

NORSAM
Nettverk for samtidsdokumentasjon og forskning ved museer i Norden

Brød i Norden

Samtid, digitale medier og museer

Eva Fägerborg og Svein Gynnild red.

2011



Om målet med prosjektet, gjennomføringen og deltakernes refleksjoner. Tekstene er skrevet på dansk, finsk, norsk, svensk og engelsk. Sammendrag på engelsk/English summaries.

Norsam – nettverk for samtidsdokumentasjon og forskning ved museer i Norden, 2011

Denne publikasjonen er publisert på Norsams webside: <http://www.maihaugen.no/no/samtid/Norden/>

Omslagsfoto: "Giv en bid af dit brød og smag på andres". Postkortet ble utdelt som reklame for Brødbanken (broedbanken.natmus.dk) i restauranten ved Nationalmuseet i København. Foto: Lykke L. Pedersen.

Prosjektet ble initiert og ledet av museene i Norsams koordineringsgruppe:



Representanter i koordineringsgruppen i 2011:

Sverige: Eva Fägerborg (leder), Samdok, Nordiska museet og Lena Palmqvist, Nordiska museet

Danmark: Lykke L. Pedersen, Nationalmuseet

Finland: Antti Metsänkylä, Museiverket – Finlands nationalmuseum og Sanna Kupila,

Åbo landskapsmuseum

Island: Lilja Arnadóttir, Þjóðminjasafn Íslands og Linda Ásdísardóttir, Byggðasafn Árnesinga

Norge: Svein Gynnild, Samtidsnett, Maihaugen

Prosjektet ble støttet økonomisk av Kulturkontakt Nord:



INNHold

| | |
|--|----|
| Inledning: museer, bröd och digitala berättelser – <i>Eva Fägerborg</i> | 4 |
| Danmark/Denmark | |
| Giv en bid af dit brød og smag på andres. Brødbanken på Nationalmuseet – <i>Lykke L.Pedersen</i> | 8 |
| Brødhistorier på Bagerimuseet – <i>Anne-Mette M. Andersen</i> | 12 |
| Palmekagen – dens hemmeligheder og herligheder – <i>Katha Qvist</i> | 15 |
| Det daglige brød – i gårdmølleri og brødfabrikken – <i>Inge Adriansen & Anne Marie Overgaard</i> | 18 |
| Estland/Estonia | |
| Rye bread on our table – <i>Kerle Arula</i> | 22 |
| Finland | |
| Bread from tampere – <i>Teemu Aholas & Mari Lind</i> | 23 |
| Brödet till heders – <i>Sanna Kupila</i> | 26 |
| Speltodling idag – <i>Iina Wahlström</i> | 29 |
| Island/Iceland | |
| The icelandic projects – <i>Linda Ásdísardóttir</i> | 30 |
| Laufabrauð – frá nauðþurftum til markaðsvöru – <i>Haraldur Þór Egilsson</i> | 31 |
| Vestfirskar hveitikökur – <i>Sigurbjörg Ásgeirsdóttir</i> | 32 |
| Hverarúgbrauð – <i>Linda Ásdísardóttir</i> | 32 |
| Brauð og innflytjendur – <i>Ágúst Ó. Georgsson</i> | 34 |
| Kanntu brauð að baka? – <i>Gerður Róbertsdóttir & Helga Maureen Gylfadóttir</i> | 35 |
| Norge/Norway | |
| Moderne og tradisjonelt brød – <i>Kirsten Linde</i> | 36 |
| Vedlegg 1: Program for workshop I og II og sluttseminar | 40 |
| Vedlegg 2: Digitale ressurser/digital resources | 43 |

INLEDNING: MUSEER, BRÖD OCH DIGITALA BERÄTTELSE

Eva Fägerborg, Nordiska museet

Texterna i den här rapporten har skrivits i projektet *Bröd i Norden*, som genomförts inom Norsam – nätverket för samtidsdokumentation och forskning vid museer i Norden. Norsam verkar för samarbete mellan museerna för att utveckla dokumentation, insamling, forskning och förmedling med samtidsperspektiv. Genom Norsam får museimedarbetare möjligheter att medverka i en större nordisk professionell miljö, knyta nya kontakter och delta i gemensam kompetensutveckling. En viktig del av Norsams verksamhet är också att bidra till att samtidshistoriska teman blir belysta i ett nordiskt perspektiv och på nordiska språk.

Under 2010-2011 har Norsam arbetat med bröd som tema i projektet *Bröd i Norden*. Idén väcktes i Finland och vidareutvecklades i Norsams koordineringsgrupp, som beslutade att gå vidare och söka medel för ett projekt med empiriskt fokus på bröd och digitala medier som verktyg. I projektbeskrivningen, som utarbetades av Svein Gynnild, formulerades projektets mål att ”stimulere til kreativ utforskning av brød i Norden som del av samtidskulturen, prøve ut nye former for formidling og kommunikasjon med digitale medier, vekke engasjement og gi ansatte ved museer i Norden et felles løft” – <http://www.maihaugen.no/Global/Samtid/Dokumenter/Norsam/Broed-prosjektet/Norsam-prosjekt.pdf>.

Bröd i Norden lanserades vid ett seminarium som Norsam arrangerade på Malmö museer den 3 april 2009 vid den nordiska museikonferens som det året hölls i Malmö och Köpenhamn. Information sändes till museer i hela Norden och intresseanmälningar skulle vara inlämnade i början av juni. Över trettio anmälningar kom in från museer i Danmark, Finland, Island, Norge och Sverige samt Estland, där projektet också hade väckt intresse.

Bidrag till finansiering av workshops och slutseminarium söktes hos Kulturkontakt Nord, som beviljade 25 000 Euro till projektet. Därmed kunde projektet sjasättas och detaljplaneringen starta inom Norsams koordineringsgrupp. Projektägare och budgetansvarig har varit Nationalmuseet i Köpenhamn.

Tema, inriktning och projektdesign

Ett motiv för att välja bröd som minsta gemensamma nämnare i projektet var att bröd är en central del av det dagliga kosthållet i Norden. Bröd är konkret, nära och vardagligt. Samtidigt öppnar bröd för reflektioner kring viktiga samhällsfrågor och erbjuder ett otal infallsvinklar för både nya studier och nya blickar på/bearbetningar av material i museerna.

Med en projektdesign som erbjöd ett övergripande ”paraply” och deltagande i gemensamma workshops gav projektet de medverkande museerna möjligheter att genomföra sina egna delprojekt utifrån egna valda teman och frågeställningar. I den gemensamma ramen ingick att delprojekten skulle förhålla sig till samtid (ta upp fenomen eller förhållanden som är aktuella och angår människor i vår tid), mikro- och makronivå (genom studier och fältarbeten på mikronivå gärna vidga perspektivet till större, globala processer) samt mångfald – detta av särskild vikt för projektet som helhet. Tanken var att projektet skulle belysa kulturell, social och geografisk mångfald, och även stimulera till delprojekt och berättelser som tar upp aspekter som museerna hittills inte arbetat med, eller svåra och känsliga frågor som t.ex. matvägran. Projektbeskrivningen gav också några exempel på tänkbara ämnen, som inspiration att tänka vidare i utformningen av museernas delprojekt: borddukning och måltidsgemenskap, bröd och invandring, värderingar kring bröd, bakning.

I ett projekt om bröd – även om det ska resultera i digitala berättelser – är det oundvikligt, och centralt, att arbeta med och förhålla sig till kropp och sinnen – förnimmelser av att smaka, lukta, känna, se och höra. Men hur kan man dokumentera och förmedla sinnesförnimmelser och upplevelser? I projektet ville vi ge möjlighet att pröva hur museerna kan förena sinnesupplevelser med digitala medier.

Bröd var den ena byggstenen i projektet och digitala medier den andra. Förutom att nå ny kunskap om bröd i det samtida Norden var ett syfte att stimulera till utveckling av museernas arbete med digitala medier. I projektet ingick därför en workshop med utbildning i produktion av digitala berättelser, som en grund för museernas arbete i de egna delprojekten.

I korthet var projektet upplagt efter tre gemensamma hållpunkter: Introduktion och workshop/digital verkstad våren 2010, uppföljande workshop med särskilt fokus på bröd och sinnen hösten 2010 samt slutseminarium med presentation av deltagarnas digitala berättelser våren 2011. Norsams hemsida utgjorde den gemensamma digitala plattformen.

För projektdeltagarna gällde det således att producera en digital berättelse med utgångspunkt från respektive museums delprojekt. Dessutom skulle de som avslutning skriva en reflekterande text, med särskild inriktning på respektive delprojekts samtidsrelevans, arbetsprocessen, metodiska, teoretiska och museologiska frågor samt tankar om digitala berättelser som verktyg. Det är dessa texter som publiceras här. Av olika skäl, framför allt tidsbrist, har inte alla delprojekt lett till en slutlig text men ändå inneburit dokumentation som genererat nytt material om samtida brödkultur till de museer som inte är representerade i rapporten.

Workshop I – att producera digitala berättelser

Den 26-27 april 2010 samlades 35 deltagare från drygt 20 museer i hela Norden och från Estland till digital verkstad på Malmö museer. Workshopen planerades av Samtidsnett ved Maihaugen museum och genomfördes i samverkan med Malmö Museer. Under ledning av fem kursledare från norska Jazzmontør handlade det om att lära sig producera digitala berättelser med stillbilder, rörliga bilder, teckningar, ljud och texter. Jazzmontør har stor kompetens inom utveckling och produktion av digitala berättelser och inte minst en gedigen erfarenhet av att leda workshops. Kursledarna höll ett högt tempo och lotsade entusiastiskt och med pedagogisk skicklighet deltagarna genom den kreativa processen, från att formulera en idé om vad man vill förmedla till den färdiga produkten. Alla deltagare fick kontinuerligt stöd och feedback på sitt arbete. Workshopen avslutades med en festlig visning av de 28 produktioner som deltagarna åstadkommit. Dessa var korta övningsfilmer, avsedda som grund för det vidare arbetet inom varje delprojekt. Men redan vid detta första tillfälle visades projektets potential att ge många spännande, varierade och ibland oväntade bilder av människors förhållande till bröd och visa hur bröd är en fruktbar ingång till en rad aktuella samtidsfrågor.

Workshop II – bröd, sinnen och digitala medier

Projektets andra workshop hölls i Köpenhamn den 30 september-1 oktober 2010, med Nationalmuseet som ansvarig för planering och genomförande. Workshopen var särskilt inriktad på relationen mellan brödets sinnesdimensioner och det digitala. Hur kan museerna arbeta med brödets konkreta och sinnliga sidor och samtidigt utnyttja digitala möjligheter i insamling, förmedling och forskning? Det aktuella intresset för matkultur och hembakning, liksom frågor om hälsa och sundhet, är i rikt mått synligt i bloggar och hemsidor – hur kan museerna arbeta med och bevara dessa digitala spår?

Workshopens första dag var förlagd till Meyers Madhus i ett program som växlade mellan teori och praktik. Medeltidsarkeologen Bi Skaarup föreläste om traditionell matkultur som samtidsrend och fil dr Helle Brønnum Carlsen om måltidens estetik och smakens betydelse. Deltagarna fick också bokstavligen ”fingrarna i degen” i en bakkingskurs som aktiverade alla sinnen. Dessutom hade flera deltagare medfört lokala brödtyper som de generöst bjöd på.

Den andra dagen var förlagd till Nationalmuseets Brede Værk och Frilandsmuseet utanför Köpenhamn. Här presenterade deltagarna sina lokala projekt som de arbetade med. Dagen gav även inspiration till hur man kan arbeta vidare, såväl lokalt som gemensamt i nätverket. Vid en rundtur på Frilandsmuseet gavs möjlighet att smaka på bröd som var bakat med gamla metoder – som en del av museets levandegörande, där också odling av gamla sädesorter ingår. I museets herrgårdskök bjöds deltagarna på smakprov på småkakor. ”Kokkepiggen” berättade om sin blogg, där intresset för historisk mat utvecklas i dialog med brukarna.

Slutseminarium

För det avslutande seminariet ansvarade Nordiska museet i Stockholm. Seminariet genomfördes den 14-15 april 2011, med presentation och diskussion av deltagarnas digitala berättelser. Här visades 21 produktioner. Som expertkommentator medverkade Kristoffer Pahle från Jazzmontør och därigenom innebar seminariet en direkt återkoppling till den första workshopen. Varje presentatör visade sin digitala berättelse och delade med sig av de erfarenheter som gjorts, och fick feedback från expertisen och från de övriga deltagarna. Detta var en fruktbar arbetsform – deltagarna fick större kunskap om varandras arbeten och samtidigt värdefulla synpunkter från de övriga som såg projekten utifrån.

De digitala berättelserna visade på intressanta möjligheter till förnyelse av samtidsdokumentationen, inte minst när det gäller att låta olika personer och grupper få ordet och själv berätta. Samtidigt innebär digitala berättelser alltid redigering från museernas sida. Flera delprojekt var utformade med sikte på tvåvägskommunikation, mellan användare och museum och mellan olika användare. Jazzmontør presenterade en översikt över nätresurser som museer kan använda när de producerar digitala berättelser, se bilaga 2.

Vid slutseminariet diskuterades även frågor om upphovsrätt. Det är viktigt att etablera god praxis, både när det gäller användning av material som är skapat av andra och andras användning av museernas material. Här kan organisationen Creative Commons vara till hjälp genom sitt system av licenser. Upphovspersonen väljer vilka friheter ett verk ska ha och får genom Creative Commons ett licensavtal som passar önskemålen.

Deltagarna uttryckte att de hade stort utbyte av att medverka i *Bröd i Norden*. Kontakterna med kollegor i Norden var inspirerande och projektet innebar en fruktbar blandning av praktik och teori att vidareföra. Det fanns också intresse för att delta i nya projekt i Norsams regi. Från experthåll framhölls att de digitala berättelserna överlag höll god kvalitet och att bredden av perspektiv var en styrka för projektet i sin helhet.

Sammanfattning och resultat

Syftet med *Bröd i Norden* har varit flerfaldigt: att utforska bröd som en del av den nordiska samtidskulturen och att utveckla museernas arbete med digitala medier i insamling och förmedling – eller snarare kommunikation, eftersom vi strävar efter interaktivitet och brukarinflytande. Med temat och arbetsformerna ville Norsams koordineringsgrupp också väcka engagemang och ge museianställda i Norden ett gemensamt lyft.

Inom den övergripande ramen för projektet har museerna genomfört egna delprojekt, med den inriktning och det innehåll de själva valt. Gemensamt för alla är att de dokumenterat, samlat material och med få undantag producerat digitala berättelser på temat bröd. Spännvidden är stor – från lokalt till globalt, från tradition till innovation, från produktion till konsumtion – och ger ny kunskap om varierande kulturella innebörder av bröd i vår tid. Metodiska experiment har varit ett viktigt inslag för flera deltagare och tematiskt lever brödprojektet vidare vid flera av de deltagande museerna. Projektet har också visat på bärkraften i ett gemensamt övergripande tema som deltagande museer kan ansluta sig till utifrån det egna museets profil och behov. Projektdesignen kan med fördel användas för andra teman.

Redan under projektets gång kunde konstateras att *Bröd i Norden* givit spin-off-effekter. Arbetet med digitala medier har inspirerat flera till metodiskt nytänkande som kan användas i andra sammanhang. Några exempel är Brödbanken (Nordiska museet, Sverige), med en internetplattform för insamling och kommunikation som sedan vidareutvecklats i Brödbanken (Nationalmuseet, Danmark) och Brauðbrunnur (gemensam för fem isländska museer). Modellen har därefter legat till grund för senare projekt vid bl.a. Nordiska museet. För Islands del har *Bröd i Norden* också inneburit att ett nära samarbete etablerats mellan olika museer. Flera deltagare har rapporterat om medias intresse för projektet.

Rapportens innehåll

De texter som nu publiceras är reflektioner från fjorton deltagare vid museer i Danmark, Estland, Finland, Island och Norge. I några fall har museerna genomfört fler än ett delprojekt. Texterna är skrivna på respektive modersmål med sammanfattning på engelska. Två texter är skrivna på engelska. Som bilagor ligger programmen för workshops och slutseminarium.

Att läsa om projektet

Bröd i Norden presenteras på <http://www.maihaugen.no/no/samtid/Norden> . Här finns bland annat länkar till museernas digitala berättelser.

I Samdoks tidskrift *Samtid & museer* – från 2010 *Samdok-forum* – har projektet löpande presenterats i notiser och artiklar, samtliga nåbara på:

<http://www.nordiskamuseet.se/publication.asp?publicationid=860&topmenu=143>

Eva Fägerborg: Bröd i Norden. *Samtid & museer* 1/2009, s. 22.

Eva Fägerborg: Bröd och Brede. *Samtid & museer* 2/2009. s. 25-26.

Eva Fägerborg: Digitala berättelser om bröd. *Samdok-forum* 2010/1, s. 29-30.

Lykke L. Pedersen: Få fingrerne i dejen! Nordisk workshop om digitalisering og brødkultur i samtiden. *Samdok-forum* 2010/2, s. 26-27.

Eva Fägerborg: Norsam. *Samdok-forum* 2011/1, s 4.

Eva Fägerborg: Final för Bröd i Norden. *Samdok-forum* 2011/2, s. 32-33.

English summary: Introduction: Museums, bread and digital stories

This report presents texts from the project *Nordic Bread*, which has been conducted within the framework of Norsam – a museum network with the mission to encourage contemporary collecting and collaboration between museums of cultural history in the Nordic countries.

The *Nordic Bread* project was launched in 2009 and in operation 2010–2011 with financial support of 25,000 euro from Kulturkontakt Nord (Nordic Culture Point). The aim of the project was to stimulate creative exploration of bread in the Nordic region as part of contemporary culture, to try out digital communication tools, to attract interest inside and outside museums, and to give museum professionals a joint lift in their daily work. The participants came from museums in the Nordic countries Denmark, Finland, Iceland, Norway and Sweden, and also from Estonia.

