SMAG for LIVET

Smagen af industrialiseringen

Forfattere: Mathias Mølleskov
Redaktør: Thomas Brahe

Faglige temaer: Industrialisering, Museum, Madpakke, Maskine, Teknologi
Kompetenceområder: Kronologi og sammenhæng

Introduktion:

I denne aktivitet skal eleverne tilegne sig viden om væsentlige karakteristika ved Danmarks industrialisering, samt hvilke kriterier man definerer denne periode ud fra. Dette foregår, ved at eleverne skal introduceres til industrialiseringens livsvilkår og herefter dufte og smage på nogle af de råvarer, som udgjorde kosten for mennesket i Danmark i slutningen af 1800-tallet. Derudover skal de kunne påpege sammenhæng mellem brud og kontinuitet i Danmarks madhistorie fra jægerstenalderen, til bondesamfundet, industrialiseringen og til sidst perspektivere til nutidens senmoderne forbrugssamfund.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

1 Start aktiviteten med at spørge eleverne, hvor mange af dem som har madpakke med i dag. Lav herefter en rundspørge, hvor eleverne kan fortælle, hvad de har med i madpakken.

2 Bed dem herefter diskutere kort med sidemanden, hvorfor de tror, madpakken er blevet en del af vores madkultur? Dette kan måske virke uoverskueligt for dem, men lad dem bare gætte løs. Diskutér elevernes forslag samlet i klassen.

Hvornår bruger man en madpakke? De fleste af os bruger den, når vi skal i skole eller på arbejde. Men har I nogensinde tænkt over, hvornår mennesket begyndte at have den hverdag, de fleste af os kender i dag? I bondesamfundet skulle ikke alle børn i skole, men derimod arbejde på gården ligesom de voksne - så hvornår og hvorfor opstår vores arbejdsdag og skolegang, som vi kender den i dag?

3 Gør nu eleverne opmærksomme på, at denne aktivitet tager udgangspunkt i sidste halvdel af 1800-tallets industrialisering. For at give dem en fornemmelse af, hvad denne periode handler om, så vis dem nedenstående klip om den industrielle revolution. Under industrialiseringen er bl.a. den teknologiske udvikling med til at skabe urbaniseringen og moderniteten. Eleverne bør have kendskab til, at byerne vokser, og at nutidens samfundsstruktur begynder at tage form her omkring, men det er ikke fundamentalt for aktiviteten, at de skal introduceres for begreberne urbanisering og modernitet.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Vi skal i denne aktivitet fokusere på det, man kalder 'industrialiseringen'. Dette er et tidspunkt i historien, som opstår for omkring to hundrede år siden og for alvor er i gang for omkring hundrede år siden. Det er en tid, hvor vores teknologiske udvikling får stor indflydelse på vores samfund. Vi opfinder landbrugsmaskiner, vi bygger fabrikker, og vi begynder så småt at kunne masseproducere mad. De nye fabrikker skaber arbejdspladser i byerne, så flere folk flytter til dertil, og byerne vokser. Der foregår en voldsom udvikling på dette tidspunkt i historien, så lad os lige se en video som får os i industristemning.

4 Sig herefter til eleverne, at de skal forestille sig, at vi er på Brede Værk museum (vis eventuelt billeder fra kopiark 1 på smartboard, så eleverne kan få en bedre visuel fornemmelse), og at vi skal kigge på en udstilling om mad fra industrialiseringen. Stil madvarerne på forskellige steder i klasseværelset, som om klasseværelset er en udstilling på museet. Eleverne skal nu både læse museumsteksten på kopiark 2 om den enkelte madvare og herefter smage på madvaren. Dette kan f.eks. gøres på følgende måder:

1. Man kan stille madvarerne ud i klassen på forskellige poster med beskrivelsen liggende, så eleverne selv kan gå rundt og læse og smage, som var de selv på museum.
2. Man kan som lærer også indtage rollen som guide og tage eleverne med på en rundtur i klasseudstillingen. Så kan man læse beskrivelserne højt og lade eleverne smage efterfølgende.

