

Hverdagsmaden har brug for et gevaldigt prestigeløft

Af Katrine Klinken, madskribent, kok og ernærings- og husholdningsøkonom

Der er gevaldigt brug for at få sat mere fokus på hverdagsmaden, ikke mindst den daglige mad, der serveres i kantiner, på plejehjem, i daginstitutioner og i familier af hjem.

Hverdagsmaden har stor betydning for en hel masse: Livsgrundlaget stort betragtet. Det at spise sammen binder os sammen kulturelt og socialt. Og jo mere man spiser af noget, jo større ernæringsmæssig betydning har det. Man kan derfor undre sig over, hvorfor hverdagsmaden har så lav status med den betydning, den har.

Som udgangspunkt har hverdagsmaden været overladt til kvinderne, når det drejer sig om de private og de offentlige måltider. De er beskæftiget meget bredere med mad end mænd, og arbejdet indebærer ud over tilberedning af maden ofte omsorgsarbejde, som er en vigtig samfundsopgave. Arbejdet er for mange ret isoleret, og mange har for lidt uddannelse. Både i den private husholdning og i de offentlige køkkener mangler gode madvarer, inspiration og kompetence. Der er mange muligheder for at gøre det bedre.

Hæver man sig over dagligdagen, handler det også om politik, om at vi som forbrugere får adgang til gode råvarer, der er fremstillet under ordentlige forhold. Om globalisering, dyrevelfærd og ordentlige arbejdsforhold for mennesker – også i andre lande.

Når maden til hverdag skal blive bedre, er der tale om en prioritering af både penge og tid.

Madkvalitet handler både om at vælge fra og til. Der er for mange elendige madvarer på markedet, og det er stadig vanskeligere at gennemskue, hvad industrien byder os. Og kan man tale om madkvalitet, hvis miljøet ikke tages i betragtning og tænkes med, eller at det tages i betragtning, hvor tilgængelige madvarerne er for os som forbrugere? For som det er nu, kræver det meget at skaffe gode velsmagende madvarer.

Madvarer er bedst i sæson, lokalt produceret og primært økologiske.

At bringe sæsonens frugter og grøntsager ind i madlavningen er en af mine kæpheste. Ikke kun fordi det er næringsrige, billige og tilgængelige fødevarer, men også fordi det har en kulturel betydning at benytte de råvarer, der er tilgængelige i det miljø, man bor i – og de skal helst være økologiske. I Norden har vi faktisk mulighederne for at producere de fleste fødevarer økologisk. Det er selvfølgelig et ambitiøst mål. Men visioner må gerne have vingefang.

Mangel på tid og penge er hyppigt anvendte argumenter for ikke at kaste sig ud i økologi og gode råvarer, der tilberedes fra bunden. Men de undskyldninger holder ikke. Mad drejer sig om omtanke, holdninger og ind imellem må man prioritere, tage et ansvar og handle. Når vi i gennemsnit vælger kun at anvende ca. 9 procent af vores indkomst på indkøb af mad, så eksisterer der en mulighed for at vælge anderledes. De allerfleste med en middelindkomst har det valg. Og man kan komme langt ved at bruge blot få procent ekstra, ved at undlade noget af de hundedyre halvfabrikata eller chipsene, slikket og sodavandene fra tanken.

I den nystiftede forening »Oprør fra maven« er vi en gruppe køkkenfolk, madhåndværkere, kokke, producenter, kogebogsforfattere m.fl., der alle arbejder for at højne kvaliteten af de daglige måltider og på at synliggøre de facetter, der er i det at lave skaffe og lave mad, organisere dejlige måltider, opdrage og undervise børn og unge (det vi de senere år har kaldt maddannelse) og sørge for mad til de ældre og syge og i kantiner – alt i alt arbejde på at få mere fokus på hverdagsmaden.

Ordene er starten – men det mest spændende synes jeg er, når der sker noget. Det drejer sig meget konkret om handling, og min drøm er, at det rykker: Ordentlige måltider i alles hverdag hjemme, i institutioner, skoler, på plejehjem, hospitaler, store flotte skolehaver og gode spiseklubber. Lokale markeder med lokalt producerede varer, velindrettede og gode supermarkeder, sjove folkekøkkener og madoplevelser for mange. Og så en masse synlig madlavning, så madhåndværket holdes i live. Tænk at få en hær af kokke og madhåndværkere, der i alle mulige sammenhænge lærer fra sig om brug af gode, lokalt producerede økologiske råvarer og velsmagende mad. Og at alle ville bruge tid på at nyde at tygge sig igennem den gode hverdagsmad.



Katrine Klinken er formand for den nystiftede forening »Oprør fra Maven«, som ønsker mere fokus på den daglige mad og madkvaliteten i allerbredeste forstand. De forsøger at samle en masse gode kræfter, viden og danne netværk. De har det ambitiøse mål at få lavet »Farmers Markets« over hele landet, så forbrugerne får en reel mulighed for at købe gode lokale fødevarer. De arbejder helt konkret med at stable de første Farmers Markets på benene i Nordsjælland/Helsingør og Ebeltoft. Se mere om foreningen på www.oproerframaven.dk.