

Den, der smager noget, lærer noget!

Majbritt Pless, Cathrine Terkelsen og Liselotte Hedegaard

UCL Erhvervsakademi & Professionshøjskole

Abstract

The interest of this paper is to put forward a framework for using taste as a didactic tool in the classroom. While the emphasis is on how the pupils can learn about and through taste, the paper also considers how taste can function as goal, content and/or method in educational settings. The theoretical approach is followed by two cases presenting ways in which the framework can unfold in the classroom.

Med dette bidrag til at formulere en smagsdidaktik beskrives, hvorfor og hvordan smag kan indgå i undervisningen – ikke blot i madkundskab men i alle fag. Der tilbydes et perspektiv på undervisningen, der rummer forskellige måder for didaktisk at anvende smag. Smagen har hidtil stået i skyggen af synet og hørelsen som sanselige porte til oplevelse, læring og erkendelse. Det vises her, hvorledes smag har et didaktisk og læringsmæssigt potentiale.

SMAGSDIDAKTIK

Smagsdidaktik handler om, hvilke didaktiske og læringsmæssige konsekvenser det har at bringe sanserne – specifikt smagssansen - i spil i undervisningsmæssige sammenhænge.

Smagsdidaktik handler desuden om, hvilke begrundelser der er for overhovedet at inddrage smag som didaktisk kategori.

Denne artikel beskæftiger sig med de didaktiske konsekvenser, smag afføder som et didaktisk greb i undervisningen. Fokus er, hvordan eleven møder smagen som undervisningens mål, som undervisningens indhold og/eller som undervisningens metode. Dermed adskiller dette bidrag til formulering af en smagsdidaktik sig fra det forlæg, som Wistoft og Qvortrup præsenterer i *Smagens didaktik* (Wistoft & Qvortrup, 2017), hvor smagen danner grundlag for at udsige smagsdomme, at udvikle smagskompetence eller at kunne træffe begrundede valg i forhold til smag.

Nærværende bud på en smagsdidaktik formulerer ikke et selvstændigt mål om smagskompetente og smagsmyndige individer, men beskriver i stedet, hvordan læreren kan anvende smag i undervisningen med det formål at understøtte elevernes læring, ikke blot i madkundskab men også i andre fag og læringssammenhænge. Det vil sige, at smagsdidaktikken retter opmærksomheden mod mødet mellem eleven og smag i undervisningen og læreprocessen.

ÆSTETIK OG SMAG

Smag er en kompleks størrelse, der ikke lader sig entydigt definere (Hedegaard & Leer, 2017 og Wistoft & Leer, 2015). Smag er en af vores sanser, dvs. at smag kan anskues som et fysiologisk fænomen, men smag er samtidig at anskue som et kulturelt fænomen og som en psykologisk, social og historisk størrelse (ibid.) Dertil kommer, at smag kan betragtes som et læringsredskab, som en sansebaseret vej til at erkende verden omkring os på. Det kaldes æstetisk erkendelse. Æstetik kommer af det græske ord *aisthētikos*, der betyder at fornemme (Dehs, 2018). Æstetik anvendes i flere betydninger i daglig tale, men æstetik i

undervisningen handler om en særlig sanselig og fornemmende måde at erfare og erkende på (Brodersen, 2015). At smage er at sanse, og at smage er derved en æstetisk proces (Pless & Brodersen, 2018). Udgangspunktet for denne opfattelse hentes i Baumgartens begreb "sensitiv erkendelse", der dækker over erkendelse gennem sansning som værende på niveau med begrebslig erkendelse. Dermed ikke en lavere form for erkendelse, men en anden måde at erkende på (Baumgarten, 1735).

At anvende æstetikken som greb i undervisning er ikke noget nyt. I spørgsmålet om hvorvidt æstetikken er kilde til viden, genfindes spor fra Baumgarten i Elliot Eisners skelnen mellem, hvordan eleven på den ene side kan opnå viden *om* det æstetiske og på den anden side *gennem* det æstetiske (Eisner, 2005). At opnå viden *om* det æstetiske handler om, at æstetikken er viden om æstetiske kvaliteter. At vi gennem mødet med æstetiske udtryk som musik eller billedkunst kan opnå viden om de ofte komplekse nuancer, som giver det æstetiske udtryk dets specifikke kvalitet. At opnå viden *gennem* det æstetiske handler om, at æstetiske indtryk kan formidle viden om noget andet end selve det æstetiske. At vi fx gennem læsning af Shakespeare kan forstå, hvad jalousi eller magtbegær er.

