



# Napoli Pizza

*Mie Kjelst Kristensen og Erik Nellemann Nielsen*

Den Gamle By har fået et pizzeria, der er en del af den nye 2014-gade. I artiklen fortæller projektmedarbejder Mie Kjelst Kristensen og museumsinspektør Erik Nellemann Nielsen om tilblivelsen af pizzeriaet og serverer en lille bid af pizzaens historie.

En gæst sad en dag i april i vores nyåbnede pizzeria og fortalte, at vi burde have en pizza på menukortet, der hed Maradona – opkaldt efter verdens måske bedste fodboldspiller gennem tiderne, Diego Maradona. Det viste sig, at gæsten havde lagt mærke til, at navnet på Den Gamle Bys pizzeria er Napoli Pizza, og da Maradona i sin storhedstid spillede for Napoli, var det oplagt at koble pizzeriaet og fodboldspilleren sammen på menukortet. Gæsten har en pointe, men da vi lavede pizzeriaet, var det nu koblingen imellem byen Napoli og pizzaen, vi fokuserede på. For mange mener nemlig, at pizzaen kan føres tilbage til Napoli.

## Pizzaen kommer til Danmark

Det vides ikke med sikkerhed, hvornår eller hvorfra pizzaen kom til Danmark. Nogle mener, at pizzaen kom fra USA til Danmark efter Anden Verdenskrig, men allerede i 1930'erne fandtes den i danske kogebøger. I slutningen af 1950'erne kunne man i Jyllands-Posten under Ugens Spisesedler finde opskrifter på Neapolitansk pizza. Opskrifterne skulle mætte to voksne og to børn. Vi ved også, at Ristorante Italiano i København i 1957 serverede pizza som forret.

I 1970'erne begyndte der at dukke flere pizzarestauranter op i gadebilledet. Dengang var pizzaerne tyndere og mindede om de oprindelige italienske fladbrød med mindre fyld, og de første italienske restauranter fra første halvdel af 1970'erne var da også drevet af italienere, der havde lært pizzabagningen på første hånd i Italien.

Den Gamle Bys pizzeria ligger på hjørnet af 1970'er-gågaden og den nye 2014-gade. I 1970'erne var et pizzeria en sjældenhed, i 2014 var det et af de mest almindelige syn i gadebilledet.



Tjuhej, hvor det går. Siden 1970'erne har pizzaen vundet danskernes hjerter. Og nu er pizzaen en af danskernes foretrukne spiser. Foto: Allan Nørregaard/Lokalhistorisk Arkiv og Forening i Allerød Kommune.



Samtidig med pizzeriaernes udbredelse i Danmark fik flere danskere også større mulighed for at rejse og blive inspireret af italiensk madkultur, og man begyndte også – efter amerikansk forbillede – at kunne købe frysepizzaer i de moderne supermarkeder. De blev lanceret som en let løsning for de danske husmødre, der i stigende grad havde arbejde uden for hjemmet.

Mod slutningen af 1970'erne og i løbet af 1980'erne voksede antallet af pizzeriaer i de danske byer støt. Mens de store amerikanske fastfoodkoncerner som McDonald's, Burger King og Kentucky Fried Chicken kom til Danmark fra slutningen af 1970'erne, gjorde pizza-kæder som Dominos og Pizza Hut først deres indtog i 1990'erne. De blev aldrig danskernes favoritrestauranter. Det er derimod de mange små lokale pizzeriaer, som de fleste danskere har et forhold til. I 2014 havde næsten enhver provinsby og lille flække et pizzeria – nu ofte drevet af indvandrere eller efterkommere fra for eksempel Tyrkiet.

### Inspiration fra Lolland og Falster

Netop fordi pizzeriaerne var så udbredte i 2014, besluttede Den Gamle By, at der skulle være et pizzeria i Den Gamle Bys nye 2014-gade. Inspirationen skulle hentes på Lolland og Falster, fordi museet gerne ville have de to sydhavsøer repræsenteret på museet. To museumsinspektører og en projektmedarbejder tog derfor afsted for at dokumentere pizzeriaerne på Lolland og Falster. Første stop på ruten var Nakskovs Bella Italia, som havde tapetseret en stor væg med et fantastisk billede af en strand. Den væg har vi prøvet at genskabe i Den Gamle Bys pizzeria. Herefter tog vi til Sahin Pizza, også i Nakskov, og fik inspirationen til det lille udhæng, det mørke gulv og til lamperne i loftet.

Inden vi forlod Nakskov, var vi forbi Boulevard Pizzaria, hvor vi fik set på fliser til køkkenet og på logoer til de store butiksvinduer. Da vi drøede igennem Sakskøbing, bemærkede vi skiltetypen på Pizzeria Al Pacino, og så gik det ellers videre til Restaurant Panino i Nykøbing Falster. Her forelskede vi os i de lækre stole og i sofaen, der var betrukket med rødt og sort læder. Glade og mætte – for vi fik en del smagsprøver på turen – kunne vi vende hjem med masser af ideer til museets pizzeria. Ved hjælp af Den Gamle Bys håndværkere, udstillingsafdeling og gode eksterne leverandører fik vi genskabt interiør fra pizzeriaer på Lolland og Falster. For eksempel leverede det firma,

der havde leveret møbler til Panino, nøjagtig samme slags møbler til Den Gamle Bys pizzeria.

## Pizzeria Napoli

På facadeskiltet på pizzeriaet i 2014-gaden i Den Gamle By står der Napoli Pizza. Selve skiltet er en kombination af skiltetypen fra Al Pacino i Sakskøbing og skriften i de italienske farver på Bella Italias skilt i Nakskov.

Navnet har vi valgt, fordi mange pizzeriaer hedder noget med Napoli på grund af pizzaens oprindelse i den syditalienske by. I 2014 havde Lolland Napoli Pizza. Sidst, men ikke mindst henviser navnet også til Aarhus' og måske Jyllands første pizzeria, der hed Pizzeria Napoli. Det aarhusianske pizzeria åbnede i Vestergade i 1972, og mændene bag var italienerne Mario og Rafael. Pizzeriaet blev straks en succes, og allerede det første år tyggede aarhusianerne sig igennem 6.000 pizzaer fra Pizzeria Napoli. Da pizzeriaet havde tiårsjubelæum, var selveste Dario Campeotto på listen over kunstnere, der optrådte.

Pizzaen skal bages ved forholdsvis høj varme for at gøre bunden god. Den Gamle Bys pizzaovn med to dæk bager derfor ved mindst 260 grader.



## En udstilling med servering

I begyndelsen var det ikke meningen, at Den Gamle Bys pizzeria skulle være et sted, hvor vi skulle bage og sælge pizza. Det var oprindeligt planen, at det kun skulle være en interiørudstilling, hvor vi også formidlede fastfoodens historie i Danmark. På dækkeservietterne på bordene fortæller vi fastfoodens historie – fra pomfritterne i Fru Nimbs Kogebog fra 1888 over hotdogs og burgere til sushi og kebab. På en spillemaskine kan man teste sin viden om danskerne og fastfood. Vidste du for eksempel, at Kolding også er kendt som "Slicetown" på grund af de store mængder af pizzalices, der indtages i byen? Og på en pizzabakke formidler vi pizzeriaets danske historie.

Men når man kommer ind i Den Gamle Bys pizzeria, kan man lugte, at det ikke kun er historiske facts, der serveres. Her serveres også friskbagt pizza, og vi er rigtig glade for, at vi kan give gæsterne en meget bedre oplevelse, når de både kan lugte og smage på historien. Beslutningen om at lave et fungerende pizzeria blev hjulpet godt på vej af, at vi observerede, at teenagere bestilte pizza udefra til frokost, når de besøgte Den Gamle By. Hvis vi skulle have besværet med at rydde henlagte pizzabakker op, kunne vi lige så godt sikre os, at vi selv leverede pizzaen. Det kan så også være til glæde for alle gæster, der kan få en prisbillig snack eller frokost.

## Dronningens pizza i Den Gamle By

I Den Gamle By fortæller vi pizzaens kulturhistorie. Pizzaen har eksisteret i forskellige varianter i Middelhavsområdet i århundreder. Selv om der er uenigheder om pizzaens oprindelse, peger de fleste altså på Napoli som den moderne pizzas arnested.

Pizzaen er for mange italienere lig med stolthed, og den udtrykker italienskhed, men sådan har det ikke altid været. Norditalienere så før i tiden pizzaen som fattigmandsføde, og den blev ofte betragtet som lidt tarvelig. En af de væsentligste grunde var, at pizzaen var en bixse-sammen-mad, man hurtigt, nemt og billigt kunne tilberede og spise efter en lang og travl arbejdsdag. På den måde var pizzaen en oplagt spise for de fattige arbejdere. En anden årsag var, at Napoli havde sanitetsproblemer og var plaget af sygdom, da pizzaen kom frem i de napolitanske gader i begyndelsen af 1800-tallet. Norditalienerne tog derfor ikke umiddelbart pizzaen til sig. Men det ændrede sig langsomt.

Den forandrede holdning skyldtes et royalt besøg i Napoli. Italiens konge Umberto 1. og dronning Margherita af Savoyen – kendt som hygiejnedronningen – besøgte Napoli i 1889, og dronningen ønskede efter sigende at få serveret den bedste mad, som byen kunne tilbyde. En pizzabager imponerede dronningen med tre pizzaer: en pizza med tomat, olie, hvidløg og oregano, en pizza med ansjoser og en pizza med kun mozzarella, tomater og basilikum. Dronningen var mest begejstret for den sidste, der i øvrigt havde de samme farver som det italienske flag. Selv om denne type pizza kendes tilbage fra 1790, blev den for alvor udbredt, efter at dronningen udtalte sin begejstring. Nu under navnet Pizza Margherita, som den hedder på menukort verden over den dag i dag.

Det gør den også i Den Gamle By, hvor det er vores store håb, at teenagere og andre lømler nu vil føle, at der også er et rum, som de kan genkende fra deres hverdag, og hvor de kan sidde og hænge lidt ud, mens de indtager deres fedtholdige frokost. For pizza indeholder masser af fedt. Det er et faktum, at pizza er den mest usunde form for fastfood, når man måler på fedt og saltindhold. Men de fleste af os synes, den smager dejligt. Vi spiste masser af dem i 2014 og vil nok også blive ved med at gøre det i fremtiden. Nu har man i hvert fald muligheden for at gøre det, når man besøger Den Gamle By.

## From Italy to Den Gamle By

Den Gamle By now has a pizzeria. It is located in the new 2014 street, and visitors can enjoy a pizza. The inspiration for the interior comes from four pizzerias on Lolland and Falster, which the museum vis-



Dronning Margherita (1851-1926) var Italiens dronning i årene 1878-1900. Hun fik opkaldt mange ting efter sig, eksempelvis et slagskib og en pizza. Foto: Wikimedia Commons.

ited in order to get better representation of the two islands at the museum. In addition to serving pizza we also convey its history. Pizza presumably originates in Naples, where Queen Margherita's visit in 1889 helped make it famous. Although Danes knew of pizza in the 1930s, it did not become widespread until the 1970s, 1980s and 1990s. In 2014 pizzerias were a very common sight in Danish streets and now you can experience a typical Danish pizzeria in Den Gamle By – and can enjoy a pizza.