

Hverdagslivets måltider

En kulturhistorisk undersøgelse af måltidets forskellige betydninger i
hverdagen

Af

Cecilie Nordahl Jensen & Josefine Damm Seldorf

Europæisk Etnologi



ABSTRACT: I denne artikel undersøges, hvordan måltidet og dets betydning har ændret sig gennem tiden. Uddrag fra dagbogsindsamlinger foretaget af Nationalmuseet i 1992 udgør det primære materiale, men bringes samtidig i dialog med nutidige analyser af madvaner og eksisterende etnologiske undersøgelser af spisevaner, måltider og husmorkundskab. Afsøgningen af måltidet som kulturhistorisk fænomen foretages med tematisk fokus på forskellige måder, hvorpå måltidet indgår i vores rutiner, idealer, sundhed og tidsforståelse. Måltidets forskellige betydninger på tværs af forskellige tider er derfor med til at understrege artiklens overordnede pointe om, at måltidet må forstås som sammenfiltret.

NØGLEORD: Hverdagsliv, måltider, madlavning, madvaner, rutiner, dagbøger, sammenfiltrering/entanglement



Det daglige brød

”Den dag jeg frygter mest er når de enkle ting bliver meningsløse. Jeg ved, det er sket, når fanfaren i »Maden står på bordet« ikke længere opfattes. Jeg ved, at når serviettens kølighed mod læberne ved »Velbekomme« ikke længere gør indtryk og føles som et kys, er det forbi. Vi sætter os til bordet, og alt er som altid. Vi bryder brødet, hælder vin og vand op. Vi taler dæmpet, udenfor har vinden lagt sig. Jeg rejser mig, og vi tager sammen ud. Vi vasker op. Vi sætter ting på plads og fejer krummerne af bordet.

Vasen med blomster står nu, hvor den stod” (Rifbjerg 1984).

Klaus Rifbjerg beskriver i ovenstående uddrag, hvordan selv de mest enkle ting i vores hverdag kan have stor betydning. For ham er især de vante rutiner før, under og efter måltidet meningsfulde. Rifbjerg er dog langt fra den eneste, som retter opmærksomheden mod det hverdagslige og måltidet. Etnologer og kulturhistorikere har længe interesseret sig for hverdagen og hverdagslivets mange facetter, hvorfor det fortsat studeres på nye måder (Se Damsholts indledning i dette tidsskrift). I den forbindelse er det ofte nogle af de mest trivielle aspekter af hverdagen, der undersøges som for eksempel, hvad man vælger at spise, hvor og med hvem.

I artiklen “Befriet område” trykt i Weekendavisen den 26. april 2019 er det netop måltidets rolle i dag og dets fremtidige betydning, der bliver behandlet af journalist Pernille Steensgaard. Hun problematiserer, hvordan nogle af de nyere madlavningstendenser vil betyde, at det hjemmelavede måltids dage, som vi kender det, er talte (Stensgaard 2019). Når madlavningen er på vej ud med badevandet, mister vi ifølge Stensgaard ikke kun mange århundreders års visdom og fagkundskab, vi mister også forbindelsen til naturen og dens stedlige forankring.

Tidligere har madlavning været synonym med mange kvinders hverdag på lige fod med børnepasning og varetagelsen af hjemmet. I løbet af historien har kvindernes husarbejde dog ikke fået den samme store anelse som mændenes lønarbejde. Gennem generationer er det alligevel kvindernes oplagrede og videreformidlede viden, der utrætteligt har fået hverdagen til at hænge sammen i mange husholdninger. Det er netop denne stiltiende men betydningsfulde viden, etnologen Ole Højrup forsøger at kortlægge og videreformidle i sin undersøgelse af

landbokvindens livsform (Højrup 1972). Højrup's beskrivelser tager udgangspunkt i årene op til og omkring år 1900 foretaget af Nationalmuseets Etnologiske Undersøgelser.

I denne artikel ønsker vi tilsvarende at tage udgangspunkt i et materiale baseret på Nationalmuseets Etnologiske Undersøgelser, der i 1992 opfordrede den danske befolkning til at indsende en beskrivelse af deres dag den 2. september (Se Pedersens bidrag i dette tidsskrift). Det er det pågældende empiriske materiale, vi i nærværende artikel bruger til at undersøge måltider, madvaner og spisning. For at kontekstualisere dagbogseksemplerne trækker vi på kulturhistoriske eksempler og nutidige udviklingstendenser i måltidets praksis. Vi er i denne artikel derfor også inspireret af den svenske etnolog Orvar Löfgrens brug af bricolage som analytisk strategi til at forstå et fænomens flertydighed, og hvordan hverdagslivet er et entanglement eller på dansk en sammenfiltrering af flere forskellige elementer (Löfgren 2015, Ehn et al. 2016). Når vi fremhæver måltidet som analytisk objekt, er vi samtidig bevidste om, at vi ved at fremhæve ét aspekt af hverdagslivet nedtoner andre elementer, der også indgår i hverdagen og måltidets sammenfiltrering. Vi er derfor opmærksomme på, at andre forhold end mad og måltider også spiller en rolle. Vi er i denne artikel derfor selv med til at forme dagbogsmaterialets beskrivelser og udsagn. I den forbindelse har vi anvendt beskrivelserne til at fremhæve forskellige forståelser af måltidets praksis. Det har vi gjort ved at se på rutiner, idealer, sundhed og tidsforståelser vedrørende måltidet. Tidsforståelserne skal her forstås på flere forskellige planer, både i selve dagbogsmaterialet, hvor nogle spiser efter bestemte tidspunkter, mens andre improviserer. Tiden skal samtidig også forstås mere overordnet, som når vi sidder og analyserer og ser, hvordan der i de forskellige udsagn er mønstre, der både peger frem og tilbage i tiden. Med Löfgrens kulturhistoriske perspektiv undersøger vi, hvordan den 2. september 1992 både kan ses som sammenfiltret med fortidens sparsommeligheds idealer og fremtidens hurtige løsninger (jf. Löfgren 2014).