Why bread? Bread is a central component in Nordic everyday fare; it is concrete, sensuous and close to everyday experience. Bread opens up for reflections on important issues in society and reflects many aspects of contemporary studies and collecting.

Nordic Bread was designed as an overall umbrella; the participating museums conducted their own projects according to the respective museum's choice and interest and came together in three joint meetings. The participants' task was to produce a digital story about bread and write a short text with reflections on the work process, methodological and museological questions, contemporary relevance, and digital stories as a tool in documenting and communicating contemporary issues. Not all museums taking part from the beginning could fulfil both parts of the projects, so the texts in this report present reflections from fourteen participants, in some cases represented with more than one project.

One cornerstone of the project was the empirical theme of bread, the other one was working with digital media. It started with a workshop in April 2010, a hands-on experience where the participants were trained in the production of digital stories. The next workshop in September 2010 focused in particular on bread and senses and also followed up the participants' work since spring. At the

concluding seminar in April 2011, the results in the form of digital stories were presented and discussed and also commented on by experts. The projects represented various aspects of bread in contemporary culture and clearly demonstrated the potential of the project design. Besides creating and sharing new knowledge about bread, the project has provided tools to use and develop in the museums' future work, and has given the participants valuable experience and an extended professional network.

About Norsam

Norsam is a museum network with the mission to encourage contemporary collecting and collaboration between museums of cultural history in the Nordic countries. It is coordinated by a group of representatives from museums in Denmark, Finland, Iceland, Norway and Sweden. The leadership of the group rotates between the countries. The coordination group is a hub for communication and arranges seminars and projects. Norsam's main distribution channel is the website edited by Maihaugen museum: <http://www.maihaugen.no/en/Contemporary-collecting/Nordic-network-Norsam/>

Danmark/ Denmark

GIV EN BID AF DIT BRØD OG SMAG PÅ ANDRES. BRØDBANKEN PÅ NATIONALMUSEET

Lykke L. Pedersen, Nationalmuseet

Brød er alle vegne. Brød er noget, vi tager for givet. Brød er en hverdagsting. Brød er en vigtig del af basiskosten for de fleste mennesker i Norden. Men "brød" som tema rækker ud over det enkelte måltid, den enkeltes indkøbs- og madpraksis.

Brød kan være massefremstillet på fabrikker, men kan også være en unik specialitet, der kun kan fås i særlige butikker. Det kan også bages derhjemme. De allerfleste forbinder duften af hjemmebagt brød med noget rart og hyggeligt, der indrammer "det gode liv". Brød kan således forstås som konkret, nært og hverdagsagtigt, men brødet har også immaterielle sider, hvor det får symbolsk betydning.

Formål og digitale fortællinger

Brød udgør en lille del af madkulturen og hverdagslivet, men kan fungere som indgang til mere komplekse sider af livet – minder, familiestruktur, praksis, sundhedsidealer m.v. I forbindelse med det nordiske samtidsdokumentationsprojekt "Brød i Norden" under ledelse af Norsam (Nordisk netværk for samtidsdokumentation og forskning ved museer i Norden) har Danmarks Nyere Tid, Nationalmuseet valgt at sætte fokus på brødvaner i dag. Med oprettelsen af en digital "brødbank" er der etableret et forum, hvor brugere kan diskutere, indsætte og dele deres viden om brød.

Projektets formål er at være i tæt dialog med brugerne for at indkredse, hvad de synes, der er væsentligt at samle ind. Brugere kommer ad forskellige veje til "Brødbanken" og med forskellige forventninger. De søger opskrifter, de leder efter specifik information, de søger inspiration, men de vil også gerne dele deres egne erfaringer. Brødbanken er gradvist vokset sig stor, og som en dej er den allerede hævet til dobbelt størrelse!

Metode og produkt

Projektet består af tre dele med en blog som udgangspunkt. Bloggen skal dels fortælle om og vise de genstande, beretninger, film og fotos, der allerede er samlet ind på Nationalmuseet, dels være et sted, hvor brugere kan indsende materiale og dele deres viden med andre i form af opskrifter, besvarelser af

spørgelister, refleksioner over brød og dagligliv. Brødbanken dokumenterer samtidens mangfoldige ”brødkulturer” og er således: en bank af materialer, en bank af viden og en bank af eksperimenter.

En væsentlig del af projektet er også – foruden at evaluere den digitale arbejdsform – at bidrage til, hvordan museer kan indsamle og bevare den digitale kulturarv fremover.

Samtidsrelevans - brødkultur i forandring

Brød har været – og er til dels stadig – en vigtig del af hverdagsmaden og madkulturen. Fx er det daglige brød til stadighed udsat for diskussioner i forbindelse med det gode og sunde brød, madkultur og smagsoplevelser. Hvad er oprindeligt, autentisk og naturligt? Hvad er ernæringsrigtigt, sundt og kvalitet? Hvad er bæredygtigt, lokalt og økonomisk? Brødbankens fokus er især at indsamle, hvordan brugerne argumenterer for deres valg, hvad angår brødforbrug: Hvad er vigtigst – kvalitet, pris eller sundhed?

Med oprettelsen af ”Brødbanken” får Nationalmuseet adgang til nogle af de mange måder, brød indgår i, og de ændringer, der sker lige netop nu i den daglige praksis. Hvordan man spiser velsmagende, sund og miljørigtig hverdagsmad synes at være et aktuelt tema, der til stadighed er genstand for forhandling. Sygdomme som fedme og hjerte-kar-sygdomme har kaldt på en national indsats, hvor opdragelse til sunde kostvaner er kommet på programmet. Klimadebatten og bevidstheden om CO₂-regnskaber sætter også sit præg på kosten og de daglige valg. Senest er bevægelsen med lokal og sæsonbaseret mad vundet frem. Det ”Nye Nordiske Køkken” og ”Ny Nordisk Hverdagsmad” er eksempler på dette. Den nye nordiske madkulturs særpræg forklares ud fra både stedlige – især klimatiske og kulturelle forhold – især tradition. De lokale råvarer sætter præg på retternes udformning og ”terroir” er blevet et begreb, der knytter afgrøder og produkter sammen med lokal identitet. Maden skal være frisk, enkel og med brug af regionens egne produkter efter årstiden. Foruden at etablere et nyt, selvstændigt gastronomisk ”cuisine” som kontrast til fx middelhavskøkkenet, er det også en del af bevægelsen, at velsmag skal ind i hverdagsmaden, og ideen skal udbredes til mange. Det nordiske køkken beskrives også som så fedtfattigt, at livsstilssygdomme kan forebygges. I dette arbejde tager velfærdsstaterne aktivt del i form af bl.a. digitale kampagner for folkesundheden.

Tidligere hverdagskost som rodfrugter, kål, kærnemælk, grød og rugbrød er blevet højere gastronomi og serveres nu som restaurantmad. Hvordan disse forandringer i madkulturen udvikles netop nu, er bl.a. genstand for et af Nationalmuseets delprojekter, hvor et eksempel på denne transformation fra rural bonde(hverdags)kost til udsøgt gourmetkøkken kan illustreres af retten ”øllebrød”. Øllebrød var tidligere en måde at få spist rester af tørt rugbrød på. Det gamle, tørre brød blev kogt med øl til en grød, der blev serveret til morgenmad eller som selvstændig ret. I 1960’erne kunne man for at spare tid købe øllebrødspulver, der var fremstillet af brødfabrikkerne. I dag kan man på nettet finde opskrifter, hvor det anbefales at lave øllebrød til småbørn af nybagt, økologisk rugbrød, hvor man skærer skorperne af. I de senere år er retten blevet serveret som eksempel på nordisk mad i forbindelse med gastronomiske konkurrencer i udlandet, og retten indgår også i repertoire hos verdens bedste restaurant, *noma*, hvor øllebrøden nu serveres som en eksklusiv og raffineret dessert med islandsk skyr og ristede rugkerner. Spareretten er blevet til ny, nordisk madkultur. Det er den slags ændringer, Brødbanken har sat sig for at dokumentere, men også at være et sted, hvor det historiske og regionale perspektiv på madkultur kan inddrages.

Et nordisk perspektiv

Trods de mange lighedspunkter, der er i Norden, er der også store variationer med hensyn til mad- og brødkultur. En del af forklaringen skyldes naturgeografiske forhold, og at korndyrkningens yderste grænse går her. I Nordnorge, Island og Grønland har der været perioder, hvor alt korn har måttet importeres. I Danmark er man tæt på det tyske område, hvor det mørke (rug)brød har haft en vigtig placering, og i de østlige områder som Finland er den østlige – især russiske – indflydelse tydelig.

Også brødets produktion foregår på forskellig måde inden for Norden. Hvor det danske brød er karakteriseret af mange, decentrale håndværksbagere, der sørger for det friske daglige morgenbrød, så er den svenske dagligvareforsyning baseret på store brødfabrikker, der centralt bager til hele landet. I

dag er brødmarkedet på den ene side domineret af store sammenslutninger på tværs af nationale grænser som fx Lantmännen og på den anden side af mindre bagerier, der fremstiller økologisk brød eller særlige brød fra lande uden for Norden. Ny teknologi kombineres med traditionelle arbejdsgange og gamle opskrifter. Også interessen for at revitalisere dyrkningen af gamle kornsorter som fx spelt, enkorn og emmer kædes sammen med interessen for sunde produkter, hvor der er kontrol over processen fra jord til bord. Bl.a. er brugen af fuldkorn blevet et sundhedspolitisk argument i lanceringen af mere ”ægte” og ”autentiske” brødtyper.

Konsumtionsmønsteret viser også tegn på ændringer. I supermarkeder kan der købes utallige varianter af brød med eksotiske navne knyttet til alle verdensdele, og i grillbarer og gadekøkkener kan der købes specialiteter, der kan spises her og nu. Brød indgår således på nye måder i den daglige kost over hele Norden. Madpakken er på vej ud og erstattes mange steder med varme retter på skole- og arbejdspladser. Det lyse brød vinder frem på bekostning af rugbrødet i Danmark. Hvor hjemmebag ikke udgør hjørnестenen i det daglige forbrug af brød, men mere er et hyggeligt, sundhedspolitisk eller gastronomisk supplement for de fleste, så har fx den finansielle krise i Island medført en stigning i hjemmebagningen af økonomiske årsager.

Overalt i Norden er kokebøger og madprogrammer i tv blevet en væsentlig faktor i udbredelsen af interessen for mad. Der konsumeres på alle kanaler.

Kost og kultur

At kost er kultur, er de fleste enige om. At ”smag og behag er forskellig”, giver – bogstaveligt talt – mulighed for at undersøge kulturelle variationer med udgangspunkt i mad. Etnologisk madforskning har endevendt dette tema på vidt forskellige måder ud fra skiftende teoretiske ståsteder. I løbet af 1960-1970’erne skiftede perspektivet fra udforskning af madens materialitet og oprindelse til madens relationelle og immaterielle sider, fx med vægt på måltidet. De tidlige studier havde haft fokus på at definere sammenhængende kulturgrænser, fx i det førindustrielle bondesamfund, koblet til klimaforskelle og dyrkningsgrænser. Også brødets grænser blev kortlagt inden for det nordiske område. De nyere studier inddrog et helhedsperspektiv, hvor kost sås som kommunikativt system med måltidet i centrum, men også inddragelse af industrisamfundets fremstillingsprocesser, markedsøkonomi og konsumtion er blevet genstand for undersøgelser.

I dette projekt vil de ældre værker om brødkultur, kulturgrænser og brødvaner blive genlæst. Der er mange romantiske forestillinger om den nordiske madkulturs aner – også blandt gastronomer.

Den nye nordiske madkultur kan bl.a. problematiseres ved at inddrage de kulturhistoriske undersøgelser. Også opfattelsen af hvad begrebet ”det nordiske” rummer, giver mulighed for diskussion. I nogle sammenhænge ses det nordiske køkken som kontrast til det mediterrane, i andre er Norden lig med de nordiske nationalstater, og i atter andre er det de forskellige regioner i Norden, der tales om. Idet vi tager fat på at undersøge både de historiske og nutidige opskrifter, kan der stilles spørgsmålstejn ved det entydigt nordiske, lige som det giver en mulighed for at studere den ”opfundne tradition”, der skabes her og nu.

Litteratur

Cambell, Åke: *Det svenska Brödet. En jämförande etnologisk-historisk undersökning*. Stockholm 1950

Hansen, H.P.: *Bondens Brød. Primitiv brødbagning*. København 1954

Hyltoft, Ole: *Kost og spisevaner i 1800-tallet*. København 2009

Højrup, Ole: *Landbokvinden. Rok og kærne – grovbrød og vadmæl*. København 1964

Jespersen, Svend: *Nationalmuseets Etnologiske Undersøgelser, Spørgeliste nr. 2: Bagning*, Nationalmuseet 1942

Løssing, Anne Sophie Warberg m.fl.: *Digital museumsformidling- i brugerperspektiv*. Kulturarvsstyrelsen. København 2009

Simon, Nina: *The Participatory Museum*, Santa Cruz 2010

Tolksdorf, Ulrich: Ein Systemtheoretischer Ansatz in der Ethnologischen Nahrungsforschung. *Kieler Blätter zur Volkskunde IV*, 1972

Manifestet for ny nordisk mad:

http://www.clausmeyer.dk/en/the_new_nordic_cuisine_/manifesto_.html

Udgivne arbejder

Brødbanken – vi indsamler fortællinger og fotos om danskernes brød og bagevaner. Sitet er åbnet 22.11. 2010 Se: <http://broedbanken.natmus.dk/>

Nordisk julebrød – digital julekalender i december måned med skiftende nordiske indslag og opskrifter (Brødbanken).

Lykke L. Pedersen: Sæt tænderne i kulturarven! Fortællinger om brød og bagning. *Nationalmuseets E-klub*. November 2010

<http://emailwarehouse.natmus.metimus.dk/browserversion.aspx?r=360913401332292008&n=303016116052010>

Lykke L. Pedersen: Få fingrene i dejen! Nordisk workshop om digitalisering og brødkultur i samtiden. I: *Samdok-forum 2010/2*. Nordiska Museet. Samdoksekretariatet

Lykke L. Pedersen: Brød i Norden – digitale fortællinger om ny nordisk mad. I: Hans Christian Gulløv, Caroline Paulsen og Birgit Rønne (red.): *Ændringer og udfordringer. Nordlige Verdener*. Rapport fra workshop 1. Nationalmuseet 2010. pp. 90-95

Planlagte arbejder

Brød hver dag - hverdagsbrød og kernesund fornuft. Tema: januar til april 2011

Madspild og brug af rester. Tema planlagt maj-juni 2011

Lykke L. Pedersen: Det daglige brød – ny nordisk madkultur (artikel)

Lykke L. Pedersen: Digital indsamling, formidling og brugerinddragelse (artikel)

Medarbejdere i Brødbanken

Koordinator og leder af projektet: Museumsinspektør/seniorforsker Lykke L. Pedersen

Forskningsassistent og webredaktør: Cand. mag. Signe Sofia Gronwald Petersen 1.3.2010- 31-01-2011

Researcher og webredaktør: Stud. mag. Agnete Schousboe 1.2. 2010- 15.9. 2010

Workshops

Workshop I: ”*Digitale fortællinger om brød*”. Ved Jazzmontør, Norge. Malmö 26.-27.4. 2010

Workshop II: ”*Brød - digitalisering og sanser*”. København 30.9.-1.10. 2010. Brødbagning i Meyers Madhus, demonstrationer af brødbagning som formidling på Frilandsmuseets Kølvråovn, præsentation ny brug af gamle kornsorter og Kokkepigens blog på Nationalmuseet.

Workshop III: *Slutseminar* med Jazzmontør. Stockholm 14 -15.4. 2011

Samarbejdspartnere

MACA – Master of Applied Cultural Analysis. Europæisk Etnologi i København og Universitetet i Lund – feltarbejde i fire bagerier i København for Nationalmuseet samt evalueringsrapport om Brødbanken som blog. <http://maca.ku.dk/>

Museum Sønderjylland – samarbejdsaftale mellem Nationalmuseet og de regionale museer. Om bl.a. det sønderjyske rugbrød og regional brødfremstilling. <http://www.museum-sonderjylland.dk/>

Narsaq Museum, Grønland om grønlandske madvaner og kulturkontakter. <http://www.narsaq-museum.org/dansk/default.htm>

Nordlige Verdener, Nationalmuseet <http://www.natmus.dk/sw70257.asp>

English summary: The Bread Bank – Contemporary Bread Culture in Denmark

Bread is and has been a given part of everyday life in the Nordic countries for centuries. However, bread is also part of bigger issues in society – questions of health, climate, globalization and food supply in Europe and the world.

This project not only focuses on the New Nordic Cuisine Movement but also on the changes in everyday food culture: Which new types of bread and cereals are popular? Are people still eating the traditional rye bread? Is home baking becoming more and more popular? How do bakers adjust to new demands from consumers for both better-quality and cheaper bread? These and more questions are put in this research and documentation project where Nordic museums, universities and cultural institutions collaborate to investigate contemporary food culture. Part of this Nordic project seeks to develop new methods and practices of contemporary fieldwork and collecting, combined with traditional methods such as photo documentation, interviewing and participant observation. The Internet serves not only as a tool for collecting contemporary memories, objects and recipes, but also as a way of presenting the results and contributions from the users.

Web: <http://broedbanken.natmus.dk/>

BRØDHISTORIER PÅ BAGERIMUSEET

Anne-Mette M. Andersen, Skovsgaards Bagerimuseum/Sydvestsjællands Museum

Ønsket med de små formidlingstiltag som vi har udviklet og stadig arbejder på i forbindelse med Brød i Norden, er at åbne op for formidlingen af Bagerimuseet. Et af ønskerne er at vise variationen og også en bredde indenfor museets virke, så både noget historisk og noget nutidigt bliver præsenteret. Alt skal præsenteres på museets hjemmeside, da museet kun er begrænset åbent og kun i sommerhalvåret.