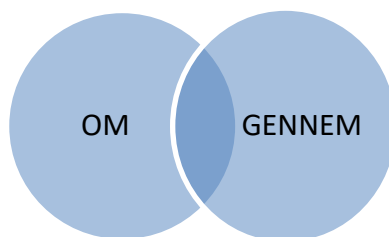
Med inddragelsen af at opnå viden *gennem* æstetikken anerkender Eisner, at æstetikens område rækker ud over de kunstneriske fag. I hans opfattelse er æstetikken hverken en egenskab eller en tilstand, som et givent produkt har, og som vi dermed kan opfatte og vurdere. Det æstetiske sker mellem en genstand, en begivenhed eller en oplevelse og den, der iagttager eller fornemmer. Det er en fundamental måde, hvorpå vi møder og fortolker verden, men det er centralt for Eisner, at vores evne til at opleve og fortolke æstetiske indtryk kan kultiveres – det er en forudsætning for, at æstetikken kan påvirke os (Eisner, 2005). I Eisners optik besidder enhver skabende proces – kunstnerisk, videnskabelig eller legende – æstetiske dimensioner (Eisner, 2005). Karakteristisk for Eisner er dog, ligesom andre tænkere som har beskæftiget sig med æstetikken, at smag ikke nævnes med et eneste ord. Selvom smag optræder i sprogbrugen omkring æstetisk dømmekraft, så er

billedet generelt, at smag i kropslig og sanselig forståelse ikke har været anset som en kilde til viden (Korsmeyer, 2002, Hedegaard, 2017)

SMAG OG LÆRING

Her findes det nye ved en smagsdidaktik. Smagsdidaktikken er netop centreret omkring, hvordan en æstetisk oplevelse i form af smag kan hjælpe eleverne til at forstå og begrebsliggøre omgivelserne. Smagen er en vej til læring, en måde at erkende på, en måde at forstå verden på. En verden, der ikke kun handler om mad og i en folkeskolekontekst om faget madkundskab. Smag kan bidrage til læring som en integreret del af alle mulige former for undervisningsforløb i forskellige fag. Dermed kan smag som æstetisk virksomhed, dvs. måder at være aktiv på i undervisningen (Hansen, 2015), anvendes som et didaktisk greb i undervisningen i forhold til læring. Dette muliggøres med maden som genstandsfelt, idet *"maden besidder et æstetisk potentiale"* (Carlsen, 2004) *"og maden finder sin berettigelse indenfor en udvidet definition af det æstetiske felt som et særegent erfaringsfelt."* (Carlsen, 2004).

Dermed rummer smagsdidaktikken de træk, som Eisner opstillede for æstetikken, nemlig at viden og færdigheder kan opnås *om* og *gennem* smag. Når eleverne lærer *om* smag, er smag undervisningens indhold, og når de lærer *gennem* smag, er smag undervisningens metode. Dette skel opererer Brodersen også med, når han med afsæt i begrebet funktionel tyngde skelner mellem to intentioner og mål med at inddrage smagsoplevelser i undervisningen. Er smagen det primære indhold, eller er smag et redskab til at lære noget andet (Brodersen, 2017)? Til tider vil der være situationer i undervisningen, hvor man på en og samme tid lærer både *om* og *gennem* smag, som når man fx lærer, hvad umami er, ved at smage på Det tredje krydderi. Dermed kan de tre smagsforhold i undervisningen anskueliggøres på følgende måde:



Figur 1: Smag i undervisningen: Man kan lære om smag og gennem smag og fællesmængden viser de situationer, hvor det er både/og.

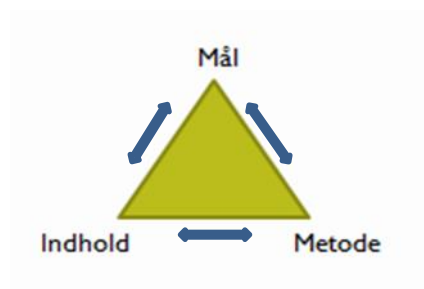
Indtryk, viden og færdigheder lejr sig i kroppen. Smagen bliver indlejret som noget, vi kan have viden om, uden at vi er i stand til fuldt ud at gøre rede for det. Vi kan fortælle, hvordan vi hver især oplever duften af persille og smagen af salt, men vores ord reducerer det kropslige og æstetiske møde, fordi vi ikke er i stand til fuldt ud at videregive vores erfaring til andre, så de opnår den samme erkendelse. Men vanskeligheder med at udtrykke kropslig erfaring betyder ikke, at smag mangler potentiale til at facilitere læring.

Den læring, som smagen bidrager til kan anskues gennem et kognitivt-konstruktivistisk syn, indenfor hvilket kundskab forstås som et resultat af menneskets arbejde, virksomhed eller tænkning i forhold til omverdenen (Imsen, 2006). Den kognitive del heraf dækker over, at *en del af det*, der sanses – og herunder smages - kan omsættes til begreber, billeder og sprog, som er med til forme en forståelse af det, vi oplever. Man lærer ved at gøre ting og ved at indhøste erfaringer samtidig, og noget kan vi sætte ord på, andet er kropsligt bundet. Dermed bliver læring noget, man selv 'gør' gennem aktivitet, handling og erfaring. Således betragtes læring som en aktiv proces, hvor den lærende konstruerer sin egen kundskab gennem egne erfaringer med omverdenen, og i denne sammenhæng gennem det at smage.

SMAG OG UNDERVISNING

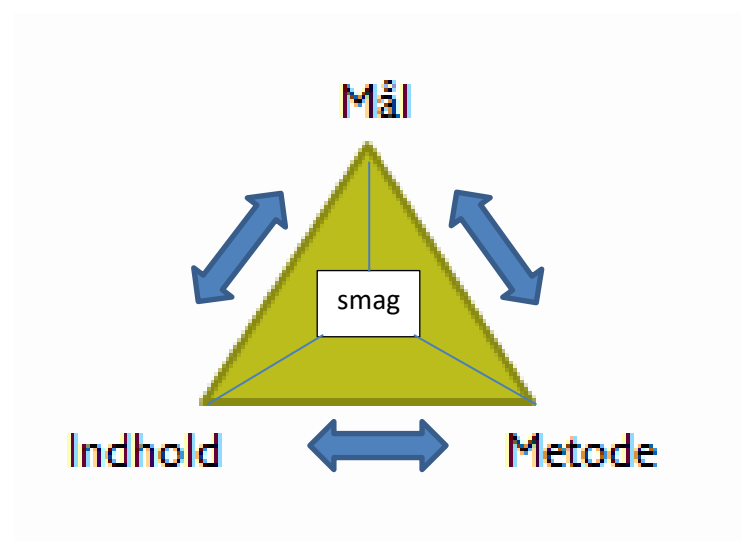
Didaktik er undervisningens og læringens teori og praksis (Jank & Meyer, 2006). Didaktik kommer af ordet *didaktike*, som er græsk og betyder 'undervisningskunst' (Winther-Jensen, 2018). Forskellige didaktiske modeller peger på forskellige didaktiske kategorier, men i sin

helhed er didaktik knyttet til tre centrale grundbegreber i relation til tilrettelæggelse af og refleksion over undervisningen: Mål, indhold og metode (Jank & Meyer, 2006). Dermed former didaktik overordnet set svarene på undervisningens *hvorfor*, *hvad* og *hvordan*. Disse kategorier - mål, indhold og metode - samt relationerne herimellem er genstand for refleksion i ethvert undervisningsforløb (Ibid.).



Figur 2: Undervisningens didaktiske grundbegreber og relationerne herimellem

Men hvad er så smagsdidaktik? Der gælder det helt særlige for smag, at smag i sig selv kan udgøre undervisningens mål, indhold og metode, dvs. smag kan i sig selv udgøre didaktiske kategorier.



Figur 3: Smag kan både være undervisningens mål, indhold og metode

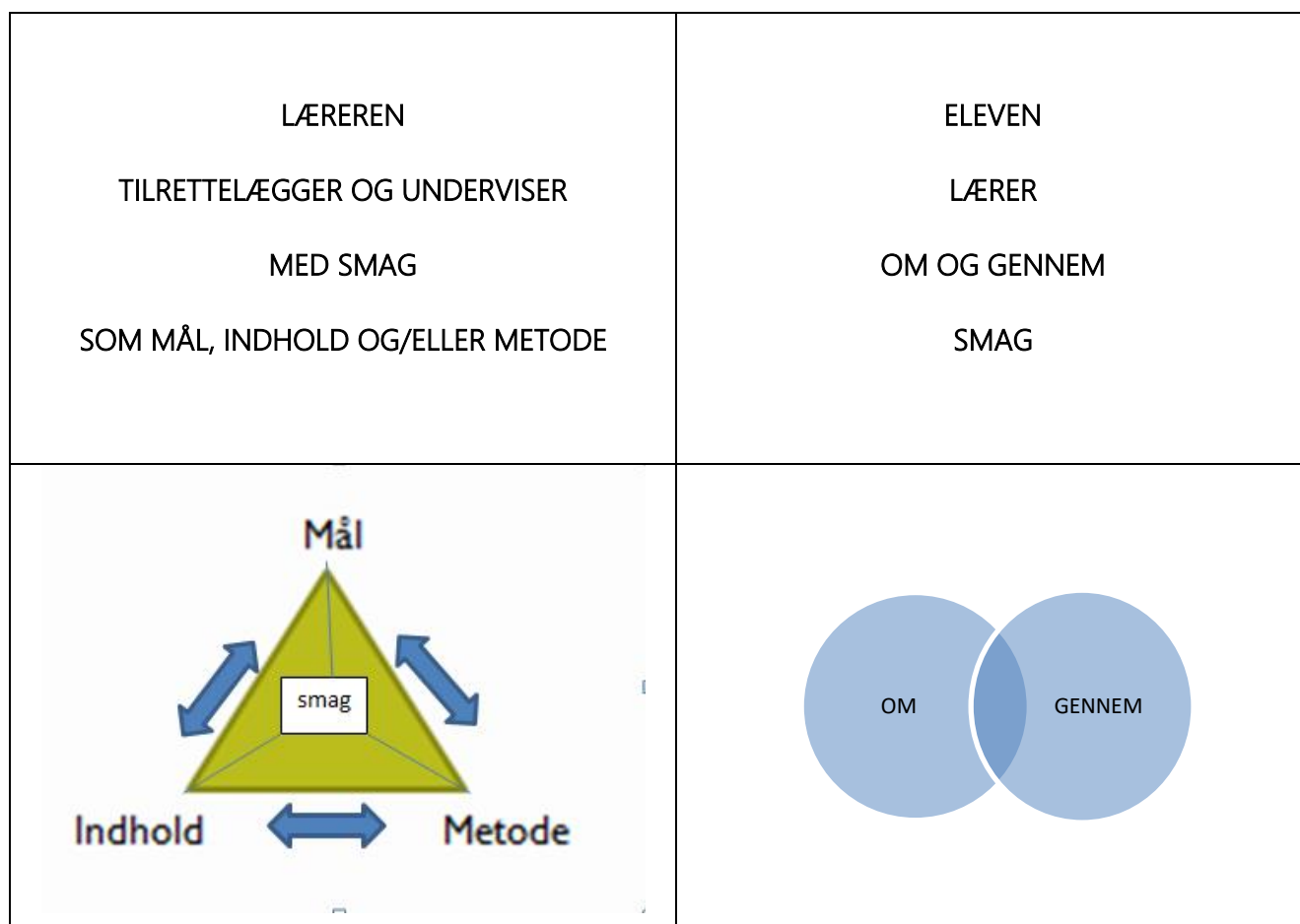
Jank & Meyer definerer et mål, som en *beskrivelse af resultatet af en undervisnings- og læreproces* (2006), og det kan netop være smag, når intentionen fx er, at eleverne skal kende

de fem grundsmage, eller at eleverne skal erfare, at smag er et kulturelt fænomen – og altså er mere end det, som de kan smage på tungen. Målet kan også være at gøre eleverne bevidste om deres egen smag ved at lade dem eksperimentere med smag. Fælles for disse eksempler er, at smag bliver et mål i sig selv med undervisningen.

Indhold definerer Jank & Meyer som *de meningssammenhænge, der er frembragt af elever og lærer i fællesskab gennem arbejdet med undervisningens genstand* (2006). Undervisningens indhold eksisterer ifølge Jank og Meyer ikke uafhængigt af undervisningen, men er resultatet af en arbejdsproces. Smagen eksisterer selvfølgelig som sans forud for undervisningen, men først i det øjeblik den er gjort til genstand for bearbejdning af lærer og elever, er den undervisningens indhold og kan være kilde til skabelse af meningssammenhænge.

Metoder beskriver Jank & Meyer som *de former og fremgangsmåder, som lærende og undervisende benytter for at formidle og tilegne sig den naturlige og samfundsmæssige virkelighed* (2006). Her er smagen og det at smage, som en måde at erfare på, netop formen og fremgangsmåden, dvs. metoden. Smagen udgør den æstetiske vej til erkendelse.

Smag kan dermed noget særligt i relation til undervisning og læring, og derfor er det meningsfuldt at tale om en smagsdidaktik. Læreren kan tilrettelægge undervisningen og undervise med smagen som mål, indhold og/eller metode, og eleven kan lære om og gennem smag.



Figur 4: Smagsdidaktik

EKSEMPLER PÅ UNDERVISNINGSFORLØB

I det følgende vil vi kort præsentere to undervisningsforløb, som kan eksemplificere måder at anvende smag i undervisningen. Eksemplerne tager afsæt i to undervisningsforløb fra Smag for Livets læringsplatform [Fag med smag](#). Gennem beskrivelsen af undervisningsforløbene, vil det blive præciseret, hvordan eleven møder smagen som hhv. undervisningens mål, indhold og/eller metode, og hvordan det skaber mulighed for læring om og gennem smag.

Et forløb med læring om og gennem smag

Første eksempel tager udgangspunkt i forløbet '[Smag med alle sanser – oplev smagen](#)' til madkundskab. Hensigten med dette forløb er, at eleverne lærer om smag. Eleven skal bl.a. tilegne sig viden om de 5 grundsmage *sød, salt, sur, bitter* og *umami*, samt erfare lugtesansens indflydelse på smagsoplevelsen. Her bliver smag derfor både undervisningens mål og indhold.

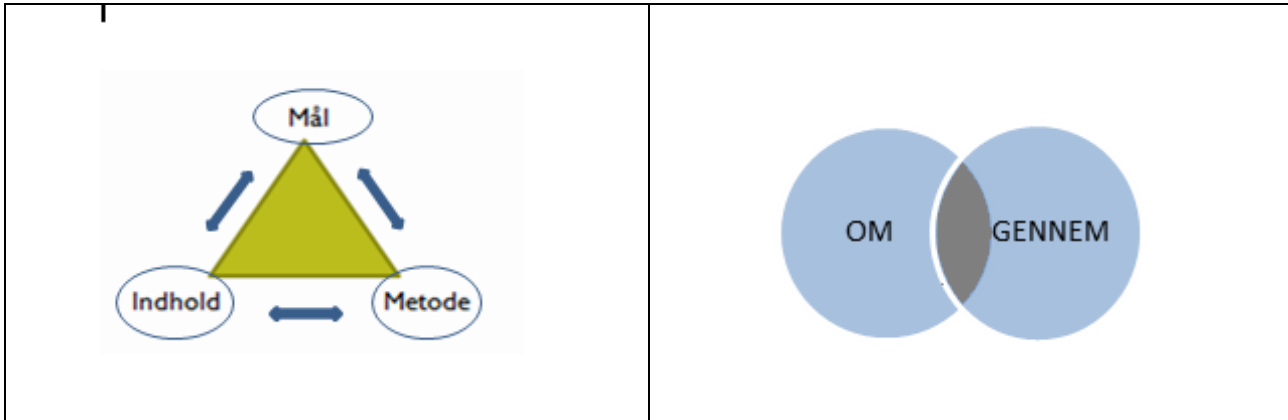
I undervisningsforløbet indgår adskillige læremidler, som eleven møder i undervisningen i arbejdet med smag; bl.a. tekster, videoer, elevark, plakater m.m. Men der indgår også friske råvarer, for eleverne kan muligvis lære, at der er 5 grundsmage ved at læse det i teksten eller se det på plakaten, men hvis de skal erfare og kende fx grundsmagen *umami*, må de møde maden med deres smagssans. Eleverne skal fx analysere en række smagsobjekter med smagssansen for at finde frem til, hvilke grundsmage råvarerne repræsenterer.

I dette undervisningsforløb begrænses smagen derfor ikke udelukkende til at være undervisnings mål og indhold. Smagen bliver også en metode, eftersom den sansebaserede tilgang til læring spiller en væsentlig rolle for elevens vej mod de tilsigtede læringsmål. Som tidligere nævnt er hensigten med dette undervisningsforløb, at eleven lærer *om smag*, men der lægges altså også op til, at en del af denne læring opnås *gennem smag*. Smagen bliver derfor både mål, indhold og metode i denne undervisning.

Med udgangspunkt i modellen for smagsdidaktik, figur 4, ser forløbet således ud:



Foto: Elever i 4.klasse skal analysere en række råvarer med deres smagssans for at finde frem til hvilke grundsmage, råvarerne repræsenterer.



Figur 5: I forløbet "Smag med alle sanser oplev smagen" er smag både undervisningens mål, indhold og metode, og i dette forløb lærer eleven både om og gennem smag.

Et forløb med læring gennem smag

Dette eksempel tager afsæt i forløbet '[Et potpourri af skriveøvelser](#)' til danskundervisning på mellemtrinnet. Dette forløb er udelukkende udviklet med afsæt i læring *gennem smag*, idet forløbets mål ikke er, at eleverne lærer *om smag*. I stedet afprøves smagen som en metode i elevens arbejde med danskfagligt indhold og danskfaglige mål. Dvs. at elevens smagssans aktiveres i danskundervisningen, nøjagtig som i ovenstående forløb til madkundskab. Dog er der her et helt andet indholds- og målfokus i kraft af, at der ikke længere står madkundskab på skemaet, men derimod er intentioner om læring i tilknytning til danskfaget. Det centrale indhold i dette forløb er derfor danskfagligt indhold og ikke smag. Smagen relaterer i stedet til erkendelsesvejen, dvs. selve det at smage som en æstetisk oplevelse og en metode i arbejdet med skrivning, sprog og tekster.



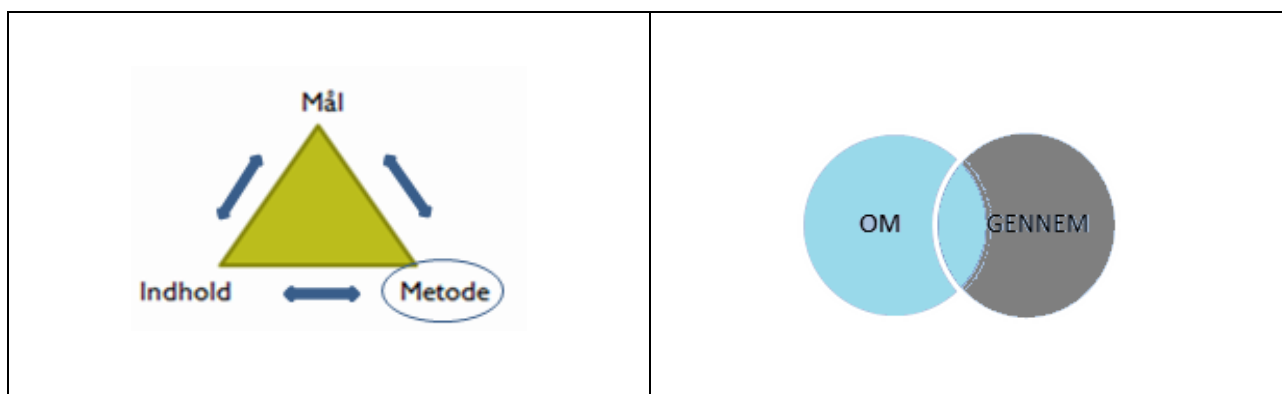
Foto: Nelliker, appelsin, koldskål, kanel, jordbær og citronmåne: elever i 5. klasse smager på en række fødevarer og skriver stikord om deres oplevelse, tanker og minder som afsæt for efterfølgende

I dette forløb anvendes smag som metode med henblik på at vække elevernes nysgerrighed og etablere interessante skriveprocesser. Dette foregår helt konkret ved, at der indgår en række sansemæssige smagsoplevelser med forskellige fødevarer i forbindelse med udvalgte skriveprocesser. Eksempelvis skal eleven skrive en erindring på baggrund af en smagsoplevelse, som kunne frembringe minder og følelser.

Gennem skrivning i forskellige teksttyper lægges der op til, at eleven på forskellig vis kan få plads til at udtrykke sig samt bearbejde de følelser, holdninger, minder og refleksioner, smagen kan åbne op for. Herigennem er intentionen, at eleven kan få mulighed for at blive klogere på forskellige teksttyper, træne tillægsord og udvikle øget opmærksomhed omkring sprog.

I dette forløb lægges der altså op til, at eleven lærer *gennem smag* frem for *om smag*, idet den didaktiske begrundelse for inddragelsen af smag er, at eleven lærer i tilknytning til danskfagets felt gennem sansebetonede smagsoplevelser. Smagen bliver en metode i danskundervisningen

Med udgangspunkt i modellen for smagsdidaktik, figur 4, ser forløbet således ud:



Figur 6: I forløbet "Et potpourri af skriveøvelser" er smag undervisningens metode, og eleverne lærer gennem smag.

ET KRITISK BLIK PÅ SMAGSDIDAKTIKEN

Ovenstående cases præsenterede to eksempler på, hvordan smagsdidaktik kan udfolde sig i praksis. I forlængelse af begge cases blev det fremhævet, hvilken didaktisk konsekvens det fik for elevens møde med smagen som hhv. undervisningens mål, indhold og/eller

metode. Der er tale om et skarpt teoretisk skel, der imidlertid kan indtage en mere flydende form, når undervisningen finder sted. I enhver undervisning – også undervisning baseret på smagsdidaktik – vil der være et forhold mellem intenderet og realiseret læring.

I det udfoldede madkundskabsforløb var smag et intenderet læringsmål, mens det ikke var tilfældet i danskforløbet. Her planlagde læreren danskundervisning med udgangspunkt i en intention om læring i tilknytning til danskfaget, og der blev derfor oplystet danskfaglige læringsmål, som ikke vedrørte viden og færdigheder om smag, men i stedet dimensioner som smagen og den sanselige opmærksomhed kan åbne op for. Smagen blev dermed afsøgt som en metode med henblik på at skabe betingelser for, at den intenderede danskfaglige læring blev realiseret. Når eleverne aktivt anvender deres smagssans og møder smagsobjekter i arbejdet med danskfaglige mål, er det imidlertid ikke udelukket, at der kan ske en medlæring i praksis. Et udbytte af elevernes realiserede læring kan også blive, at de lærer noget *om smag* – f.eks. hvordan man smager, eller at salt er en af de 5 grundsmage.

AT ANVENDE SMAG SOM DIDAKTISK GREB

Hvis en smagsdidaktik handler om, hvilke didaktiske og læringsmæssige konsekvenser det har at bringe smagen i spil i undervisningen, så har vi nu en ramme for at beskrive smagens didaktiske egenart. Med reference til figur 4 er det centrale i smagsdidaktikken, at læreren kan lade smagen optræde som genstandsfelt for undervisningens mål, indhold og metode. Og med denne anvendelse kan læreren skabe mulighed for, at eleverne kan lære både om og gennem smag. Det væsentlige er således, at smagen bliver anvendt som didaktisk greb i undervisningen. Ikke som et udtalt formål om, at eleverne skal udvikle smagskompetencer, men med den begrundelse at smagen åbner for nye muligheder for at gribe og begribe verden. Her har smagen noget til fælles med synet, hørelsen og følesansen, som har haft forrang i forhold til æstetiske læreprocesser. Men smagen har et større didaktisk og læringsmæssigt potentiale end hidtil antaget.

Denne artikel er blevet til i forsknings- og formidlingscentret Smag for Livet, som er støttet af Nordea-Fonden. Finansieringskilden har ikke haft indflydelse på artiklens indhold.

Litteraturhenvisninger

Baumgarten, A. (1735/1954). *Reflections on Poetry*. Translated by Aschenbrenner, K, Holther, W. Berkeley: University of California Press

Brodersen, P. (2015): Oplevelse, fordybelse og virkelyst – et æstetisk perspektiv på undervisning, I: Brodersen, P., Hansen, T. I., og Ziehe, T.: *Oplevelse, fordybelse og virkelyst. Noter til æstetik i undervisningen*. København, Reitzel

Brodersen, P. (2017): Smagsoplevelse og fordybelse. Elevens virksomhed i en æstetisk funderet didaktik. I: *Perspektiver på smag*. Hedegaard, L. og Leer, J. (red): Smag #06, Smag for Livet, 2017

Carlsen, H. B. (2004): *Æstetiske læreprocesser med hensyn til mad og måltider*, Ph.d. afhandling, Danmarks Pædagogiske Universitet

Dehs, J. (2018): *Æstetik I: Den Store Danske*, Gyldendal. Lokaliseret 2. november 2018 på:
http://denstoredanske.dk/Kunst_og_kultur/Billedkunst/Kunsthistorie,_kunstkritik_og_teor_i/%C3%A6stetik

Eisner, E. (2005): *Aesthetic modes of knowledge, I: Reimagining schools. The selected works of Elliot W. Eisner*. Oxon. Routledge

Hansen, T. I. (2015): *Æstetik og fordybelse*, I: Brodersen, P., Hansen, T. I., og Ziehe, T.: *Oplevelse, fordybelse og virkelyst. Noter til æstetik i undervisningen*. København, Reitzel

Hedegaard, L. (2017): *Educated Tastes*, Studier i Pædagogisk Filosofi, 6:2. Pp. 1-14

Hedegaard, L. & Leer, J. (2017): *Perspektiver på smag*, SMAG #06, Smag for Livet

Imsen, G. (2006): *Elevens verden. Indføring i pædagogisk psykologi*. Gyldendal

Jank, W. & Meyer, H. (2006): *Didaktiske modeller – grundbog i didaktik*. Gyldendals lærerbibliotek

Korsmeyer C. (2002). *Making Sense of Taste*. Ithaca: Cornell University Press

Pless, M. & Brodersen, P. (2018): *Ind i smagsoplevelsen – anvendelse af cases i faget madkundskab på læreruddannelsen*, Smag #09, Smag for Livet

Winther-Jensen, T. (2018): *Didaktik, I: Den Store Danske*. Gyldendal. Lokaliseret 26. nov. 2018 på:

[http://denstoredanske.dk/Erhverv, karriere og ledelse/P%C3%A6dagogik og uddannelse/P%C3%A6dagogik, didaktik og metodik/didaktik](http://denstoredanske.dk/Erhverv,_karriere_og_ledelse/P%C3%A6dagogik_og_uddannelse/P%C3%A6dagogik,_didaktik_og_metodik/didaktik)

Wistoft K. & Qvortrup, L. (2017): *Smagens didaktik*, Akademisk Forlag

Wistoft, K. og Leer, J. (2015): *Mod en smagspædagogik*, Smag #02, Smag for Livet

App: Fag med smag (Google Play og App Store)

www.smagforlivet.dk/undervisning