

Hvordan spiser vi i fremtiden?

Lotte Holm

Hvordan kommer vi til at spise i fremtiden? Det spørgsmål har været på dagsordenen i flere århundreder, først og fremmest i forhold til hvorvidt der vil være mad nok til alle i fremtiden. Her skal det dog ikke handle om, hvordan vi kan brødføde fremtidens befolkning, men om hvordan vi *organiserer* vores spisning.

Mad har naturligvis en primær fysiologisk funktion. Spise må man hver eneste dag, uden mad, intet liv. Men mad har også en primær social funktion. Overalt i det sociale liv er mad et vigtigt element i organiseringen af samværet mellem mennesker, måltider forener mennesker som noget tilbagevendende, regelmæssigt og hverdagsligt. Historisk har betegnelser for fællesskaber (community, companion) rødder i begreber, som referer til mad: Community stammer fra det latinske *com munes* som betyder 'delte forsyninger' og henviser til den romerske hærs forplejningssystemer og companion stammer fra fransk '*celui qui je mange mon pain avec*' – den jeg spiser mit brød med. Participation (deltagelse) stammer fra *pars capere*, at få sin andel af et offermåltid. Begrebshistorisk knytter måltider og fællesskaber sig således tæt til hinanden.

Evolutionsforskere kobler det at skaffe og spise mad til de mest oprindelige former for samarbejde, gensidighed og fordeling af ressourcer, ja, for udvikling af social adfærd i det hele taget. Måltider er begivenheder, som gentages hyppigt og rutinemæssigt,

og de bliver derved ramme og basis for skabelse af fællesskaber mellem mennesker. Gentagne måltider skaber stærke bånd mellem de mennesker, som deler maden, og i måltiderne udfoldes regler, normer og konventioner for, hvordan man fordeler og deler, og hvordan man agerer i fællesskab med andre. Måltider er derfor fora, hvor mennesker socialiseres til samarbejde og til overholdelse af moralske regler.

Det er en del af baggrunden for en vedholdende forskningsinteresse i, hvordan menneskers måltidsmønstre udvikler sig. Måltider i familier er især i fokus, fordi de anses for at være et vigtigt forum, hvor familien som social enhed produceres og reproduceres på daglig basis.

Det er samtidig et forum, hvor børn får sproglige færdigheder, lærer om symbolske, moralske og følelsesmæssige betydninger, og om forskellige måder at gebærde sig på i verden. I sundhedsforskningen kobles fælles familiemåltider med sundere kost, lavere forekomst af fedme, mindre misbrug blandt teenagere og mere positiv social adfærd.

Spørgsmålet om, hvordan vi spiser i fremtiden, er derfor et vigtigt spørgsmål – ikke bare for vores fysiske overlevelse, men også for vores sociale overlevelse. Her skal det derfor handle om mad og måltider som social praksis, dvs. om handlemønstre i tid og rum og om social organisering og interaktion.

Det lange perspektiv

Hvordan ser vores spisevaner ud i det lange tidsperspektiv? Hvis vi kaster et blik bagud – for eksempel til for ca 250 år siden – er der mange ting, som tilsyneladende ikke har forandret sig meget. I en beskrivelse af hverdagen på landet i 16-1700-tallets Danmark fremstår en daglig måltidsrytme. Tre gange om dagen, ved davre (5-tiden), ved middagstid og om aftenen, samledes gårdens folk om et fælles bord, hvor husmoderen og hendes eventuelle medhjælpere sørgede for maden. Det var midt på dagen et varmt måltid (søbemad, flæsk, fisk, suppe, grøntsager) – ved de to øvrige, et koldt måltid (kold grød, brød). Derimellem spiste husholdningens medlemmer to mere enkle mellemmåltider, typisk en skive brød. Det foregik typisk i forbindelse med arbejdet, om sommeren fx i marken (Buhl, 2010). Denne vekslen mellem tre hovedmåltider og to mellemmåltider – spist vekslende i hjemmet og ved arbejdet – genfinder vi op gennem historien og også i dag. Men meget er alligevel anderledes: nutidens måltider starter lidt senere på morgenen, dattidens kolde grød med sild og søbemad er erstattet af mere varierede typer madretter, og de mennesker, som samles om bordet er ikke længere en stor husholdning med en familie og gårdens ansatte, men en lille kernefamilie eller en enlig i eget selskab. De mennesker, som spiser sammen i forbindelse med arbejdet, tilhører ikke længere den samme husholdning. Forandringer i forholdet mellem arbejde og husholdning har ændret sig, og det påvirker måltidsmønstrene.

