Smagen af køkkenmødding

Forfattere: Mathias Mølleskov
Redaktør: Thomas Brahe
Faglige temaer: Ertebølle, Jægerstenalder, Jagt, Samle, Køkkenmødding
Kompetenceområder: Kronologi og sammenhæng



Introduktion:
I denne aktivitet skal eleverne tilegne sig viden om væsentlige karakteristika ved jægerstenalderen eller nærmere Ertebøllekulturens madkultur i Danmark, samt hvilke kriterier man definerer denne periode ud fra. Dette foregår, ved at eleverne skal introduceres til ertebøllekulturens livsvilkår og herefter dufte og smage på nogle af de råvarer, som udgjorde kosten for mennesket i Danmark, før landbruget kom hertil.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

I Start aktiviteten med at fortælle eleverne, at de skal arbejde sammen to og to. De skal nu

forestille sig, at de er faret vild i en dansk skov uden mobil og mad. De skal nu sammen finde ud af, hvad de kan skaffe af mad i skoven, og hvordan de vil skaffe det. Snak om gruppernes forslag samlet i klassen. I forhold til de medbragte madvarer så skal eleverne helst ikke vide, hvad de består af endnu, da dette kan spolere de introducerende øvelser. Man kan dog indledningsvis godt fortælle eleverne, at de skal smage på noget senere.

Er der nogen af jer, som har nogle forslag til mad, som man kan finde i den danske natur? Kender I til nogen bær, I kan spise? Er der nogle dyr, I kan fange? Hvordan vil I fange dyrene uden jagtredskaber? Kan I bygge en fælde? Når I har skaffet jeres mad, hvordan vil I så tilberede den?

Mange af eleverne er muligvis meget kreative og gode til at finde på en masse idéer. Nogle af idéerne vil dog sikkert være urealistiske eller for ambitiøse. Det vil formentlig gå op for mange af dem, at de hverken ved, hvad der er spiseligt i naturen, hvad man kan bruge til at fremstille redskaber, eller hvordan man laver et bål.

2 Fortæl herefter eleverne, at denne aktivitet skal fokusere på, hvad mennesket har spist i jægerstenalderen, eller mere præcist i Ertebøllekulturen (5400 – 4000 f.v.t.) - den sidste tid af jægerstenalderen i Danmark inden landbruget kom hertil. Det skal altså gå op for eleverne, at vi taler om en tid, hvor mennesket måtte samle og jage mad i naturen for at overleve.

Har I nogensinde tænk over, at for mange tusind år siden, der måtte alle mennesker i Danmark, og i resten af verden for den sags skyld, jage og samle mad i den vilde natur for at overleve? De kunne ikke bare gå i supermarkedet og købe hakket oksekød, mælk, æbler og champignon. På dette tidspunkt havde de ikke engang husdyr eller marker, for landbruget var ikke kommet hertil endnu. Denne tid kaldes for jægerstenalderen, og i Danmark varede den næsten 10000 år. Vi zoomer i dag ind på de sidste ca. 1400 af denne periode, som kaldes Ertebøllekulturen. Dette navn forklarer jeg lige om lidt, men indtil videre skal I alle huske på, at det nu skal handle om, hvad man spiste, hvordan man skaffede mad, hvordan man tilberedte mad, og hvordan maden smagte under Ertebøllekulturen for omkring 6000 år siden

3 Del nu klassen op i grupper.

4 Sig til eleverne, at de skal undersøge, hvordan maden har smagt under Ertebøllekulturen ved at smage på de råvarer, som arkæologer fandt for lidt over 100 år siden i udgravninger af køkkenmøddingen i Ertebølle.