Det vi har produceret er: tre små videosekvenser med en bager, der bager på museet, en diasserie omhandlende rugbrødsbagning, med nyoptagelser samt arkivfotos og et opslag med fotos af en genstand og historien om denne. Tråd til lokale producenter og genstanden i dag.

Igangværende projekt er: madpakkedokumentation med fotodokumentation af børn og unges madpakker til frokost (kl. 12) og arkiv-artikel med fotos og historie om Skovsgaard Bageri

Arbejdsprocess

Arbejdsprocessen bærer præg af at det først er fra 2011 at projektet er indskrevet i museets arbejdsplan. De mange små projekter blev udvalgt, da vi er meget få om at løfte opgaven. En stor del af opgaverne beror på frivilliges arbejdskraft. I håbet om, at det er nemmere at kunne få færdiggjort opgaverne i bidder, er de små projekter valgt.

Genstande er blevet udvalgt og fotograferet på museet. Diverse arkivopslag og tekster er løbende blevet produceret. Den sidste artikel kræver yderligere arkivalsk arbejde, inden den er færdig. Videoklippene er blevet til over to optagelsesgange. Da en af mine kolleger i en anden afdeling har mere erfaring i klipning af film, lod jeg ham klippe filmene. Til dette producerede jeg et klippemanuskript, som han har klippet efter.

Madpakkedokumentationen er i gang lige nu, men er løbet ind i en serie problemer. Udover at være en del af projektet Brød i Norden er det muligt, at resultatet af undersøgelsen bliver anvendt i en anden sammenhæng, nemlig en anden af museets afdelinger: et forskolemuseum og deres projekt i 2014 om madpakker.

Metoder

Film: Med et lille håndholdt videokamera er museets bager Torben blevet filmet. Optagelserne er lavet på selve museet. Det var bevidst, at det var arbejdsprocessen mere end et interview der blev filmet. Filmene blev klippet af en kollega, der anvendte Adobe Premiere Elements 8.0 til arbejdet. Programmet blev valgt, da det er det som fulgte med kameraet, og det er det program som klipperen kender.

Da filmene var meget stille, og næsten uden tale, var det et ønske at ”peppe” dem lidt op. Det blev gjort ved at lave dem til ”stumfilms-immitationer”. Med musik udgivet under creative commons 3.0 licens, kunne vi anvende den uden vederlag, andet end kreditering. Museets webmaster ville gerne have filmene lagt som Youtube-klip, der blev embedded på museets hjemmeside.

Kageruller og rugbrødsserie: Til rugbrødsserien ville vi gerne have genstande fra museets bageri i spil. Ved at kombinere nyoptagelser med detaljer fra et arkiv-foto og scannede billeder fra bagerkatalog, ville vi gerne demonstrere en bredde. Det samme med kagerullerne som billedmæssigt er en kombination af fotos af museumsgenstande og de nyproducerede kageruller.

Til undersøgelsen af madpakker prøver vi lidt forskelligt. Slagelse Gymnasium med 1000 elever er blevet kontaktet og en opfordring er lagt på deres elevintra. Undersøgelsen er en kombination af et fotografi af madpakken og svar på fem spørgsmål. Opfordringen til eleverne på Gymnasiet var, at de selv skulle fotografere deres mad og sende et foto til mig på e-mail. I håbet om at få flere besvarelser udlagde vi undersøgelsen som en konkurrence. At der kunne blive trukket en vinder blandt de indsendte besvarelser. Der er desværre kun to unge (piger) der har svaret. Begge får en kagemand efter påsken som belønning.

Vi har henvendt os til flere af de lokale folkeskoler, og håber på snarlig respons. Nogle af de adspurgte er meget bekymrede for hvad det er vi vil, og at de behøver tilladelse fra forældrene til børnene, for at vi fotograferer deres madpakker, også selv om besvarelsen er anonym. I tilfælde med folkeskolerne håber vi, at selv fotograferer deres madpakker. Som belønning får de par klasser, som vi håber at undersøge, boller til hele klassen.

Vi håber, at ved udgangen af maj at kunne publicere en lille diasserie med madpakker krydret med en håndfuld citater om, hvad godt brød er for danske børn og unge. Det er igen på museets hjemmeside, at materialet bliver præsenteret.

Teori

Mad og madkultur er en aktiv del af populærkulturen i øjeblikket. Der er mange diskussioner om, hvad det gode måltid indeholder. Diverse medier og også politiske debatter sætter madkulturen på dagsordenen. Især i forbindelse med undersøgelsen om madpakken, er den nutidige debat aktuel. Børns mad bliver blandt andet diskuteret i programmer som kokken Jamie Olivers kamp mod skolemad i hhv. Storbritannien og USA. Ved at sætte fokus på det absurde i realitytv, arbejdes der med den mimetiske effekt, hvor beskueren kan se sig selv og noget andet, som vedkommende bestemt ikke vil identificere sig med.

Institutionsmad - herunder skolemad- har været og bliver stadig debatteret heftigt. Der udgives kugebøger om børnemad, og kommunerne diskuterer de madtilbud som skal kendetegne deres skoler og deres holdninger til et ”rigtigt” måltid. På Vestsjælland (hvor museet ligger) er det primært madpakker fra hjemmene, der spises i frokostpauserne. I store kommuner (fx København) er der større frokosttilbud, hvor der kan købes lun mad og sandwich til frokost. (Sjovt nok er det aldrig rugbrødsmad, der er til salg i de offentlige tilbud, men forskellige former for hvidt brød). I København koster det 23 kroner om dagen, at få mad til frokost i skolen, uden drikkevarer.

I forbindelse med madpakken er der forskellige elementer i spil. Det er elementer om madpakken som udtryk for holdninger. Det kan være holdninger til maden – og også manglen på holdninger. Det kan også være religiøse eller kulturelle budskaber der kan ses i madpakkerne. Derudover er der kommunikative aspekter mellem forældre og børn der også kan læses af madpakken. Traditionelt set består en madpakke af en serie rugbrøds-madder. Undersøgelsen skulle gerne prøve at belyse i hvor stor grad, at det er rugbrød, der finder vej til madpakkerne anno 2011, eller om madpakken fra hjemmene er blevet fyldt med hvidt brød? Er den traditionelle ”tre halve med leverpostej, spegepølse og frikadelle” blevet udskiftet med pita og grovboller?

Museologiske overvejelser

Skovsgaards Bagerimuseum er en afdeling af mange i Sydvestsjællands Museum. Museet er til hverdag drevet af en frivillig leder og får forskelligt support fra det faglige personale i Sydvestsjællands Museum. Museet er åbent i weekenderne fra påske til engang i september. Ind i mellem bliver der bagt på museet, men som regel ikke i åbningstiden. Ligesom lederen er frivillig er det tidligere og frivillige bagere, der kommer og bager i museets bageri. Det vil derfor være hensigtsmæssigt at dokumentere, at der rent faktisk KAN bages i bageriet, udover at det fungerer som museum. At producere materiale til hjemmesiden, er for at gøre mere materiale tilgængeligt for publikum, kva den begrænsede åbningstid. Derudover er det også ønsket at vise, at der er mange måder at se brød og bagerihistorie på.

Vi er som museum meget afhængige af frivilliges arbejdsindsats. At det er en ”rigtig” bager der bager på de små film, har vi forsøgt at vise ved at medtage detaljer i filmene såsom at forme boller og brød i stereo (med to hænder), og andet som gerne skulle adskille filmene fra, hvordan der bliver bagt hjemme. Idet vi er et bagerimuseum, er det den faglærte bager vi skal demonstrere.

At producere en mindre undersøgelse om madpakker er udover at være sjov for fagpersonalet, også en vigtig faktor i relation til det lokale politiske landskab. De lokale museer er under et stort pres i disse år. Det er derfor vigtigt at vise, at Bagerimuseet og Forskolemuseet (som er de to afdelinger der kan bruge undersøgelsen) kan samarbejde og også producere en undersøgelse, der går på tværs og udover den ramme, som de små afdelinger oftest bliver placeret i.

Digitale historier som værktøj

Jeg blev desværre forhindret i at deltage i Malmø-seminaret i april sidste år. Det betød, at det var meget begrænset, hvad mine forkundskaber til digitale medier er. Som formidlingsform fungerer de digitale historier godt. De appellerer bredt til publikum. Men der er et problem i kraft af vores kunnen som fagpersoner. Hvis ikke jeg havde fået hjælp til arbejdet var det udelukkende diasserier, som jeg ville kunne kaste mig over. I min optik er det nødvendigt at gøre sig klart, hvad man som institution magter. Det kan godt være, at det digitale har en bred appel til publikum, men samtidigt kan den digitale historie nemt blive for amatøragtig, og så mister den sin charme. Det ville klart være dejligt, hvis også små museer havde råd til grafikere og web-designere. Det er desværre ikke tilfældet i dag.

Projektets samtidsrelevans

Madpakkeprojektets samtidsrelevans er tydelig. Med den offentlige debat der er i disse år, er madpakkerne med på en kostpolitisk dagsorden.

De små film med bager-Torben har også en vis berettigelse set med samtidsdokumentationsbriller. I de sidste mange år er mange bagerier i mindre byer og på landet lukket. Bagerierne er blevet udkonkurrerede af supermarkedernes og tankstationernes bageriafdelinger der sælger bake-off. Torben havde, før pensionsalderen, også sit eget bageri, der blev udkonkurreret af tiden og det meget bake-off. De få bagerier der er tilbage i dag, er i mindre grand små håndværksbagere, som Torben repræsenterer. At vise mindre detaljer, som at han (Torben) vejer dejen, former med begge hænder, hælder store mængder vand på brødet, er en dokumentation af en tradition som er ved at forsvinde. Meget groft kan siges, at de store byer har stadig bagere, men de der på nuværende tidspunkt ser ud til at overleve er enten store kæder med mange ansatte, der laver såkaldt kvalitets-brød eller forskellige bake-off bagere. Den lille håndværksbager, der bager ”almindeligt” brød anses ofte som for dyr eller som producent af for dårlig kvalitet (man kan få et større udvalg hos Kvickly, der er mere nybagt). Det har dermed en

dokumentations-relevans, også selv om det bliver præsenteret med et smil, som stumfilm. Der har været stille i Torbens bageri udover maskinernes summen og lyden af en radio. De små håndværksbagere må ofte arbejde alene, for at kunne overleve. Derudover viser filmene også, at samme bolledej kan blive til mange forskellige brød og kager. En rationalisering som er nødvendig i et enmandsbageri. Oprindeligt havde jeg lavet klippemanuskript til også at omfatte fastelavnsboller og smørbirkes, som Torben producerede af samme dej, og det var det, som han lavede den dag!

English summary: Bread Stories

Skovsgaards Bagerimuseum's project was divided into a series of small projects: three short video sequences of a baker baking different breads, a photo documentation on the making of rye bread in the museum, mixed with material from the archive, a page with photographs of an object (rolling pin) and a story to follow that, a survey of children's lunch-packs and the children's idea of what good bread is and an article about the baker's museum's history on the website.

As the museum has very limited opening hours, the project is presented on the website.

I have been fortunate to have a colleague who has worked on the films for me, as I did not attend the workshop in Malmö in April last year. Digital stories, such as the short films, are regarded as having a broad appeal to the visitors, but it is important to be aware of a still more demanding public who are used to seeing products of high quality.

The survey of children's lunch packs has a clear contemporary relevance, as food culture among children is much debated at the moment, both politically and in popular culture as in television programmes. The survey is supplemented with photos of lunch packs and quotations about what children and young people aged 10–19 think good bread is.

The small films of the baker baking at the museum have contemporary relevance in documenting a trade that is slowly disappearing in Denmark, the "craft baker" (*håndværksbageren*), meaning a trained baker, not a chef, but a baker producing rye bread and white-bread as well as Danish pastries at the local bakeries. As supermarkets and petrol stations have bakery areas with bake-off, the small rural baker is closing down. The small films show details like kneading buns with both hands, weighing dough etc. – skills not used in bake-off, and rarely used in "fancy" bakeries producing bread with more wet dough.

It is hoped that the project will improve the website and the stories there, and also to some extent show local politicians that the museum is able to do contemporary studies and that the different departments of the museum are able to work together.

Web: <http://www.aabne-samlinger.dk/SVM/bageri/historie/film.asp>

<http://www.aabne-samlinger.dk/SVM/bageri/historie/rugbroed.asp>

<http://www.aabne-samlinger.dk/SVM/bageri/historie/kageruller/index.asp>

PALMEKAGEN – DENS HEMMELIGHEDER OG HERLIGHEDER

Katha Qvist, Museum Lolland-Falster

Palmekagen, der er en falstersk variant af det danske wienerbrød, har eksisteret i godt 100 år, og sælges hos bagere på Falster og Lolland, men primært i Nykøbing Falster. Oprindeligt blev den kun solgt Palmesøndag, deraf navnet. Traditionen opstod, da en bager i Nykøbing på Falster i begyndelsen af 1900-tallet begyndte at bage en særlig slags kager, som han kun solgte Palmesøndag. Kagerne, som han kaldte palmekager, blev en stor succes, og de blev derfor hurtigt kopieret og bagt af byens øvrige

bagere. Den oprindelige opskrift blev hemmeligholdt, og bageren tog den med sig i graven. Men traditionen omkring palmekagerne har holdt ved.

Der er på Museum Lolland-Falster foretaget en mindre undersøgelse af palmekagen, dens opståen og betydning i forbindelse med påsken. Der er taget udgangspunkt i palmekager som lokalt bageriprodukt (i modsætning til hjemmebagværk), og undersøgelsen, der i skrivende stund endnu ikke er afsluttet, omfatter en dokumentation af palmekagebagningen hos de Lolland-Falsterske bagere i dag og en indsamling af vidnesbyrd om palmekagens betydning og traditioner forbundet med den, ligesom spørgsmålet om palmekagens opståen er blevet forfulgt.

Formål

Projektets formål er dels at finde ud af, hvem der køber palmekager i dag, og hvad disse køberes forhold er til palmekagen. Hvilke traditioner er forbundet med at spise palmekager? Med projektet vil vi dokumentere palmekagens rolle i dag, og i heldigste fald vil der derudover fremkomme opklarende spor i forhold til, hvorfor traditionen overhovedet opstod. I beretninger fra 1950'erne fortælles det, at det i begyndelsen særligt var de polsk indvandrede, der købte palmekagerne. Der er desværre endnu ingen andre spor at gå efter, men palmekagen er den eneste lokale kage fra Falster, som ikke findes andre steder i Danmark, og det kunne derfor være interessant at få opklaret, hvordan den opstod, og om palmekagen har med den polske indvandring på Falster og Lolland at gøre.

Samtidsrelevans

Wienerbrød fylder mange hyldemeter hos de danske bagere. Palmekagen er Falsters helt egen slags wienerbrød. Palmekagen bliver efterspurgt, før sæsonen går i gang og er en traditionsrig kage. En sæsonkage, som især den ældre del af kunderne i butikken "bare skal have", når påsken nærmer sig. Den har overlevet som en meget fast tradition i over 100 år. Men palmekagen er i fare for at udgå, når den ældre generation ikke længere er der til at efterspørge kagen. Måske fordi der de seneste generationer ikke har været samme tradition for at tage til kaffe og kage hos tante Oda hver søndag, som der var tidligere, og der blive introduceret til det lokale såvel som det sæsonbestemte kagebord. Måske fordi bagerierne (og supermarkederne) bugner af et stadigt større udbud af forskellige kager og wienerbrød. Under alle omstændigheder er dokumentation og indsamling af viden om palmekagen vigtig nu, før denne viden eventuelt går tabt med den ældre generation.

Indsamling af viden

Dokumentationen af palmekagebagningen er foregået ved, at en enkelt bagermester har deltaget i et længere kvalitativt interview, og bagningen af palmekager i hans bageri er observeret, filmet og fotograferet. Enkelte andre bagerier er blevet besøgt, og derudover er der blevet ringet til alle øvrige bagerier på Lolland og Falster og stillet enkelte spørgsmål af mere statistisk karakter. Dette har givet et overblik over palmekagens udbredelse i dag, og et overblik over de forskellige variationer af palmekagen, der er at købe.

I eftersøgningen af fortællinger og nye oplysninger om palmekagen og dens betydning er der oprettet en side om palmekagen på museets hjemmeside, hvor den viden vi har om palmekagen formidles, og hvor der ligeledes efterlyses oplysninger/fortællinger om palmekagen og traditioner i forbindelse med den. Der er lagt flyers med samme efterlysning ud i butikkerne hos de bagere på Lolland og Falster, der sælger palmekager. Der har ikke været så mange reaktioner fra kunderne i butikkerne, eller fra læserne af hjemmesiden som håbet. Det er derfor sparsomt, hvad der er indkommet af nye oplysninger. De oplysninger, der er fremkommet, bekræfter stort set, hvad vi allerede ved (eller tror vi ved).

Det har ligeledes endnu ikke været muligt at nå videre i forhold til en afklaring af, om den polske indvandring på Lolland og Falster har været anledning til palmekagens opståen. Med mere tid til rådighed kunne der laves et større arkivarbejde med en spinkel chance for at få opklaret, om palmekagens ophavsmand alternativt kunne være bagermester Bjerregaards lærermester Quintin, ved at gennemgå materiale om bagermester Quintin, som godt kunne have medbragt traditionen til Nykøbing. Derudover kunne mere tid til rådighed betyde flere interviews med f.eks. tidligere bagere, som måske har en viden om palmekagerne.

