

KRONIKKEN

Børn skal ikke styres af de voksnes smag

Kvalitet. Hvis vi sætter smagen i fokus og lader børnene smage sig frem, får vi bedre livskvalitet og mere sundhedsfremme. Ny pædagogisk forskning viser, at mad- og smagsundervisning, der er moraliserende, ikke indvirker på børnenes evne til at træffe begrundede madvalg.

AF KAREN WISTOFT

 professor, Iisimatusarfik/Grønlands
Universitet

OG JONATAN LEER

lektor DPU/Aarhus Universitet



Det er på tide at diskutere og forny de gældende forestillinger om dannelse i forhold til børn og mad. For langt de fleste mad-didaktiske initiativer og forskningsprojekter handler desværre om at få børn til at smage på det, vi voksne synes, de skal spise.

Fødevarerminister Dan Jørgensen (S) har med sin konkurrence om en nationalret, måltidstænkning og madrevolution startet en debat om den danske madkultur. Debatten har hvirvlet en række klassiske temaer op til heftig diskussion. Det gælder ikke mindst: Skal vi genfinde vores nationale identitet gennem maden? Hvor meget skal staten blande sig i den enkeltes madvaner? Og hvordan får vi danske børn og voksne til at spise sundere?

Børn skal i hvert fald ikke styres gennem smag. De skal ikke lokkes til at spise hverken bagte peberfrugter, rosenkål eller asparges, og de skal ikke manipuleres til at adoptere en saltløs diæt. Vores og andres nyeste pædagogiske forskning viser, at mad- og smagsundervisning, der er moraliserende, ikke indvirker på børnenes evne til at træffe begrundede madvalg.

Hvis vi i stedet lader børnene opleve, eksperimentere og lære gennem madlavning, smagsoplevelser og viden om smag, bliver smagen udgangspunkt for børnenes personlige udvikling. Hvis vi skal skabe rum for, at børn skal få ejerskab og lov til at eksperimentere med smag, må vi tage stærkt afstand fra nationalretsdebatten og »åbne« børnene mod en helt anden måde at tænke mad- og smagskultur på.

Det er hovedsagen i en ny pædagogisk tilgang til sundhed og livskvalitet. Her har vi ingen målsætning om at nedsætte slik-, salt- og sodavandsforbruget eller om at få børn og unge til at spise mere frugt og grønt. Vi ønsker derimod at invitere børnene og de unge med ind i et læringsrum, hvor de bruger deres smag til at begrunde såvel madvalg som mange andre af hverdagslivets valg. Smagspædagogikken skal give dem mulighed for at forstå, at de blandt andet møder verden gennem deres smag.

Børnene er også blevet bragt på banen i debatten og flere har understreget, at børnenes »maddannelse« er vigtig for nationens fremtid. Det er dog bemærkelsesværdigt, hvor lidt fokus, der er på de pædagogiske principper, der skal guide læring på madområdet målrettet børn. Herunder spørgsmål som er tæt knyttet til enhver pædagogisk indsats: Hvilke værdier og erkendelsesformer skal danne grundlaget for det pædagogiske arbejde med børn og mad? Hvad er det, maden bruges til, når der anvises så absolutte og normative idealer som nationalretter og maddannelse?

En vigtig pointe i denne smagspædagogik er, at ved at fokusere på smag kan vi skabe en innovativ tilgang til, hvordan vi lærer børn at forholde sig til den mad, de selv og andre spiser. Denne tilgang gør for det første op med mange års ensidig fokus på sundhed og den medfølgende tilsidesættelse af smag. Se bare kostrådene, der ikke nævner smag med ét ord. For det andet bryder tilgangen med de sundhedsindsatser, der kun ser smag som en barriere til at få eksempelvis børn og unge til at spise det rette (ernæringsmæssigt set).

Mange nyere læringsprojekter om mad og børn fokuserer udelukkende på, hvordan man kan få børn til at spise mere frugt og grønt, mindre salt og sukker og flere af de rigtige fedtstoffer. Det presser smagsidealene ned over børnene, og deres egen smag reduceres til et problem for passende maddannelse og til noget, de voksne skal forsøge at regulere for at narre flere broccoli og usaltede stykker grovbrød i poderne. Målet helliger midlet.

