Reykvíska eldhúsið

Á hverju lifðu Reykvíkingar fyrr á tímum? Hvernig öfluðu þeir sér matfanga? Borðuðu þeir eitthvað annað en trosfisk og kartöflur? Á sýningunni er stiklað á stóru í matarsögu Reykvíkinga á 20. öld og athyglinni beint að ýmsum sérkennilegum og skemmtilegum þáttum hennar. Sagan er sögð í tímaröð og hefst um aldamótin 1900 þegar Reykjavík var vaxandi kaupstaður með 6.700 íbúa.

1900–1930

Reykjavík var fyrst og fremst fiskibær og lifðu íbúarnir á sjávargagni en höfðu jafnframt aðgang að fjölbreyttri matvöru í verslunum. Erfiðar samgöngur ollu því að landbúnaðarvörur voru oft af skornum skammti, sérstaklega mjólk. Dagleg fæða alþýðu manna var fiskur, rúgbrauð, smjörlíki og kaffi en efnafólk gerði vel við sig og sína á danska matarvísu.

1930–1960



Vegna innflutningshafta sem stóðu fram yfir 1960 hurfu margar útlendar matvörur af borðum Reykvíkinga og sneru þeir sér því meira að innlendum mat en áður. Matvælaframleiðsla innanlands óx hröðum skrefum. Mikill munur var á mataræði milli stétta í bænum og bjuggu fátæklingar oft við mikinn skort. Sykur varð snar þáttur í mataræðinu og var leitun í Evrópu að jafnmikilli sykurneyslu. Í heimsstyrjöldinni síðari batnaði mataræðið og kjöt sást æ oftar á borðum Reykvíkinga. Breska og bandaríska hernámsliðið bar með sér nýja strauma og varð niðursoðið kjöt, bjór, tyggjó og ýmislegt góðgæti annað eftirsótt hjá bæjarbúum. Til varð hópur fólks sem hélt sig að grænmetisfæði af hugsjón þrátt fyrir höft á innfluttum ávöxtum og grænmeti.



1960–1975

Verslunin var gefin frjáls á viðreisnarárunum og vöruúrval í verslunum jókst stórum. Áhrifa alþjóðlegrar matarmenningar fór að gæta og ýmsar sérverslanir með mat spruttu upp. Frystikistur og önnur heimilistæki ollu þáttaskilum í matargerð og drógu úr vinsældum súrmetis og saltkjöts. Ávextir urðu mikilvægur hluti af daglegri neyslu borgarbúa. Sjálfsafgreiðsluverslanir og verslunarmiðstöðvar komu fram á sjónarsviðið.

1975–2000

Framandi matur og matarhefðir bárust til landsins með frjálsari verslun og ferðalögum Íslendinga til útlanda. Hamborgara- og pizzukynslóðin óx úr grasi en síðar sneri hún sér að pasta, mexíkóskum og austurlenskum mat. Fiskurinn, hversdagsfæða Reykvíkinga, varð að vinsælum hátíða- og veitingahúsamat og fólk fór æ oftar „út að borða“. Í stað „kaupmannsins á horninu“ ruddu sífellt stærri verslunarmiðstöðvar sér til rúms og matarúrvalið varð ævintýralegt. Skyndibitinn sótti á og matarvenjur fjölskyldunnar breyttust í erli hversdagsins svo að sameiginlegt borðhald varð sjaldgæfara. Um aldamótin 2000 var Reykjavík orðin að borg með 111 þúsund manns og dró æ meiri dám af stórborgum erlendis í matarháttum.

Matarmenning í Reykjavík

Líf okkar snýst að stórum hluta um að afla okkur matar og neyta hans. En maturinn er miklu meira en orkugjafi, safn nauðsynlegra næringarefna. Hann veitir okkur gleði og nautn, endurspeglar lífsafkomu okkar, sögu, atvinnuhætti og umhverfi. Matur er allt í senn: pólitík, umhverfismál, heilbrigðismál og list; um fátt er meira skrifað og skrafað, hugsað og brallað en einmitt mat og matargerð.



Matarsagan er snar þáttur í sögu þjóðarinnar, hún segir sögu almúgans jafnt sem höfðingjanna, hátíða jafnt sem hversdagsins. Matarsögu Reykjavíkur á síðustu öld hafa ekki verið gerð mikil skil til þessa. Það er því kominn tími til að gefa þessum merka þætti í sögu okkar gaum. Á sýningunni eru dregnar upp svipmyndir af þeim umskiptum sem urðu á matarmenningu bæjarbúa, mataræði, matvælaframleiðslu og verslun með mat. Efniviðurinn kemur víða að: ljósmyndir, viðtöl, frásagnir, auglýsingar, fréttapistlar dagblaða, lúnar stílabækur með mataruppskriftum og blaðaúrklippum, svo ekki sé minnst á glæsilegar handskrifaðar matreiðslubækur frá dögum húsmæðraskólanna. Matvælaumbúðir og gömul og gleymd áhöld og tæki segja líka sína sögu um matarhættina.



Í Reykjavík blómstar matarmenningin sem aldrei fyrr. Veitingahús og verslanir keppast við að bjóða mat frá öllum heimshornum, almenningur spreytir sig á framandi réttum í eldhúsinu heima og hollustufæði jafnt sem fjöldaframleiddur skyndimatur fyllir hillur matvöruverslana. Á sýningunni Reykvíska eldhúsið er okkur boðið að bragða á fortíðinni í orðsins fyllstu merkingu. Verði ykkur að góðu!!