Et eksempel på en sådan forandring i forholdet mellem arbejde og husholdning er beskrevet i Wien, hvor der omkring år 1900 var et måltidsmønster baseret på to varme måltider (et formiddagsmåltid i

forbindelse med arbejdspladsen og den varme middagsmad hjemme med tre retter midt på dagen), to kolde brødmåltider (morgen og aften, begge spist hjemme) og et let eftermiddagsmåltid, der for mændenes vedkommende ofte blev indtaget på café. Disse fem daglige måltider samlede således på almindelige hverdage familien til tre måltider, kolleger til et måltid og private venner og gamle skolekammerater til et måltid. Mønstret var baseret på geografisk nærhed mellem bolig og arbejdsplads, på kvindernes arbejde i hjemmet eller i de familieejede virksomheder, der lå i forbindelse med hjemmet, og på arbejdsdage med lange spisepauser. Typisk for dette måltidsmønster er de langsomme kogeretter; gryderetter og supper, som kan tilses, mens kvinderne er beskæftiget med andre gøremål. Industrialiseringen medførte større geografiske afstand mellem arbejdsplads og bolig og intensivering og effektivisering af arbejdsdagen. Spisepauserne blev færre og kortere. Et tre-måltidssystem voksede frem, som genfindes mange steder i industrialiserede samfund. Nu spiste man typisk tre hovedmåltider, morgen, middag og aften (det først og sidste blev spist i hjemmet, middagsmaden på arbejdspladsen). Herudover et par mellemmåltider, men nu, i modsætning til tidligere, ikke i form af organiserede sociale begivenheder. Kvindernes erhvervsarbejde uden for hjemmet fulgtes af en nedgang i antallet af retter ved det varme måltid, og de typiske kogeretter, som oftest skal passes på komfuret over længere tid, gled i baggrunden til fordel for hurtigere stegeretter (Rotenberg, 1981).

Hvordan spiser vi så nu i det post-industrielle samfund, hvor industrisamfundets kollektive tidsrytmer og strukturerede arbejdstider i stigende grad afløses af mere fleksible arbejdstider og flere hjemmearbejds-

pladser, og hvor flere og flere bor alene? Og hvordan vil vi spise i fremtiden? Jeg vil diskutere nye udviklingstendenser i vores måltidsmønstre: Hvornår, hvor og med hvem vi spiser, og hvordan måltider organiseres. Jeg vil også kort berøre, hvad vi spiser, og forskelle i befolkningen. Jeg bygger min argumentation på resultater fra et stort nordisk forskningsprojekt, som undersøgte, hvordan vores måltidsmønstre forandrede sig fra 1997 til 2012. Undersøgelsen omfattede to stort set identiske repræsentative undersøgelser, gennemført med femten års mellemrum i Danmark, Finland, Norge og Sverige, med hhv. 4823 (1997) og 8248 deltagere (2012); en samlet fremstilling af undersøgelsens resultater publiceres i Gronow & Holm (2019).