Pædagogisk set kan der arbejdes på en meget anderledes måde. Vi foreslår en smagspædagogik funderet i en række principper, som gør op med denne manipulerende tænkning. Vi har ikke som mål at få børn til at spise noget bestemt. Målet er at gøre børn bevidst om deres smag og gøre dem i stand til at træffe be-



Børn skal ikke lokkes til at spise bagte peberfrugter eller rosenkål, men selv udvikle deres smag.

Foto: Erik Refner

grundede og reflekterede valg. Vi ser altså smagen som et vigtigt instrument til at møde verden med. Vi skal derfor ikke manipulere børnenes smag eller narre dem til at smage for at få dem til at kunne lide bestemte ting. Børn er, som voksne, selvstændige individer med egen integritet, som smagen er en vigtig del.

Børns integritet kan ses som deres oplevelse af kvaliteten af at have en følelse af ærlighed og sandfærdighed i forhold til motiverne for egne handlinger. Sagt med andre ord: Den integritet, vi som voksne må værne om hos børnene, er deres oplevelse af kvaliteten af at nå egne mål. De skal derfor blive bevidst om (deres) smag, og vi skal give dem plads til at opleve, udleve og værdsætte den bevidsthed. En sådan pædagogik er radikalt anderledes end de nudging-fokuserede læringsregimer, der skyder op i samfundet i dag, som går ud på at puffe børn (og voksne) mod de »rigtige« og »sunde« valg – helst uden at de opdager, hvor de skal hen og hvorfor.

Smagssansen er en af vores vigtigste sanser. Men i det moderne samfund har mange af os mistet forbindelsen til og viden om smag. Det er derfor vigtigt, at børn ikke bare kan sætte ord på, om det smager godt eller dårligt. De må også lære at sætte deres egne ord på smagsoplevelser. I folkeskolens nye fag Madkundskab kan eleverne for eksempel få en »udfordringsopgave«, hvor de skal beskrive en stærk smagsoplevelse, der har gjort stort indtryk på dem, og bagefter fortælle, hvad smagsoplevelsen gjorde ved dem. Denne øvelse kan sagtens begynde i børnehaven, hvor der tilmed kan arbejdes på ikke at placere »det kræsne barn« i kommunikationen om mad, men tage hensyn og give alle børn plads.

Man kan også gå et lag dybere og arbejde med børns forståelse af smag. Hvad påvirker egentlig vores smag? Det handler om at blive opmærksom på, hvad man kan bruge sin smag til, og hvordan smag er indgroet i kulturelle praksisser og således kan bruges til at skabe fællesskab, men også markere betydningsfulde forskelle mellem sociale og kulturelle grupper.

Dan Jørgensen har ret i, at mad (og smag) har betydning for identitet, men når han insisterer på, at vi skal vælge én bestemt nationalret, så fungerer maden og måltidet ekskluderende og afspejler på ingen måde den aktuelle, dynamiske madkultur, som de danske børn møder med pizza, kebab, sushi og frikadeller.

Ministeren dyrker derimod en romantisering af livet på landet i gamle dage, da mor gik hjemme og lavede mad af gårdens friskplukkede urter. Dengang verden var enkel, ordentlig og fremfor alt monokulturel. Er det med dette udgangspunkt, vi skal lære vores børn om mad og smag i et kulturelt perspektiv? Skal vi lære vores børn, at karbonaden og de stuede ærter dumpede ned fra himlen til det danske folk som Dannebrogssflaget i den gamle skrøne?

Nudging handler om at påvirke folk til de såkaldt »rigtige« valg. Ud fra en nudging-tankegang kan man for eksempel stille små tallerkener frem ved buffeten og placere maden, så folk tager de sunde madvarer, man gerne vil have dem til at spise, fremfor dem, som de måske hellere vil spise. På den måde »puffer« man til folks handlinger, uden at de er klar over det. Sådan manipuleres børn til at smage på noget, som en smagsdommer synes, de skal smage på.

Vi siger nej til nudging og vil værne om børnenes integritet, så de oplever sammenhæng mellem det, de gør, det, de vil, de forventninger, de har, og resultatet. Vores bud på en smagspædagogik er et modsvar til manipulation. Vi går i den absolut modsatte retning. Vi vil skabe rum for at udvikle børnenes kompetencer og smagsbevidsthed. Børn skal lære at udtrykke og lytte til smagen.



Skal vi lære vores børn, at karbonaden og de stuede ærter dumpede ned fra himlen til det danske folk som Dannebrogssflaget i den gamle skrøne?