Fødevarer, ernæring og sundhed – gennem 110 år

Ida Husby, uddannelseschef i UCSJ, MPH, ph.d.

I år har Ernærings- og sundhedsuddannelsen Ankerhus, UCSJ 110 årsjubilæum. Det blev markeret med et

fagligt arrangement den 27. september for dimittender, samarbejdspartnere, studerende og personale. I tilbageblikket på de første år på Ankerhus bliver det klart, at mange problemstillinger stadig er de samme.

Indvielsen af Ankerhus, eller som det hed dengang ’Sorø Lærerindeskole i Husholdning’ skete i efteråret 1902. Magdalene Lauridsen havde sat sig for at etablere en uddannelse for kvinder, og mest kvinder fra landet og om husholdning. Magdalene Lauridsen havde stærke rødder til højskolebevægelsen, andelsbevægelsen og var interesseret i samfundsforhold, herunder ikke mindst kvinders vilkår og muligheder.

Det startede på Sorø Husholdningsskole og derefter etablering af husholdningsaftenskoler, hvor vandrelærerinder drog ud i landet for at oplyse og undervise om praktisk madlavning. I Gustav Nedergårds bog ’Magdalene fra Ankerhus’ er undervisningsplanen for vandrekurserne gengivet. På kurserne blev der arbejdet med skorzonerrødder, rosenkål, grønærter, linsefrikadeller, høns i citronsauce, krustader, kærnemælksbudding, med sygediæt, borddækning, næringsmidler, madens sammensætning, blodomløbet, huden og dens pleje, haveanlæg, køkkenhave og meget mere.

Der blev indrettet skolekøkken, bygget en selvstændig landbrugsafdeling, etableret en husmandshave, forsøgsfrugthave og meget mere. Magdalene Lauridsen målrettede undervisning til forhold på landet, da hun anså at der var forskellige udfordringer på at drive en husholdning på landet og i byen. Der var således fokus på havebrug og at kunne være selvforsynende.

Magdalene Lauridsen ønskede tidligt, at uddannelsen skulle bygge på et videnskabeligt grundlag og have et højt fagligt niveau. Måske var hun også her inspireret af Askov Højskole. måske af Landbohøjskolen. I 1907 blev læge Caroline Steen, som var en anerkendt forsker ved universitetet i Oslo, ansat som docent i kemi og ernæringsfysiologi ved seminariet. Der blev inddraget videnskabelige metoder, og eksempelvis vandrekurserne blev grundigt evalueret. Det var måske det, vi nu kalder en akademisering.

Et emne, der også optog Magdalene Lauridsen meget var afholdssagen. Hendes måske mest kendte citat lyder: ’Hvad skal man med vin og øl, naar man kan faa sodavand i mange forskellige farver.’ I 1936 blev Magdalene Lauridsen spurgt af Danske Kvinders ædruelighedsraad: ”Hvorledes mener De, at man bedst kan standse de sidste Aars truende Stigning i Alkoholforbruget i vort Land?” Hertil svarede Magdalene Lauridsen: ”1. Gennem Oplysning og Agitation mod Spiritusforbruget, navnlig blandt Unge. 2. Dernæst maa der gennem Tale og smaa koncise Artikler fastslås, at a. hjemmebrygget Frugtvin *er* berusende, b) at Ædruelighed maa *være* en Æressag. 3. Ved Lov at forbyde Automobilførere at nyde Spiritus.’ Når vi i dag i undervisningen arbejder med forebyggelsesstrategier, kan disse tre klare svar finde belæg i både teori og evidens. Unge er en særlig væsentlig målgruppe, og alkohol i ungdomsårene en særlig risikofaktor, ikke kun for misbrug, men også for ulykker, uønskede samlejer med mere. Der var åbenbart dengang misforståelser og barrierer i form af opfattelser af, at frugtvin ikke var berusende. Det er vigtigt at afdække barrierer og muligheder, når man ønsker forandring af adfærd. Og den strukturelle forebyggelse med lovgivning må tages i brug, f.eks. i forbindelse med bilkørsel.

Når Verdenssundhedsorganisationen WHO skriver om folkesundhed, og hvordan den kan fremmes, indgår indsats i forhold til pædagogik – eller ’health education’ – folk skal have viden om og færdigheder til at kunne leve sundt. Og der skal være understøttende miljøer, eller det vi i dag kalder strukturel forebyggelse herunder anvender nudging-strategier – altså skubber folk til at vælge det sunde ved en buffet eller tage cyklen til uddannelse og arbejde. Initiativer vedrørende strukturel forebyggelse besluttes gennem ’healthy public policies’ i dialog med borgere. Det kan være gennem lovgivning, beslutninger i kommuner om f.eks. skolemad og cykelstier, eller lokale politikker om mad og måltider i institutioner.

Når vi går tilbage i årbøger mv. fylder det internationale meget. I 1909 tog Magdalene Lauridsen initiativ til at holde det første møde om Nordisk Samarbejde om husholdningsundervisning. Foreningen af husholdningslærerinder og skolekøkkenlærerinder samlede deltagere fra alle de nordiske lande for at drøfte uddannelse og ernæringsspørgsmål, og for at styrke det nordiske samarbejde. I årsskriftet fra 1928 står der: ’Et større selskab under Frk. Stemanns Førerskab med Deltagere fra Amerika, England, Tyskland, Frankrig, Rusland, Estland, Letland, Polen, Holland, Kina, Chekoslovakiet havde vi megen Glæde af … ’. Vi prioriterer stadig internationalt samarbejde højt, og mange studerende er i hvert semester i praktik eller følger kurser på andre uddannelser i udlandet.

Der er flere andre ligheder mellem dengang og nu. Heldigvis udvikles uddannelsen og feltet sig hele tiden. Vi benyttede jubilæumsarrangementet til både at se tilbage og se frem. På jubilæumsdagen diskuterede deltagerne i 10 faglige saloner anbefalinger til uddannelsen i fremtiden. Eksempelvis blev der ønsket stærkere sammenhæng mellem praksis og teori, f.eks. evidens i forhold til tilberedningsmetoder; mere integration af bæredygtighed og corporate social responsibility (CSR) samt mere tværfaglighed og samarbejde med andre faggrupper. Vi er nu i gang med at diskutere anbefalingerne og hvordan de kan implementeres i uddannelsen.