Måltider – den daglige rytme

Først skal det handle om, hvornår vi spiser. Betyder det moderne samfunds mere fleksible arbejdsliv og samfundets generelle individualisering, at menneskers tidsrytmer bliver mere individuelle, at måltiderne ikke længere er *tider*, som vi er fælles om? Figur 1 viser, hvordan den danske befolknings spisning fordeler sig hen over døgnet 24 timer i de to år 1997 og 2012. Der skelnes mellem tre typer måltider: det første måltid, her defineret som morgenmad, kolde måltider fx bestående af smørrebrød, salater, kage o. lign. og varme måltider, som er tilberedte retter. Der er et tydeligt kollektivt mønster, som viser, at der i Danmark er socialt koordinerede spisetider, som fordeler sig på tre daglige højdepunkter, hvor store dele af befolkningen spiser – kl 7, kl 12 og kl 18. I mellem disse hovedspisetider er der mindre toppe, hvor mange også spiser noget. I løbet af dagen består måltiderne fortrinsvis af kold mad, og om aftenen af varm mad. Figuren viser også, at

måltidsmønsteret fra 1997 genfindes i 2012, men i lidt fladere udgave. Tendensen er, at alle toppe fra 1997 er blevet en smule lavere. Det må tolkes som, at der sker en vis *flexibilisering* af vore spisevaner – den kollektive konvention om, hvornår der skal spises, er en smule mindre fremherskende i 2012, end den var femten år tidligere. Det kan skyldes, at de generelle tidsrytmer i samfundet i forhold til arbejde og fritid er blevet mere forskellige mellem befolkningsgrupper, eller at konventioner og normer er blevet mindre stramme.

Ser man bag figurens gennemsnitstal, viser der sig en gruppe, der afviger noget fra flertallet: De starter først deres spisning langt op ad formiddagen og springer ofte frokost og morgenmad over. I løbet af de femten år, der er gået mellem de to undersøgelser, er der blevet flere, der spiser på denne måde. Det er især unge, mennesker der bor alene, står uden for arbejdsmarkedet eller holder fri. Det tyder på, at væksten i dette afvigende spisemønster sandsynligvis ikke er et forvarsel om generelle forandringer: Når der kommer børn i en husholdning, og når arbejdslivet kommer ind i billedet, ser det ud til, at spiserytmerne bliver mere tilpasset de kollektive rytmer. Ældre mennesker, som heller ikke er bundet af arbejdslivets rytmer, spiser hyppigst ligesom flertallet i befolkningen. Måske socialiserer et langt arbejds- og familieliv til bestemte tidsrytmer, som opretholdes selv efter at ydre rammer og forpligtelser ikke gør det nødvendigt?

De fælles rytmer, som vises i figur 1, jævner sig lidt ud over de femten år, men forandringerne er ikke store. Hvis tendensen fortsætter i årene fremover, vil vi dog se et måltidsmønster i fremtiden som er mere individualiseret, mindre kollektivt koordineret. Hvad sker der så med vore spisefællesskaber?

Måltider og de sociale fællesskaber

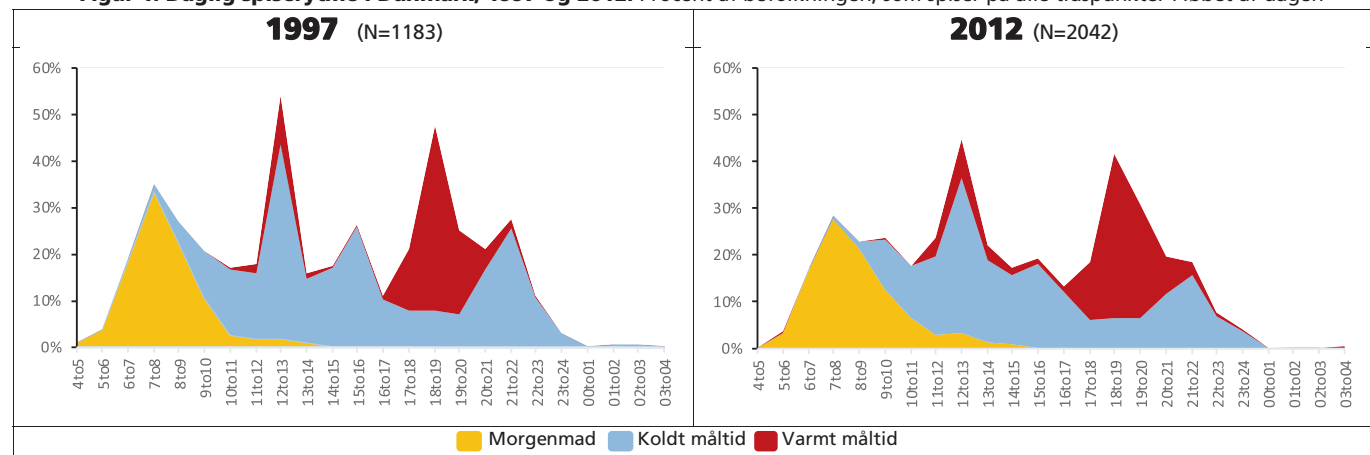
Figur 2 viser, hvem man spiser sammen med i Danmark i hhv 1997 og 2012. Hvor mange procent af dagens måltider indtages alene? Sammen med familie venner, kolleger eller andre?

Figuren viser, at i forhold til 1997 indtages flere måltider alene i 2012, færre med familiemedlemmer og lidt flere med kolleger. Det peger på en mulig udviklingstendens, hvor de traditionelle familiebaserede måltidsfællesskaber er under pres, men arbejdspladssens fællesskaber måske bliver vigtigere, samtidig med at flere og flere spiser alene. Men ser man nærmere på, hvad der gemmer sig bag tallene, tegner der sig et mere tvetydigt billede. For eksempel spiser man langt hyppigere alene ved morgenmad og mellemmåltider, mens det sker sjældnere ved især aftensmaden, men også frokosten. Og fokuserer vi snævert på de klassiske familiemåltider, dvs. varme måltider, hvor hele husholdningen samles, hvor alle spiser samtidig og deler de samme retter, så sker der faktisk overhovedet ikke nogen ændring. Både

i 1997 og 2012 spiser lidt over 60 pct. af de, som bor sammen med andre, et sådant måltid. Især de ældre og småbørnsfamilierne samles hyppigt på denne måde.

En tolkning af disse data kunne være, at måltidsfællesskaber i familien er mindre bredt funderet i de daglige rutiner, men at de samtidig prioriteres som vigtige i forhold til aftensmåltidet. Det at samle familien om den fælles aftensmad er fortsat en vigtig social norm, som overholdes på om ikke daglig, så dog mere en hver-anden daglig basis. For fremtidens spisevaner peger det på, at så længe vi bor i husholdninger med hinanden, vil det efter al sandsynlighed være sådan, at vi bliver ved med at prioritere at mødes omkring måltidet. I særlig grad gælder det husholdninger med børn. I dag befinder moderne familier sig i adskilte verdener i løbet af dagtimerne, på arbejdspladser, i skoler og institutioner, og det er med til at fastholde aftensmaden som familiens vigtige samlingspunkt. Men hvis fremtidens arbejdsliv f.eks. i højere grad vil udspille sig i eller nær ved hjemmet, er det sandsynligt, at dette vil blødes op, og måske give plads for mere fleksible organiseringer af spise-fællesskaber.

Figur 1: Daglig spiserytme i Danmark, 1997 og 2012. Procent af befolkningen, som spiser på alle tidspunkter i løbet af dagen

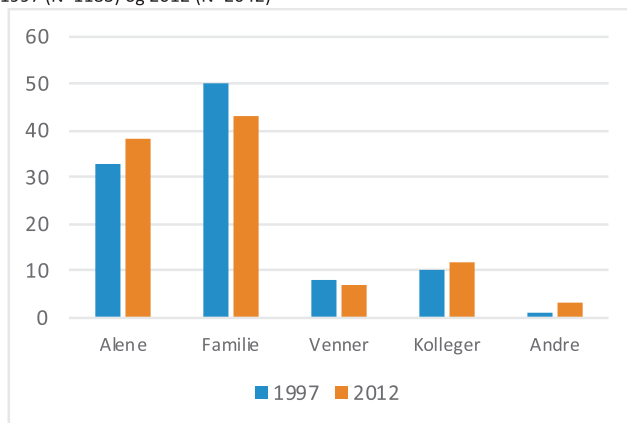


Social organisering af måltider?

Bliver vi ved med at lave mad selv? Historisk har det at lave mad til en husholdning beslaglagt en stor del af kvinders arbejdstid, og mange kvalitative undersøgelser har vist, hvordan det at lave mad til sin familie ikke blot handler om praktiske aktiviteter, men er et vigtigt socialt arbejde. Ud over indkøb, madlavning og opvask omfatter det omhyggelig planlægning og afvejning af individuelle præferencer i husholdningen, omsorg for børn og ægtefælle, og orkestrering af samvær og samtale omkring spisebordet. Mange undersøgelser har vist, hvordan det at lave mad til

Figur 2: Hvem spiser vi sammen med?

Procent af måltider i forskellige sociale sammenhænge
1997 (N=1183) og 2012 (N=2042)



en husholdning eller en familie er et arbejde, som er ladet med betydninger i forhold til, hvad en familie er og bør være og er tæt forbundet med kvindelig identitet. Hvor nogen forskere beskriver dette arbejde som (gratis) service arbejde for mand og børn, ser andre det som en slags kærlighedsgave. Madlavning til husholdninger er traditionelt privat, ikke lønnet arbejde, men måske flytter det i stigende grad ud på

markedet? Convenience produkter, måltidskasser, og en stærk vækst i cafeer og restauranter i byerne er alle tegn på, at madlavningsarbejdet er under forandring.

I Danmark spiser man dog først og fremmest hjemme i den private husholdning. I gennemsnit spiser vi 75 pct. af vore måltider hjemme i 1997, og i 2012 er det faldet en smule til 71 pct., mens andelen af måltider som indtages på arbejdspladser eller på uddannelsessteder er steget tilsvarende fra 12 til 16 pct. Forsvindende få af de daglige måltider indtages på café eller restaurant, hhv. 2 og 3 pct. i de to år. Det meste mad indtages altså i hjemmet, og det betyder, at den med al sandsynlighed også tilberedes i hjemmet, hvilket sætter kønsarbejdsdelingen på dagsordenen. Her viser undersøgelsen, at der er sket en bemærkelsesværdig udvikling i løbet af de blot femten år, som den strækker sig over. Hvor kvinder i 1997 stod for 69 pct. af middagsmaden i 1997, er deres andel i 2012 faldet med næsten tyve procentpoint til 50 pct. Og hvor mændene i 1997 kun stod for 19 pct. af middage, er andelen steget til 28 pct. i 2012. Samtidig er der sket en næsten fordobling i andelen af middage, der er tilberedt af manden og kvinden i samarbejde, eller af andre.

Den sociale organisering af husholdningernes madlavningsarbejde er altså forandret, og analyserne viser, at forandringerne er sket i alle sociale og demografiske kredse. Det er ikke kun veluddannede mænd, eller yngre mænd, som er begyndt at lave mere mad. Det er alle grupper af mænd. Udviklingen tilskrives bl.a. den såkaldte gastronomiske revolution, hvor medier og kulturinstitutioner har medvirket til at gøre madlavningsarbejde til et højstatusområde, også for mænd. Men udviklingen afspejler også en

generel udvikling i retning af, at mænd og kvinder i højere grad deles om arbejdet og varsler derfor en omfattende ændring af madlavningsarbejdets status i husholdningernes kønsforhold. Måske signalerer disse ændringer mere grundlæggende forandringer i selve det at lave mad? Vil vi se en vækst i højgastro-nomisk madlavning i husholdninger i takt med, at mændene tager mere og mere del i madlavningen, eller opfører mænd sig ligesom kvinder, når de er hverdagsansvarlige, dvs. er de mest optagede af at balancere hensyn og præferencer, og skabe måltider, der samler familien i et intimt fællesskab? Det sidste er nok det mest nærliggende. Samtidig kan selve madlavningsarbejdet ændre karakter i takt med, at alle mulige nemme og aflastende tilbud om hel- og halvfærdige måltider bliver endnu mere tilgængelige. Om vi i Danmark på sigt kommer til at flytte madlavningsarbejdet helt ud af hjemme og samle familien til fælles måltider på cafeer og restauranter i samme omfang, som det tilsyneladende sker f.eks. i England, er der endnu ikke tegn på, men fremtidige udviklinger på markedet og i indkomster kan selvfølgelig forandre dette.

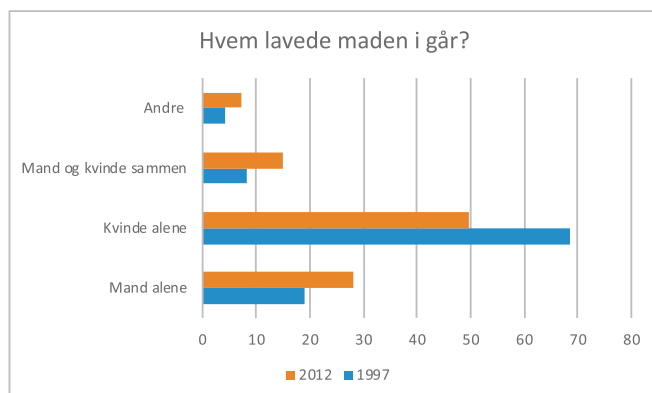
Maden...

I løbet af de sidste femten år er der sket bemærkelsesværdigt få forandringer i den type mad, vi spiser. Det er stadigvæk kaffe og brød til morgenmad, smørrebrød og madpakker til frokost, og kød, kartofler og grønsager til aftensmad. Fortrinsvis. Men enkelte ting er under forandring, som peger på, at nye konventioner og sædvaner vokser frem: der opstår f.eks. flere tidspunkter i døgnnet, hvor det bliver almindeligt, og passende, at spise frugt og grønt. Nu optræder frugt også ved morgenmaden, og der bli-

ver spist grønsager til frokost. Det er nye tendenser og er efter al sandsynlighed en afspejling af sundhedsoplysning og -politik. Fremover bliver klimadagsordenen sandsynligvis én, der kommer til at stå højt inden for madområdet. Det støder ind i traditionelle madkulturer, hvor kød har høj status, og mejeriprodukter anses for noget helt grundlæggende nødvendigt. Modsætninger og kontroverser i forhold til kødforbruget fylder allerede i den offentlige debat, og selvom de fleste voksne i Danmark mener, at klima og miljø er vigtigt prioriteringer i madforbruget, så melder lidt over halvdelen af deltagerne i den nordiske undersøgelse alligevel klart ud, at de "aktuelt ikke skærer ned på deres kødforbrug og heller ikke er villige til at gøre det". På sigt peger det på, at fødevarerforbruget i årene fremover vil blive et stadig mere konfliktfyldt område.

Bordskik

En tendens, som viser sig ret tydeligt i den nordiske undersøgelse er, at de normer og konventioner, som fortæller, hvad der er 'passende' måder at spise på, forandres. I løbet af de femten år spiser vi flere hurtige måltider og langt færre langvarige. Andelen af måltider på under 10 minutter steg fra 11 pct. til 22 pct., og andelen af måltider på mere end 40 minutter faldt fra 21 pct. til 7 pct. Samtidig blev det mere almindeligt at spise i sofaen fremfor ved et spisebord (andelen faldt fra 72 pct. til 58 pct. af alle måltider), at se fjernsyn, mens man spiser (en stigning fra 21 pct. til 36 pct.), mindre udbredt at høre radio, mens der læses i samme omfang som tidligere. Som noget nyt er der i 2012 spurgt til måltider, hvor der samtidig benyttes computere, tablets og smartphones. Det gøres der ved 13 pct. af måltiderne. Alt i alt er



Figur 3: Hvem laver maden? Procent af personkategorier i flerpersoners husholdninger, som lavede den varme middagsmad dagen før interviewet (N= 1997: 469; 2012: 922).

disse tal tydelige tegn på, at en informaliseringsproces er i gang, hvor tidligere tiders normer afslappes. Det må dog fremhæves, at det især er ved mellemmåltiderne, at disse forandringer sker, ikke ved hovedmåltiderne.