Rammer og metode

Der har desværre kun været ganske kort tid til at iværksætte og udføre undersøgelsen af palmekagen. Til gengæld er emnet meget smalt, og ville måske ikke kunne bære en større undersøgelse. Perioden, hvor undersøgelsen er foregået, har til gengæld kalendermæssigt passet perfekt, idet det netop er i denne periode, at palmekagerne bages og sælges, mere præcist fra ugen/ugerne efter fastelavn og frem til og med påske – hos enkelte bagere helt frem til en uge eller to efter påske.

Med ønsket om at indsamlingen og formidlingen skulle foregå i en blandet proces, dels for at informanterne skulle få ejerskab til undersøgelsen ved at være med til at forme den igangværende dokumentationsproces, og dels for at forsøge at opnå en synergieffekt heraf, forsøgtes det at opbygge palmekagesiden på museets hjemmeside med løbende indlæg, hvor der også var mulighed for at formidle de indkomne beretninger. Indlæggene vidner også om selve arbejdsprocessen, idet de på det tidspunkt de hver især er publiceret, er en formidling af den viden, der på det givne tidspunkt er om emnet. Det er tanken, at når ny viden opstår, skal der laves et nyt indlæg på siden. Det var i begyndelsen også tanken, at der skulle være et separat sted, hvor citater fra informanterne kunne læses under hver deres overskrift. (En tilnærmelse til blog-formen, som undersøgelsen og tidsperspektivet på den anden side ikke tillod.) Desværre har der kun været få informanter, og det har derfor ikke givet mening at gøre dette.

For Museum Lolland-Falster var det oplagt at vælge den meget lokale palmekage som undersøgelsesobjekt i forbindelse med projektet Brød i Norden. Men allerede tidligt i processen blev det tydeligt, at købere og kendere af palmekagen typisk hører til i den ældre del af befolkningen. Det vil sige den del af befolkningen, der er mindst vant med de digitale muligheder. Samtidig er et af målene med projektet Brød i Norden at museerne forsøger sig med digital indsamling og formidling i delprojekterne. For at øge gennemslagskraften hos målgruppen blev det derfor valgt at supplere den digitale del med en mere direkte henvendelse til køberne af palmekagen ved at lægge flyers i butikkerne hos de bagere, der sælger palmekager. På flyeren var som tidligere nævnt den samme efterlysning som på hjemmesiden samt en opfordring til at læse mere om palmekagen og projektet på museets hjemmeside.

Digitalt produkt

Det digitale produkt er en film om palmekagen. Filmen er både en dokumentation af selve processen, hvor palmekagerne bages hos en bager i Nykøbing Falster, og en formidling af den viden, vi har om palmekagerne. Det var også ønsket, at filmen skulle virke som en appetitvækker, der kunne få seerne til at læse mere om palmekagen og til at henvende sig til museet, hvis de havde en viden eller gode fortællinger om palmekagen. Filmmediet blev valgt for at appellere bredest muligt, blandt andet ved at der i filmmediet kommer mange sanser i spil. Synet af melet i luften i bageriet og arbejdet med dejen og de store maskiner, lyden af bagerposen der bliver langet ud over disken i bagerbutikken, og samtidig muligheden for at indføje de historiske arkivfotos i filmen, mens en speak fortæller om de historiske detaljer. Det var dog en smule problematisk, at filmen både skulle fungere som dokumentation og formidling på én gang, når der skulle træffes valg undervejs. For hvornår er hvad vigtigst? Det viste sig også, at det ikke var helt ukompliceret at købe sig til en professionel film, da der ikke nødvendigvis var en forståelse for formålet med produktet. Filmen skulle ikke sælge palmekager, men først og fremmest dokumentere palmekagebagningen hos en bager i dag, og derudover fortælle historien om palmekagen. Til gengæld byder det professionelle resultat på en sanselig og fint redigeret film, som næppe havde haft samme appel uden indkøbt hjælp. Noget andet er, at det at købe sig til en filmproduktion af økonomiske grunde ikke er vejen frem i forhold til senere undersøgelser/indsamling og formidling på museet.

Museologiske overvejelser

Håbet med at indsamle og formidle i en blandet proces var at opnå en effekt af, at ny viden løbende kunne tilføjes, og udadtil åbne op for, at viden kan være mange ting. Desværre har der kun været få tilbagemeldinger. Spørgsmålet er, om en reel blog kunne have fået flere ud af busken, fordi man her kan kommentere direkte på indlæg, og derfor med det samme selv kan se resultatet.

Hverken flyers hos bagerne eller den nyhedsmail med link til filmen på palmekagesiden, der er sendt ud til de i øjeblikket 550 abonnenter af den, har givet særligt mange henvendelser. De nyhedsmails, der sædvanligvis sendes ud, handler om udstillingsåbninger, foredrag, arkæologiske fund og meget andet. Palmekagen er et snævert emne, som måske er *for* snævert, eller også trods alt har haft appel hos nogen, som har læst om palmekagen og set filmen, men ikke har villet eller følt, de kunne bidrage med noget.

Museum Lolland-Falster er i gang med en revision af hjemmesiden, og har også ønsker om at den bliver mere brugervenlig og inddragende, gerne med flere emner formidlet gennem små film. Museet er med i et udviklingsprojekt i samarbejde med områdets gymnasier, hvor undervisningsforløb i historie planlægges med bidrag fra og besøg på museets forskellige afdelinger. Som et eksempel er et af produkterne i et sådant forløb elevernes egne små film med formidling af landarbejderkultur gennem formidling i grupper af de forskellige huse på museets frilandsafdeling. Disse vil blive gennemset for det faglige indhold af museets medarbejdere, og enkelte af filmene vil herefter blive lagt på hjemmesiden præsenteret som gymnasieelevers bud på museumsformidling.

English summary: The Palm Cake

The Palm Cake is a local variant of the pastry known as Danish. The Palm Cake emerged at the beginning of the twentieth century in the town of Nykøbing on the island of Falster. The original recipe was kept a secret and the baker sold the Palm Cake only on Palm Sunday. Other bakeries soon copied the cake and began selling it in the weeks before Easter to achieve good sales of the successful cake. We are investigating who eats the cake today and what memories and traditions are connected to it. We also try to find out more about the reason for making the cake in the first place – was it introduced by Polish immigrants as some suggest?

Qualitative research has been done by interviewing a baker about the Palm Cake, his recipe and so forth, and the baking process of the Palm Cake today has been documented by observation, photography and filming. A minor quantitative survey has also been carried out by telephone interviews with all the bakeries on the islands of Falster and Lolland. The digital product is a short movie of the baking process combined with the sum of the historical knowledge of the cake.

The museum's website is the platform for communicating our knowledge about the Palm Cake and at the same time calling for information and family traditions regarding the Palm Cake. The collection of knowledge and the communication are going on at the same time in a mixed process. As it was discovered that those who have most knowledge about the Palm Cake are the older generation, it was deemed necessary also to communicate outside cyberspace in order to catch the these people's attention. Therefore flyers about the project were put in most of the bakery shops that sell Palm Cakes on the islands of Lolland and Falster.

There has been little feedback and little new information during the (unfortunately quite short) time the investigations have been carried out. Museum Lolland-Falster, however, wishes to make further communication by small films on the museum's website on certain topics in the future, for instance made by visiting school pupils as part of their projects in teaching history, to communicate the subject as well as to show how the pupils interpret the topics.

Web: <http://www.aabne-samlinger.dk/lollandfalster/forskning/nyeretid/projekter/palmekagen.asp>

DET DAGLIGE BRØD – I GÅRDMØLLERIET OG BRØDFABRIKKEN

Inge Adriansen & Anne Marie Overgaard, Museum Sønderjylland

Om viden og kunnen, der er gået tabt

Brød i Sønderjylland er et mangeartet fænomen både kulturelt og socialt. Det omfatter blandt andet kulturlevn fra renæssance i form af et klassisk halvmåneformet rugbrød med mørk skorpe. Brødet har

saftig konsistens og tekstur samt kraftig smag af rug. Konsistens og tekstur skyldes en særlig bagemetode, kaldet gistning, og udseendet skyldes, at rugbrødet ikke er bagt i form. Sønderjysk rugbrød fremstilles i dag næsten udelukkende hos håndværksbagere. I de ret få familier, hvor der fremstilles rugbrød, bages brødene i form, og de bliver ikke gisnet. Brødene bliver firkantede og har en nogen anden konsistens og tekstur end det klassiske sønderjyske rugbrød.

Som kulturforskere ville vi naturligvis gerne prøve at bage sønderjysk rugbrød, men manglede opskrift og fremgangsmåde. Ingen af de hundredvis af bevarede håndskrevne kokebøger fra regionen indeholder opskrifter på rugbrød. Det var en så naturlig og almindelig ting at bage rugbrød, at anvisning var overflødig. Vi forsøgte derfor at efterlyse en opskrift i radio og i lokalaviser, men uden held. Tilsyneladende kan ingen i dag ælte og bage dette halvrunde brød, der var fremstillet af en blanding af groft formalet rugmel og rugsigtemel med surdej som hævemiddel. Dejen skal være fast for at kunne bages uden form. Derfor fremstilles sønderjysk rugbrød i dag tilsyneladende kun af håndværksbagermestre, der har den fornødne maskinelle æltekapacitet.

Den forsvundne viden om, hvorledes dette brød fremstilles i hjemmene, er et karakteristisk eksempel på det, som den irske madskribent Darina Allen benævner som ”forgotten skills”. Vi måtte derfor opgive at lave et delprojekt om det sønderjyske rugbrød og valgte i stedet for at se på, hvad der har afløst det. Hjemmebagning af rugbrød svandt kraftigt ind, da de store bageovne blev afløst af små komfurovne i sidste halvdel af 1800-tallet. Og med kvindernes indtog på arbejdsmarkedet fra 1960'erne ophørte rugbrødsbagningen i hjemmene, da det var en arbejdskrævende proces. Håndværksbagere og rugbrødsfabrikker overtog fremstillingen. Men den voksende interesse for økologi, som styrkes i Sønderjylland på grund af tysk påvirkning, har dannet baggrund for nye møllerier, der fremstiller kvalitetsmel til hjemmebagning.

På den baggrund valgte vi i stedet for at se nærmere på en sønderjysk brødfabrik, Kohberg, som er en af de største i Danmark, og på det lille gårdmølleri Skærtøft Mølle, der udelukkende fremstiller økologisk mel og gryn.

Formål og museologiske overvejelser

Med vores undersøgelse ønskede vi at afdække ligheder og forskelle i de to virksomheders historie og produkter, mission og vision. Desuden ønskede vi at undersøge, hvordan de to virksomheder forholder sig til den ny nordiske trend og nutidens tanker om sund ernæring. Undersøgelsen af de to sønderjyske fødevarerproducenter er en del af en dataindsamling i Sønderjylland, hvor vi bl.a. søger gamle rugbrødsopskrifter. Data, der i sig selv er værdifulde for det kulturhistoriske arbejde med den sønderjyske madkultur, og som vil komme til at bidrage direkte til en udstilling i 2012 om mel, brød og bagning fra 1800-tallet og frem i Højer Mølle og Dybbøl Mølle.

Rammer og metode

Kohberg A/S og Skærtøft Mølle er begge virksomheder, der er vigtige aktører i den sønderjyske brød- og melindustri, og de indtager mange hyldemeter i supermarkeder og fødevarerbutikker i hele Danmark.

Vi har valgt en komparativ metode, fordi en sammenlignende undersøgelse kan afdække forskellige tilgange til f.eks. fødevarerproduktionen, og hvordan strømninger som ”det nordiske” kan omsættes i praksis. Der er blevet gennemført kvalitative interviews med marketingschef, Tina Møller, fra Kohberg A/S og stifter og medejer af Skærtøft Mølle, Hanne Risgaard. De to interviews er gennemført på henholdsvis Kohbergs fabrik i Bolderslev og på Skærtøft Mølle på Als. På Kohberg havde vi mulighed for at se ind på lageret, men fik desværre ikke mulighed for at komme ind i selve produktionen. På Skærtøft Mølle derimod viste Hanne Risgaard os rundt i hele mølleriet.

Digitale refleksioner

Det digitale produkt er fotos af de to produktionssteder. Oprindeligt havde vi til hensigt at producere både billeder og film af produktionen både hos Kohberg A/S og på Skærtøft Mølle. Vi måtte imidlertid se i øjnene, at vi ikke med den forhåndværende tid og midler kunne lave levende billeder i den kvalitet, vi ønskede. Derfor besluttede vi at bruge fotos i stedet. Desværre har vi ikke kunnet få adgang

til produktionen på Kohberg A/S, og fabrikken ikke selv ligger inde med fotos heraf, så her har vi måttet nøjes med et luftfoto af fabrikken i Bolderslev. Fra Skærtøft Mølle har vi derimod modtaget flere fotos fra produktionen og staldkøkkenet, og de giver et godt indtryk af forskellen mellem de to virksomheder.

Billederne vil i første omgang blive brugt i papirform i Højer Mølles kommende udstilling i 2012. Man kunne bruge dem i digitalt diasshow i udstillingen, kombineret med speak. Men vi mener ikke formidlingen af billederne bliver bedre, fordi vi benytter en sådan platform. Derfor betragter vi billederne som ”digital indsamling”, som vi kan opbevare på vores server og fremadrettet benytte i udstillinger, foredrag, mv. – under forudsætning af at begge virksomheder giver tilladelse hertil.

Sammenfatning og samtidsrelevans

Kohberg repræsenterer den nationale konsument-kultur, hvor brødet helst skal være så friskbagt som muligt. Denne tendens findes i dag også andetsteds i Norden, men var ukendt i det selvforsynende bondesamfund. Her var idealet brød, der kunne holdes sig i en måned, og det blev anset for usundt at spise af brødet samme dag, som det var bagt. Skærtøft ønsker med sine produkter at fremstå som udtryk for det nære, det individuelle og selvoplevede, og disse idealer findes i mange sammenhænge over Norden.

Vores undersøgelse har kortlagt følgende forskelle og ligheder vedrørende virksomhedernes historie, omsætning, produkter og missioner. Her et kort sammen skriv heraf:

Kohberg A/S

Kohberg blev grundlagt i 1969 som et mindre rugbrødsbageri og er siden vokset til koncentrevet brødfabrik. Kohberg omfatter i dag også H. C. Andersen-bageriet i Haderslev samt et bageri i Tåstrup. Drivkraften for denne vækst skyldes især kvindernes indtog på arbejdsmarkedet og de store supermarkeds kæders fremvækst i 1970erne og 1980erne. I 2011 har Kohberg A/S ca. 500 ansatte, hvoraf halvdelen arbejder på fabrikken i Bolderslev. Der arbejdes i treholdsskift og fabrikken producerer ca. 10 mio. pakker brød om måneden og omsætter for ca. 1 mia. kroner om året.

Kohbergs mission er ”at give forbrugerne positive brødoplevelser hver dag”. Hvilket betyder brød, der er så frisk som muligt. Derfor køres friskbagt brød ud til butikker i hele Danmark hver dag kl. 03. Råvarerne stammer overvejende fra Danmark (rugmel), mens hvedemel kommer fra Tyskland og Ukraine.

Moderne trends som økologi og ”det nordiske køkken” har sat sig spor i virksomhedens produktlinjer: i samarbejde med Urtekram har Kohberg udviklet en økologisk linje, og linjen ”Nyt Nordisk” markedsføres som brød bagt med nordiske råvarer og efter nordiske traditioner. Virksomheden deltager desuden i Fuldkornspartnerskabet, der omfatter erhvervsorganisationer, patient- og sundhedsforeninger, der på frivillig basis har indgået aftale om at skabe et grundlag for dokumentation af fuldkornsprodukters betydning for sundheden.

Skærtøft Mølle

Skærtøft Mølle blev grundlagt i 2004 af journalist Hanne Risgaard og agronom Jørgen Bonde, der siden 1983 har drevet landbrug på ejendommen. Baggrunden var ønsket om at leve op til idealet om sporbarhed og have maksimal kontrol med Skærtøfts egen kornproduktion hele vejen til forbrugernes bord.

I forhold til Kohberg er Skærtøft Mølle en meget lille arbejdsplads: i 2011 er der 14 ansatte. Mølleriet befinder sig fysisk i en ombygget staldbygning på gården Skærtøft, hvor Hanne og Jørgen bor i stuehuset få meter derfra. Skærtøft Mølle producerer 600 ton mel og gryn om året, og missionen er, at produkterne skal være af en så høj en kvalitet som muligt. Missionen udspringer af en personlig overbevisning hos ejerne om, at det er ”det rigtige”. Foruden mølleriet driver Skærtøft Mølle også kursusvirksomhed med bagekurser.

I modsætning til Kohberg, så er økologien Skærtøft Mølles fundament. Nutidige trends som ”det nordiske” og ernæringsrigtig mad passer fint med virksomhedens mission og produkter og er derfor i høj grad med til at hjælpe produkterne på vej. Virksomheden samarbejder bl.a. med kokke inden for den nordiske madtrend.

Ligesom Kohberg deltager Skærtøft Mølle også i Fuldkornspartnerskabet. Da formålet med dette forum i forvejen er en del af virksomhedens mission, fungerer partnerskabet som et sted, hvor Skærtøft Mølle kan føre missionen videre.

Den største forskel på de to virksomheder ligger imidlertid ikke på objektive, målbare felter, men på et par subjektive begreber, som ikke kan måles eller vejes: Identitet og sanselighed. Når man køber økologisk mel og bager brød, er man i direkte fysisk kontakt med maden. Mange er bevidste om, at de er med til at forvalte en årtusind gammel tradition. En del føler også, at det er en kærlighedsgerning at fremstille velsmagende og sund føde til de mennesker, man holder allermest af.

Det kan give både kropslig og psykisk velvære at fremstille eget brød, og denne oplevelse kan købt af industribrød ikke konkurrere med. Til gengæld betyder købet af et fabriksbrød i stedet for hjemmebagning, at der er tid til at foretage sig andre ting, fx motionsudøvelse eller korsang, som også kan give en styrket følelse af fællesskab og identitet. Vores lille komparative undersøgelse har blotlagt mange fortællinger og forestillinger om brød i Sønderjylland.

Kilder og Litteratur

Rapporten bygger på interviews hos Kohberg i Bolderslev 11. marts 2011 og på Skærtøft Mølle 26. maj 2011.

Darina Allen: *Forgotten Skills of Cooking*. London 2009.

Hanne Risgaard: *Hjemmebagt. Korn, mel og bagværk fra Skærtøft Mølle*. København 2009.

www.kohberg.dk

www.skaertoft.dk

English summary: Daily bread – in the farm mill and the bread factory

Bread in Southern Jutland is a multifarious phenomenon both culturally and socially. Among other things, it includes a classic crescent-shaped rye loaf with a dark crust, which has survived from the Renaissance.

The bread has a succulent consistency and texture and a strong taste of rye. The consistency and texture are due to a specific baking method, called *gisting* (drying the raw bread over a fire), and the crescent shape is due to the bread being baked without using a baking tin.

Rye bread in Southern Jutland today is primarily baked by professionals. In the relatively few families where rye bread is baked, it is baked in a tin and not by *gisting*. The appearance, consistency and texture are therefore different from that of the classic rye bread in the region.

In spite of the hundreds of handwritten regional cookery books that have been kept, not one of them contains any rye bread recipes. Baking rye bread was such a natural and ordinary activity that all instructions were needless. Calls for recipes in the radio and local newspapers were fruitless. Apparently no private person can bake this bread, which is made of 100% fine-ground rye flour with leaven as a raising agent. The dough has to be firm to be baked without using a baking tin.

The lost knowledge of how this bread was baked in private households is a characteristic example of what the Irish writer Darina Allen calls “forgotten skills”. This is why we could not mount a project about rye bread in Southern Jutland. Instead we decided to investigate what replaced it.

Our contribution to the project “Nordic Bread” is a comparison between the Kohberg bread factory – one of the biggest in Denmark – and the small farm mill Skærtøft Mølle, which produces only ecological flour and grain. We have done limited fieldwork in order to uncover similarities and

differences in their history and products, mission and vision. Furthermore, we wanted to investigate how the two companies relate to the new Nordic trend and today's thoughts about healthy nutrition.

Kohberg represents the national consumer culture, where the bread has to be as freshly baked as possible. The tendency is also to be found elsewhere in the North, but was unknown to the self-sufficient peasant society. Here the ideal was bread that could last a month, and it was considered unhealthy to eat the bread on the same day it had been baked. Skærtøft seeks to represent closeness, the individual and self-experienced, and these ideals can be found in many places in the North.

The greatest difference between Kohberg and Skærtøft Mølle is in subjective concepts which cannot be measured or weighed: identity and sensuousness. When one bakes bread there is direct contact with the food. Many are aware that in the baking process they are managing a thousand-year-old tradition. Some also consider it an act of love to make tasty and healthy food for the people they love most. It can bring both physical and mental well-being to make one's own bread, and industrial bread cannot compete with this experience. On the other hand, buying industrial bread instead of baking oneself means time to do other things, e.g. sport or singing in a choir, which can also give a strengthened sense of fellowship and identity

Estland/ Estonia

RYE BREAD ON OUR TABLE

Kerle Arula, Estonian Agricultural Museum

The Estonians have, through the ages, been a land-tilling nation whose main source of livelihood is agriculture. In the eleventh century, rye was grown more and more in Estonia and, in the subsequent centuries, it became our main bread crop. From then on, the bread of the Estonians has been the black rye bread. Rye bread has fed the Estonians for ten centuries, which is why we may certainly say that bread is our national food, and the old Estonian farmers spent most of their lifetime getting the bread on the table.

Contemporary food culture in Estonia is changing. New recipes and new kinds of food are making our table richer and more international. But due to that tendency, our children have started to eat less healthy products and more chips, hamburgers and other unhealthy food. They do not know or value the importance of knowing what they eat or where the food on their table comes from, and they forget our traditional habits.

These are the reasons why the Estonian Agricultural Museum started a bread programme. The programme has been taking place at the Estonian Agricultural Museum for over ten years now. Since we have added some new events every year, the programme has grown bigger. The Museum has a rye field and we sow and harvest our crop with the help of schoolchildren. Every year on the St Mary the Virgin's Day on 15 August there is a celebration of the end of the rye harvest at the museum. We demonstrate rye harvesting with a sickle, tying of rye sheaves, stacking the sheaves, threshing and winnowing, threshing grain by hand and with a threshing machine, making flour by quern. We bake traditional rye bread at the museum's bread cottage and we offer national food and drinks.

A few years ago the Estonian Ministry of Agriculture decided to give us some extra money for the programme, so the museum started a new improved programme "Rye Bread on Our Table" for Estonian schoolchildren. The programme is free of charge and the Ministry pays for the bus rent for the schools so that children can visit us without any money problems. With the programme the museum introduces how bread became the basic food of the Estonians. Visitors, especially schoolchildren, can learn about grain, the history of rye bread and cultivation tools. Some years ago the museum started to grow an old variety of Estonian rye named "Sangaste", so the visitors could try various old working methods connected to grain at the museum barn. They also bake bread, make

butter and taste it at the end of the programme. This way they learn to value the importance and wholesomeness of our most important national food.

In addition to the programme we had a bread promotion contest. Due to this, we received many interesting ideas, drawings and videos for bread advertisements. We also collected bread packages from children to study what kind of bread they eat most frequently. We used a questionnaire for children's groups visiting our programme every week at least twice a week. We asked them if they eat bread, what kind of bread they like, if there is anyone in their family who bakes bread, if they like our bread programme, and so on.

We have compiled some helpful educational material for schoolchildren: a workbook, various pamphlets about cultivation history and bread. We also have a 2 by 2 metre dice game, "How to Make Bread" to be played on the floor, and also a smaller table version of the same game. Because of the Nordic Bread project we started to think about digitizing the material, so we could teach better and more efficiently and also learn about the modern traditions and knowledge about bread. It is a long process and there is always something we can improve and add.

The final product of the Nordic bread project consists of two kinds of stories which people can see on our museum's website. First there is a short film we made at the first seminar in Malmö in 2010 and use for advertising our bread programme. The other story is a virtual exhibition where we used historical and modern viewpoints for the comparison of the old ways of working with the way we show and teach nowadays. So our website visitors can draw a line between the history and the present of the bread and understand the importance of our cultural heritage. We used old photographs from our museum collection and we took the new ones during the bread programmes. Choosing the material was very difficult since we had so much of it. But we concentrated on the photos which were more traditional and told more about the old work and about the museum and our visitors. So this exhibition is a kind of summary of our programme which has been going on for many years, and a reflection of our history of food, especially bread, since bread was the only important food for Estonian farmers in the old days. But it is not only a conclusion to our work. It is intended to be a story of Estonian national food and a story of our museum as well. Of course we continue to work with the digital story telling as the world gets more and more digitized every day. This way we hope to gain the attention of people who are too busy to take time and come to us to obtain new information about our traditions. We also hope that first they will see our stories and then will want to see and learn more with us.

Web: <http://epm.ee/virtuaalnaitus/>

Finland

BREAD FROM TAMPERE

Teemu Ahola, The Finnish Labour Museum Werstas & Mari Lind, Museum Centre Vapriikki

The Bread from Tampere project was carried out together by two museums, the Finnish Labour Museum Werstas and Museum Centre Vapriikki. Both museums operate in Tampere, Finland. These museums have a strong history of cooperation in collection management, creating exhibitions, and so on. Therefore it was natural to collaborate with a shared Norsam project, especially when the museums had a clear, uniform vision of the topics of their project. By working together the museums were able to invest more resources and working time in the project. As for the professional development side, it is always more fruitful to learn and create by doing things together. Also, the flow of different ideas is more versatile this way.

Background and the topic

The topic of the project is bread in Tampere. The main theme breaks down into two subcategories. The

Finnish Labour Museum Werstas examines the traditional local bread called *rievä* and its current status in the region. The Museum Centre Vapriikki sheds light on people's relations and habits concerning *bread as a packed lunch*. Both subcategories have a rich history on the Tampere region, and besides the history museums are interested in learning about these themes today. The city of Tampere has always been known for its local traditional bread called *rievä*. But the bread culture as a whole, especially linked with working life, has traditionally also been strong in Tampere region.

Tampere came to be the cradle of the industrialization in Finland. The city's major industrial companies were established during the nineteenth century. Among them were real giants like the Finlayson cotton mill or the Tampella linen and iron industry company, with thousands of workers altogether. Naturally, in those days the majority of the city's inhabitants were factory workers.

The working days in the factories were long and workers had very limited time for other activities, such as baking their own bread. Therefore it was very typical for the workers to buy bread from the bakeries or the bread sellers in the market square. Bread was the key element of the workers' nutrition. It was also easy to eat at the workplace without even needing to leave their post. With the needs of the factory workers Tampere also became the city of bakeries. The local bread called *rievä* became the favourite of the working class during the nineteenth century.

The Finnish Labour Museum Werstas is examining people's relations to *rievä* at different times. The museum is interested to know whether *rievä* is still part of the modern nutrition and if people furthermore perceive it as an important element of the meal and of local culture.

Bread as a packed lunch was not limited like worker's food, far from it. Packed lunch culture was very rich and it was eaten on many occasions: at school, on trips, and so on. Museum Centre Vapriikki is interested in the composition of the packed lunch and how it has evolved through time. Furthermore, Vapriikki is examining the different situations where packed lunch has been consumed and if these situations are different nowadays from before.

Method and work process

As a method the museums chose to do personal interviews to elicit individual opinions and memories of the themes. Because of the digital nature of the Norsam project, all the output of the interviews was to be produced in digital form. Therefore we decided to record the interviews with a digital video camera. Furthermore, the digital nature of the assembled data makes it relatively easy to use in future projects as well.

We wanted to interview people from all walks of life to get as diverse views of the themes as possible. To achieve this, we went to the streets of Tampere, to public places where people are (or should be) equal and where there are no restrictions of access. Behind the street interviews was also the idea of getting answers without preliminary preparation on the interviewees' part.

The first step in the work process was the creation of the question sheets with ten questions about the *rievä* bread and the same number of questions about the packed lunch. Creating the questionnaire was a rather demanding task since the questions needed to be crafted in such a way that they could approach the themes from as different angles as possible.

When the questionnaire was completed, it was time to move to the streets. The museums created a two-person team consisting of the interviewer and a cameraman. There were a few challenges with this method. First of all, the team members did not have much experience of street interviews. It was surprisingly demanding to find people for these interviews. People were busy, they were shy or they thought the interview team were some street fund raisers. It was therefore there necessary to refine the method of contacting people in the streets. When this was accomplished, it was considerably easier to get interviewees.

The second challenge was related to technology. The interview team was rather inexperienced in digital video recording. Especially the recording conditions in Finland in November/ December were rather demanding. Furthermore, when video recording is done outdoors, in the busy streets of a city

centre, the need for proper audio equipment became relevant. The first interviews were done with the camera's internal microphone, which turned out to be a mistake. After the first day the team acquired an external microphone and thus the audio problem was solved.

The team conducted 19 individual street interviews and two group interviews which both had several participants. Not all the material is included in the final product, but it is stored in the museums' collections and therefore available for further use.

The final product

The museums decided to create a digital web exhibition that would be found from the Internet pages of both museums. Because the exhibition was done together for the Norsam project, the museums decided that the visual layout of the exhibition should be unique and not follow the visual standards of either of the museums involved.

We decided to create two videos, one regarding *rievä* bread and one regarding bread as packed lunch. The videos are edited from the street interview material in such a way that people answer the same questions. The museums are thus able to tell different stories about the particular themes and issues. The web exhibition is concentrated on these two videos. We hope that people can relate as much as possible to the videos and that the videos can start individual thinking processes in the people who are watching them.

The language used in the interviews is Finnish. It would have been rather difficult to get interviewees if we had used another language. It would also have eliminated some potential interview groups, especially the elderly, from the process. To make the web exhibition internationally accessible, all the text material and the interviews have been translated and subtitled in English.

Both videos will be uploaded to *Vimeo* and *YouTube* and thus it is possible for museums to use them by other means also. The web page is designed so that it is compatible for viewing in other applications such as iPad, cellphones etc. Therefore there is no need to produce separate mobile applications of the web exhibition.

Museological points of view

The Norsam project was very interesting and beneficial in many ways. Firstly, the project was beneficial from the cooperative point of view. Although the two museums share a rich and active past in the cooperation, the Norsam project was a new field for the shared activities. It is always productive to work with other colleagues than the people of one's own organization. Therefore the project served as a very good learning process and gave an opportunity to share different views, knowledge and abilities.

Secondly, the museums were able to test street-interview method in practice, something that neither Werstas nor Vapriikki had done before. The present-day documentation projects these museums have done earlier have been more controlled in many ways; the interviewees have been informed beforehand and the whole event has been more under control. The street interviews were all about throwing oneself into the situation and meeting people without preliminary agreement. One can say that the method was quite demanding, but the results were very positive. It is sometimes good to interview people without any prior warning. With this method it is possible to get spontaneous views and opinions about different matters. What makes this method demanding is that the situation comes so unexpectedly to the person in question. It may frighten some people, and might not fit some people's timetables.

One very crucial theme is the confidentiality regarding the personal information and people exposed in the digital stories. Although the topics in this project are not that delicate or private, the issues of confidentiality had to be taken seriously. In the end it was not a real problem. People were very positive regarding the publishing of the videos. Eventually there was only one person who did not give permission to publish the interview. The interview team told every interviewee what the project was about and how the museums were going to use the material. The team also obtained written

permission from every interviewee where they stated that the museum has the permission to use the material.

Both museums had very positive experiences of the present-day documentation, and the assembled data tell very rich tales about the bread themes. These tales are an excellent mix of history, memories and issues of the present day. The material mirrors different consecutive transitions of these themes – how things have changed, what has not changed, and so on. Digital story is a very compact way of depicting reality, both the past and the present. With only one story it is possible to deal with wide and varied issues. It is also possible to give many voices to that one theme and to look at it from various angles. Digital story is also a great way to depict themes in exhibitions. It is something that attracts the interest of audiences. The digital stories created in this project will be linked as a part of larger entities of both museums' exhibitions.

Web: <http://www.vapriikki.net/leipatampereella/en/>

BRÖDET TILL HEDERS

Sanna Kupila, Åbo museicentral

Undersökningens målsättning var att klarlägga uppfattningar om bröd hos nutidens människor och om det har skett någon förändring härvidlag jämfört med tidigare. Vi har intresserat oss för vilka bruk och föreställningar med anknytning till bröd det existerar och frågat vilka sedvänjor och talesätt man känner till och om de fortfarande brukas i familjerna. Vi ville också veta om uppskattningen manifesterar sig i människornas praktiska liv. Vi frågade också vilka sedvänjor och värden förknippade med bakning av bröd man känner till.

Undersökningens utgångspunkt var hypotesen att ungdomen inte känner till hur bröd värderades i äldre tid. Ett annat antagande är, att även om ungdomar känner till gamla föreställningar har de ändå ingen praktisk innebörd för dem.

Arbetsprocessen

Det började med att museets samtidsdokumentationsgrupp samlades för att fundera ut ett lämpligt tema kring ämnet Bröd. Eftersom vi redan före detta projekt hade dokumenterat två bagerier ville vi inrikta oss på ett nytt forskningsfält. Vi beslöt oss för att undersöka värderingar och föreställningar kring bröd och dryftade frågeställningarna tillsammans. Med utgångspunkt i dessa möten gjorde jag som projektledare enkätundersökningar i e-postlistor och på Internet.

Utgående från svaren som kommit in valdes de teman som presenteras i den digitala berättelsen. Som teman valdes de föreställningar som oftast nämndes i svaren, som härigenom kunde betraktas som de bäst kända. Teman som valdes med tanke på berättelsen var välsignande av och vördnad för bröd, som kan få många olika uttryck. Man fokuserade också på de finska talesätten ”Leipä miehen tiellä pitää” (Brödet håller en man på vägen) och ”Kantti kaunistaa” (Kanten förskönar), vilket betyder att kvinnor som äter brödkanter får vackra gossebarn. Svaren och undersökningen som sådan försåg inte projektet med bildmaterial, varför vi efter att ha skisserat upp berättelsens disposition började arbeta med illustreringen. Jag sökte bilder i museets fotoarkiv, ur egna fotoalbum och lånade material av arbetskamrater. Bilderna av brödet på bordet tog jag hemma efter att ha inhandlat bröd med lämpligt utseende i butiken. Då bilderna hade hittats eller skapats var produktionen av det egentliga videoprogrammet, den digitala berättelsen, en ganska enkel sak.

Metoder

Det första förslaget på forskningsmetod var att förverkliga enkäten med hjälp av Internet, genom att använda oss av redan existerande diskussionsspalter och samtidigt undersöka hur förfrågningar i diskussionsspalterna på Internet lämpar sig som intervjumetod. Forskningsprojektet har närmast varit

på mitt ansvar och jag gjorde också några försök på diskussionsspaltarna att väcka diskussion kring ämnet ”På vilket sätt uppskattas bröd i er familj?”

Som målgrupp använde jag s.k. diskussionsspalter för familjemödrar, dvs. tidningarna Vauva:s (Baby) och Meidän Perhe:s (Vår Familj) webbsidor. Därtill försökte jag mig på den flitigt anlitade diskussionsspalten Suomi24. Temat för dessa mina förfrågningar väckte emellertid ingen entusiasm utöver några kommentarer.

En annan tanke var att utnyttja bloggar med mat- och bakningstema på Internet eller diskussioner på fritidssidor. Jag trodde att det skulle vara lätt att gå in och slänga fram sina egna frågor, men så förhöll det sig inte, i synnerhet som mina frågor var ganska lösryckta från de praktiska teman som behandlades och inte direkt berörde bakning utan värderingar.

Det största praktiska problemet när det gäller att använda diskussionsspaltarna som intervjumetod var min egen ovana med diskussionsspaltarna på nätet. Jag använder dem inte själv och jag är inte van vid att så att s.a.s. hänga på nätet. Efter att ha väckt en fråga borde man aktivt följa upp ifall någon svarar och fortsätta med att sända en kommentar. Detta var inte alltid möjligt att göra och ens komma ihåg vid sidan av arbetet. Jag har ingen egen profil i Facebook eller motsvarande sociala media.

Jag använder emellertid aktivt e-post och det bästa svarsresultatet fick jag på den e-postförfrågan som jag sände ut till Åbo museicentrals egen personal och till medlemmarna i den lokala hembygdsföreningen. Vi fick in 13 mångsidiga svar. Samma enkät fanns på museets webbsidor, med den vägen kom det inte in några svar. Sidan hade dolts mycket långt från startsidan, varför bara riktiga förståsigpåare kunde hitta den. Under sommaren gjordes en enkät kring ämnet i Byn för levande historia i Kurala Bybacke. På detta sätt fick vi in sex korta svar och ett utförligare svarspaket, som kom från en anställd på en närbelägen närståendevårdscentral. Brödtemat hade fått centralens personal och åldringarna intresserade av att diskutera uppskattningen av bröd och på basen av detta skickade en av de anställda en sammanställning av svaren till museet.

Genom att googla på frågan ”hur uppskattas bröd hos er” hittade jag en redan slutförd diskussion från 2008 om att hålla brödet upp och ned på bordet. Diskussionsdeltagarnas kommentarer bestyrkte min egen uppfattning. Nutidens unga och medelålders känner inte till den här föreställningen eller så saknar den betydelse för dem.

Jag avstod snart från tanken att använda diskussionsspalter som forskningskällor, eftersom detta inte hade någon relevans för projektets slutmålsättning, den digitala berättelsen. Slutligen beslöts att undersökningen skulle göras med hjälp av e-post.

Teori

Föreställningar och värderingar har i tidigare tid påverkat människors beteende. Om man inte vördade brödet och betedde sig därefter kunde familjen sjunka i fattigdom. Uppskattningen av bröd har delvis styrt människors beteende, bl.a. på så sätt att ett bröd som hamnat upp och ned på bordet fort vändes på rätt led. I underökningen frågade vi om folk fortfarande beaktar dessa gamla sedvänjor, men på detta fick vi inte särskilt många svar. Vanligen berättade man bara att man gjorde så förr, på mor- och farföräldrarnas tid, men bara två informanter uppgav sig följa dessa gamla bruk. Alla informanter var över 40 år gamla.

Ur svaren framgick också att varje informant uppskattade mat och därigenom också bröd. Att kasta bort mat upplevdes av informanterna som mycket negativt och man förbjuder barnen att leka med mat. Sätillvida är man fortfarande medvetna om det gamla bruket att känna vördnad för maten.

Den digitala berättelsen som verktyg

Att framställa föreställningar på ett intressant sätt är svårt redan i skrift, och i början kändes det som att beskrivandet av föreställningar i form av en digital bildberättelse skulle vara ännu svårare. Under processens gång började det emellertid klarna, att fast det var arbetsamt att fundera ut bilder kring temat, så var en liten film om ämnet mycket intressantare än en traditionell skriftlig publikation eller utställningstext.

Jag använde mig av programmet Windows Vista Movie Maker på min hemdator, vilket är mångsidigare än den version av Windows XP Movie Maker som finns på min arbetsdator. Programmet är mycket lätt att använda. En svårighet är att välja vilka effekter man vill använda i videon. Produktionen av videon förutsätter ett visst mått av visuellt sinne. Filmandet av den digitala berättelsen lärde utöver det tekniska kunnandet, att samtidsdokumentationsverksamhetens forskningsresultat kan och lönar sig att visualisera. Som arbetsredskap är Movie Maker ytterst lätt att använda och med dess hjälp kan man t.o.m. göra ett svårt och visuellt trist ämne intressantare.

Projektets betydelse för samtidsdokumentationen

Undersökningen anknyter starkt till samtidsforskningen genom att man har klarlagt om man fortfarande känner och tillämpar gamla föreställningar. Forskningsprojektet har utvecklat och prövat nya insamlingsmetoder i samtidsdokumentationen genom att samla information med hjälp av e-post och diskussionsspalter på Internet. Resultaten från hela brödprojektet kan också utnyttjas i museets miniatyurutställning kring temat bröd, som kommer att byggas upp i Kurala Bybackes lantliga 1950-talsmiljö. Ett tema för brödutställningen kunde vara en jämförelse mellan nordiska bröd, eftersom man kan få in jämförelsematerial genom det aktuella projektet.

English summary: Appreciation of bread

We have examined how people appreciate bread and how it has changed over time. With help of Internet and e-mail we have asked what kind of habits and beliefs people have regarding bread nowadays and how they use it. The hypothesis of this study was that young people don't know old traditional beliefs about the bread.

The first idea in this examination was to use Internet chat boards for the queries. At the same time we tried to ascertain whether this kind of forum is a suitable channel for such queries. Target groups were chat boards of parents and families. Another thought was to interactively use food and baking blogs on Internet. After following some blogs for a while, I realized that it was difficult to set the right questions because the museum's focus was not on real practical baking but more on the values of bread. In addition to this, afterward one should all the time actively follow up and give feedback to questions and comments in the blogs. Due to other workload this was difficult in practice and also very easily forgotten. The best results were obtained by using e-mail with questions sent to the staff of the museum and to the local history association.

The topics that are represented in the digital story are based on the results obtained. The topics were selected from the most commonly mentioned beliefs, which can be said to be the well-known ones. These were blessing the bread and respect for bread, which turned up in many ways. We also included phrases such as "The bread keeps man on the road" and "Edges make you beautiful", which means that when a woman eats bread crusts she will give birth to beautiful baby boys. Our results also showed that people respect food and bread. This clearly proves that the old saying "respect your food and bread" is still valid.

After the study of the results and selection of the topics the video story manuscript was made. When the manuscript was ready suitable pictures were added to the story. All the pictures are from museum archives and from my own or my colleagues' photo albums.

This project tested and developed new methods of collecting information in contemporary collecting. The development of the digital video story taught technical knowledge and that research results of contemporary collecting can be, and are worth visualizing. A short video story about the difficult theme of "belief" is much more interesting than a traditional booklet or exhibition text.

Web: <http://www.turku.fi/public/?contentid=8034&nodeid=4596>

SPELTODLING IDAG

Ina Wahlström, Finlands lantbruksmuseum Sarka

Spelt – urvete – är ett gammalt sädesslag som är släkt med vete. De äldsta arkeologiska beläggen för spelt går ca 9 000 år tillbaka i tiden. Man antar att spelt härstammar från antingen Främre Asien eller från området som omfattar nordöstra Europa och Främre Orienten. Man kände till spelt på många håll i Europa redan under den senneolitiska eran. Under bronsåldern spred sig dess odling över ett vidare område och under järnåldern var spelt på många håll ett av de viktigaste brödsädesslagen. De äldsta bevisen för speltodling i Finland, från 300-talet e.Kr., har man hittat i trakten av Salo.

Spelt var en allmän odlingsväxt ännu under medeltiden, men under nya tiden, och i synnerhet när industrialismen trädde fram, fick spelt ge vika för sädesslag som gav rikligare skörd och var lättare att bearbeta. Trots detta kvarlevde traditionen att odla spelt bl.a. i Tysklands bergstrakter.

Under de senaste åren har spelt åter blivit populärt, bl.a. för dess anspråkslösa krav på växtförhållanden. Spelt är intressant också för sin stora proteinhalt. Spelt är också rikare på zink, fosfor och B1-vitamin än vete. I Finland återupptogs speltodlingen i början av 1990-talet. Spelt odlas i Finland antingen biodynamiskt eller ekologiskt.

Syfte

Finlands lantbruksmuseum Sarka följde i ett delprojekt inom Bröd i Norden odling av spelt och speltproducentens arbete i dagens Finland. Varför just speltodling? Vi ville introducera ett fenomen i nutiden som många jordbrukare väljer i dag: specialisering. Man kanske koncentrerar sig på vissa växter och också aktivt letar efter nya växter att odla. Vi ville även lyfta fram hur det är att vara jordbrukare i dag och vad som händer innan brödet är i konsumentens hand.

Rågbröd är kanske det mest karakteristiska finska brödet. Många människor ser också rågbröd som det mest traditionella brödet i landet. Dock har man en rik brödtradition i Finland och nuförtiden har man massor av olika bröd att välja på. Med fokus på spelt i vårt delprojekt ville vi också påminna om att finskt bröd kan vara någonting annat än rågbröd.

Projektets mål var att förstå vad det praktiska arbetet med spelt innebär, hur spelt marknadsförs och på vilka vägar spelt till slut hamnar som bröd på konsumentens bord.

Samarbetspartner

I vårt delprojekt arbetade vi tillsammans med Jaakko och Pirkko Larmo som var bland de första som i Finland återupptog speltodlingen i början av 1990-talet. Deras gård Birkkala ligger i Suomusjärvi i södra Finland. Förutom att odla säljer de sina egna speltprodukter: hela speltkorn, speltpärlor (används som ris), halvgrovt speltmjöl, speltkärnmjöl, speltflingor, smörgårdsskorpor och kaffeskorpor. Birkkalas speltmjöl mals i en gammal kvarn med traditionella kvarnstenar och tillverkas helt utan tillsatssämnen. Jaakko och Pirkko Larmo gav oss mycket basinformation om spelt och gav oss många tips om var vi kunde leta efter ytterligare information eller filmmaterial.

Tidsplan och metod

Museet dokumenterade produktionsprocessen på gården med intervjuer, fotografering och videoupptagning. Materialet förvaras i lantbruksmuseets arkiv och ska utnyttjas i framtiden, t.ex. i kommande projekt, utställningar eller i undervisning. Vid slutet av Bröd i Norden-projektet skulle vi ha en digital berättelse färdig.

Vid slutet av augusti 2010 hade vi samlat nästan allt material som planerats. Vi hade intervjuat Jaakko och Pirkko Larmo och deras gård Birkkala hade fotograferats. Under vintern 2010-2011 tog vi också emot material som de hade samlat själva samt material som hade filmats för en tv-dokumentär några år tidigare .

Hur gick det med projektet?

Trots att vårt projekt är enkelt gick allt inte som planerat. Vi hade stora problem med tidtabeller, vi hade konstiga tekniska problem, vi hade problem med upphovsrätter. I slutet av projektet började vi också ifrågasätta dess syfte. Fast vi hade samlat ihop material och hade börjat sammanställa vår digitala berättelse uppstod nya frågor. Vad vill vi egentligen berätta? För vem berättar vi? Hur ska saker berättas? Är en digital berättelse bästa medium?

Vi bestämde att inte göra en digital berättelse här och nu av det material som samlats. Det kändes att man inte har tid eller energi att göra en film som fungerar ”bara” som en övning eller en test. Vi ville göra någonting som vi kan utnyttja på riktigt. Därför avslutade vi Bröd i Norden-projekt utan en digital berättelse.

Vid Finlands lantbruksmuseum Sarka ska vi ändå fortsätta spelt-projektet. Nu förstår vi bättre vad som krävs för att odla spelt – och vad som krävs för att berätta om speltodling. Som en del av vår kommande nya utställning ska vi troligen göra ett kollage som innehåller digitala berättelser om spelt. Därför ska vi fortsätta med projektet och insamlingen av material.

Fast allt gick inte som planerat har Bröd i Norden -projektet varit väldigt nyttigt. Jag har fått massor av nya idéer, fått lära mig många intressanta synvinklar och metoder. Det har varit nyttigt att höra om hur andra delprojekt har lyckats och var de gick fel. Vårt museum har också fått många nya internationella kontakter.

English summary: Cultivation of spelt

The Finnish Museum of Agriculture documented the cultivation of spelt and farmers' work in Finland today. The aim was to understand farmers' practical work with spelt and also how the marketing of spelt products is done.

We worked in co-operation with Jaakko and Pirkko Larmo who were among the first farmers to start cultivating spelt in Finland in the early 1990s. We conducted some interviews with them and took pictures as well as video clips on their farm called Birkkala. We also collected some other material.

According to the purpose of the Nordic Bread project, we also started to do a short video story about our topic. During this process, new questions started to arise. To whom are we telling this story? Why are we telling it? Is this the right way to tell it?

Because we could not give ourselves answers that were satisfactory enough, we decided to not to do the video story right now. So we end our Nordic Bread project with new material in our archive, with a greater understanding of spelt, without a video story but with a lot of good ideas that we can perhaps use when we start to renew our main exhibition.

Island/Iceland

THE ICELANDIC PROJECTS

Linda Ásdísardóttir, Byggðasafn Árnesinga

Five museums in Iceland participated in the Nordic Bread project: the National Museum, Reykjavík City Museum, the Folk Museum at Hnjótur, Akureyri Museum and Árnessýsla Folk Museum. Right from the very beginning, these five museums under the leadership of the National Museum decided to cooperate. It was a vital decision and beneficial for all. It was obvious that not everybody could attend the workshops in Sweden and Denmark. We solved that problem by sharing the knowledge from the workshops at joint meetings in Iceland. At those meetings we also commented on each other's projects and shared helpful information. We all started with the main guideline that our media form should be digital, but apart from that each museum's research was totally independent.

The museums all chose a subject within bread culture that was closely related to their society. Three projects had deep roots in the past, such as the wheat cakes in the Westfjords, the leaf bread up north in Akureyri and the rye bread in hot springs on the south coast. Other projects were highly relevant to contemporary society, such as the bread culture of immigrants (New Icelanders) and the documentation of home-made bread. The common result of our work was published on the website *Brauðbrunnur* created by Helga Maureen at Reykjavík City Museum. This presents both the result of our projects and additional information about these five topics. The Icelandic website is based on Brödbanken in Sweden and Denmark and proved to be a very effective way to communicate and to gain peoples' involvement. *Brauðbrunnur* got very good publicity straight away in the media, and the site seems to have a long life as there are still some contributions being received. We have on various occasions introduced the bread project to our colleagues in Iceland and found that its success is encouraging for other museums. So hopefully more museums in Iceland will be participating in Norsam projects in the future.

Web: <http://braudbrunnur.wordpress.com/>

LAUFABRAUÐ – FRÁ NAUÐÞURFTUM TIL MARKAÐSVÖRU

Haraldur Þór Egilsson, Minjasafnið á Akureyri/ Akureyri Museum

Markmið Minjasafnsins á Akureyri er að gefa innsýn í sögu og menningu starfssvæðis safnsins og að auka þekkingu fólks í Eyjafirði á sögu þess og uppruna. Safnið safnar, varðveitir og rannsakar einkum þær menningarsögulegu minjar og upplýsingum um þær, sem eru lýsandi fyrir daglegt líf og atvinnuvegi í Eyjafirði. Það miðlar úr þekkingarbrunni sínum með sýningum og fræðslustarfi í skólum. Miðlun á rafrænan hátt hefur hingað til verið bundin við heimasíðu og á síðari árum samfélagslega miðla. Þátttaka í Brauð í norðri var því kærkomið tækifæri bæði til að stuðla að markmiði safnastarfs Minjasafnsins á Akureyri en ekki síður til að efla þau áhöld sem safnið nýtir sér til miðlunar.

Laufbrauðsgerð er rótgróinn siður á Norð-Austurlandi. Markmið verkefnisins var að skrásetja verklag fjölskyldna við laufbrauðsgerð í dag og bera saman við laufbrauðsgerð í fortíð. Einnig var rannsakað hvernig árstíðabundinn heimilisbakstur hefur þróast út í markaðsvöru.

Í upphafi var sett saman metnaðarfyllri rannsóknaráætlun en unt reyndist að fylgja. Það var því ákveðið að rannsóknin myndi verða framhaldið eftir að samnorrenum kafla þess lyki. Árið 2011 verða teknir til athugunar rannsóknarþættir eins og hvernig laufbrauðshefðin er kynnt og haldið lifandi í skólum. Einnig er stefnt á að athuga hvort og þá hvernig nýbúar hafa tileinkað sér laufbrauðshefðina. Megin markmið rannsóknarinnar árið 2011 verður hins vegar að skrásetja hvernig laufbrauðsgerð í tengslum við iðnaðarbakari og stórmarkaði. Haldið verður áfram að safna upplýsingum í gegnum www.braudbrunnur.wordpress.com – Brauðbrunninn, en einnig verður sérstaklega leitað eftir sögum frá fólki í tengslum við haustviðburði og jóladag í Laufási.

Þó að söfnin hafi unnið afar sjálfstætt að sínum ólíku rannsóknarþáttum þá hafa tveir megin þræðir fléttast saman. Annars vegar er það samvinna safnanna og hins vegar rafræn miðlun. Segja má að í hinum síðarnefnda hafi samvinnan verið hvað öflugust og samhjálpin hvað mest. Báðir þessir þættir auka faglega færni þeirra sem tóku þátt í rannsókninni og hefur víkkað sjónarhorn allra á möguleika í miðlun.

English summary: Leaf bread – from scarcity to a market product

Most Christian nations have a tradition of baking bread for Christmas. In Iceland this tradition was dictated by shortage of wheat, which largely had to be imported. To utilize the ingredients to the fullest, the Icelandic Christmas bread was a thinly spread-out dough which was decorated by the family by carving various patterns into it before frying the bread in fat. The purpose of the project is to

discover whether the tradition has the same meaning today and if it has become more widespread than before. A couple of families were visited during their Christmas preparation to observe how the tradition is preserved by these families and what role it plays in their Christmas celebrations.

Digital storytelling proved to be a useful tool to communicate the research findings. The experience of this project will ensure that the museum will use it both in future research projects and to promote the museum in the digital world.

Web: <http://braudbrunnur.wordpress.com/laufabraud/>

VESTFIRSKAR HVEITIKÖKUR

Sigurbjörg Ásgeirsdóttir, Minjasafn Egils Ólafssonar á Hnjóti

Minjasafn Egils Ólafssonar á Hnjóti fjallaði um vestfirskar hveitikökur í brauðverkefninu.

Markmið safnsins var að afla þekkingar á hveitikökum, hvað varð til þess að þær urðu vinsælar, hvað er haft í þær, hvernig þær eru bakaðar og hvernig þær eru notaðar í dag. Þó talað sé um vestfirskar hveitikökur þá eru þær þekktar á stærra svæði en bara á Vestfjörðum. Þar eru þær þó algengastar og víða nánast einkennisbrauð fjórðungsins. Það var áhugavert að skoða samtímamann í gegnum mat, í þessu tilviki hveitikökur. Þær eru víða snar þáttur í mat samtímans og geyma líka sögu formæðranna. Ástæða þess hversu vinsælar þær urðu var hversu fljótlegt er að baka þær og því voru þær handhægar þegar gesti bar að garði.

Efnisöflun fór þannig fram að tekin voru viðtöl við þrjár konur og síðan var eitt viðtalið tekið upp á myndband, þar sem viðmælandinn bakaði um leið nokkrar hveitikökur. Sá þáttur að mynda viðtalið gaf rannsókninni nýja vídd, þar sem ýmislegt, svo sem svipbrigði og látbragð, skilar sér mun betur en í hefðbundnum viðtölum. Það er áhugaverð aðferð sem vert er að nota meira í gagnaöflun í safnastarfi.

Vinnsla á myndbandinu var mesta áskorunin og það sem gerði þetta verkefni svo einstaklega skemmtilegt. Það var okkur kennt að hægt er með litlum tilkostnaði að gera mjög athyglisverða hluti. Saga einstaklingsins verður ljóslifandi og tengir saman nútíð og fortíð.

English summary: Wheatcakes in the Westfjords

The participation of the Folk Museum at Hnjótur in the project “Nordic Bread” focused on wheatcakes in the Westfjords. The museum gathered bread recipes that are in use today and collected knowledge about the part that bread plays in daily life. Digitally filmed storytelling turned out to be a useful tool to communicate the results of the research in the future.

Web: <http://braudbrunnur.wordpress.com/vestfirskar-hveitikokur/>

HVERARÚGBRAUÐ

Linda Ásdísardóttir, Byggðasafn Árnesinga

Þáttur Byggðasafns Árnesinga í samnorrena verkefninu *Brauð í norðri* var rannsókn á verklagi við bakstur á hverarúgbrauði. Þrír bakarar í Hvergerði, sem nota ólíkar bakstursaðferðir, völdust í rannsóknina. Hver þeirra var heimsóttur, tekið var viðtal og baksturinn og/eða verkfæri, ílát og aðstæður ljósmyndaðar. Lesinn texti og ljósmyndir er uppistaðan í stafrænni frásögn á netinu. Þá birtist frásögnin og annað efni úr rannsókninni á sameiginlegri vefsíðu íslensku verkefnanna <http://braudbrunnur.wordpress.com/> sem var unnin af Árbæjarsafni í Reykjavík. Sér dagskrá var tileinkuð hverrúgbrauði á Byggðasafninu í nóvember 2010 og verkefnið kynnt. Linda Ásdísardóttir safnvörður annaðist verkefnið fyrir hönd Byggðasafnsins en frábær samvinna við hin íslensku

Þátttökusöfnin skilaði góðum árangri.

Verkefnið var unnið eftir aðferðafræði *SAMDOK* þ.e. heimildasöfnun og skráningu á samtímanum. Gjarnan er hið sértæka rannsakað þar sem örmynd af samfélaginu reynist vísa langt út fyrir sig og varpa ljósi á fortíðina. Landfræðileg sérstaða hverabaksturs, tenging við náttúru og þjóðerniskennd ásamt langri sögu voru þess vegna góðar forsendur fyrir efnisvalinu. Markmiðið var skoðun á þróun hverabaksturs og kanna viðhorf bakarans til brauðgerðarinnar. Af hverju vill bakarinn leggja þessa tímafreku vinnu á sig?

Niðurstöður rannsóknarinnar sýndu ólík viðhorf bakaranna. Hefðin var sterkasti hvatinn hjá bakaranum í bæjarbakaríinu Hverabakarí. Fyrir veitingamanninn var mikilvægast að marka sérstöðu svæðisins í gegnum matarmenningu og forvitni og ánægja var helsti hvati íbúans. Allir bakarar áttu það svo sameiginlegt að heillast af því að geta beislað og nýtt orku jarðar ásamt því að styrkja þjóðerniskennd eða tengsl sín við náttúru Íslands með því að heiðra hefðina. Gagnleg þróun hefur orðið á verklagi gegnum tíðina en hversdagsleg athöfn forfeðra okkar sem byggðist á hagkvæmni byggir þó fremur á tilfinningum í okkar samtíma.

Það reyndist safninu mikilvægt að vinna með það leiðarljós að kynna verkefnið rafrænt. Nauðsynlegt var t.d. að setja sig í nýjar stellingar við gerð stafrænnar frásagnar sem reyndi á frumleika og sveiganleika. Frásögnin er nú inngangur á nánari upplýsingar á netsíðunni <http://braudbrunnur.wordpress.com/> þar sem fólki gefst færi á að skrá eigin reynslu og auðga rannsóknina. Stafræna frásögnin getur líka staði ein og sér sem afurð rannsóknarinnar. Líftími og hreyfanleiki hennar er styrkur þar sem dreifingu hennar eru ekki sett nein mörk innan netsins. Sem mat á árangri koma fram tengingar á efni úr rannsókninni í 12 af 20 fyrstu leitarniðurstöðum á *Google* ef slegið er inn leitarorðið *hverarúgbrauð*. Upplýsingarnar eru því mjög aðgengilegar.

English summary: Rye bread in hot springs

The participation of the Árnassýsla Folk Museum in the Nordic Bread project involved observing the working method of baking rye bread in hot springs. Three bakers using different methods were documented, interviewed and photographed. They are all located in the little town of Hveragerði that stands on geothermic ground. The goal was to preserve the method of this unique way of baking rye bread that so strongly relates to the use of natural resources. It was hoped that a contemporary study would show the development of an old tradition. The subject was ideal for using Samdok methods such as seeing how a micro-picture of society can be a reflection of a much broader field. The result showed that the bakers had different motivations for this time-consuming form of baking. One had taken over a long tradition, another was emphasizing the characteristic of the place through food making and the third one did it for pleasure and to satisfy curiosity. All the bakers were fascinated by the possibility of using the raw power of the earth and always referred to the past when talking of their baking. Through baking they are strengthening their feeling of nationality or their bonds with bound nature. The research therefore showed the multiplicity of the small act of baking bread.

Digital storytelling was the main focus of communicating the result. It was both useful and challenging to try new methods, and this called for flexibility and creativity. The digital story now works as an introduction to more information on the website <http://braudbrunnur.wordpress.com/>, where people can contribute by sharing their own story. The strength of the digital story is that it can stand as an independent product of that research; also, its unlimited mobility on the Internet is valuable. The effect of the digital communication is shown best in the outcome of the Google search engine. Using the search term “hverarúgbrauð” (hot spring rye bread) 12 out of 20 hits link to the project. The documentation therefore succeeded in being very visible and easily accessible to a wide group of viewers.

Web: <http://braudbrunnur.wordpress.com/hverarugbraud/>

BRAUÐ OG INNFLYTTJENDUR

Ágúst Ó Georgsson, Þjóðminjasafns Íslands

Fjöldi innflytjenda hefur meira en þrefaldast á Íslandi á síðustu 10-12 árum. Því var ástæða til þess að skoða neyslu þeirra á brauði, innan ramma verkefnisins Brauð í norðri. Það er fyrsta könnun á menningu nýbúa hér á landi á vegum Þjóðminjasafns Íslands.

Efnistöð voru ákveðin þessi. Flestir innflytjendur koma frá Póllandi, Norðurlöndunum og Asíu og var því álitnið heppilegt að taka viðtal við einn frá hverju landanna. Auk þess var rætt við mann frá Tonga, þar sem brauðneysla er lítil.

Helsta markmiðið var að afla upplýsinga um brauðneyslu innflytjenda í dag, hvort og þá hvernig hún hafi breyst við það að setjast að á Íslandi. Kannað var hvort íslenskar brauðvenjur hafi haft áhrif á fólk frá löndum þar sem mjög lítil eða engin brauðneysla er. Leitast var við að fá hugmynd um hvaða máli brauð skiptir fyrir sjálfsmynd nýbúa og hvort neysla þess endurspeglir mögulega aðlögun að íslensku þjóðfélagi. Matarhefðir eru einn þeirra menningarlega þátta sem talið er að fólk haldi hvað lengst í þegar það flyst á milli landa.

Óskað var eftir aðstoð Alþjóðaseturs og Norræna hússins við leit að heimildarmönnum en einn viðmælandi vinnur í Þjóðminjasafni og annar sem er kvæntur starfsmanni safnsins.

Allmargar spurningar voru settar á blað sem voru fyrst og fremst hugsáðar sem minnisþunkar. Meðal annars var spurt um hvort bakaðar væru brauðtegundir heimalandsins, við hvaða máltíðir borðað er brauð, hvort keypt sé brauð í íslenskum verslunum eða í bakaríum og hvort viðkomandi þekki flatkökur og laufabrauð. Notað var lítið upptökutæki (diktafónn) og teknar myndir af heimildarmönnum en ekki fékkst leyfi til að taka viðtölin upp á vídeó.

Viðtölin gefa mikilvæga reynslu við söfnun þjóðhátta frá hópi sem safnið hefur ekki tekið til athugunar áður, þ.e. innflytjendum. Reynslan af viðtölunum og sá efniviður sem aflaðist mun koma að góðu gagni við framhald verkefnisins. Leyfi fékkst til þess að skrásetja gögnin í þjóðháttafni Þjóðminjasafns, og er þar um algerlega nýjan flokk heimilda að ræða. Viðfangsefnið reyndist ekki of persónulegt, sem skipti töluverðu máli þegar leitað var að heimildarmönnum og við sjálf viðtölin. Þetta auðveldaði mjög upptökur en veitti líka mikilvægar óbeinar upplýsingar um margt annað sem tengist menningu innflytjenda.

Verkefnið tekur mið af aðferðafræði samtímasöfnunar og þeirri breidd sem þar er viðhöfð, þ.e. öflun upplýsinga með viðtölum, ljósmyndum og vídeó auk munasöfnunar. Til skráningar á brauðgerð og bakstri inni á heimilum kom ekki að sinni. Söfnun á munum eða myndum var heldur ekki gerð af sömu ástæðum.

Miðlun mikilvægur þáttur í samtímasöfnun og rafræn miðlun á veraldarvefnum með myndum, hljóði og texta hentar vel til að kynna niðurstöður minni umfangslítilla kannana. Þetta er ódýr aðferð við að vekja athygli almennings á áhugaverðum verkefnum, gefur möguleika til samskipta og upplýsingaöflunar um afmörkuð efni. Hins vegar gefur heimasíða mun meira svigrúm til að kynna stærri rannsóknir, en hún er þegar fyrir hendi.

English summary: Bread and immigrants

The number of immigrants in Iceland has more than tripled over the last decade. Therefore, it was settled to document immigrants' bread traditions and whether they had changed by moving to another country. Further, we wanted to find out whether bread traditions can tell us something about the immigrants' adaptation to Icelandic culture and society. The Intercultural Centre and the Nordic House in Reykjavík helped us to find informants. Most of the immigrants are from Poland, the Scandinavian countries and Asia. One person from each area was interviewed with a dictaphone and a camera, besides one from Tonga. As this project is a pilot study, the interviews gave valuable information for

how to continue. This is also a brand-new type of material for the Icelandic National Museum and is well suited to presentation on the Internet.

Web: <http://braudbrunnur.wordpress.com/braud-og-innflytjendur/>

KANNTU BRAUÐ AÐ BAKA?

Gerður Róbertsdóttir & Helga Maureen Gylfadóttir, Minjasafn Reykjavíkur-Árbæjarsafn

Á Minjasafni Reykjavíkur – Árbæjarsafni er leitast við að gefa gestum hugmynd um lifnaðarhætti í Reykjavík í gegnum tíðina. Þáttur safnsins í verkefninu *Brauð í norðri* er að rannsaka brauðgerð í heimahúsum í Reykjavík en samkvæmt söfnunarstefnu safnsins er lögð áhersla á að safna munum og heimildum um daglegt líf Reykvíkinga. Helga Maureen Gylfadóttir safnvörður og Gerður Róbertsdóttir deildarstjóri varðveisludeildar vinna að rannsókninni fyrir hönd safnsins.

Markmiðið með rannsókninni er að skrá hvernig brauðbakstri í heimahúsum er háttað nú á dögum. Leitað verður svara við því hvort og hvers vegna fólk stundar heimabakstur. Er það hentugra, ódýrara eða er það skemmtunin við að baka sem rekur fólk áfram? Þá verður og leitast við að varpa ljósi á hvort brauðuppskriftir ganga í erfðir eða hvort nýjungagirnin leiðir fólk áfram í bakstrinum. Rannsókninni er ekki að fullu lokið þar sem söfnun uppskrifta stendur enn yfir en henni lýkur í mars 2012. Söfnunin fer fram í gegnum vefsíðuna *Brauðbrunnur* þar sem gestum síðunnar gefst kostur á að senda inn uppskriftir.

Með því að beita *Samdok*-aðferðafræðinni við samtímasöfnun og -rannsóknir er stuðlað að samvinnu safna og samþættingu og faglegt starf þeirra tryggt til framtíðar. Þátttaka íslensku safnanna fimm í samnorræna verkefninu *Brauði í norðri* er sönnun þess. Á einum af vinnufundum hópsins var ákveðið að miðla niðurstöðum íslensku verkefnanna á sameiginlegu vefsvæði. *Minjasafn Reykjavíkur* tók að sér að útbúa þetta vefsvæði í vefumsjónarkerfinu *WordPress.com*. Á vefsíðunni www.braudbrunnur.wordpress.com er að finna umfjöllun um verkefni safnanna og þær stafrænu frásagnir sem þau útbjuggu.

Eitt meginmarkmið verkefnisins *Brauðs í norðri* var að auka færni þátttakenda í að nýta sér tækni stafrænnar miðlunar til að miðla niðurstöðum rannsóknarinnar. Með notkun stafrænnar frásagnar geta söfnin komið til skila upplýsingum um sig, safnkost sinn eða rannsóknir í stuttum og hnitmiðuðum myndskeiðum sem vekja áhuga og athygli safngesta. Með því að varpa þeim út á veraldarvefinn má ná til enn fleiri. *Minjasafn Reykjavíkur* komst upp á lagið með að tileinka sér þessa tækni og útbjó myndskeið eftir reglum stafrænnar frásagnar þar sem það kynnti verkefnið og sagði frá viðburðinum *Kanntu brauð að baka?* sem haldinn var á *Árbæjarsafni* þann 20. júní 2010. Myndskeiðið er aðgengilegt á vefsíðu *Brauðbrunnur*.

English summary: Can you bake your own bread?

The participation of the Reykjavik City Museum in the Nordic Bread project focuses on bread-baking in domestic homes in Reykjavik. The museum will gather bread recipes that are in use today and learn about the part that bread plays in people's daily life. Digital storytelling proved to be a useful tool to communicate the result of the research and one that the museum will use more in its research in the future.

Web: <http://braudbrunnur.wordpress.com/heimabakad-braud/>

Norge/Norway

MODERNE OG TRADISJONELT BRØD

Kirsten Linde, Akershusmuseet

Akershusmuseet har i 2010–2011 deltatt i «Brød i Norden». Denne rapporten er en redegjørelse for museets deltakelse i prosjektet og belyser arbeidsprosesser og resultater.

Arbeidsprosess – metode og produkt

Akershusmuseet deltok i Malmø-seminaret med en deltaker, konservator fra museumstjenesten Kirsten Linde, med et prosjekt om moderne supermarkedsbrød. I seminaret i København fikk prosjektet enda en deltaker fra en av Akershusmuseets avdelinger, Kari Aas Simonsen fra Aurskog-Høland Bygdetun, med et prosjekt om formidling av tradisjonsbrød på museum.

Moderne supermarkedsbrød

Akershusmuseet besluttet på vårparten 2010 å jobbe med et prosjekt om brød og supermarkeder. Prosjektets emne ble valgt fordi størsteparten av brødomsetningen i Norge i dag skjer i regi av supermarkedkjedene. På tross av relativt få store leverandører, finnes det et stort antall forskjellige brødtyper, men med det til felles at alle er fabrikkframstilte.

Prosjektet har primært vært et innsamlings- og dokumentasjonsprosjekt som har konsentrert seg om to dokumentasjonsfelt: dokumentasjon av supermarkedsbrød og dokumentasjon av brødavdelinger i supermarkeder.

Det er innsamlet 100 brød som er fotodokumentert i serier med brødposer, uoppskåret og oppskåret. Alle brødene er registrert med kjøpssted, dato og pris. De har dermed fått en liten egenhistorie. I supermarkedene fremstår brødtypene med forskjellige navn og bilder på posene. Dette er dels en praktisk foranstaltning for at brødene skal være lett gjenkjennelige for forbrukerne og lette å håndtere hygienisk. Men brødposene gir også brødet «identitet». Motivene på brødposene gir assosiasjoner til friluftsliv, sunnhet, kultur og familie med mer.

Alle de 100 brødene er registrert i www.digitalmuseum.no. De har museumsnummer FIA.00845 og fremover. Man kan også finne dem i databasen med søkeordene *brødpose*, *Brød i Norden* eller *Contemporary Bread Culture*.

Det er laget en nettside og en digitalfilm for å formidle denne del av prosjektet, se <http://www.akersmus.no/museumstjenesten/?art=830> eller på www.youtube.com med søkeordet «Akershusmuseet». Filmen er laget som en frisk intro som forklarer på en litt røff måte hvorfor et museum fotodokumenterer og registrerer brød som del av sitt faglige arbeid.

Akershusmuseet har fotodokumentert to brødavdelinger i Coop obs! Jessheim og Coop Mega Årnes. Coop Norge er en av de største dagligvareaktørene i Norge, og deres butikker avspeiler derfor en vesentlig del av dagligvarelivet til folk flest.

I arbeidet med å fotodokumentere to så store objekter som brødavdelingene, ble jobben delt inn i flere faser. Første steg var å ta oversiktsbilder av brødavdelingen fra mange vinkler. Dernest ble samtlige hylleseksjoner, tilbudsøyer, frysedisker, kjøledisker og brøddisker fotodokumentert. Til sist ble enkeltobjekter i form av brødskjæremaskiner, skilt og ulike spesialbrød og kaker fotodokumentert.

To medarbeidere fra Akershusmuseet, fotoleder Øivind Möller Bakken og konservator Kirsten Linde, brukte to dager på fotoarbeidet. Ved dokumenteringen var det viktig at fotograf og medhjelper ikke «pyntet» på virkeligheten ved å plassere om på objekter eller fjerne dem. De to avdelingene er

fotografert nøyaktig slik som de så ut på de to vanlige ukedagene vi var på besøk. Alle foto fra dokumentasjonen finner man på www.digitalmuseum.no under søkeordet: *Brød i Norden*, alternativt *Contemporary Bread Culture*. Det er i alt 178 dokumentasjonsfoto fra prosjektet.

Dette dokumentasjonsprosjekt er formidlet på nettsiden og med en digitalfilm på www.akersmus.no/museumstjenesten/?art=8599 og www.youtube.com med søkeordet *Akershusmuseet*. Filmen er et humoristisk forsøk på å gi et bilde av det enorme utvalget av brød og kaketyper som tilbys den moderne forbrukeren i supermarkedenes brødavdelinger.

Under arbeidet med fotodokumentasjonen ble vi oppmerksom på et relativt nytt objekt i norske supermarkeders brødavdelinger: brødskjæremaskinene. Brødskjæremaskinene ble introdusert i supermarkedskjedene for rundt åtte år siden. De ble fort en suksess, og siden da har brødmaskinene gjort sitt inntog i mesteparten av dagligvarebutikkene i Norge. Å betjene brødskjæremaskinene krever hverdagskompetanse. Under feltarbeidet ble det derfor besluttet å ta opp en dokumentasjonsfilm om hvordan maskinen betjenes av «den vanlige kunden i butikken». Det ble laget en nettside om brødskjæremaskinene, og filmen ble lagt ut som dokumentasjon på <http://www.akersmus.no/museumstjenesten/?art=834>. Den kan også finnes på www.youtube.com med søkeordet *Akershusmuseet*.

Formidling av tradisjonsbrød på museum.

Museene er del av det moderne samfunn, og de emnene vi interesserer oss for avspeiler de trender som er en del av samtiden. I Norden er det i disse år en stor interesse for tradisjonsmat. Det finnes et utall av kurs, gamle oppskrifter er populære, og det lages nye moderne menyer på grunnlag av tradisjonelle råvarer. I Norge finnes det dessuten en bevegelse rundt «kortreist mat», hvis formål er å fremme lokale mattradisjoner og produkter.

Aurskog-Høland Bygdetun ble i 2008 kjent for sitt flotte tilbud med middagsservering på søndagene. Spesielt for middagsserveringen er at man valgte tradisjonsmat. Bygdetunet hadde lenge jobbet med mattradisjoner. Et fast opplegg på bygdetunet var «Den kulturelle matpakka», der alle femåringene i kommunens barnehager deltok. Bygdemuseet hadde derfor et godt grunnlag for å jobbe med digital formidling av sitt arbeid med tradisjonsmat.

Høsten 2010 ble det tatt opp en film om brødbaking i bryggerhuset på Aurskog-Høland bygdetun. Kari Aas Simonsen og «altmuligmann» Olav Gangnes viste hvordan det ble bakt brød i Bryggerhusets vedfyrte bakerovn. Store deiger ble eltet på det finslitte bakebordet. Etter at den store haugen med varme glør var raket ut av ovnen, fikk hjemmebaksten godgjøre seg i den tradisjonelle steinovnen. Filmen kan ses på museets nettside om «Tradisjonsmat i historiske omgivelser», <http://www.akersmus.no/ahbygdetun/?mid=2515>, eller man finner den på www.youtube.no med søkeordet *Akershusmuseet*.

Museologiske overveielser

Å fange samtiden, mens den er her

Endringene i nåtidens samfunn går raskt på noen felt. Mange av de steder vi ferdes i daglig blir kontinuerlig endret på. Ofte er det små endringer, som over en lengre tidsperiode innebærer til dels store forandringer. Butikker er steder der små forandringer hele tiden endrer våre dagligdagse omgivelser. Hvordan så en brødavdeling ut for 10–15 år siden? Vi kan ikke bringe hele brødavdelinger inn på museene for å bevare dem for fremtiden, men vi kan fotodokumentere dem slik de er i dag. Dette er en vesentlig bakgrunn for å foreta en fotodokumentasjon av to helt vanlige brødavdelinger i supermarkeder i dag.

Gjenstander som er umulige å bevare

En av museenes hovedoppgaver er bevaring og forvaltning av museumsgjenstander. Innsamling av gjenstander fra samtiden blir ofte foretatt med målsettingen å samle inn tidstypiske ting som kan fortelle mye om samfunnet på et gitt tidspunkt.

Hvordan gjemmer man på noe som er umulig å gjemme på? Museene ønsker å bevare mange gjenstander som vanskelig lar seg lagre i et langt tidsperspektiv. Brød er en slik utfordring. Som museum står man overfor et problem når innsamlingen i samtiden dreier seg om fysiske gjenstander som det er nesten umulig å bevare. Det er selvfølgelig mulig å fryse de innsamlede brødene i et ganske langt tidsperspektiv. Men det vil være ressurskrevende, og det spørres også om det egentlig er ønskelig å bevare vanlig mat anno 2010 i 100-årspektiver, slik som med andre, mindre forgjengelige museumsgjenstander.

Akershusmuseet har valgt å fotografere brødene og bevare dem i en digital gjengivelse. Dessverre kan man ikke bevare smaken, duften eller følelsen av brød. Det er derimot mulig er å gi et visuelt bilde av hvordan brødet så ut og dermed en fornemmelse av dets konsistens.

Moderne hverdagskompetanse

De fleste mennesker har en rekke kompetanser på helt hverdagslige handlinger som inngår i det moderne hverdagslivet. Å bruke en brødskjæremaskin er en av disse. De fleste av hverdagslivets småkompetanser overføres som tradisjon. Mange leser ikke bruksanvisninger med mindre det er siste utveien. De fleste foretrekker å se hvordan andre mennesker gjør tingene – etterligner – og greier det etter litt øvelse. I en slik prosess overføres også normer for handlinger. Å betjene en brødskjæremaskin er en moderne hverdagskompetanse som er lært fra menneske til menneske i supermarkedets univers.

Vi har valgt å spille inn en dokumentarfilm der vi betjener brødskjæremaskinen slik som en vanlig kunde «blir opplært» til å gjøre det av andre vanlige kunder. Sammenlikner man dokumentarfilmen med den instruks som kan avleses på maskinen, er det mange avvik. Eksempelvis finnes det ingen instruks for å kaste bort brødsmler, slik som det gjøres i filmen. Brødsmler er en normativ handling som overføres via tradisjon.

Digitale verktøyer

Akershusmuseet har bare gode erfaringer med å prøve ut de digitale verktøyene som har vært en vesentlig del av prosjektet. Seminaret i Malmø satte i gang en god prosess der prosjektdeltakerne ble dyttet i gang med produksjon av digitale fortellinger.

Gjennom arbeidsprosessen fikk vi en stor ydmykhet overfor film- og mediefolk som behersker digitale teknikker på en mye mer profesjonell måte enn vi med vår faglige bakgrunn. Erfaringen viser at vi som museumsfolk er best på ideer og det faglige innholdet. Annerledes og overraskende digitalfilm kan i denne sammenheng være et brukbart alternativ til langt bedre teknisk gjennomførte produkter.

Å bruke digitale fortellinger rettet mot et større publikum fungerer godt. Digitalfilmene på nettet har blitt godt mottatt av våre nettbrukere, spesielt filmen fra Aurskog-Høland. Vi ønsker derfor å lage flere digitalfilmer der vi viser fremstillingen av tradisjonsbrød på tunet.

Å kjede sammen nettsidene om moderne supermarkedetsbrød med en introduserende digitalfilm og linke nettsiden opp til brød- og supermarkedetsregistreringene i www.digitalmuseum.no virker i en faglig sammenheng meget bra. Det er tilfredsstillende å formidle museets faglige arbeid til publikum på denne integrerte måten. Digitale filmer fra prosjektet kan også brukes i en særutstilling om emnet.

Prosjektets betydning for samtidsdokumentasjon

Prosjektet har prøvd ut og utviklet nye innsamlingsmetoder, spesielt i forhold til innsamling og den digitale bevaringen av supermarkedetsbrød. Prosjektet har initiert nye former for formidling av museumsfaglig arbeid gjennom digitalfilm, digitale registreringer på nettet og nettsider. Prosjektet har dessuten skapt grobunn for mange overveielser og refleksjoner rundt feltet samtidsdokumentasjon ved Akershusmuseet.

English summary: Modern supermarket bread and Traditional bread culture

Akershus County Museum has been working on two projects with different aims and focuses:

Modern Supermarket Bread

This project has concentrated on ordinary bread in the supermarkets. The project has consisted of systematic collecting and physically saving of breadbags, whereas the collected bread has been saved digitally in series of photos. A photo documentation job has also been carried out in the section with bread and cookies in two modern supermarkets. A short documentary film about a bread-cutting machine has been made. The results of these documentation jobs can now be seen in the www.digitalmuseum.no and as digital stories on the Internet.

Traditional Bread Culture

One of the museums in the Akershus County Museum has had great success with its focus on traditional bread culture. The concept is that the museums visitors can both experience how traditional food is made and taste it in well-made meals at the museum. The project has produced a film about making traditional bread in a stone oven, and this will hopefully be the first in a series of digital films about making various kinds of traditional bread.

Web: <http://www.akersmus.no/museumstjenesten/?art=8301>

<http://www.akersmus.no/museumstjenesten/?art=8599>

<http://www.akersmus.no/ahbygdetun/?mid=2515>

<http://www.akersmus.no/museumstjenesten/?art=8343>

www.youtube.no – *Akershusmuseet*

VEDLEGG 1: PROGRAM FOR WORKSHOP I OG II OG SLUTTSEMINAR

Workshop I, Malmö Museer, 26.–27. april 2010

Kurs i digital historiefortelling

Kursholderen, Jazzmontør, skrev følgende i informasjonen som ble sendt til deltakerne på forhånd: «Dette er en workshop, og deltakerne skal skrive, lese, gi og få tilbakemeldinger og produsere sin egen lille digitale historie. Vi kommer med input om dramaturgi, billedbruk, formidling underveis, men det er deltakerne som produserer.»

Mandag 26. april

- 09.00 Dørene åpner. Kaffe, te, smørbrød. Registrering
- 10.00 Norsam: Om workshopen, prosjektets ide og mål
- 10.15 Kort presentasjon av delprosjekter, alles ønsker og mål for workshopen
- 11.00 Hva er digital historiefortelling? Innledning ved Jazzmontør
- 11.20 Skrivning – fri flyt
- 11.40 Tilbakemelding
- 12.15 Lunsj
- 13.00 Skrivning – utvikling
- 13.30 Tilbakemelding
- 15.00 Kaffe, te, frukt og kake
- 17.30 Slutt dag 1

Tirsdag 27. april

- 09.00 Skrivning, for dem som trenger det
- 09.30 Innspilling av lyd
- 11.00 Om Windows Movie Maker, bilder og bruk av bilder, lyd og bruk av lyd
- 12.00 Lunsj
- 12.45 Klipping av film
- 15.00 Kaffe, te, frukt og kake
- 15.30 Premiefest!
- 16.15 Oppsummering
- 16.30 Slutt

Workshop II, København, 30. september–1. oktober 2010

Torsdag 30. september, Meyers Madhus

Nordisk madkultur – det sanselige og det digitale?

Denne dag er der sat fokus på bogstavelig talt at få ”fingrene i dejen”. Vi bager brød ud fra forskellige nordiske opskrifter, og indimellem er der foredragsholdere og diskussion om digital madkultur, brødkultur, historisk mad og ny nordisk hverdagsmad.

- 10.00 Velkomst ved Norsam
- 10.30 Middelalderarkæolog og madkonsulent Bi Skaarup: Skonrogger, skålbrød og ølandsbrød
- 12.00 Frokost – nordisk inspireret med godt madbrød til
- 13.00 Bagekursus med Nicolai Halken Skytte – nordiske opskrifter, gamle korn/meltyper
- 16.00 Seminarieadjunkt og madanmelder ph.d. Helle Brønnum Carlsen: Den sanselige madkultur. Måltidets æstetik og smagens betydning.
- 18.00 Nordisk middag – 3 gode retter, hvor det nybagte brød indgår i retterne

Der vil være mulighed for fremlæggelse og diskussion af de forskellige delprojekter.

Torsdag 1. oktober, Nationalmuseet Brede Værk og Frilandsmuseet

Digital samtidsdokumentation

Denne dag sætter vi fokus på indsamling og samtid, fx Nordiska Museets ”Brødbank”, Nationalmuseets ”Brødbanken” og etablering af digitale indsamlings- og formidlingsplatforme. Hvordan inviteres brugerne til at bidrage og være medskabende? Hvordan kan digitale fortællinger bruges af museerne?

- 10.00 Dagens program ved Norsam i Biografen Brede Værk
- 10.30 Den svenske ”Brødbanken” – erfaringer Elin von Unge, Nordiska Museet Stockholm
- 11.00 Kaffepause
- 11.20 Præsentation af ”Brødbanken” – Lykke L. Pedersen, Nationalmuseet København
- 12.00 Besøg på Frilandsmuseet, hvor sprogforsker, formidler og ph.d. Michael Ejstrup bager brød i masseovnen ved Kølvrå-gården og fortæller om formidling
- 12.45 Journalist og hortonom Louise Windfeldt fortæller om sit arbejde med dyrkning af gamle kornsorter på Frilandsmuseet og Ny Nordisk Mad
- 13.00 Lunch på Fjellerup Herregård, Frilandsmuseet
- 13.45 Inge-Mette Petersen tænder op i herregårdskøkkenet og fortæller om Kokkepigen's blog
- 14.30 Mulighed for fremlæggelse af nordiske projekter
Evaluering af workshoppen og next steps for ”Brød i Norden” og Norsam
- 15.30 Kaffe med kransekage bagt af bagere fra Skovgaard Mølle og Bageri Museum ved Sorø

Slutseminarium, Nordiska museet, 14–15 april 2011

Nu är det dags att presentera resultaten av deltagarnas egna delprojekt, alla de ”digitale fortellinger” som ni har arbetat med sedan workshop I i Malmö och workshop II i Köpenhamn. Hela seminariet kommer att ägnas åt presentationer och diskussioner av ert arbete. Feedback på varje delprojekt kommer att ges av en av kursledarna från Jazzmontør och ni kommer även att få kommentera varandras arbeten.

Torsdag 14 april

- 13.00 Välkomsthälsning och introduktion till seminariet
- 13.15 Projektpresentationer med kommentarer
- 14.15 Kaffepaus
- 14.45 Projektpresentationer med kommentarer
- 17.30 Avslutning av dagens program
- 18.00 Gemensam middag (Blå porten)

Fredag 15 april

- 9.00 Projektpresentationer med kommentarer
- 10.00 Kaffepaus
- 10.30 Projektpresentationer med kommentarer
- 11.30 Lunch (Nordiska museets restaurang) samt tid att se utställningar i museet
- 13.00 Projektpresentationer med kommentarer
- 14.30 Kaffepaus
- 15.00 Projektpresentationer med kommentarer
- 15.40 Avslutande diskussion och evaluering
- 16.00 Slut

VEDLEGG 2: DIGITALE RESSURSER/DIGITAL RESOURCES

Film- og lydklippeverktøy – tools

<http://www.creaza.com/>

<http://www.lightworksbeta.com/>

<http://audacity.sourceforge.net/>

Lyd – sound

<http://www.freesound.org/>

<http://incompetech.com/>

Opptakere – recorders

<http://www.zoom.co.jp/english/products/h1/>

Publisering – publishing

<http://www.vimeo.com/>

<http://www.youtube.com/>

<http://soundcloud.com/>

Midler/prosjekter – projects, financing

<http://www.shahrazadeu.org/>

<http://www.norden.org/>

Bakgrunn/storytelling cookbook/info

<http://www.storycenter.org/>

<http://wiki.creativecommons.org/>

Skandinaviske sider for digitale historier – Scandinavian websites for digital storytelling

<http://www.kulturarv.dk/1001fortaellinger/>

<http://www.platsr.se/>

<http://www.digitaltfortalt.no>

Kilde: Jazzmontør – <http://jazzmontor.no/>