



Mad i fortid, nutid og fremtid – og i Den Gamle By

Christian Rasmussen

Mad er ikke bare noget, folk putter i munden. Mad siger noget om, hvem man er, og hvor man kommer fra. Mad er en rejse fra jord til bord, men også en rejse i fortid, nutid og fremtid. Alle har brug for mad. Vi dyrker, opbevarer, transporterer, spiser, smider ud eller genbruger. Når vi spiser, bidrager vi til historien med vores valg af råvarer. Museumsinspektør Christian Rasmussen fortæller om madkulturen – også Den Gamle Bys.

Torsdag den 25. maj tyvstartede Den Gamle By årets sommer-tema, "MAD – mere end et måltid", med en middag. 60 glade gæster spiste sig igennem dansk fast-food-historie ved et langbord i Den Gamle Bys 1974-kvarter.

Mad og drikke er ikke et nyt emne for Den Gamle By. Museet har historiske haver og køkkener, hvor gartnere og historiske aktører fortæller eller laver mad. Den Gamle By har restaurant, bagerbutik, konditori, pølsevogn, bryggeri og et pizzeria, hvor museets gæster kan sætte tænderne i mad med historie.

Men der er kommet større fokus på historien bag maden. Et tættere samarbejde mellem især kokke, gartnere, bagere, serveringspersonale, museumsinspektører, aktører og museumsbutikken har resulteret i, at vi løbende gør mere og mere ud af at servere og sælge mad med historie til museets gæster. Og det er vores fornemmelse, at museets gæster er meget interesserede i at vide mere om det, de putter i munden.

MAD – mere end et måltid

Fra slutningen af maj til midten af oktober 2023 satte Den Gamle By med sommertemaet "MAD – mere end et måltid" ekstra fokus på mad, dansk madkultur og bæredygtighed. Temaet blev udrullet i hele Den Gamle By, hvor gæsterne kunne opleve et væld af aktiviteter, der sigtede efter at give dem en både sjov og tankevækkende indgang til temaet. Familier og andre mindre grupper kunne lave noget sammen, hvor de bogstaveligt talt fik mad i munden og jord under neglene.

Et udviklet hjul, "Tallerkenen Rundt", gav gæsterne mulighed for selv at gå på opdagelse i den danske madkulturs udvikling. Hjulet førte gæsterne rundt til alle dele af museet: historisk madlavning og levendegørelse i Købmandsgårdens køkken og i huset i Havbogade. I det store aktivitetstelt på Festpladsen var der aktiviteter, hvor gæsterne selv kunne lave mad og quizze om vores madkultur. Sommeren igennem var der også stribevis af mad- og havefortællinger fra Den Gamle Bys mange eksperter.

Vi kan lære af historien

Den danske madkultur udspringer af den velstand og overflod, som et højeffektivt landbrug samt billig og tilgængelig energi har været med til at skabe. Nu oplever vi igen en krisetid med høje priser på



I kældergallerierne bag Møntmestergården kunne udstillingen "MAD – mere end et måltid" opleves. En fælles nordisk udstilling, der satte maden i centrum og fortalte om produktion, transport, genbrug og det sociale ved et måltid i fortid, nutid og fremtid.

energi og fødevarer, men som noget nyt udfordrer også de truende klimaforandringer madkulturen og i særdeleshed den måde, som vi producerer og forbruger fødevarer på.

Derfor vil Den Gamle By formidle Danmarks madhistorie med en krog i den aktuelle diskussion om bæredygtighed og samtidig sætte fokus på, hvordan vores fælles kulturhistorie kan inspirere os til forandringer og dermed være en del af løsningen for os selv og kommende generationer.

Den Gamle Bys tidsrejse giver en unik mulighed for at drage paralleller og notere forskelle i livsbetingelser, ressourcer og forbrugsmønstre. Med sommertemaet kunne Den Gamle By fortælle om en tid, hvor det især var lokalproducerede og sæsonbestemte madvarer, der havnede på middagsbordet. Men også en tid, hvor energikilderne var træ og kul, der næppe er en løsning for fremtiden.

Vandreudstilling

Som en del af sommertemaet "MAD – mere end et måltid" åbnede Den Gamle By også en ny udstilling i kældergallerierne bag Møntmestergården. Den Gamle By, det svenske Regionmuseet Skåne i Kristianstad og det norske frilandsmuseum Maihaugen i Lillehammer fik midler fra Nordisk Kulturfond og Nordisk Kulturkontakt til at skabe udstillingen "MAD: mere end et måltid".

Udstillingen åbnede i Kristianstad i foråret 2022 og blev vist i Norge, inden den kom til Danmark, hvor den åbnede i pinsen 2023 og kunne opleves indtil 17. november 2023. Herefter rejste udstillingen videre til museer i Norge og Sverige.

Udstillingen fortalte om mad i bredt samfundsmæssigt perspektiv og viste eksempler på, hvordan nordiske firmaer og organisationer i dag arbejder med mad og fødevarer eller med bæredygtighed i forhold til mad. Udstillingen undersøgte også betydningen af fødevarer for både mennesker og samfund og fortalte om produktion, forbrug og genbrug.

Der var fire hovedtemaer i udstillingen, som tilsammen dannede rammerne for flere mindre fortællinger fra de tre nordiske lande: produktion af mad, transport af mad og at spise mad sammen, altså et tema om det sociale omkring et måltid. Det sidste var temaet om genbrug, madspild og udnyttelse af madaffald.

Tankerne bag udstillingen

Så vidt det kunne lade sig gøre, skulle alle udstillingens fortællinger og genstande være nutidige. Det var et benspænd, Den Gamle By ret tidligt gav sig selv. Derfor gik vi på jagt efter firmaer, organisationer og produkter, der gjorde eller gør noget spændende med mad og fødevarer eller restprodukter og madspild, og som passede ind i udstillingens fire temaer.

Herefter var det opgaven at perspektivere det nutidige ved at finde eksempler fra de seneste ca. 200 års dansk, svensk eller norsk historie, hvor man har gjort noget lignende eller fuldstændig anderledes i forhold til i dag.

Et andet benspænd var udstillingens fysiske rammer. Vandreudstillingen skulle kunne pakkes ned og flyttes rundt i Norden. Det gav en meget konkret udfordring. I nedpakket tilstand måtte udstillingen ikke fylde mere, end der kunne være i en lastbil.

Hvor kommer bananen fra?

Vandreudstillingen rummede også et par kunstneriske installationer, der på tankevækkende vis formidlede historier om mad. Johanna Seelemann og Björn Steinar Blumensteins kunstprojekt "Banana Story" er fortællingen om en banans rejse fra Ecuador til Island. Den 12.534 km lange rejse skildres på en lang tegneseriestribe og i et pas, der er skabt til bananen. På sin vej fra plantage til butik håndteres den af hele 33 personer. Et andet værk, "Bare Bones", er et hollandsk kunst- og forskningsprojekt, som er skabt af Studio Nienke Hoogvliet, der undersøger og sammenligner, hvad der sker med knoglerne og skelettet hos de industrielt opdrættede husdyr kontra de økologisk opdrættede versioner. Og hvorfor knogler ikke længe kan bruges i produktionen af benporcelæn.

Det kan godt lyde, som om museet er fremme med den løftede og moralske pegefinger over for vores gæster. Men sådan forholder det sig ikke. Både de negative og de positive sider af samme historie fremhævedes i hele udstillingen. I stedet skulle det være op til gæsterne selv at danne sig deres egne meninger om de fortællinger, de mødte undervejs i udstillingen.

Formad

Som en del af sommerens madtema var der fokus på formad i købmandsgårdens køkken. Den gamle spisevane med formad kan vi måske tage ved lære af i dag. Vi hører ofte fra eksperter, at vi skal spise mindre kød, men vi skal også være mætte. Det klarede man i 1800-tallet ved at fylde maven op med formad, inden man nåede til kødet i hovedretten.

I dag kender de fleste til konceptet forret. En lille portion mad inden hovedretten. Ofte er forretten let, lækkert anrettet og skal vække appetitten. Men sådan har det ikke altid været. Engang var forretten, eller formaden, en solid ret. Den bestod som regel af grød, sødsuppe, vælling eller øllebrød og skulle stille den værste sult, inden hovedretten kom på bordet. Formålet var at dæmpe appetitten, inden de dyrere varer som kød, fjerkræ og fersk fisk kom ind. Derfor blev formaden også kendt som en kødskåner.

Det var meget almindeligt i midten af 1800-tallet og indtil 1960, at middagsmaden – det varme måltid mad, som blev spist midt på dagen – bestod af to retter. Formaden og så en hovedret, der dengang blev kaldt efterret.

Velstanden steg i 1960'erne, og der blev råd til mere kød. Madlavningen blev også forenklet. Kun en ret til middag og ofte med kød i fokus og centrum for måltidet. En enkelt dag om året hænder det stadig, at danskere holder fast ved den gamle tradition med formad, nemlig juleaften. De, der holder fast i, at risengrøden skal spises før stegen, efterlever netop samme princip, der blev udbredt i anden halvdel af 1800-tallet. Men selv her er risengrøden efterhånden mere dessert efter stegen, hvis den da ikke er skiftet helt ud med risalamande eller andre desserter.

Smag og lirekasser

Formaden faldt dog langt fra i alles smag. At formaden ofte var en sød ret, faldt flere gastronomer for brystet. Redaktør og filantrop Rigmor Bendix skrev i 1903 i Vort Hjem:

”Den første (ret) i Danmark er næsten altid sød. Udlændinges Skræk og Forbavelse, naar de kommer hertil. Og hvorfor er den sød? Fordi man efter det søde spiser mindre, end hvis man begynder Maaltidet med Kød”.



I aktivitetsteltet på Festpladsen var der sommeren over aktiviteter for gæsterne. De kunne lave urtesalt, bage fladbrød eller møde Den Gamle Bys gartnere.

I 1922 forsøgte den danske gastronom Otto Bock at få den søde formad erstattet af grøntsagssupper. Efter hans mening var den søde formad appetitødelæggende og skulle virke på et menneske med smag som en lirekasse på en musikelsker.

Øllebrød

Ingen ved, nøjagtigt hvornår man fandt på at kombinere øl og brød til øllebrød. Men i 1700-tallet vandt øllebrød ret hurtigt indpas som morgenmad, ofte i følgeskab med en sild. I løbet af 1800-tallet kom der opskrifter på øllebrød i kokebøgerne. Det blev nu en rigtig ret med brun farin, krydderier og citronskal.

Fra at være morgenmad blev øllebrød formad, ofte serveret med lidt kold mælk i. Ved festlige lejligheder var der ligefrem flødeskum til.

I købmandsgårdens køkken blev der fra juni til oktober serveret øllebrød. Gæsterne kunne smage og få historien om formad, der tidligere skulle lægge en god bund, inden kødet og hovedretten kom på bordet.



Middage med historie

I det seneste par år har Den Gamle By med succes afholdt ”Middage med historie”. På den sidste torsdag i hver måned er der mulighed for at nyde en lækker middag i Den Gamle Bys restaurant, Gæstgivergården, og samtidig få et oplæg med masser af historisk viden og pondus af Den Gamle Bys eksperter. Maden står museets kokke for. Som hovedregel med inspiration fra fortidens kogebøger. De historiske fortællinger har været om Mortensaften, Allehelgen, 1970’erne, Sild, Ost, Mad under besættelsen og Den Gamle Bys historiske køkkenhaver.

Middage med historie indgik naturligvis også i årets sommer-tema. Faktisk tyvstartede vi hele temaet med en middag torsdag 25. maj. Ved et langbord placeret midt i Den Gamle Bys egen 1974-gågade spiste 60 glade gæster sig igennem dansk fastfood til middagen Fastfood til travle tider.

Undervejs fik de historier om bøfsandwich, pølsevogne og pizzeriaer. Som en del af arrangementet skulle gæsterne ind på Den Gamle Bys pizzeria, Napoli Pizza, og de besøgte Den Gamle Bys pølsevogn på torvet for både at spise og få fortællinger.

Den sorte og den grønne omstilling

Danskernes forbrug er tårnhøjt. Sådan lød det fra Klimarådet i marts måned 2023. En gennemsnitlig dansker indtager mere end dobbelt så mange animalske fødevarer som den gennemsnitlige verdensborger. Med animalske fødevarer menes der kød, mælk og ost, der udleder meget CO₂. Især oksekødet fylder i regnskabet. Rådet fra eksperterne lyder derfor: Skær ned på kødforbruget.

Men det er lettere sagt end gjort. Ikke kun danskernes, men hele verdens kødforbrug har været støt stigende i de seneste 60 år.

Klimarådets løsningsforslag er en afgift på CO₂-tunge fødevarer. Men måske skulle vi kaste et blik tilbage i tid og se på, hvordan generationer før os har klaret sig. Kan vi inspireres til løsninger af deres kost- og spisevaner? Hvad er der sket med vores forbrug siden industrialiseringen? Hvad har det gjort ved CO₂-aftrykket? Og kan vi lære noget af det i fremtiden? Det er nogle af de temaer, vi forsøger at afdække i projektet Bylivets sorte omstilling. Et projekt, som Den Gamle By er en del af sammen med Museum Odense, Energimuseet, Jernbanemuseet, Forstadsmuseet og forskere ved Syddansk Universitet og historikere tilknyttet et par andre danske universiteter.

I weekenden den 3. og 4. juni inviterede fageksperter fra Den Gamle By og Energimuseet derfor til klimasamtaler i udstillingen "Jorden kalder! Plakater fra 100 års miljø- og klimakamp" på Dansk Plakatmuseum i Den Gamle By. Sammen ville de to museer teste den nye viden, som projektet om bylivets sorte omstilling har givet. Tanken var at skabe et rum for dialog og refleksion om mad, energi og klima på en sjov og lidt afvæbnende måde med aktiviteter og tiltag. Gæsterne kunne blandt andet undersøge deres eget CO₂-aftryk på den store klimamåtte eller kaste med klimaterninger.

Cirka 536 gæster var forbi klimasamtalerne i Plakatmuseet på de to dage. Rammerne i Dansk Plakatmuseum skabte interessante samtaler med gæsterne. Samtaler, der kunne begynde med det historiske perspektiv, men som hurtigt kom til at trække tråde til nutiden og gæsternes eget private forbrug og egne holdninger til klima og CO₂.

Fortiden i nutiden

Med temaet "MAD – mere end et måltid" sigtede Den Gamle By efter at give gæsterne en helhedsoplevelse, hvor mad og museum blev bragt sammen i et format, der både aktiverede de besøgende og forskellige dele af Den Gamle By. På den måde talte maden og museet direkte til gæsterne om et aktuelt emne i deres hverdag og liv, men i en fortidig ramme, der kan give det aktuelle et historisk perspektiv.

FOOD – More Than a Meal

You are what you eat, as the old saying goes. However, there is much more to food than what we put in our mouths. In Den Gamle By's summer theme for 2023 "FOOD – More Than a Meal", visitors could smell, taste, and learn all about food and its cultural history in Denmark. From May to October, activities all around Den Gamle By let visitors explore historical kitchens and gardens, try food-related family activities, and enjoy historical meals. A special exhibition was also part of "FOOD – more than a meal". It looked at food from a broad social perspective and presented examples of how Nordic companies and organizations work with food and food-related products today, and how they make them sustainable.