Miðstöð munnlegrar sögu

Í tengslum við sýninguna Reykvíska eldhúsið tók Miðstöð munnlegrar sögu viðtöl við fjórtán einstaklinga þar sem umræðuefnið var matarvenjur fólks á 20. öld. Viðtölin voru flest tekin upp árið 2008. Brynhildur Sveinsdóttir, þjóðfræðingur, tók viðtölin. Hlusta má á þau á safnanótt 8. febrúar 2013 í Landsbókasafni Íslands – Háskólabókasafni, eða síðar í Miðstöð munnlegrar sögu í Þjóðarbókhlöðu.

Viðmælendur eru :
Bryndís Jónsdóttir, Bryndís Steinþórsdóttir, Dröfn Farestveit, Helga Einarsdóttir, Indíana Sigfúsdóttir, Íris Sveinsdóttir, Jóhannes Jónsson, Judith Þorbergsson, Kalidas Shetty, Kristín Jónsdóttir frá Munkaþverá, Sigurbjörg Kristinsdóttir, Sigurður Þórðarson, Sylvía Gunnarstein og Úlfar Eysteinsson.

Miðstöð munnlegrar sögu tók til starfa 26. janúar 2007. Miðstöðin er safn og rannsókna- og fræðslustofnun á sviði munnlegrar sögu. Hlutverk hennar er að safna munnlegum heimildum um sögu lands og þjóðar og varðveita þær til frambúðar. Miðstöðin leitast við að gera safnkostinn aðgengilegan með því að yfirfæra hann á stafrænt form. Miðstöðinni er ætlað að efla munnlega sögu sem aðferð í sagnfræði, veita fræðslu um söfnun og notkun munnlegra heimilda, skapa fræðimönnum aðstöðu til rannsókna og standa fyrir fræðilegri umræðu um munnlega sögu.

Til skamms tíma var Miðstöð munnlegrar sögu samstarfsvettvangur fjögurra aðila: Sagnfræðistofnunar Háskóla Íslands, Rannsóknastofu í kvenna- og kynjafræðum við Háskóla Íslands (RIKK) og menntavísindasviðs Háskóla Íslands í samvinnu við Landsbókasafn Íslands – Háskólabókasafn. Þann 15. mars 2012 var Miðstöðin sameinuð Landsbókasafni Íslands – Háskólabókasafni og er hún sérstök eining á sviði varðveislu og stafrænnar endurgerðar.

Aðsetur Miðstöðvarinnar er á fjórðu hæð í Landsbókasafni Íslands – Háskólabókasafni og er hún opin mánudaga til föstudaga kl. 13-16. Miðstöð munnlegrar sögu, s. 525 5775.
www.munnlegsaga.is /munnlegsaga@landsbokasafn.is

Félagið Matur-saga-menning

Matur-saga-menning er landsfélag áhugafólks um mat og matarmenningu, stofnað 16. febrúar 2006. Hlutverk félagsins er að efla þekkingu á íslenskum mat og vekja áhuga á þeim menningararfi sem felst í matarhefðum og matargerð. Félagið hefur staðið fyrir fræðslufundum og uppákomum af ýmsu tagi og kynnt þætti í sögu mataræðis á Íslandi, matargerð, hráefni eða vinnslu.

Markmið félagsins er ekki síst að styðja við og efla rannsóknir, kynningar og þróun á matarhefðum um land allt.

Söfnun á gömlum uppskriftum frá ólíkum landshlutum og héruðum er ofarlega á óskalista félagsins. Tekið er feginsamlega við ábendingum og upplýsingum frá hverjum þeim sem vill leggja félaginu lið í því efni. Koma má upplýsingum til félagsins og/eða gerast félagi í Matur-saga-menning á heimasíðu félagsins www.matarsetur.is.

Stjórn:
Sigrún Franklín, formaður
Guðmundur Jónsson, meðstjórnandi
Ingólfur Guðnason, meðstjórnandi
Sigurvin Gunnarsson, meðstjórnandi
Þóra Valsdóttir, meðstjórnandi
Laufey Haraldsdóttir, varamaður
Arnrún Magnúsdóttir, varamaður

Reykvíska eldhúsið

Texti: Sólveig Ólafsdóttir, Ólafur J. Engilbertsson, Guðrún Jóhannsdóttir, Hildur Hákonardóttir, Guðmundur Guðmundsson, Guðmundur Jónsson, Laufey Steingrímsdóttir og Ingólfur Guðnason.
Hönnun: Sögumiðlun ehf.
Prentun sýningar: Sýningakerfi ehf.
Prentun bæklings: Hjá GuðjónÓ.
Ljósmyndir eru frá Ljósmyndasafni Reykjavíkur nema ljósmynd á kápu af matarkörfu um 1900 eftir Binna.

Sögumiðlun ehf. | www.sogumidlun.is

Reykvíska eldhúsið

Matur og mannlíf í hundrað ár



Sýning um matarmenningu á 20. öld
gerð að tilhlutan félagsins Matur-saga-menning
Fyrst opnuð 26. september 2008
Opnuð í Þjóðarbókhlöðu 8. febrúar 2013