For at vi kan få en bedre forståelse af menneskets madkultur i ertebøllekulturen, så synes jeg vi skal smage på den mad, de spiste. En af grundene til, at vi i dag ved, hvad de spiste dengang, det er, fordi nogle arkæologer i 1890'erne, dvs. for ca. hundrede år siden, fandt en køkkenmødding i en udgravning i Ertebølle (vis evt. på et landkort hvor dette ligger i Danmark). Er der nogen, der ved hvad en arkæolog er? (ja/nej). En arkæolog er en person, som undersøger og leder efter rester fra fortiden, så vi kan lære mere om, hvordan mennesker engang har levet. En udgravning er derfor en et sted, hvor arkæologer graver efter spor og levn fra fortiden. Er der nogen af jer, som ved hvad en køkkenmødding er, eller måske kan gætte det? (ja/nej). En køkkenmødding er en stor affaldsdynge, altså et sted hvor mennesker har smidt madrester og anden affald, lidt ligesom en forhistorisk losseplads. I køkkenmøddingen i Ertebølle fandt arkæologer bl.a. rester af mad, flintredskaber, knogler og spor af keramik.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv



Ertebølle-udgravning i 1890'erne

5 Fortæl eleverne, at køkkenmøddingen har indeholdt spor af en kost, som bl.a. har bestået af: svinekød (vildsvin), sæl, fisk (sild, laks, torsk, ål), bær (blåbær, brombær, hindbær, tyttebær, jordbær), hasselnødder og forskellige urter. Bed dem lægge mærke til, at alle disse madvarer er nogen, man har kunnet finde i den danske natur, og at mange af dem stadig kan findes i dag.

6 Giv herefter hver gruppe et eksemplar af kopiark 1, hvor alle disse råvarer står skrevet, og giv dem også en råvare hver (så mange man nu kan skaffe).

Inden I skal til at arbejde med kopiarket, så lad os lige se et videoklip, som viser, hvordan livet i Ertebølle-kulturen kan have set ud. Så kan vi få nemmere ved at forstå, hvordan de skaffede deres mad, hvilke redskaber de brugte, og hvad de spiste. Husk at lægge mærke til, at de i klippet også viser en køkkenmødding. Lad os så komme i stenalderstemning!

7 Vis eleverne nedenstående videoklip, inden de skal arbejde med kopiarket.

8	Bed herefter eleverne svare på spørgsmålene på kopiarket med udgangspunkt i den råvare, som de har fået tildelt. Når eleverne skal arbejde med spørgsmålene på kopiarket, så er det vigtigt, at de giver sig god tid til at sanse/undersøge/erfare den gældende råvare. Når eleverne ser denne genstand fra alle vinkler, dufter og smager på den, så skal de lade deres associationer løbe løbsk. De skal have mulighed for at udvikle en viden, som er baseret på kroppens sanselige erfaringer. Jo mere eleverne opnår at få deres sanser i spil og samtidig reflektere og frit associere over smagningen, jo større chance er der for, at denne sanselige erfaring lagres i deres hukommelse. De vil således have lettere ved at huske, hvad der konstituerede kosten i Ertebøllekulturen.
9	Gennemgå gruppernes kopiark sammen i klassen, eller lad hver gruppe præsentere deres udfyldte kopiark for resten af klassen. Det er vigtigt i denne gennemgang, at man som lærer griber fat i, og forsøger udfolde elevernes smagsoplevelser, hvis deres besvarelser/beskrivelser på kopiarket ikke er tilstrækkeligt uddybende. Det er ikke nok at skrive "hasselnødder smager godt". Det kan være svært at lave en detaljeret og udførlig beskrivelse af en smagsoplevelse. Derfor er det vigtigste, at de har brugt tid på arbejdet og i hvert fald *forsøgt* at sætte ord på smagen – de skal have gjort sig umage.
10	Slut aktiviteten af med i plenum at tale om, hvilke karakteristika der kendetegner madkulturen fra denne periode. Mad var altså på dette tidspunkt ikke bare noget, som man altid havde masser af. Man kunne kun leve af den mad, som kunne findes i naturen omkring en, og det krævede en højtudviklet jæger-, fisker- og samlerkultur at overleve. Ertebøllekulturen er et godt eksempel på, hvordan vi mennesker kan tilpasse os naturen. Derudover er det også den sidste del af den periode, man

kalder jægerstenalderen, for efter Ertebøllekulturen finder mennesket på en ny måde at skaffe mad… men hvilken?

- Dette handler næste aktivitet om.

11 Som afslutning kan følgende spørgsmål diskuteres i plenum.

- Man siger at Ertebøllekulturen slutter med, at mennesket finder en ny måde at skaffe mad på. Kan I gætte hvilken? Den nye måde at skaffe mad på revolutionerer (dvs. ændrer totalt) menneskets madkultur, og man bruger det stadig i dag (dog i en mere avanceret udgave).

"Hvis nu vi siger, at alt det her samlen og jageri kan være ret usmart, fordi man hele tiden er tvunget til at skulle lede efter dyr og afgrøder at jage og samle - hvordan kunne man så gøre det lidt smartere, så man kunne undgå, at de dyr, man gerne vil spise, løber frit rundt ude i skoven, og planterne bare vokser alle mulige steder? -> Ja, man kunne jo bygge nogle indhegninger og stalde til dyrene, så man altid vidste, hvor de var, og deres unger også var fanget på forhånd – og så kunne man jo bare gå ud og slagte dem, når man havde lyst. Man kunne også plante urter, frø og rødder på et bestemt område, så man vidste præcis hvor man kunne plukke og høste dem."

- Hvordan ville jeres hverdag se ud, hvis vi stadig skulle jage, fiske og samle mad for at overleve?

- Kan vi se spor af Ertebøllekulturens madkultur i nutiden?

Forberedelser

Print kopiark 1 ud til hver gruppe, eller del evt. arket med eleverne over nettet, så de selv kan udfylde det på deres computer, tablet eller mobil.

Indkøb gerne følgende råvarer:

- Svinekød (vildsvin)
- Fisk (sild, laks, torsk, ål)
- Blåmuslinger
- Bær (blåbær, brombær, *hindbær*, tyttebær, jordbær)
- Hasselnødder
- Forskellige danske urter og rødder (ramsløg, skvalderkål, brændenælde, mælkebøtter, skovsyre)

Køb ind i små mængder. Det er ikke nødvendigt for eleverne at spise en bakke jordbær hver. Der skal blot være nok til, at hver elev kan have muligheden for at smage en bid af mindst én råvare.

Hvis råvarer ikke kan skaffes, så kan man evt. vise billeder.

Læringsmål

I denne aktivitet skal eleverne tilegne sig viden om væsentlige karakteristika ved jægerstenalderen eller nærmere Ertebøllekulturens madkultur i Danmark, samt hvilke kriterier man definerer denne periode ud fra. Dette foregår, ved at eleverne skal introduceres til ertebøllekulturens livsvilkår og herefter dufte og smage på nogle af de råvarer, som udgjorde kosten for mennesket i Danmark, før landbruget kom hertil.

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

- Eleven kan placere elementer fra historien tidsmæssigt i forhold til hinanden
- Eleven kan beskrive ændringer i livsgrundlag og produktion
- Eleven har viden om livsgrundlag og produktion før og nu
- Eleven kan bruge kanonpunkter til at skabe historisk overblik og sammenhængsforståelse
- Eleven har viden om kanonpunkter
- Eleven kan opnå viden om historie gennem brug af historiske scenarier
- Eleven kan forklare, hvorledes de og andre er historieskabte og skaber historie
- Eleven har viden om personer og hændelser, der tillægges betydning i historien

Uddybende

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

Hvorfor madhistorie?

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

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

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

meningsfyldt for eleverne – og dermed fremmer det deres motivation og historiebevidsthed. (Pietras, et al., 2013)

Læring gennem smagssansen i historiefaget

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

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

Kronologi, brud og kontinuitet

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

Det kan være uoverskueligt at danne sig et overblik over menneskets (Homo sapiens sapiens) ca. 100.000 år lange historie på jorden. Men hvis man f.eks. kigger på udviklingen af jordens befolkningstal, så vil man opdage, at to brud finder sted, som er med til at få befolkningstallet til at stige ekspotentielt. Det første opstår for omkring 10.000 år siden med landbrugets fremkomst. Landbruget revolutionerer vores tilværelse, da det skaber mulighed bydannelse og civilisation. Dermed får mennesket forudsætningerne for at samarbejde på et højere niveau. Dette ses på befolkningstallet på jorden, som stiger fra omkring 5 millioner til 120 millioner i løbet af de næste mange tusind år. Det næste brud opstår for alvor for blot ca. 200 år siden med industrialiseringen og moderniteten, som bl.a. blev mulig pga. naturvidenskaben og teknikkens tiltagende udvikling siden 1600tallet. Mennesket begynder så småt at opfinde maskiner, som kan klare

