

## "TAK FOR MAD" - ET VIGTIGT SYMBOL I MÅLTIDSKULTUREN

af Jens Ulrich.\*

**Selvfølgelig siger vi tak for mad. Vi lærer vores børn det. Vi gør det selv. Men hvem er det, vi takker? Og hvad er det egentlig, vi takker for? Ser vi nærmere på, hvad der ligger i at sige tak for mad, så åbner der sig en mulighed for at blive lidt klogere på, hvordan vores tanker og forestillinger har ændret sig gennem historien. At sige tak for mad er ikke naturligt, men kulturligt.**

*"Tak er kun et fattigt ord".* Om Poul Bundgaard, der sang de berømte strofer, har ret eller ej, skal her stå usagt. Men når vi takker for maden, er det bestemt ikke et fattigt symbol, der bringes i spil. At vi siger tak for mad er en vigtig bestanddel af vores måltidskultur. Op gennem historien har betydningen, som vi har tillagt dét at sige tak for mad, ændret sig meget. Ligeledes har vores takken også haft forskellige funktioner alt efter hvilken social kontekst vi har været i. Vores takken siger således meget om, hvordan vi forstår, og hvordan vi bruger måltidet som en markering af en given social relation.

### Hvem skal vi takke for maden?

Når vi siger tak for mad, så retter vi typisk vores taknemmelighed mod den, der har gjort måltidet muligt. Set med de historiske briller, så handler det i første omgang ikke om at sige tak til den, der har lavet maden. Nej, vi skal op i de højere luftlag. Vi skal søge den, der har gjort det hele muligt. Og i en kristen kultur er der ikke så meget at raffle om. Ham vi står i evig taknemmelighedsgæld til er selvsagt Gud.

Tidligere var den danske måltidskultur da også præget af denne taknemmelighedsgæld. Man startede måltidet med at takke Gud. Enten gennem en bøn eller gennem recitering af et lille bordvers. Et vers, der ofte er brugt i denne sammenhæng, er omkvædet fra Matthias Claudius' salme "Vi pløjed og vi så'de" fra 1782. I omkvædet lyder det således:

*"Alle gode gaver  
de kommer ovenned,  
så tak da Gud, ja, pris dog Gud  
for al hans kærlighed!"*

Det er Gud, der skal have tak. Og det er derfor ham, der skal prises for måltidets mulighed, inden vi går i gang med at spise.

I dette bordvers, i denne symbolske handling ligger der en tydelig markering af, hvordan man betragtede de samfundsmæssige magtstrukturer. Over det jordiske, over det verdslige

rangerer Gud. Det er ham, der takkes før måltidet påbegyndes. Når måltidet så er slut, ja så kan vi takke familiens overhoved for maden. Eller, hvis der er tale om et gæstebud, så kan vi takke værten for maden, når måltidet er tilendebragt. Først gud, så mennesket. Anderledes kunne det ikke være.

### Familiemåltidet

Flytter vi blikket fra de højere teologiske luftlag og ned på jorden, ned i familien, så ligger der også megen symbolik gemt i vores taksigen. For selvfølgelig siger vi tak for mad. Det har vi alle lært.

Kun i 1970'erne var der sat en midlertidig parentes om denne symbolske handling. Her skulle alle autoriteter brydes ned. Og et tak for mad var at sidestille med et knæfald for patriarkatet. Sagde man tak for mad, var der tale om en systembevarende symbolsk handling. I en kort periode var det derfor ikke politisk korrekt at sige tak for mad. Men denne korte periode er så at sige undtagelsen, der bekræfter reglen. For selvfølgelig skal vi sige tak for mad og selvfølgelig skal vi også lære vores børn, at man siger tak for mad.

Som nævnt var det tidligere familiens overhoved, der skulle have takken for maden, når Gud havde fået sit. Og familiens overhoved var selvsagt manden. Konen gik hjemme og lavede maden, men det var manden, der tjente pengene, og dermed sørgede

for, at måltidet var muligt. Og var der tale om familier på landet, hvor selvforsyningen var en mulighed, ja så var det jo også manden, der gik i marken. Som samfundsstrukturen var også familiestrukturen hierarkisk. Og øverst i hierarkiet er manden placeret. Det rangerer højere at producere på arbejdsmarkedet og i marken, end det gør at sørge for, at familien kan reproducere ved at stå i køkkenet. Så børnene skal selvfølgelig sige tak for mad til deres far, familiens overhoved.

Da patriarkatet og hierarkierne blev nedbrudt i 70'erne, var det ikke længere manden, der stod for at skaffe familiens økonomiske fundament. Nu er kvinderne også kommet på arbejdsmarkedet. Om kvindernes indtog på arbejdsmarkedet også var et udtryk for reel ligestilling er stadig omdiskuteret. Undersøgelser peger på, at kvindernes indtog på arbejdsmarkedet blot resulterede i at kvinderne havde dobbeltarbejde. Selv om kvinderne kom på arbejdsmarkedet, var det stadig dem, der skulle varetage de hjemlige opgaver.

Nu hvor ligestillingen er blevet mere reel og manden i højere grad tager del i de hjemlige pligter, er maden også blevet et kollektivt anliggende. Børnene skal ikke længere takke far, men forældrene. Patriarkatet er så småt blevet afløst af den demokratiserede familie. Der er ikke far, der skal takkes. Men takkens adressat

anonymiseres og i lighedstankens helige navn, siges der blot tak for mad ud i rummet. Det er jo et kollektivt anliggende at lave mad, så takken skal også kollektiviseres.

### Tak for hvad?

Det at sige tak for mad har altid været forbundet med en knaphedssituation. Der har været mangel på ressourcer, så taknemmeligheden for at få noget at spise har været grunden til, at der skulle takkes for maden. I dag er denne mangel på ressourcer ikke længere til stede i langt de fleste danske familier. Livet er ikke længere en kamp for det daglige brød.

Det er ikke en optimering af husholdningsbudgettet, der gør, at vi bringer os ud i stressende arbejdsforhold. Den procentdel af husstandsindkomsten, som går til indkøb af mad, er stadig støt faldende. I dag kæmpes der for mange andre ting. Det er indtjeningen til vores materielle forbrug eller indtjeningen til ferier og andre oplevelser, der er motivet for at tjene penge. Og er det ikke penge til forbrug, der er den motiverende faktor, når vi går på arbejde, så er det jagten på det meningsfulde liv og arbejdsliv, der er i højsædet.

I et samfund af denne type er det ikke længere oplagt at sige tak for mad til den, der har tjent pengene, som maden er købt for. Knapheden er ikke længere på ressourcer. Men når vi hele tiden kæmper for at realisere

det gode liv, så bliver det tiden, der er knaphed. Lettere karikeret kan man sige, at der er grænser for, hvor mange biler man kan køre i, hvor mange fladskærme man kan se på, og hvor mange samtalekøkkener, der kan installeres i hjemmet. Så pengene er ikke problemet. Det er tiden. Lige meget hvad vi gør, lige meget hvor mange fladskærme vi har, så har vi kun 24 timer i døgnet.

Der skal altså ikke længere takkes for, at der er tjent penge til maden. I dag skal der takkes for, at der er nogen, der har brugt deres kostbare tid på at tilberede maden. Det er ikke pengene, men tiden i køkkenet, der takkes for. Det er ikke længere husfaderen for enden af bordet, der skal have tak. Det er derimod den, der har været i køkkenet, der skal takkes. Og i dag kan det selvfølgelig være både manden, konen og børnene, der har brugt kostbar tid på at gøre det fælles måltid muligt. Så takken skal ikke rettes mod Gud, patriarken eller det anonymiserede kollektive rum. Men mod den, der har tilbudt at bruge sin tid i køkkenet.

### Køkkenpersonalet skal også takkes

Samfundets overklasse har historisk set været for fine til at bekymre sig om madlavning. Det har man haft folk til. Går vi langt tilbage, så var det aristokratiet, adelen og hoffet, der ansatte folk til det grove. Og dermed også til at gå i køkkenet. Samfundet var klassesdelt og der blev ikke stillet

spørgsmål ved klassernes legitimitet. Det var derfor ikke nødvendigt at takke dem, der lavede maden; Køkkenpersonalet. De var jo ansat til det. De skulle nærmere være taknemmelige for deres ansættelse. Uden den var deres overlevelse ikke mulig. Så her var ingen tak for mad til køkkenet. Kun til familiens overhoved.

Med borgerskabets centrale status i 1800-tallet og starten af 1900-tallet blev dette billede ændret. Borgerskabet var ikke født til at besidde særlige privilegier. De skulle gøre sig fortjent til dem. Klassesamfundet var pludselig ikke længere naturgivet, men derimod udtryk for et magtforhold, der skal markeres og genskabes. Dette manifesteres også gennem den måde, som køkkenpersonalet takkes på. Borgerskabet skal stadig betjenes. Ganske som aristokratiet, adelen og hoffet tidligere blev det. Men de kan ikke længere tillade sig at ignorere personalet i køkkenet.

I praksis betyder det, at køkkenpersonalet ved passende lejligheder får foretræde i spisestuen. De kaldes op og modtager herskabets anerkendelse. Scenen fra Matador, hvor kokkepigen Laura kaldes op efter Varnæs' sølvbryllup og modtager selskabets hyldest for den veltilberedte mad, er her et godt eksempel på, hvor lang tid denne praksis har været gældende op gennem historien.

Den anerkendelse, der her er på spil, er imidlertid tvetydig. På den ene side er anerkendelsen reel. Man værdsætter arbejdet i køkkenet, men samtidig markeres klasseforskellen også i denne seance. Når køkkenpersonalet på denne måde trækkes ind i manegen til fri udstilling, så er det samtidig en markering af "dem" og "os". Varnæs går ikke ned i køkkenet og siger tak. Køkkenpersonalet inviteres op og er på denne måde på udebane. Den anerkendende handling er således ikke et forsøg på at udligne classeskellene, men derimod et udtryk for, at classeskellet eksisterer. Når køkkenpersonalet får foretræde for herskabet, fungerer det nærmere som en slags ventil imellem underklassen og overklassen. Klasseforskellens bevarelse er betinget af, at trykket indimellem tages lidt af ballonen. Og når tjenestefolkene på behørig vis har fået deres tak, så kan det ulige forhold overleve lidt endnu.

Vi kan stadig finde reminiscenser af denne seance i dag. Inviteres der til fest i forsamlingshuset, så er det stadig god skik og brug, at køkkenpersonalet kaldes ind og modtager selskabets klapsalver, når måltidet er bragt til ende. Her skal man nok ikke lede efter markering af klasseforskelle, men traditionen med at skulle ind til offentligt skue og modtage den ventede applaus, stammer givet vis fra borgerskabets glanstid.

### Ud at spise

Går vi på restaurant, bør vi selvfølgelig også takke for maden. Tidligere var det tjeneren, man takkede for en god aften. Det var jo ham, der havde vartet én op. I dag har tjeneren mistet sin status. At betjeningen er god, tager vi som en selvfølge. Tjeneren vurderes typisk ikke at bidrage med noget personligt til madoplevelsen. Er der tale om en sommelier, en vintjener, kan dette stereotype billede dog brydes. Her bliver der gjort en forskel, som vi gerne vil værdsætte.

I princippet behøver vi ikke at sige tak for mad, når vi har været på restaurant. Vi har jo betalt, for hele gildet. Og det med at takke for noget, når man selv har betalt er ikke længere på mode. Vi takker heller ikke længere buschaufføren for turen eller kassedamen for god betjening. De gør blot deres arbejde. Hvad kunne man ellers forvente?

Men hvem skal vi takke? Kokken selvfølgelig. Og vores tak til kokken hænger igen sammen med, at vi i dag lever for at få oplevelser. Vi takker ikke køkkenet som sådan. Ikke opvaskeren, ikke eleven og som nævnt heller ikke tjeneren. Kun kokken, der har bidraget til, at vores aften har været en stor oplevelse.

De gode kokke har fået stjernestatus og det popper løbende op i den offentlige debat, at kogekunsten bør regnes for en særegen kunstart på

linje med andre anerkendte kunstgener. Og grunden er, at den gode kok for alvor kan være med til at gøre en personlig forskel. En forskel der kan flytte fokus fra mætte maver til store oplevelser. Og det skal han selvsagt have tak for. Vi fik endnu et oplevelsetrofæ til vores samling.

### Skal vi takke?

At sige tak kommer af, at vi viser vores taknemmelighed. Men kan man gøre dette på andre måder, end ved at takke?

Bortset fra bordverset og bordbønnen så kommer takken typisk efter, at måltidet er tilendebragt. At vi gennem vores takken viser, at vi værdsætter maden, der er blevet serveret for os, er et levn fra vores kristne kulturarv. Vi er taknemmelige for livet og alt hvad der gives os. Efter syndefaldet, der også havde det spiselige æble som sit omdrejningspunkt, er intet mere det samme. Vi må ikke ødsle og vi må ikke fortabe os i jordiske lyster. Vi skal derfor ikke snakke for meget om maden. Mad er noget vi nødvendigvis må spise, men ikke noget, der skal gøres til genstand for nydelse.

En rigtig god illustration af denne nydelsesfornægtelse finder vi i "*Babettes Gæstebud*". Her er de lokale fiskere nødtvunget gået med til at lade sig bespise af Babette, og som en moralsk kompensation lover de hinanden, at de ikke vil tale om den overdådige

mad. Ikke et ord. At de siger ja til invitationen, handler ikke om, at de skal nyde måltidet. De siger kun ja for at vise Babette ære.

Sådan tænker vi selvsagt ikke mere. Vi har ingen problemer med at sætte nydelsen i højsædet. Det kan derfor undre, at vi stadig insisterer på, at takke for maden efter endt måltid. I Frankrig, hvor mad og nydelse typisk anses for tæt forbundne størrelser, er det ikke god tone at takke for maden, men bestemt at nyde den.

I Frankrig handler det at spise om anerkendelse af den, der har gjort spiseoplevelsen mulig og ikke om at vise taknemmelighed. Men Det hedonistiske har afløst det asketiske. I Frankrig

snakker man derfor om maden, de gode råvarer, vinen og tilberedningen gennem hele måltidet. Og det er her anerkendelsen af værten eller kokken ligger. Nøjes man med at takke for maden, når den er spist, så må det jo være et udtryk for, at man ikke værdsatte maden. Et måltidsafsluttende "tak" symboliserer, at maden ikke var værd at snakke om.

---

\* Jens Ulrich (ph.d. & cand.mag.) er indehaver af konsulentfirmaet Måltidsinnovation og ansat som lektor på University College Syddanmark. Se mere på [www.maaltidsinnovation.dk](http://www.maaltidsinnovation.dk)

---