Man kan vælge at gøre mere eller mindre ud af denne museumsleg, ved f.eks. at ændre belysningen i klassen, sætte stemningsmusik på eller lignende. Dette er op til den enkelte lærer.

5 Diskute´r i plenum med eleverne, hvad de har lært på dagens museumsudstilling, og forsøg at få dem til at inddrage beskrivelser og oplevelser af smagene.

Har vi så fået lært noget på vores museumstur? Kan nogen f.eks. fortælle mig, hvorfor kartoflen var så vigtig i 1800-tallet? Kan nogen sige mig, hvordan vores madpakkekultur er opstået? Hvordan synes i maden smagte? Var der nogen af tingene, som bragte minder frem? Har I smagt de fleste af tingene før?

6 Lav en opsummering af alle tre perioder ved samlet i klassen at udfylde skemaet på kopiark 3. Således kan hele klassen få en oversigt, som kan give et historisk overblik over de nok mest revolutionerende punkter i den danske madkulturs historiske udvikling.

7 Som et sidste perspektiverende led kan man diskutere, om der siden industrialiseringen har været tale om et tredje brud, som adskiller moderniteten og det senmoderne globaliserede samfund, som opstår omkring 1960'erne. En anden god opgave at slutte dette forløb af med er at bede eleverne om at komme med eksempler på, hvilke madvarer de tror, fremtidens

historiebøger vil fremhæve, når de taler om den historiske periode, vi lever i netop nu.

Er det frysepizza, McDonalds eller paradoksalt nok stenalderkost, som fremtidens historiebøger vil fremhæve som de eksemplariske madvarer fra vores tid? Er vi i en tid, hvor det klassiske hjemlige husmorkøkken ikke længere er godt nok - eller hvorfor bliver det mon ikke brugt så meget som før? Har alverdens tv-køkkenprogrammer og realityshows gjort os alle sammen besat af gourmetmad - eller har vi bare ikke længere tiden til at stå ved kødgryderne i timevis hver dag? Befinder vi os netop nu i en tid, hvor insekter er ved at blive en fuldt integreret del af vores ernæring og madkultur?

Forberedelser

Print kopiark 2 og klip beskrivelserne ud, så de kan ligge på de forskellige poster med mad. Del kopiark 3 med eleverne over nettet, så de selv kan udfylde det på deres computer, tablet eller mobil.

Medbring følgende råvarer:

- Frikadeller
- Leverpostej
- Pålæg
- Rugbrød
- Kartofler

Frikadeller og kartofler kan eventuelt tilberedes dagen inden undervisning.

Læringsmål

I denne aktivitet skal eleverne tilegne sig viden om væsentlige karakteristika ved Danmarks industrialisering, samt hvilke kriterier man definerer denne periode ud fra. Dette foregår, ved at eleverne skal introduceres til industrialiseringens livsvilkår og herefter dufte og smage på nogle af de råvarer, som udgjorde kosten for mennesket i Danmark i slutningen af 1800-tallet. Derudover skal de kunne påpege sammenhæng mellem brud og kontinuitet i Danmarks madhistorie fra jægerstenalderen, til bondesamfundet, industrialiseringen og til sidst perspektivere til nutidens senmoderne forbrugssamfund.

Fra Forenklede Fælles Mål sigtes efter følgende videns- og færdighedsmål:

- Eleven kan placere elementer fra historien tidsmæssigt i forhold til hinanden
- Eleven kan beskrive ændringer i livsgrundlag og produktion
- Eleven har viden om livsgrundlag og produktion før og nu

- Eleven kan bruge kanonpunkter til at skabe historisk overblik og sammenhængsforståelse
- Eleven har viden om kanonpunkter
- Eleven kan opnå viden om historie gennem brug af historiske scenarier
- Eleven kan forklare, hvorledes de og andre er historieskabte og skaber historie
- Eleven har viden om personer og hændelser, der tillægges betydning i historien

Uddybende

Den uddybende tekst her går igen ved alle tre aktiviteter i forløbet.

Hvorfor madhistorie?

I efterskriftet til sin bog "Danish Cookbooks" fremsætter den amerikanske historieprofessor Carol Gold følgende om sin forskning i gamle danske kogebøger:

"Mennesker, vil jeg sige, behøver to ting for at overleve – sex og mad. Uden sex kan vi kun overleve en generations tid; uden mad måske kun tre dage eller tre måneder, såfremt nogen kan skaffe vand. Hvor lang tid ville vi ikke kunne leve uden politikere, generaler og økonomer?" (Nielsen, et al., 2008)

Dette er en kritisk kommentar til de historikere, som mener det er fagligt irrelevant, at beskæftige sig med madkultur i historiefaget. Selvom mennesket basalt set spiser mad for at overleve, så betyder maden langt mere for os – den kan fortælle historier. Madkulturen og dens historiske udvikling kan være med til at belyse økonomiske, sociale, teknologiske og kulturelle forandringer. Om det så drejer sig om anskaffelse, produktion, tilberedning, indtagelse eller smagen af mad, så spiller det en væsentlig rolle for mennesket på tværs af alle samfund og tidsperioder igennem historien. I bogen Historiedidaktik – fra teori til praksis betegner forfatterne Jens Pietras og Jens Aage Poulsen den slags temaer som fællesmenneskelige eksistenstemaer. Ifølge Pietras og Poulsen er den slags emner med til at gøre indholdet vedkommende og meningsfyldt for eleverne – og dermed fremmer det deres motivation og historiebevidsthed. (Pietras, et al., 2013)

Læring gennem smagssansen i historiefaget

Når man arbejder inden for kompetenceområdet *Kronologi og sammenhæng* i de mindre klasser, så kan det være svært at give dem et godt overblik over historien i forhold til årstal og historiske perioders kontinuitet og brud. Det er uhensigtsmæssigt at benytte årstal som et centralt redskab til at skabe overblik over det historiske stof for så unge elever (Pietras, et al., 2013), så hvordan kan man arbejde bedst muligt med dette? Her kan det muligvis hjælpe, hvis man tager ét specifikt tema op, og centrerer undervisningen omkring dette. I dette tilfælde *madkulturens historie.*

Udgangspunktet vil være at eleverne har lettere ved at forholde sig til historien, hvis de oplever den. Således

kan de lettere associere mellem tidligere erfaringer og nye erfaringer. Når alle deres sanser skal i spil til at lære om dette emne, så øger det altså muligheden for at eleverne kan arbejde ud fra deres egen livsverden. Man giver eleverne en sanselig oplevelse af en konkret del af historien, og dermed kan de lettere forholde sig og relatere til dette. Derfor er det ikke nok at gennemgå mad igennem historien. Hvis man virkelig vil lære eleverne om historien madkultur og udvikling, så vil det være mest hensigtsmæssigt at lade dem smage sig igennem historien. Smagen er netop god, da man får alle sanser i spil, når man rigtigt smager på noget. Derfor er det vigtigt, at eleverne ikke blot spiser den mad forløbene drejer sig om. De skal virkelig smage på det, ved at føle, kigge og dufte, hvilket gør det muligt for dem konkret at få en smagserfaring, som de kan huske.

Kronologi, brud og kontinuitet

I arbejdet med kronologi i historiefaget, er det vigtigt at eleverne lærer at arbejde med forholdet mellem kontinuitet og brud, som er med til at indikere historiske perioders opdelinger. Enevælden betragtes f.eks. som en historisk periode fra 1660 – 1849, da al magt og myndighed formelt lå hos den absolutte monark i denne periode. I denne forbindelse antages vedtagelsen af Grundloven den 5. juli i 1849, som en historisk begivenhed, der markerer denne periodes ophør, og dermed et brud på disse års kontinuitet. I dette forløb skal eleverne lære, hvilke faktorer man kan fokusere på, når man opdeler lige netop madhistorien i forskellige perioder, for at skabe overblik og sammenhæng.

Det kan være uoverskueligt at danne sig et overblik over menneskets (Homo sapiens sapiens) ca. 100.000 år lange historie på jorden. Men hvis man f.eks. kigger på udviklingen af jordens befolkningstal, så vil man opdage, at to brud finder sted, som er med til at få befolkningstallet til at stige ekspotentielt. Det første opstår for omkring 10.000 år siden med landbrugets fremkomst. Landbruget revolutionerer vores tilværelse, da det skaber mulighed bydannelse og civilisation. Dermed får mennesket forudsætningerne for at samarbejde på et højere niveau. Dette ses på befolkningstallet på jorden, som stiger fra omkring 5 millioner til 120 millioner i løbet af de næste mange tusind år. Det næste brud opstår for alvor for blot ca. 200 år siden med industrialiseringen og moderniteten, som bl.a. blev mulig pga. naturvidenskaben og teknikkens tiltagende udvikling siden 1600tallet. Mennesket begynder så småt at opfinde maskiner, som kan klare arbejdet for os - igen en revolution, som får befolkningsantallet til at stige fra ca. 120 millioner til de nuværende syv milliarder. Mennesket har igennem historien været i stand til at løfte sig over naturens begrænsninger, og dette ses bl.a. på vores madkultur, som groft kan inddeles i tre perioder, som adskilles af de to tidligere nævnte brud: *jægerstenalder – bondesamfund – moderne industrisamfund*. På trods af de mange tidsperioder og historiske begivenheder disse tre perioder strækker sig over, så omslutter hver af dem et tidsafsnit, hvor en bestemt samfundsformation dominerer (Nielsen, et al., 2008).

Det er vigtigt at gøre eleverne opmærksomme på, at andre opdelinger også kan lade sig gøre. Man kunne for eksempel også nøjes med at opdele menneskets madhistorie i tiden før og efter komfuret. Man kunne også omtale et tredje brud omkring 1960'erne, hvor bl.a. globaliseringens påbegyndelse starter det senmoderne forbrugssamfund, vi befinder os i nu. Dette forløbs periodiske opdelinger er altså voldsomt forsimplede, men de er valgt for at illustrerer nok de største revolutioner i menneskets madkultur, samt befolkningstallets største ekspotentielle stigninger i menneskets historie. Med dette forløb får man mulighed

for som lære, at introducere eleverne for, at vores historie ikke er absolut, men derimod relativ. De bliver gjort opmærksomme på, at historiens sammenhæng og periodiske opdeling (forholdet mellem kontinuitet og brud) er en konstruktion, som vi bruger til at skabe overblik, og at den ændrer sig alt efter hvilke forhold og emner, man fokuserer på.

Referencer

Nielsen, Gert A. og Schmedes, Louise. 2008. *Madkultur - værsgo.* 1. København Ø : Forlaget Columbus, 2008.

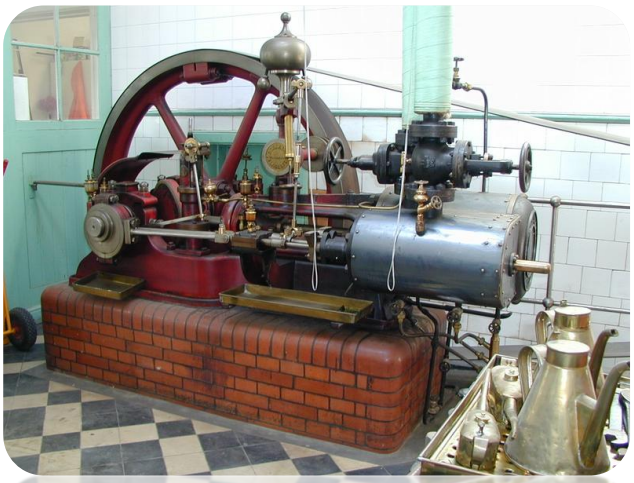
Pietras, Jens og Poulsen, Jens Aage. 2013. *Historie didaktik - fra teori til praksis.* 1. København : Gyldendal, 2013.

Kopiark

Kopiark:
Kopiark 1_Forløb - Smag på den danske madkulturs historie_Aktivitet - Smagen af industrialiseringen.pdf
Kopiark 2_Forløb - Smag på den danske madkulturs historie_Aktivitet - Smagen af industrialiseringen.pdf
Kopiark 3_Forløb - Smag på den danske madkulturs historie_Aktivitet - Smagen af industrialiseringen.pdf

SMAG for LIVET

Kopiark 1 – Billeder fra Brede Værk museum



Billeder fra Nationalmuseet

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Kopiark 2 – Beskrivelser af madvarer fra industrialiseringen

Kartoffel

Kartoflen stammer oprindeligt fra Sydamerika, hvor den blev dyrket af lokalbefolkningen for over 3000 år siden, hvilket er længe inden Europæerne koloniserede området. I sidste halvdel af 1500-tallet bragte de europæiske kolonisatorer kartoflen med tilbage til Europa, ligesom de gjorde med bl.a. tobakken. I 1600-tallet var kartoflen blevet en hovedernæring for befolkningen i Irland, men først i midten af 1800-tallet begyndte kartoflen at blive udbredt som en almindelig og til sidst uundværlig madvare i Danmark. På dette tidspunkt ændrede folks spisevaner sig også. Tallerkner, knive og gafler blev nu anvendt i stedet for det store fælles fad, som var besværligt at spise kartofler fra.

Fars

Husmoderkøkkenet fik glæde af industrialiseringens teknologiske udvikling. Moderne ovne, komfurer og kødhakkemaskiner var blandt nogle af de produkter, som gjorde madlavningen i hjemmet lettere, og fik stor indflydelse på udviklingen af madkulturen i 1800-tallet. Dette gav nye muligheder for, at frikadeller, hakkebøffer og andre farsretter kunne blive mere udbredt blandt de danske hjem.

Madpakke

Med industrialiseringen og urbaniseringen begynder mennesket at købe fødevarer dyrket og produceret af andre i stedet for at dyrke sin mad selv. Med køleteknologiens kolde gennembrud i slutningen af 1800-tallet kommer der for alvor gang i produktionen af mejeri- og kødprodukter. I denne periode for omkring 1870-1920 fandt der en stor omvæltning af danskernes spisevaner til, da madpakken, som vi kender den med pålæg på en skive rugbrød, erstatter den varme middagsmad. Dens fremkomst var en nødvendighed, da arbejderne fik nedskåret deres middagspause fra to timer til én time. Inden da gik arbejderne hjem og fik varm middagsmad, men det var der ikke tid til nu, så de måtte have en madpakke med. Husmoderen fik derfor den udfordring, at der skulle pålæg til brødet. Det kunne f.eks. være kødrester fra gårsdagens middagsmad, eller de kunne bruge den nye kødhakkemaskine til at lave leverpostej.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

SMAG for LIVET

Kopiark 3 – Madkulturens tidsperioder

Skema over tidsperioder, karakteristika og brud i den danske madkulturs historie

	Jægerstenalderen ca. (12.500 – 4000 f.v.t.)	Bondesamfundet ca. (4000 f.v.t. – 1800)	Industrialiseringens moderne forbrugssamfund ca. (1800 – i dag)
Hvilken mad kunne man skaffe?			
Hvordan skaffede man mad?			
Hvilke redskaber havde man til at skaffe mad?			
Hvordan blev maden tilberedt?			
Hvilket historisk brud indikerer ophøret af denne periodes madkultur?			
Hvorfor adskiller dette brud de to tidsperioder?			
Hvad smagte du på af mad fra denne tidsperiode?			
Kunne du lide maden ja/nej/hvorfor?			
Havde du smagt maden før ja/nej/hvordan?			
Hvilken tidsperiodes mad kunne du bedst lide? Hvorfor?			

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv