

UDEN MAD OG DRIKKE

BÅLETS KNITRENDE REVOLUTION

Lady og Vagabonden får en udsøgt middag i den lille baggård bag restauranten. Hvid dug på bordet og Spaghetti Speciale med ekstra kødboller på tallerkenen. Restaurantens ejer Tony og kokken Joe synger serena-den "Bella Notte", den fortryllende nat, i et romantisk setup med blidt blafrende stearinlys. Lady med de store uskyldige øjne får den sidste kødbolle, kærligt skubbet over tallerkenen af Vagabonden. Over dem hænger vasketøj på tørresnore mellem højhusene, og stjernerne funkler på nattehimlen.

Det korte klip har været en del af Disneys årlige juleshow, lige så længe jeg kan huske. Det er uden tvivl nuttetheden, der får os til at nyde det år efter år, men scenen handler om meget andet end to forelskede hunde. Den fortæller om venskab mellem menneske og hund, om måltidet som kulturel begivenhed, om sociale forskelle og om sprog. Og så handler den om måltidet, der giver os energi til livet. Lidt forenklet sagt bygger livet på vand, luft, mad og andre former for energi. Et måltid med hvid dug, stearinlys og amourøse overtoner er nok ikke dagligdag for de fleste, men indtaget af føde er. Hver eneste dag.

Hverdagen for alle dyr og i en stor del af menneskehedens historie har derfor altid været fokuseret på at finde føde. Føden er en basal kilde til energi for alle levende organismer, og derfor er arbejdet med at frembringe tilstrækkelig energi til at overleve et helt grundlæggende træk for vores art.

Hvordan mennesker har frembragt føde og dermed energi til livet, har imidlertid ændret sig enormt meget over tid. Overgangen fra jæger-samler-samfund til landbrugssamfund er en af de store revolutioner i vores historie, fordi landbruget mere sikkert og konstant kunne producere energi. Føden blev bedre, blandt andet fordi den måde, vi bosatte os på, gjorde det praktisk at oplagre korn, ligesom husdyrholdet med får, geder, svin og køer åbnede for et større og mere stabilt indtag af protein.

Det enkelte menneske kunne dermed opnå større muskelkraft, der både forbedrede det levede liv og imødekom behovet for flere fødevarer, fordi befolkningen voksede med den bedre ernæring. Det skabte en god cirkel, men også en meget sårbar balance, som var afhængig af vind og vejr. Fik afgrøderne for lidt eller for meget sol og vand et år, fejlede høsten med hungersnød til følge.

Hvordan vi tilbereder vores fødevarer, har også udviklet sig helt tilbage fra bålet knitrede tid. Den revolutionerende varme fra ilden gjorde kød og rodfrugter mere møre og dermed lettere at spise og proteiner og stivelse nemmere at fordøje, så kroppen kunne optage energien mere effektivt. Den opvarmede mad indeholdt

desuden færre bakterier og gjorde os således mindre syge.

Da vi begyndte at stege eller koge madvarerne, markerede det samtidig en forskel på føde og måltid. Når vi bruger tid på at tilberede maden, giver det næsten sig selv, at det er en fordel, hvis alle, der skal spise den, gør det på samme tid. De fleste mennesker kan også godt lide, at et måltid foregår på en bestemt måde. Selv om det varierer fra kultur til kultur, går renlighed, tryghed og samvær igen i de ritualer, der er en del af måltidet.

For de to hunde var det den rene romantik, og for gadekrydset Vagabonden banede det vejen for en social opstigen og fire hvalpe i et overklassehjem – den amerikanske drøm på poter. Føde spiller således sammen med normer og traditioner, ja med livet i al dets mangfoldighed. Ligesom alle andre former for energi.

HVERDAGSLIVETS SPAGHETTI

Uanset om energien kommer som føde, elektricitet eller varme, er den en uomgængelig bestanddel i det, jeg ynder at kalde hverdagslivets spaghetti, der dækker over, at livets mange forskellige sider fletter sig sammen i hverdagen. Dagen begynder måske med vækkeurets larmende kimen, den elektriske tandbørstes sagte snurren og kaffemaskinens søvnige gurglen. Den fortsætter på elcyklen på vej til arbejde, der for eksempel foregår foran en skærm eller med en boremaskine i hånden, og den slutter med lidt tid foran fjernsynet. Alle dagens gøremål bygger på energi og forbruger energi.

Vores energiforbrug er en betydningsfuld del af

hverdagen, og energien binder livets forskellige sider sammen. Lady og Vagabonden spiser i stearinlysets skær, men det oplyste køkken og det nyvaskede tøj på tørresnorene vidner om, at hverdagens energi gemmer sig i detaljer, vi ikke tænker nærmere over. I udtrykket ligger også, at energi ikke bare har noget med teknik at gøre. Selv om teknikken naturligvis er vigtig, er den kultur, der knytter sig til forbruget af energi, det også.

Forbruget af energi i hverdagen er forbundet med både nødvendighed, arbejde og fornøjelse, men vægtningen imellem de tre har ændret sig op gennem historien. De to industrielle revolutioner forandrede dagligdagen, fordi de fossile brændsler kom til at dominere. Den første industrielle revolution, der begyndte midt i 1700-tallet, var især kendetegnet ved, at kullet og dampmaskinen blev drivkraft i produktionen af tekstiler.

Under den anden industrielle revolution, der fandt sted i slutningen af 1800-tallet og frem til Første Verdenskrig i 1914, bredte infrastruktur med gas og elektricitet sig i samfundet. Industrialiseringen skabte nye sociale klasser i form af både fabriksejere og industriarbejdere, og omstillingen ramte arbejderne hårdt, fordi lønnen for en faglært mandlig smed eller ufaglært kvindelig væver ofte ikke rakte til nok mad og energi, selv om arbejdet var hårdt og lagde beslag på de fleste af døgnets timer.

På længere sigt blev forholdene bedre for almindelige mennesker, blandt andet fordi landmændene begyndte at mekanisere deres bedrifter, så de kunne

producere flere fødevarer. De store forskelle mellem samfundets bund og top forsvandt dog ikke af den grund, men ernæringen blev bedre for alle, især fordi vi fik mere varieret føde med både grønsager og bøfsandwich.

Energi i alle dens former er nødvendig for, at vi overhovedet kan overleve. Det er grunden til, at den schweiziske biolog Harald Brüssow har betegnet det at spise som det første bud i de termodynamiske love, der er fysikkens love for energi. Uanset tidspunkt i historien, uanset sted på kloden, uanset civilisation eller kultur. Uden mad og drikke duer mennesket ikke.

Det er dog også nødvendigt at holde sig varm, hvilket indebærer andre energikilder både i Danmark og på den nordlige halvkugle i det hele taget. Historisk har vi især holdt varmen ved simpelthen at brænde noget af. Bålet var den første varmekilde, men siden er andre former for forbrænding kommet til.

FYRLØS

Når vi skal brænde noget af, skal vi først anskaffe os det. Derfor har det i evigheder været en del af hverdagens møje og besvær at få samlet og kløvet brænde, købt eller sanket kul eller koks, bakset det ind i ovnen eller fyret, holdt ovnen i brugbar stand og fjernet asken bagefter. Eller få købt olie eller gas. Eller få betalt regningen for fjernvarmen. Det er blevet nemmere, meget nemmere, med moderne måder at fyre og betale på, men er der ikke styr på det, venter det kolde gys.

Efter besværet følger fornøjelserne, og de kan være

mange. Energiforbruget åbner for en masse tilskud til det gode liv. Et lyst hjem, et varmt bad, et køligt køleskab, en snurrende vaskemaskine, en summende bil og en varm ovn. Alt sammen gør det hverdagen lettere eller i det mindste behageligere. At brænde ting af er alt andet end en afbrænder.

Overgangen fra jæger-samler-samfund til landbrugs-samfund for godt 6.500 år siden var vigtig, fordi den betød en større og mere effektiv produktion af fødevarer. Arkæologer har dog fundet ud af, at det tættere samliv med andre arter også fik sygdomme til at springe fra dyr til mennesker. De kunne både været båret af bakterier som pest og salmonella og af virus som ebola og influenza. Andre gener kom fra bålet og andre måder at brænde ting af på. Røg i køkkenet og forurenede luft har plaget mennesket siden vores allerførste bål.

Det blev klart værre, da det fra midten af 1700-tallet og frem blev almindeligt at bruge kul som drivkraft i fabrikkerne og til at opvarme komfurerne i stedet for brænde. Allerede tidligt i 1500-tallet klagede beboere over røggener i London, fordi bryggerierne dengang gik over til at bruge kul, når de bryggede øl. Alting kommer med en pris, og gennem hele historien har vores forbrug af energi både været med til at gøre livet bedre og skabe flere problemer. Ofte har plusserne talt mest, men vores nuværende belastning af klimaet viser, at det ikke længere er så enkelt.

For Vagabonden var det berømte måltid starten på et nyt og bedre liv, og sådan er det med energi i det hele taget. Verden åbner sig for noget nyt og bedre,

næsten hver gang mennesker begynder at anvende nye former for energi og får dem indrullet i hverdagen. Den nok vigtigste drivkraft bag øget energiforbrug er da også menneskets ønske om et bedre liv, uanset hvilken form energien kommer i. Der skal imidlertid være styr på flere ting, før vi rigtig kan få glæde af den.

KONTROLLEREDE GNISTER

Hvilken type mad den enkelte vælger at spise, er påvirket af mange forskellige ting. Det kan være økonomiske grunde, fordi nogle fødevarer er dyrere end andre, eller religiøse påbud, som når muslimer og jøder ikke spiser svin. Det kan være etiske grunde, som når vegetarianer ikke spiser dyr, eller smag, for det er forskelligt, hvordan vi mennesker oplever forskellige fødevarer, og hvor meget de så at sige tilfredsstillende os. Vi tænker måske ikke så meget over det, når vi går rundt om køledisken i Brugsen, men det helt basale er, om føden giver god energi til kroppen og dækker kroppens energibehov, når vi tænker og taler, går op ad en trappe eller suser ned til fitness.

Energi kan komme fra protein, kulhydrater, fedt og alkohol i kosten, og vi måler den i kalorier. De fleste kalorier kommer fra kulhydrater, der blandt andet er i korn, kartofler og sukker. Historisk har det været vigtigt at undgå, at den energi, der skulle til for at frembringe føden, ikke oversteg mængden af den energi, vi fik tilført ved at indtage den, for så ville der jo være underskud i energiregnskabet. For den enkelte skal der helst også være balance mellem den energi, der kommer