde adgang til alt altid.

¹⁰⁰ Det Danske Gastronomiske Akademi 1998 > kogekunstens historie

¹⁰¹ Leed 1999

¹⁰² Carlsen 1999

Bilag 2 - Skema over undervisningsforløb

Indhold	Aktivitet	Mål	CKF	Tilgang	Materialer se bilag 3
1. gang: Den store historie vikingetid, middelalder, rokoko, nationalromantik	<ul style="list-style-type: none"> • Se DVD'en "Alletiders mad" • Gruppearbejde: Undersøgelse af madkulturen i en tidsperiode, informationssøgning på internettet el. biblioteket. • Lektie: undersøg fortsat og planlæg fremlæggelse 	<ul style="list-style-type: none"> • Få overblik over madkulturhistorien • Selvstændig undersøgelse af tidens madkultur 	Mad, måltider og livskvalitet	Analytisk <ul style="list-style-type: none"> • Formidling • Informationssøgning 	DVD Fokuspunkter til filmen EDB lokale el. biblo Spørgsmål til den store historie
2. gang Den store historie:	<ul style="list-style-type: none"> • Fremlæggelser af gruppernes undersøgelser • Opskrifter uddeles og grupperne planlægger måltidet næste gang • Lektie: Medbring ting til borddækningen 	<ul style="list-style-type: none"> • Eleverne får mulighed for at undersøge madkulturhistorien • Viden deles på klassen • Sprogliggøre madkulturhistorien 	Mad, måltider og livskvalitet	Analytisk <ul style="list-style-type: none"> • Kommunikation • Samarbejde • Elevaktivitet 	Opskrifter til hver gruppe fra hhv.: vikingetid, middelalder, rokoko og nationalromantik

Indhold	Aktivitet	Mål	CKF	Tilgang	Materialer
3. gang Den store historie	<ul style="list-style-type: none"> • Madlavning af retter fra de undersøgte tider • Borddækning • Spisning • Lektie: medbring en familieret+opskrift+forbedret fortælling 	<ul style="list-style-type: none"> • Smage på historien • Sætte ord på oplevelsen af det smagte og tilberedningen • Opleve måltid og tilberedning som socialt 	<p>Mad, måltider og livskvalitet</p> <p>Fødevarer og håndværk</p>	<p>Æstetisk</p> <ul style="list-style-type: none"> • Smage og sanse historie 	<p>Spørgsmål til familiens madkulturhistorie</p>
4. gang Den lille historie	<ul style="list-style-type: none"> • Fortælle om den personlige historie • Smage retter fra elevernes familiehistorie • Lektie: forestil dig din drømmemadkultur for fremtiden 	<ul style="list-style-type: none"> • Forstå sig selv som historieskabt • Opleve maden og historien som identitetsskaber • Smage på fortiden • lære at nutiden er et produkt af fortiden 	<p>Mad, måltider og livskvalitet</p> <p>Fødevarer og håndværk</p>	<p>Æstetisk</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kommunikation • Vurdering • Smage og sanse historie 	<p>Spørgsmål til drømmemadkultur</p>
5. gang Den lille historie	<ul style="list-style-type: none"> • Evaluering • Test af hvad eleverne har lært • Eleverne fortæller om deres individuelle drømmemadkultur i fremtiden 	<ul style="list-style-type: none"> • Forstå sig selv som historieskabt og historie-skabende 	<p>Mad, måltider og livskvalitet</p> <p>Forbrug, miljø og ressourcer</p>	<p>Analytisk og Etisk</p>	<p>Faglig evaluering</p>

Bilag 3 - spørgsmål og evaluering til undervisningsforløbet

Fokuspunkter til filmen "Alletiders mad"

Læg særligt mærke til hvad de fortæller om den periode I skal arbejde med. Skriv evt. notater.

Spørgsmål til den store historie (Vikingetid, middelalder/renæssance, rokoko og nationalromantik)

- Hvornår kan denne periode placeres på en tidslinje? - tegn en tidslinje
 - Hvordan skaffede man føden i denne periode?
 - Hvilke fødevarer var mest almindelige i denne periode?
 - Hvilke fødevarer var mest fornemme og præstige fyldte i denne periode?
 - Find eksempler på minimum tre retter fra perioden.
 - Hvad overrasker jer mest ved maden i denne periode?
 - Prøv om I kan finde ud af en eller to personer der levede på denne tid, som er gået over i historien og fortæl kort om personen.
-