Det store "vi"

Når der tegnes store linjer og udviklingstendenser, glemmes det let, at det "vi" som måske kommer til at spise på denne eller hin måde, må kvalificeres. "Vi" er ikke en enhed, men en befolkning af mennesker med forskellige livssituationer, erfaringer og ressourcer. De fleste forskelle, vi finder i den nordiske undersøgelse, beror på de almindelige og grundlæggende strukturer og rutiner i hverdagslivet: om man går på arbejde, og hvad det er for en husholdning, man lever i.

De, som går på arbejde, spiser med kolleger, de som bor alene, spiser oftere alene, osv. Andre forskelle beror på livsfase – de unge spiser hyppigere alene,

på kort tid, foran computeren, mens de ældre i højere grad spiste mere komplekse måltider og sammen med andre i husholdningen. Endelig er der forskelle i forhold til økonomiske ressourcer; i denne undersøgelse viste de sig i forhold til, om man oplever ikke at have råd til mad, og i forhold til, hvor ofte man spiser ude på restaurant eller café.

Herudover er der naturligvis en række kulturelle forskelle f.eks. mellem dem, som følger de nye madtrends, og dem, som ikke gør; dem, som er optagede af gastronomi, kogekunst og ernæring, og dem, som mest spiser for at kunne foretage sig andet og vigtigere i livet. Sådanne forskelle afdækkes ikke i den nordiske undersøgelse, som mest tegner de grundlæggende linjer. Det ville kræve detaljerede data om produkter, tilberedningsmåder, madretter, restauranttyper og fødevarebrands. Det betyder, at de mere specifikke spekulationer om fremtidens madkulturelle strømninger kræver andre undersøgelser.

Om fremtiden

Den amerikanske historiker Warren Belasco har skrevet en bog om fremtidens måltider med den sigende undertitel *A history of the future of food*, (Belasco, 2006). I den referer han tre forskellige grundpositioner i forhold til spørgsmålet om, der vil være mad nok til at brødføde jordens befolkning i fremtiden. I løbet af de sidste to hundrede år har de optrådt i forskellige former - *den pessimistiske*, at verden kun kan brødfødes, hvis befolkningsvæksten stoppes; *den optimistiske*, at ny teknologi vil sikre mad til alle også i fremtiden; *den kritiske*, at der er mad nok i verden, blot den fordeles anderledes.

Hver især har positionerne leveret forskellige frem-skrivninger af udviklingen, og alle har stort set ramt ved siden af. Det skyldes, mener Belasco, at "de insisterer på at se Det Store Billede og overser, at livet altid leves lokalt, på jorden, fra dag til dag" (ibid, side 90). I det foregående har fokus være på, hvordan livet leves med mad og måltider i hverdagen. Men den beskrevne udvikling har fundet sted i en kort årrække. Det gør spørgsmålet om optimisme eller pessimisme i forhold til fremtiden særdeles usikker. Belasco fremhæver, at én måde at håndtere usikre fremtidstendenser er blot at fremskrive den nuværende udvikling. Det er små udviklingstræk, som er beskrevet i det foregående. Om det liv, vi lever med mad, vil fortsætte i samme retning og med små skridt, eller om spektakulære forandringer og udfordringer vil ændre det store billede, må vi vende tilbage til om 250 år.

Litteratur

Belasco, Warren (2006) *Meals to come. A history of the future of food*. University of California Press, Berkely and Los Angeles.

Buhl, Bettina (2010) *Historien om danskernes mad i 15.000 år*. Gl. Estrup: Dansk Landbrugsmuseum, Auning.

Gronow, J. & Lotte Holm (red.) (2019), *Everyday eating in Denmark, Finland, Norway and Sweden*, Bloomsbury Publishing, Oxford.

Rotenberg, Robert (1981) 'The impact of industrialization on meal patterns in Vienna, Austria', *Ecology of Food and Nutrition*, vol. 11, side 25–35.



25