Måltidet som en tilbagevendende rutine

Rutiner og ubevidste indlejrede kropslige koreografier er netop til for, at vi ikke skal stoppe op og reflektere over hver eneste handling, vi foretager os (Damsholt 2019). Löfgren med flere har især beskæftiget sig med, hvordan man som kulturanalytiker kan benytte sig af forskellige strategier. En af Löfgrens oftest benyttede strategier er at starte sin analyse ved at tage "køkken"-

eller “sideindgangen” frem for den vanlige og formelle hovedindgang. Löfgren mener, at undersøgelser af det mundane og trivielle gør os i stand til at se forbindelserne mellem store og små problematikker som kulturanalytikere (Ehn, Löfgren og Wilk 2016).



Madpakken på udflugt skal helst være praktisk og nem at spise. Som ovenstående billede viser, kan den bestå af rugbrødsadder, skåret grønt og brikjuice (Privat foto 1993).

Med udgangspunkt i Löfgrens analytiske tilgang og dagbogsskrivernes beskrivelser undersøger vi, hvad de enkelte personer har valgt at fremhæve ved netop deres dag. På den måde får vi mulighed for at udforske nogle af de faste og usynlige rutiner, der for dagbogsskriverne kendetegner en “ganske almindelig dag” (Se Nielsen og Schönings bidrag i dette tidsskrift). Nogle af dagbogsskriverne har været meget eksplicite omkring deres refleksioner, mens andre har beskrevet deres dag alene gennem aktiviteter og daglige gøremål. Det er sidstnævnte, vi i det følgende vil se nærmere på i relation til vores overordnede interesse for måltidets betydning.

Morgenmåltidet lader til at være en fast bestanddel i mange af dagbogsskrivernes morgenrutine uanset, hvordan ens morgen ellers er struktureret. Ehn og Löfgren beskriver, hvordan morgener er et særligt sårbart tidspunkt, hvor vi forbereder os på dagens kommende aktiviteter. Her bliver de indarbejdede og ureflekterede rutiner det, som gør os i stand til de overvejelser, der kræver

vores fulde opmærksomhed (Ehn og Löfgren 2010:102). De kropsligt indlejrede koreografier giver altså mulighed for, at ens tanker vedrørende dagen får plads allerede inden, der er ryddet af morgenbordet. Vi ser dette hos en ung kvindelig gymnasieelev, der under morgenmaden lader tankerne vandre hen til hendes storebror, der er et andet sted på samme tidspunkt.

Jeg står op ca. kl. 6:30 (alt efter hvornår min mor kalder) og går i bad med det samme. Derefter spiser jeg morgenmad med mine forældre (min storebror er på dette tidspunkt taget med toget til Esbjerg, hvor han læser til maskinmester). [Dagbog 2]

Hendes morgenrutine består af faste elementer, hvornår hun står op eller rettere sagt bliver vækket hver dag, fælles morgenmad med familien og broderens pendlertilværelse. I eksemplet bliver morgenmåltidet en målestok for, hvor dagbogsskriverens familie plejer at befinde sig - ved bordet eller i et tog mod Esbjerg. Dette ved hun kun, fordi rutinen er blevet gjort utallige gange og fordi, det er blevet forbundet til et cirka tidspunkt for, hvornår familien plejer at spise og broderen plejer at sidde i toget. Her bliver måltidet derfor synonym med en indarbejdet rytme i tid. Anderledes forholder det sig hos en mandlig dagbogsskriver, der grundet sin pensionisttilværelse ikke har faste gøremål i løbet af dagen. Dermed bliver uvisheden om dagens forløb det eneste sikre, han ved. Fraværet af en daglig struktur bliver derfor en slags rutine for denne mand.

Jeg ved som sædvanlig ikke hvad jeg skal lave i dag, jeg sidder nu over morgenkaffen og tænker på Grethe. [Dagbog 11]

Alligevel bliver morgenkaffen og italesættelsen af den i bestemt form en indikation på, at den optræder som en fast bestanddel i mandens hverdag. Samtidig lader det til, at refleksionerne vedrørende Grethe udgøres af det tomrum, som opstår efter kaffen er lavet og koreografien ikke længere er fast. Kaffen bliver derfor det eneste faste holdepunkt i personens morgenrutine. Resten af dagen bliver på den måde fastsat ud fra tilfældige begivenheder, der lader til at kræve store anstrengelser for dagbogsskriveren. Omvendt forholder det sig hos en kvindelig dagbogsskriver, der arbejder som pædagog. Hendes dag er på forhånd fastlagt ned til måltidernes karakter, idet hun får varm frokost hver dag på hendes arbejde i en kommunal institution.

Om aftenen spiser jeg et stk. rugbrød med frikadeller og en rejemad, og drikker et glas vand (vi har godt drikkevand her fra Nøddebo vandværk), jeg spiser varm mad i vuggestuen hver dag, (det betaler vi 125 kr. for pr. mdr.) i dag var det [levergryde] med grøntsager og ris. [Dagbog 3]

Størstedelen af dagbogsskriverne prioriterer det varme måltid om aftenen, hvor frokosten midt på dagen ofte er kold og består af madder med pålæg. Sådan har det dog ikke altid været. Højrup beskriver, hvordan måltidet midt på dagen tidligere har været dagens varme hovedmåltid suppleret med mindre måltider inden og efter i landområderne. Her blev aftensmåltidet typisk rester fra middagsmaden eller noget, der minder om 'madder' (Højrup 1972). I takt med at flere og flere fik arbejde udenfor hjemmet op gennem 1900-tallet, blev måltidet midt på dagen nødt til at kunne transporteres og indtages i en pause på arbejdspladsen (Madkulturen).

For ovenstående dagbogsskriver bliver den varme mad på arbejdspladsen bestemmende for dagens øvrige måltider. På den måde 'overstås' det varme måltid væk fra hjemmet således, at aftensmaden ikke behøver at bestå af endnu et, men i stedet kan klares med et par rugbrødsmadder. Ifølge Madkulturens årlige rapport, der undersøger danskernes madvaner, er begge løsninger stadig gældende i dag (ibid.). Ifølge deres seneste undersøgelse fra 2018 er rugbrød med pålæg stadig det mest populære aftensmåltid. Det peger de på flere årsager til heriblandt, at det muliggør at få spist nogle af resterne i løbet af ugen som pålæg, men også at flere og flere som føromtalte dagbogsskriver får det varme måltid via daginstitutionen eller arbejdspladsen (ibid.:14). Måltidets form og indhold er derfor ikke alene bestemt af samtidens forhold, men rækker også tilbage og frem i tid.

Det gode måltid?

Hvordan bestemmes et godt måltid? I Madkulturens undersøgelse af danskernes idealer om 'det gode måltid' anno 2018 påvises det, at det hjemmelavede måltid er det herskende ideal for mange (Madkulturen). I tidligere omtalte artikel peger Stensgaard på, at takeaway-mad er begyndt at overskygge det hjemmelavede måltid, hvor hun samtidig uddyber, at praksis ikke følger med idealet; "man springer over, og bliver ked af det, fordi man har svigtet" (Stensgaard 2019). Idealet om det gode måltid stemmer ifølge Stensgaard ofte ikke overens med den hverdagslige praksis, idet flere faktorer som eksempelvis tid og manglende overskud spiller ind og derfor kan

vække stærke følelser omkring måltidet i form af at have svigtet. Problematikken med ideal over for praksis er ikke et ukendt fænomen og i artiklen “Having and Doing: the Case of the ‘Restless Kitchen’ ” (2007) beskriver Elisabeth Shove et al, hvordan hverdagens objekter spiller sammen med hverdagslig praksis. Forholdet mellem ‘at have’ de fornødne materielle forudsætninger og ‘at udleve’ dem i praksis kan ifølge Shove et al. både være i og ude af sync. Det bliver især tydeligt, når idealet ikke følger med praksis eller omvendt. Herunder fremhæves særligt køkkenet som eksempel på et sted for masser af aktivitet, men som samtidig hele tiden kræves og ønskes ændret (Shove et al. 2007:22). Køkkenet skal ifølge Shove et al. i dag være rum for social aktivitet og er derfor gået fra at være et sted, hvor madlavningen var i fokus og udelukkende et arbejdsrum til nu at være et “place of sociability” (ibid.).

På samme måde stiller Stensgaard spørgsmålstegn ved, hvorvidt køkkenet risikerer “at ende som mindestue” og kun have funktion som ramme for social aktivitet. Samtidig peger hun på, at idealet om det hjemmelavede måltid over tid vil blive mere og mere uoverskueligt, hvorfor de rummelige samtalekøkkener efterhånden vil stå tomme (Stensgaard 2019). Vi er i den forbindelse blevet nysgerrige på, hvorvidt ovenstående udvikling allerede var begyndt at vise sig i dagbogsskrivernes liv i 1992.

I det følgende har vores blik på fortiden derfor også rod i nutiden, hvilket bekræfter os i vores overordnede pointe om, at måltidet og madvaner ikke kan studeres isoleret, da det bygger på både tidligere og fremtidige idealer. En kvindelig studerende forklarer, hvordan hun oplever et af sine måltider.

Jeg er i gang med min anden kop kyllingesuppe. Egentlig synes jeg de er lidt ulækre disse kogende-vand-i-pulver-mad-løsninger. Men jeg er forkølet. [Dagbog 6]

Ovenstående uddrag fra dagbogen giver indblik i, hvordan skribenten har en bestemt idé om, hvilken mad der opleves som henholdsvis lækker og ulækker. I kraft af hendes sygdomstilstand, hvor overskuddet til madlavning ikke er stort, bliver hun nødt til at se bort fra sine idealer og ty til pulvermadsløsningen. Der bliver derfor et misforhold mellem hendes ideal og hendes efterlevelse af det i praksis. Antropologen Ida Wentzel Winther beskæftiger sig netop med, hvordan hjemmet bliver sted for en række implicite og eksplicite regler i ens hverdag

(2005:238). Reglerne og rutinerne varierer fra hjem til hjem, men Winthers pointe er, at reglerne sagtens kan brydes i og med, at de ikke har samme karakter som love. De såkaldte hjemmeregler for det gode måltid kan på samme måde brydes for at få en travl hverdag til at fungere bedst muligt, hvilket ovenstående bliver et eksempel på. Dagbogsskriveren vælger en tidsbesparende løsning, da overskuddet ikke er det store, selvom hun har en opfattelse af den løsning som værende ulækker. Hun undskylder sig med at være forkølet, hvilket er medvirkende til at retfærdiggøre hendes beslutning om at fravælge det hjemmelavede måltid.

Dagbogsuddraget belyser også, hvordan hensyn til madlavningsprocessen nogle gange vinder over resultatet. Hos den kvindelige studerende vægtes her den hurtige og nemme madløsning højere end selve slutresultatet. Anderledes forholder det sig hos en anden kvindelig dagbogsskriver, som også er studerende, men i dette tilfælde er hjemmeboende:

Far havde lavet mad da jeg kom hjem, han er ikke god til det med pasta, men noget rod sammen med fars og tomater og så i mikroen, det lykkes til gengæld hver gang. [Dagbog 20]

Denne dagbogsskriver sætter pris på det hjemmelavede måltid, som står klar til hende, når hun kommer hjem. Dog udtrykker hun i citatet en skepsis omkring processen for måltidet, idet pasta ikke er faderens stærkeste side, og hvor kombinationen samt tilberedningen fremhæves negativt. Hun skriver, at ”noget rod sammen kommes ”i mikroen”, hvilket understreger, at maden højst sandsynligt ikke lever op til det, hun opfatter som idealet for det gode måltid. Alligevel bliver slutresultatet ifølge den unge kvinde vellykket, og resultatet vægtes derfor højere end selve madlavningsprocessen, hvor det i førnævnte eksempel var omvendt. Samtidig er det interessant, hvordan denne dagbogsskriveres beskrivelse af sin aftensmad deler ligheder med forrige eksempel, hvor den kvindelige studerende spiser pulversuppe. Begge deres beskrivelser rummer en forestilling om, hvordan maden burde være, men alligevel indtages måltidet med en accept trods selve idealet eller forestillingen om det gode måltid er anderledes.

Måden hvorpå familier vælger at strukturere deres daglige gøremål og rutiner spiller også en rolle i forhold til madlavningen i dag. Stensgaard påpeger, hvordan rollefordelingen mellem mænd og kvinder bliver tydelig i denne konstellation. Eksempelvis ved at kvinder laver mad som en form for pligt og af omsorg for familien for at få hverdagen til at fungere, hvor mænd ofte laver mad

i weekenden, da de modsat kvinderne ser det som en hobby. Denne rollefordeling er dog næppe entydig, hvilket vi blandt andet ser i ovenstående uddrag fra dagbøgerne, hvor det er faderen, der af omsorg laver mad til sin datter. Dog bliver rollefordelingen i hjemmet en vigtig forudsætning for at få hverdagens travle rutiner til at glide så smertefrit som muligt (Stensgaard 2019).

Takeaway-madens fremkomst gør ifølge Stensgaard “det ene køns trælse, daglige byrde til en lykkelig ligestillingshistorie, hvis madlavningen simpelthen fordufter” (ibid.). Med takeaway-mad og andre hjælpeinitiativer muliggøres et nemt alternativ til det hjemmelavede måltid, som hos nogen kan føles som en sur pligt, der bare skal overstås. Dog finder vi det paradoksalt, at takeaway-mad i storbyerne bliver mere og mere eftertragtet og anvendt trods idealet om det hjemmelavede, der ellers fremhæves som et stadigt ideal for måltidet, ligesom interessen for madlavningsprogrammer samtidig er stigende (Radio24syv). Idealet om det hjemmelavede måltid kan derfor være en af grundene til, at rugbrødsmadder stadig er det mest populære aftensmåltid (Madkulturen). Det er nemt, hurtigt og beror stadig på en følelse af at være hjemmelavet.



Julemaden bygger på mange traditioner og forestillinger om det hjemmelavede måltid. Det skal helst laves fra bunden og med familiens egne versioner af de forskellige retter (Privat foto 1969).

"Et stykke hjemmebagt franskbrød med skrabet smør"

Fokus på sundhed spiller en større og større rolle i vores hverdag og samfund. Hver eneste dag bliver vi konfronteret med, at vi skal spise sundere, motionere mere og holde op med at ryge. Vi

ser det på sociale medier, i reklamer og nyheder samt hører det fra hinanden. Vi er bevidste om kulhydrater, kosttilskud, motion, at få nok grøntsager, ikke at spise for meget kød og den perfekte madpakke. Eksempler er der nok af. Alle har de en betydning for vores måde at tilgå måltidet hver især. Fokusset på sundhed er dog ikke et nyt fænomen. Folkets sundhed har i lang tid været et statsligt anliggende og interesseområde, hvilket især begyndte at vise sig i husmødrenes hverdagspraksis i 1950'erne. På dette tidspunkt skal befolkningens kost ” være sund, ernæringsrig og hygiejnisk” (Nationalmuseet), hvorfor også Statens Husholdnings Råd blev oprettet til at vejlede kvinder om det daglige arbejde i hjemmet (ibid.).

Etnolog Sigrid Leilund beskriver i artiklen “Det havde været mere rationelt straks at lægge pengene i skraldespanden”, hvordan den tids husmødre var eksperter i at udnytte madens ressourcer (Leilund 2012:43). Her var kendskabet til vitaminindholdet i grønkålen mindst lige så vigtig, som at lære at vride en karklud og sørge for et godt måltid (Ibid:55). Maden skulle ikke længere bare serveres og udnyttes korrekt, den skulle også være sund (Ibid.). Husholdningsskolerne stod derfor med ansvaret for at gøre kvinderne bevidste om den retmæssige kostsammensætning, og derfor blev det også en del af husmorpraksissen.

Forestillingerne og bevidstheden om sundhed og ernæring ekspliciteres også i dagbogsuddragene fra 1992. Nogle af dagbogsskriverne fremhæver især deres valg og fravalg vedrørende måltidernes indhold og hvordan det har en betydning for deres hverdag. Leilunds artikel understreger, hvordan den tids generation af især kvinder blev bevidste om vitaminindhold, ressourcebrug og sundhedstendenser. Dagbøgerne fra Nationalmuseet giver indblik i netop denne bevidsthed og belyser samtidig en generationsforskel blandt dagbogsskriverne i kraft af deres overvejelser omkring råvarer og dét at bruge al maden. Nedenstående uddrag viser, hvordan især sundhed udgør en vigtig del af en ældre kvindes morgenrutine.

Morgenmaden stod parat i køkkenet. Med et stort glas vand skyllede jeg mine to fiskeoliekapsler ned samt en pille for for højt blodtryk. Også en børnemagnyl gled ned. derefter spiste jeg et blødkogt æg, drak skummet mælk til, efterfulgt af to kopper kaffe og et stykke hjemmebagt franskbrød med skrabet smør og blommemarmelade. [Dagbog 19]

Kvinden fremstår særligt bevidst om sit valg i forhold til, hvad der skal indtages om morgenen. Fiskeoliekapslen indtages for hendes fysiske helbred, samtidig påpeges det, hvordan brødet er hjemmebagt, mælken er skummet og smørret skrabet. Morgenmaden optræder for denne dagbogsskriver ikke som et tilfældigt måltid, der blot skal indtages. Der er tværtimod tænkt nøje over de mindste detaljer omkring måltidet. Dette fremgår tydeligt, idet hun nedskriver måltidet så præcist og samtidig fremhæver mængden af det, der indtages. Det viser, at hun er meget bevidst om sine madvalg, hvor et sundhedstema synes gældende. Den præcise beskrivelse af morgenmadens forskellige 'trin' og indhold indikerer samtidig, at de er faste og tilbagevendende bestanddele af kvindens morgenrutine.

Helbredet bliver også fremhævet hos en anden af dagbogsskriverne. Her har det stor indflydelse på personens livskvalitet, idet det gennemsyres vedkommendes hverdag og faste rutiner. Nedenstående uddrag er fra pågældende dagbogsskriver, en førtidspensionist, der er pensioneret grundet astma.

Det er godt nok ikke en sygejournal, de har brug for [red. Nationalmuseet], men astma påvirker jo alt hvad man foretager sig, så helt se bort fra det kan man ikke. Min dag starter med at lave havregrød, til morgenmad. kl 07.00 skal jeg have min medicin og måle min lungekapacitet, den må ikke være under 250. [Dagbog 17]

I dette uddrag er førtidspensionistens sundhedshensyn afgørende på en helt anden måde end kvinden i tidligere dagbogseksempel. Førtidspensionisten påpeger, hvordan vedkommendes egen sygejournal er relevant, da helbredet netop er afgørende for, hvordan resten af dagen skal forløbe. Førtidspensionisten beskriver, hvordan der på klokkeslættet 07.00 skal indtages medicin i forlængelse af havregrøden til morgenmad. Denne persons helbredsmæssige tilstand styrer, hvornår måltiderne og andre gøremål ordnes. Sygdommens indflydelse på tilværelsen bliver også argumentet for, hvorfor astmaen medtages i beskrivelsen, da den netop er grund til dagbogsskriverens titel som førtidspensionist. Ud over morgenmåltidet i disse to dagbogseksempler har også andre måltider i løbet af dagen en betydning for de to dagbogsskribenter i forhold til sundhed. Kvinden fra tidligere eksempel forklarer videre, hvad hun indtager til frokost.

Spiste frokost, som indledningsvis be-stod af friskblendet gulerod- og æblesaft, endvidere spiste jeg to skiver hjemmebagt rugbrød uden smør. Een med leverpostej m/surt, een med banan godt dynget til med et fiberprodukt, lægens ordre. Godt for tarmsystemet. [Dagbog 19]

I dette uddrag fra hendes dagbog bliver det tydeligt, hvordan også frokosten for hende indeholder refleksioner og valg vedrørende en sund levevis. Gulerods- og æblesaft er friskblendet, og fiberprodukter begrundes med lægens ordre. Både morgenmaden og frokostens sundhedsmæssige værdi har altså en betydning for denne dagbogsskriver, hvor især valgene og fravalgene (eksempelvis valget om det manglende smør) ekspliciteres i dagbogen. Bevidstheden vedrørende de sunde valg kan både skyldes dagbogsskriverens generations viden om god ernæring, sådan som Leilund belyser det, og nutidens fokus på sundhed, hvor ekspertviden som for eksempel lægens ordre også vejer tungt.

For begge dagbogsskrivere bliver sundhed og helbred afgørende for deres valg og praksis omkring måltidet. Det er dog ikke hos alle dagbogsskriverne, at valget om det sunde måltid og brugen af madens ressourcer bliver en målestok og en praksis som efterleves.

Jeg havde selvfølgelig glemt min madpakke - så endnu engang røg der 10 kr. til en burgerbolle m. skinke, salat, tomat og dressing. [Dagbog 10]

Denne universitetsstuderende dagbogsskriver indikerer med sit ironiske "selvfølgelig", at det ikke er første gang, at vedkommende har glemt sin madpakke. Dagbogsskriveren bliver derfor nødt til at købe en færdigmurt burgerbolle frem for den tiltænkte madpakke hjemmefra. Den købte mad i form af burgerbollen bliver for den studerende et kompromis og en løsning, der skal kompensere for den hjemmelavede madpakke. Den studerende vælger at skrive, at der "endnu engang røg" 10 kroner til burgerbollen, hvilket viser, at der også er en bevidsthed om prisen på den købte mad. At dagbogsskriveren netop skriver "endnu engang røg" fortæller også, at pengene forsvinder hurtigt på denne måde (jf. udtrykket "gå op i røg"), og at det ikke er en engangsforeteelse. Bevidstheden om penge frem for indhold kan også her forklares med en forskel på generationer eller livssituation, idet studerende er ofte kendetegnet ved at have et begrænset rådighedsbeløb at leve for.

Tid til mad, en mangelvare eller til rådighed

Det fremføres ofte, at mange i dag føler, at der er for få timer i døgnet og de timer, vi har til rådighed må udnyttes bedst muligt. Det er et kendetegn ved nyere tid, der blandt andet danner baggrund for sociologen Judy Wajcmans bog "Pressed for time" (2015). Her påpeger hun, hvordan vi på trods af en stigende mængde af tidsbesparende teknologiske virkemidler alligevel aldrig har haft følelsen af at have færre timer til rådighed end nu. Det er først i nyere tid og med industrisamfundets fremkomst, at vi har fået en opfattelse af arbejdstid som skemalagt eller opdelt i forskellige blokke af tid. Her blev praksis som for eksempel det at stemple ind og ud på arbejdspladsen medvirkende til en forståelse af tiden som en værdifuld vare, der fulgte markedskræfterne. En forståelse, der stadig hænger ved og præger manges opfattelse også i dag (Wajcman 2015:166). Wajcman påpeger derfor også, hvordan kvalitetstid sammen med familien er svær at forene med et tidsoptimerende samfund, da denne tid netop består i at give og modtage andres ubetingede og dedikerede tid. Det kan derfor blive en svær øvelse for mange forældre at fordele døgnets timer mellem arbejde, hjem, familie og fritid (ibid.).

I dag er tiden ikke kun kostbar i økonomisk forstand. Den er i sig selv blevet værdifuld netop på grund af det potentiale, den rummer i forhold til de mange ting, vi ønsker at bruge den til. Derfor bliver de løsninger, hvormed vi kan spare tid også at foretrække for mange, så den mængde tid vi har til rådighed kan udnyttes bedst muligt. Dette indebærer også tidsbesparende løsninger som for eksempel allerede nævnte takeaway-mad på vej hjem fra arbejde, det forudbestemte (og allerede indkøbte) måltid fra Aarstiderne eller at overlade de omstændelige processer til færdigløsninger, der bare skal varmes. De hjælper os alle til at frigive tid til de ting, vi gerne vil prioritere, eksempelvis kvalitetstid med familien, fritidsinteresser eller flere timer på jobbet. Tid bliver på den måde også et spørgsmål om overskud eller underskud af den, hvilket også har en afgørende betydning for, hvordan vi vælger at prioritere tiden i forhold til måltidet.

Nina Preus fra Landbrug og Fødevarer peger på, at de "nemme løsninger" eksempelvis de mange nyttilkomne convenience-produkter ikke nødvendigvis fremmedgør os fra råvarerne, men giver os mulighed for at spare tid på de mere trivielle og kedelige processer som kartoffelskrælning eller at vaske og hakke grønkålen (Heddam 2019). I dagbogsmaterialet bliver det tydeligt, hvordan tiden omkring måltidet også afhænger af ens øvrige gøremål. Mens nogle har overskud

af tid til at gøre sig overvejelser omkring, hvad der skal handles ind, er der andre for hvem, det gerne må gå hurtigt efter en endt arbejdsdag, eller fordi måltidet 'konkurrerer' med andre prioriteringer som for eksempel fritidsaktiviteter. Herunder følger et eksempel fra den tidligere omtalte dagbogsskriver, der ikke har en fast rutine. Netop fordi han ikke har andre konkurrerende gøremål, kommer de gøremål, han har, til at tage længere tid.

Nu er kl. 16.00 og jeg skal ind til byen, for at finde ud af noget at spise (...) så jeg skal vaskes og klædes om, har lige fået en kop kaffe og er faktisk skide træt. Det blev til en gang gule ærter.

[Dagbog 11]

På trods af at skribenten lader til at have rigeligt med tid i sin hverdag, har han en oplevelse af, at den ikke rækker i forhold til ønsket om mere tid til søvn. Alligevel går tiden og derfor er vedkommende heller ikke gjort i stand endnu, selvom det er ud på eftermiddagen. Aftensmaden bliver derfor ikke kun et spørgsmål om at tilberede og spise den men til et længere projekt, da han først skal soigner, transportere sig ind til byen, afgøre hvad måltidet skal bestå af, hjem igen og først derefter kan tænke på at tilberede den. Måltidet bliver til på trods af, at han giver udtryk for, at han ikke rigtig orker. Valget falder på gule ærter. En klassisk ret i det danske køkken, der kan spores langt tilbage i historien. Traditionelt set er retten simpel at lave, men har lang tilberedningstid, da den skal koges på en suppe af grisekød. Siden 1961 har der dog eksisteret hurtigere alternativer, der reducerer flere timer til fem minutter (Møllerens). Højest sandsynligt vælger denne dagbogsskriver den hurtige version, tidspunktet på dagen for hans overvejelser og hans overskud taget i betragtning.

De hurtige løsninger spores også hos flere andre af dagbogsbeskrivelserne fra 1992. Herunder bærer en kvindelig dagbogsskriverens morgenrutine præg af tiden som en afgørende faktor, idet hun også skal ud af døren og transportere sig til arbejde.

Morgenmad bestod af Nescafé (frysetørret) skummetmælk, musli. Smurte madpakke (2 skiver rugbrød med torskerogn), mens jeg ventede på vandet skulle koge (elektrisk vandkoger). [Dagbog 16]

Her er det ikke kun morgenmaden, der er blevet effektiviseret. Tiden, der bruges på, at vandet bliver bragt i kog, kan ikke spares væk. Ventetiden udnyttes til også at klare madpakken

bestående af rugbrød og torskerogn, der tager nogenlunde samme tid, som det tager for den elektriske vandkøber at opvarme vandet. Kvinden i eksemplet har en rutine om morgenen, hvor der skal planlægges i forhold til andre gøremål modsat tidligere eksempel.

En anden måde at spare tid i hverdagen er ved at genbruge råvarer og dermed få dem til at strække sig til flere dage. En kvindelig dagbogsskriver belyser, hvordan tiden investeret i måltidet dagen før kan omsættes til endnu et måltid dagen efter og gøre madlavningsprocessen hurtigere dagen efter. Det passede hende godt, da tidspunktet for hendes aftensmåltid blev senere end først tiltænkt. Her bliver "nem mad" derfor lig med hurtig mad af rester.

Middagsmad: varmfrikadeller m/brasede kartofler og bl. grønsager. Meget rart med nem mad, da mødet trak ud. [Dagbog 5]

At give nyt liv til gamle rester har tidligere været en nødvendighed især i bondesamfundet og knaphedstider. I husholdet på landet skulle maden helst række langt og mætte mange munde. Samtidig var sortimentet ikke det store, og det var det, som var i sæson, der var at gøre godt med. Derfor stegte man eksempelvis de daggamle kartofler sprøde i fedt, således at man også kunne holde ud at spise dem på femtedagen som brasede kartofler (Højrup 1972). Det har altid været kvinden på gården og senere husmoderens opgave at forvalte madbeholdningen bedst muligt. Som Leilund påpeger, blev det især i forbindelse med rationering under 2. verdenskrig gjort til en dyd at få mest muligt ud af de sparsomme ressourcer (Leilund 2015). Her var det ikke længere kun sæsonerne og vejrforholdene, der bestemte, nu var det også politiske beslutninger, der havde indvirkning på, hvad husmoderen havde at gøre godt med (ibid.: 50- 51).

Derfor er mange af de voksne dagbogsskrivere, der har levet omkring 1940'erne og efterkrigstiden bekendt med at skulle leve med knappe ressourcer. Det er først i de senere velstandsperioder, at middelklassen vokser og forbrugersamfundet får indflydelse på vores madvaner. Det betød også, at husmoderen ikke længere behøvede at skrabe det værste mug af brødet eller lugte sig frem til om mælken stadig kunne bruges. Fødevarerindustrien overtog mange af husmoderens tidligere funktioner og forbrugersamfundet blev en realitet. Efter amerikansk forbillede blev supermarkeder sidenhen det eneste sted, man behøvede at handle ind til måltiderne (Nationalmuseet).

Dette mønster ses også i dagbogsmaterialet, hvor især dagligvarebutikken Irma nævnes som det sted, flere af dagbogsskriverne handler ind. Indkøbene må gerne være på vejen hjem og bekvemt.



Måltidet handler ikke kun om tilfredsstillelse af fysiske behov, det er ofte også med til at danne rammen for socialt samvær (Privat foto 1997).

MÅLTID

Vi er i arbejdet med dagbogsmaterialet blevet opmærksomme på forskellige betegnelser for måltiderne og hvilken funktion, de tjener. Antallet af måltider i løbet af dagen har ikke ændret sig meget i 1900-tallet, mens betydningen af dem har skiftet. Ordet måltid i sig selv er med til at pointere, at der er tale om et bestemt tidspunkt at spise på (Den Store Danske). Omkring slutningen af 1800-tallet og begyndelsen af 1900-tallet bestod dagen af flere måltider, hvor måltidet midt på dagen var det vigtigste. Dagen begyndte med “dovre”, som var det tidligste måltid på dagen (Højrup 1972:142). Under arbejdet fulgte en formiddagsmellemmad, der nogle steder også blev opkaldt efter tidspunktet “klokken ti”. Senere fulgte middagen, hvor alle vendte hjem fra arbejdet og samledes ved bordet. Efter middagen fulgte eftermiddagssøvnen, der varede en time til halvanden og derefter en kop eftermiddagskaffe med sukker. Eftermiddagsmellemmaden blev indtaget senere, når sulten meldte sig igen ude i marken. Efter at dagens arbejde var færdiggjort om aftenen fik man det sidste måltid på dagen, “nadver”, inden man gik i seng (ibid.: 142-169). Måltidernes indhold var omskiftelige alt efter årstiden og med regionale variationer. Fælles for dem alle var dog, at de var med til at angive et specifikt tidspunkt på dagen, hvor der blev indtaget mad.

I dagbøgerne er nogle af de ældre betegnelser som formiddag og eftermiddag bibeholdt, mens davre er erstattet af morgenmad, måltidet midt på dagen med frokost og nadver med aftensmad eller i et enkelt tilfælde middag. Her har de specifikke måltider og deres betegnelser stadig en betydning for, hvornår/hvordan dagbogsskriverne beskriver/indtager måltidet. Også betegnelser som “morgenkaffe”, “middagshvilen” og “eftermiddagsturen” optræder i dagbogsmaterialet.

Selvom mange af de samme måltider stadig er bestemmende for hverdagslivet både i 1992 og i dag, er spisetiderne ikke længere knyttet til faste tidspunkter som tidligere. Hverdagslivet består af mange forskellige gøremål, ting og personer, der bliver sammenfiltret og flyder ind over hinanden (Löfgren 2014). Dette står i stærk kontrast i forhold til tidligere tiders bloktænkning, hvor hverdagens gøremål var inddelt i bestemte tidsrum (Wajcman 2007). I dag bliver det i højere grad op til den enkelte, hvornår det er måltid. Med ændringen af lukkeloven i 2012 er vi blevet vant til at kunne købe mad døgnet rundt. Det ses især på helligdage, hvor hylderne hurtigt bliver tømt hos de få butikker, der holder åbent. Vi er blevet dybt afhængige af supermarkedernes åbningstider som en ubegrænset ressource, netop fordi vores madvarer/råvarer er blevet udliciteret til andre end os selv. Tidligere var det sæsonbestemt, hvad menuen stod på, mens det i dag er producenterne og storpolitiske konjunkturer, der har indflydelse på indholdet i vores indkøbskurv. Som flere kritikere er inde på, vil vi med tiden se en stigning i manglende viden om, hvor maden kommer fra (Steensgaard 2019, Radio24syv). Maden som sæsonbestemt knyttes til en forståelse af tid som cyklisk. I den cykliske tidsforståelse er det de tilbagevendende årstider, der styrer væksten af råvarerne, alt efter om det er sommer eller vinter. Den cykliske tidsforståelse har især været bundet op på bondesamfundet, hvor årstiden var altafgørende for, hvilke afgrøder der kunne høstes og dyrkes (Højrup 1972). I dag er den cykliske tid ikke afgørende for os som forbrugere, da eksempelvis bananer ’altid’ er i sæson. Vi er blevet vant til, at eksotiske råvarer bliver fragtet til Danmark året rundt, hvorfor man kan stille spørgsmålstegn ved, hvorvidt mange menneskers bevidsthed om råvarernes oprindelse og sæsonafhængighed i dag er tilstedeværende. Vi kender selv til følelsen af sommer, når danske jordbær og kirsebær sælges hos den lokale købmand eller når vi selv kan plukke dem frit i haven, selvom de i princippet er tilgængelige året rundt. Alligevel er der også flere eksempler på modtendenser som Aarstiderne, der gennem deres navn signalerer en bestræbelse på at spise efter sæson. De har gjort det til deres opgave at gøre folks hverdag nemmere ved at tilbyde skræddersyede måltider

med gode og så vidt muligt lokale råvarer. Det betyder, at folk skal lave maden selv, alt andet er der sørget for (Aarstiderne).

Spørgsmålet vedrørende manglende bevidsthed omkring maden behandler Stensgaard ligeledes i sin artikel. Hun påpeger, hvordan befolkningen i byerne også har mistet fornemmelsen for, at det rent faktisk er dyr, som befinder sig i de vakuumpakkede emballager i køledisken (Stensgaard 2019). "Frygten" for om køkkenet dør er ikke den eneste bekymring Steensgaard fremfører, men også hvorvidt de kommende generationer vil miste forståelsen for både håndværket og råvarerne (ibid.).

Direktør i Madkulturen, Judith Kyst, udtrykker også stor bekymring for den stigende brug af hurtige løsninger, der siden 1990'erne er steget i omfang og sortiment. Der er ifølge hende mange halvfabrikerede produkter, vi ikke længere tænker over er tilberedte eksempelvis hakkekød eller dåsemajs ifølge hende. Kyst finder det problematisk, at vi først og fremmest udliciterer vores sundhed, men samtidig mister følingen og interessen for det, vi indtager og dermed også evnen til selv at tilberede vores mad (Heddam 2019). Omvendt peger Coops CSR-chef, Thomas Roland, på, at disse færdigløsninger også kan være med til at udvide folks kendskab til flere forskellige fødevarer og smagssammensætninger (ibid.). Uanset hvad tyder Madkulturens undersøgelser på, at de nemme og tidsbesparende løsninger er kommet for at blive, hvilket vi allerede ser i 1992.

Vi har undersøgt, hvordan måltidet som kulturhistorisk fænomen har udviklet sig fra starten og i midten af 1900-tallet, i 1992 og op til i dag. Ved at kontrastere forskellige generationers forhold til måltidet gennem Højrup's undersøgelser og dagbøgerne ser vi, hvordan nogle tendenser har været gennemgående, mens de hurtige løsninger har vundet frem de senere årtier. Med Steensgaards artikel og Madkulturens kritik bliver det klart, hvordan tendenser som takeaway-mad er steget i forbrug og former folks opfattelse af det gode måltid. Som tidligere omtalt påpeger Wajcman, hvordan flere har en følelse af at have mere travlt end tidligere. Fokus på tidsoptimering viser sig allerede i 1992, men har siden kun taget fart, hvorfor også flere alternativer til det hjemmelavede måltid dukker frem. Idealet om sundhed ses nu også i takeaway-løsninger og måltidskasser, som skal gøre det nemmere og hurtigere for familier at få opfyldt deres respektive idealer om det gode og sunde og helst hjemmelavede måltid i hverdagen.

Med inspiration fra Löfgrens kulturhistoriske strategi har vi set på, hvordan måltidet ikke har gennemgået en entydig kulturhistorisk udvikling, men rummer elementer fra både fortidige idealer om sparsommelighed og nutidige hurtige madløsninger, der ifølge kritikere kan få fremtidige konsekvenser for vores forhold til måltidet. Måltidet skal derfor forstås som en sammenfiltrering af forskellige betydninger på tværs af forskellige tider.

Vi indledte denne artikel med Rifbjergs betragtninger vedrørende hverdagens gøremål, der rummer langt større betydning, end vi umiddelbart tillægger dem. Han beskriver handlinger som at bryde brødet, hælde vin og vand op som en bibelsk lignelse. En respekt og opmærksomhed vi ifølge ham også bør tildele måltidet. For Rifbjerg må hverdagslivets små detaljer ikke blive trivielle handlinger, som ikke længere gør indtryk på os. Selv de tilbagevendende rutiner må tildeles en daglig opmærksomhed. Denne betragtning har længe kendetegnet etnologers interessefelt, hvorfor den også har været med til at sætte rammen for vores undersøgelse af måltider og madvaner på tværs af forskellige tidlige idealer.

Litteraturliste:

- Billy Ehn, Orvar Löfgren og Richard Wilk (2016): *Exploring Everyday Life. Strategies for Ethnography and Cultural Analysis*, Rowman & Littlefield
- Ehn, Billy & Orvar Löfgren (2009): *Time, Consumption and Everyday Life - Practice, Materiality and Culture* (red.) E. Shove, F. Trentmann & R. Wilk. Berg
- Hededam, Louise (2019): Vi skal spise om 30 sekunder: Samvirke, Albertslund.
- Højrup, Ole (1972) *Landbokvinden. Rok og kærne - Grovbrød og vadmel*, Nationalmuseet
- Leilund, Sigrid (2012): Det havde været mere rationelt straks at lægge pengene i skraldespanden...: *Kulturstudier Nr. 2*.
- Löfgren, Orvar 2015: The Black Box of Everyday Life: Entanglements of Stuff, Affects and Activities. *Cultural Analysis* 2014, vol 13
- Shove, Elisabeth, Watson, Hand and Ingram (2007): Having and Doing – the case of the restless kitchen, In: *The Design of Everyday Life*.
- Stensgaard, Pernille (2019): Befriet område, udgivet d. 26. april 2019, I: *Weekendavisen*.
- Wajcman, Judy (2015): Finding time in the digital age, I: *Pressed for Time*.
- Winther, Ida Wentzel (2005): Hjemmeregler. Hvordan hjem gennem regler bliver en inklusiv eksklusivitet, I: *Arkitektur, krop og læring* (Kristian Larsen red.) Hans reitzels forlag
- Damsholt, Tine (2019): Hverdag i dagbøger – almindelighed, affekter, analyser, måltider og andre tidsligheder. *Culture and History* nr. 4 2019
- Pedersen, Lykke (2019): En onsdag i september – historieskriver for en dag. *Culture and History* nr. 4 2019

- Nielsen, Emilie Asta & Marie Amalie Schøning (2019): En ganske almindelig dag, hvad det så end er. Culture and History nr. 4 2019
- Rifbjerg, Klaus (1984) Udenfor har vinden lagt sig, Rifbjergs digte – Udvalgt af Brostrøm, Gyldendal, 2001

Hjemmesider:

<https://madkulturen.dk/viden/>

Madkulturen "Nye tal om danskernes madlavning" – (Sidst besøgt d. 13.09.2019)

<https://www.24syv.dk/programmer/55-minutter/51340374/moderne-madkultur/arkivlink>

Radio24syv "55 minutter – Moderne madkultur" - (Sidst besøgt d. 13.09.2019)

<https://natmus.dk/historisk-viden/temaer/historisk-mad/mad-fra-1950/>

Nationalmuseet "Mad i slutningen af 1900-tallet" – (Sidst besøgt d. 13.09.2019)

<http://guleaerter.dk/om-mollerens/>

Møllerens "Gule ærter - populær i mange generationer" – (Sidst besøgt d. 13.09.2019)

http://denstoredanske.dk/Mad_og_bolig/Gastronomi/M%C3%A5ltider_generelt/m%C3%A5ltid

Den Store Danske (2017) "Måltid" - (Sidst besøgt d. 13.09.2019)

<https://www.aarstiderne.com/velkommen>

Aarstiderne, "Kom godt i gang med hverdagen" - (Sidst besøgt d. 13.09.2019)