Spørgsmål til familiens madkulturhistorie

Hver elev har medbragt en ret som deres bedsteforældre eller oldeforældre ville servere. Alle retterne arrangeres så opskriften ligger ved siden af, med navn på. Nu skal eleverne fortælle om den ret de selv har medbragt;

- hvad kan deres forældre huske om retten?
 - Hvor i verden eller Danmark stammer den fra?
 - Hvad spiste man den sammen med?
 - Hvordan synes I selv retten smager?
 - Kunne den på nogen måde blive bedre?
-

Evaluering

- Hvornår kan de forskellige tider ca. placeres på en tidslinje?
- Hvordan skaffede man føde i hver periode?
- Hvilke fødevarer var mest almindelige i hver periode?
- Hvilke fødevarer var mest fornemme og præstige fyldte i hver periode?
- Hvad synes du smagte godt i hver periode?
- Hvad synes du ikke smagte så godt i hver periode?
- Hvad overraskede dig mest ved maden i hver periode?

Diskussion; hvad var godt? Hvad var skidt? Hvad kan vi lære af tidligere tiders madkulturer, i nutidens samfund?

Spørgsmål til drømmemadkulturen

Fremtidens madkultur; hver elev skal på baggrund af alle de madkulturer de har smagt på, forestille sig deres egen drømmemadkultur:

- Hvilken ret vil være den bedste i din fremtid? - lav din egen opskrift.
 - Hvordan skal måltidet foregå i din ideelle fremtid?
 - Hvordan skaffer man maden?
 - Hvordan foregår tilberedningen?
 - Hvorfor ville det være det bedste? (Tænk på både smag, miljø, sundhed, og pris.)
-

Opskrifter

Vikingemad¹⁰³

- **Fladbrød**; med groftmalet hvedemel, hasselnødder og honning. Bagt i lidt smør på sten.
- **Æblegrød**; sødet med honning og tilsat hasselnødder
- **Hvedesnacks**; hvedekerner ristet på panden med salt og smør

Middelalder/Renæssancemad

- **Mandelmælk** til at drikke
- **Stegte duer**¹⁰⁴ (kan duer ikke fås kan kylling bruges) med brødkrummejævnet sovs med rødvin, eddike, ingefær, kanel, peber, safran og honning
- **Dampede porre**¹⁰⁵ i en sovs af mandelmælk, kanel og syrnede fløde

Rokokomad

- **Hønsfrikassé** med persille og timian¹⁰⁶
- **Vol- au- vent med krebsehaler**; butterdejsskåle med fars af krebsehaler, fløde, citronskal, udblødt franskbrød og æggeblommer¹⁰⁷
- **Grønlangkål med katanjer**¹⁰⁸

Nationalromantisk mad

- **Stuvet hvidkål**¹⁰⁹
- **Frikadeller** af okse og flæsk, æg og fløde¹¹⁰
- **Kogte pillede kartofler**

¹⁰³ Kahl 1997

¹⁰⁴ Wecker 1966

¹⁰⁵ Riley 1993

¹⁰⁶ Anna Wigant fra - www.alletidersmad.dk

¹⁰⁷ Marcus looft fra - www.hjerlhede.dk

¹⁰⁸ Marcus Looft i - Carlsen 1999

¹⁰⁹ Hagdal i - Carlsen 1999

¹¹⁰ Hagdal i - Carlsen 1999

Litteratur

- Benthien, Claes (2005):** CD rom og DVD
alle tiders mad - madens og måltidets kulturhistorie
Nexus Kommunikation A/S
- Boyhus, Else-Marie (2003):** *Kogekunst nu og da*
Lindhardt og Ringhof, , 1. udgave
- Boyhus, Else Marie (2001):** *Måltidet må gerne være en helle*
in: *økonomaen*, nr. 6, marts
- Carlsen, Helle Brønnum (1999):** *Mad fra ord til bord, kogebøger i 400 år,*
Danmarks lærerhøjskole
- Carlsen, Helle Brønnum (2002):** *Smag og behag –en didaktisk udfordring*
Dansk pædagogisk tidsskrift nr. 1, København
- Carlsen, Helle Brønnum og Pedersen, Annelise Terndrup (1998):** *Bogen til hjemkundskab*
Nordisk forlag A/S, 1. udgave, 3. oplag
- Carlsen, Helle Brønnum (2004):** *Æstetiske læreprocesser med hensyn til mad og måltider.*
DPU
- Carlsen, Helle Brønnum (2000):** ”Æstetiske læreprocesser især med henblik på faget hjemkundskab”
in: Hermansen, Mads: *Læringslandskaber, forskningstidsskrift 4.årg. nr 5.*
København: Danmarks Lærerhøjskole
- Carlsen, Helle Brønnum (2006):** *Er mad ikke bare noget der skal spises?*
in: Biesgaard: *Det æstetiskes aktualitet.*
Multivers. København
- Det Danske Gastronomiske Akademi (1998):** *Gastronomisk leksikon om kogekunstens historie*
Gyldendal, 1. udgave
- Floris, Lene (2000):** *Glæden ved det konkrete. Den tredimensionale historie og museerne*
in: Brinckmann, Henning og Rasmussen, Lene:
Historieskabte såvel som historieskabende - 7 historieskabende essays, Dafolo forlag, 1. udgave, 2. oplag
- Fælles Mål (2004):** *Faghæfte 11 – Hjemkundskab*
Scanprint, 1. udgave, 1. oplag
- Giddens, Anthony (1996):** *Modernitet og selvidentitet: Selvet og samfundet under senmoderniteten.*
Hans Reitzels Forlag
- Graf, Stefan Ting (2004):** *Fylde og form*
Klim, 1. udgave
- Gustavson, Bernt (2003):** *Dannelse i vor tid*

Klim

- Hammershøj, Lars G (2003):** *Selvdannelse og socialitet*
DPU, 1. udgave
- Holm, Lotte (2003):** *Mad, mennesker og måltider – samfundsvidenskabelige perspektiver.*
Forlaget Munksgaard, 1. udgave, 2. oplag
- Illeris, Knud (2001):** *Læring og lærerroller*
Unge Pædagoger nr. 8
- Jensen, Bernard Eric (2000):** *Historiebevidsthed og historie - hvad er det?*
in: Brinckmann, Henning og Rasmussen, Lene:
Historieskabte såvel som historieskabende - 7
historieskabende essays, Dafolo forlag, 1. udgave, 2. oplag
- Kahl, Harry (1997):** *En vikingemarkedsplads*
Skoletjenesten, 2. oplag
- Klafki, Wolfgang (2005):** *Dannelsesteori og didaktik- nye studier*
Klim, 2. udgave
- Kristensen, Hans Jørgen (1998):** *Pædagogik - Teori og praksis*
Gyldendal
- Kulturministeriet (1995):** *Den danske madkultur*
Kulturprofilen, Kulturministeriet
- Larsen, Steen (2000):** *Ny faglig kvalitet i historieundervisningen*
in: Brinckmann, Henning og Rasmussen, Lene:
Historieskabte såvel som historieskabende - 7
historieskabende essays, Dafolo forlag, 1. udgave, 2. oplag
- Leed, Bente (1999):** *Danskernes mad i middelalderen*
Ålykke
- Leed, Bente og Benthien, Claes (2006):** *Madkultur*
Erhvervsskolernes forlag, 1. udgave, 1. oplag.
- Nielsen, Niels Kaiser (2003):** *Madkultur – opbrud og tradition*
Forlaget Klim, 1. udgave
- Nielsen, Vagn Oluf (2000)** *Faglig fordybelse, overblik og oplevelse af sammenhæng*
in: Brinckmann, Henning og Rasmussen, Lene:
Historieskabte såvel som historieskabende - 7
historieskabende essays, Dafolo forlag, 1. udgave, 2. oplag
- Riley, Gillian (1993):** *Painters and food - Renaissance recipies,*
New England, editions limited
- Schmidt, Lars Henrik (2005):** *Dannelsens muligheder i dag*
in: Brejnord, Poul: *Grundbog i pædagogik*
Gyldendals lærerbibliotek
- Wecker, Anna (1966):** *Ældste danske kogebog*

- Windinge, Henrik (2003):** Wormianum
*Skole og samfund under omstilling-
perspektiver på skole, samfund og
lærerarbejde*
Unge pædagoger, 2. udgave
Kapitel 8
- Ziehe, Thomas (2000):** *God anderledeshed*
in: Knudsen, Anne og Neist, Carsten:
*Ungdomsliv og læreprocesser i det
moderne*
Billesø og Baltzer, 2.udgave

Web - adresser: (alle fra d. 12/11/2007)

www.alletidersmad.dk

www.hjerlhede.dk

www.ecoweb.dk

www.dst.dk/OmDS/BagTal/Arkiv/12-08-2003-EU-rekord.aspx

http://www.emu.dk/gsk/fag/hje/gamle_dage/husgerning.html

<http://www.sundhedsguiden.dk/article.aspx?categoryId=2103&article=2382>

<http://www.bt.dk/article/20061017/POLITIK/110170041&SearchID=73269354090754>