arbejdet for os - igen en revolution, som får befolkningsantallet til at stige fra ca. 120 millioner til de nuværende syv milliarder. Mennesket har igennem historien været i stand til at løfte sig over naturens begrænsninger, og dette ses bl.a. på vores madkultur, som groft kan inddeles i tre perioder, som adskilles af de to tidligere nævnte brud: *jægerstenalder – bondesamfund – moderne industrisamfund*. På trods af de mange tidsperioder og historiske begivenheder disse tre perioder strækker sig over, så omslutter hver af dem et tidsafsnit, hvor en bestemt samfundsformation dominerer (Nielsen, et al., 2008).

Det er vigtigt at gøre eleverne opmærksomme på, at andre opdelinger også kan lade sig gøre. Man kunne for eksempel også nøjes med at opdele menneskets madhistorie i tiden før og efter komfuret. Man kunne også omtale et tredje brud omkring 1960'erne, hvor bl.a. globaliseringens påbegyndelse starter det senmoderne forbrugssamfund, vi befinder os i nu. Dette forløbs periodiske opdelinger er altså voldsomt forsimplede, men de er valgt for at illustrerer nok de største revolutioner i menneskets madkultur, samt befolkningstallets største ekspotentielle stigninger i menneskets historie. Med dette forløb får man mulighed for som lære, at introducere eleverne for, at vores historie ikke er absolut, men derimod relativ. De bliver gjort opmærksomme på, at historiens sammenhæng og periodiske opdeling (forholdet mellem kontinuitet og brud) er en konstruktion, som vi bruger til at skabe overblik, og at den ændrer sig alt efter hvilke forhold og emner, man fokuserer på.

Referencer

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

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

Kopiark

Kopiark:
Kopiark 1_Forløb - Smag på den danske madkulturs historie_Aktivitet - Fund i køkkenmøddingen.pdf

Kopiark 1 – Fund i køkkenmøddingen

Hvad fandt man i Ertebølle-udgravningen?



- Svinekød (vildsvin)
- Fisk (sild, laks, torsk, ål),
- Bær (blåbær, brombær, hindbær, tyttebær, jordbær)
- Hasselnødder
- Forskellige urter og rødder

Beskrivelse af råvare(r)

Tag råvaren op i hænderne og undersøg den.

1. Hvordan føles råvaren (hård, blød, kantet, rund, rug, glat)? Vend og drej den, så du mærker den over det hele. Er der nogle steder, den føles blød, mens den føles hård andre steder? Er den glat ét sted og rug et andet sted?
2. Hvordan ser den ud (farve, form, størrelse)? Husk at kigge på den fra alle vinkler. Ser den forskellig ud, alt efter hvor fra man kigger på den? Har den flere forskellige farver? Ligner den noget andet, du har set før? Minder den dig om noget?
3. Hvordan dufter den? (bittert, sødt, godt, dårligt).
4. Minder duften dig om noget (ja/nej – hvorfor)? Er det en duft, du aldrig har oplevet før? Minder den dig om en tur i skoven, en juleaften med din familie, duften hjemme hos din bedstemor? Dufter den af flere ting?
5. Hvordan smager den (godt/dårligt, bitter, salt, sur, sød)?
6. Minder smagen dig om noget (ja/nej – hvorfor)? Er det en smag, du aldrig har oplevet før? Minder den dig om en ret, du har spist før? Minder den dig om en rejse, du har været på?

Gæt på brug og funktion af råvare(r)

1. Hvordan, tror I, mennesket skaffede råvaren? Gravede de efter den? Plukkede de den? Gik de på jagt efter den? Fiskede de efter den?
2. Tror I, den blev tilberedt? Hvordan? Over bål i en gryde? Havde de overhovedet gryder?
3. Tror I, mennesker andre steder i verden har spist anderledes i denne periode?
4. Hvis I har smagt denne råvare før, hvornår har I så fået den sidst?
5. Kan I foreslå en ret, man kunne tilberede med råvarerne på listen?

Lav nu en tegning, som viser et eller flere mennesker, som tilbereder og spiser denne råvare.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv