

Reykviska 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 skörnum skammti, sérstaklega mjólk. Dagleg fæða alþýðu manna var fiskur, rúgbrauð, smjörliki 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 frjálss 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 frjálssari 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 ævintýrlegt. 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 dóm 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 snarþáttur í sögu þjóðarinnar, hún segir sögu almúgans jafnt sem höfðingjanna, hátíða jafnt sem hversdagsins. Matarsögu Reykja-



víkur 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, fréttapostlar dagblaða, lúnar stílabækur með mataruppskriftum og blaðaúrklippum, svo ekki sé minnst á glæsilegar handskrifaðar matreiðslubækur frá dögum hússtjórnarskólanna. 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 heimshörnum, 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!!

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 upptækum 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. Síðastliðið sumar gekkst félagið m.a. fyrir ferð í Breiðafjarðarhéraði í samvinnu við Ferðafélag Íslands. Þar var bragðað á krásum héraðsins, rifjaðar upp gamlar uppskriftir og hefðir, jafnframt því sem boðið var upp á nýrri útgáfur af réttum úr breiðfirsku hráefni.

Söfnun á gömlum uppskriftum frá ólíkum landslutum 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. Einnig má skrifa félaginu bréf á heimilisfangið: Matur-saga-menning, ReykjavíkAkademían, Hringbraut 121, 107 Reykjavík.

Stjórn félagsins skipa:

Laufey Steingrimsdóttir, formaður
Ingólfur Guðnason, varaformaður
Guðrún Hallgrímsdóttir, ritari
Sigurvin Gunnarsson, gjaldkeri
Guðmundur Guðmundsson
Sigrún Franklín
Sjöfn Sigurgísladóttir
Guðmundur Jónsson
Sigrún Ólafsdóttir
Birna Lárusdóttir

Sýningin

Sýningin er í Aðalstræti 10 og Höfuðborgarstofu og verður opin frá 26. september til 23. nóvember 2008. Afgreiðslutími er frá kl. 9-18. Á fimmtudagskvöldum er opið til kl. 22. Laugardaga og sunnudaga er opið kl. 12-17.

Leiðsögn er um sýninguna á hverju fimmtudagskvöldi kl. 20.

Í tengslum við sýninguna verður haldin ráðstefnan **Af hlaðborði aldarinnar** í Tönnó, laugardaginn 27. september 2008 kl. 14-17. Að ráðstefnunni standa félagið Matur-saga-menning, Sagnfræðingafélag Íslands og Reykjavíkur-Akademían.

Nánari upplýsingar eru á www.matarsetur.is.

Framkvæmd

Framkvæmdastjórn: Sólveig Ólafsdóttir.

Texti: Sólveig Ólafsdóttir, Ólafur J. Engilbertsson, Guðrún Jóhannsdóttir, Hildur Hákonardóttir, Guðmundur Guðmundsson, Guðmundur Jónsson, Laufey Steingrimsdóttir og Ingólfur Guðnason.

Hönnun: Sögumiðlun ehf.

Prentun sýningar: Sýningakerfi ehf.

Prentun bæklinga: Samskipti ehf.

Ljósmyndir eru flestar frá Ljósmyndasafni Reykjavíkur. Ljósmynd á kápu og af matarkörfum 1900 og 2000: Binni.

Smíði og málun: Meistaraverk.

Sýningin er haldin með tilstyrk og velvilja Reykjavíkurborgar og menntamálanefndar Alþingis.

Sérstakar þakkir fá:

Jóhannes Jónsson, Hagar, Auðhumla, Melabúðin, Friða frænka, Ó. Johnson og Kaaber, Bernhöftsbakarí, Fiskbúð Einars, Sölufélag garðyrkjumanna, Minjasafn Reykjavíkur, Ljósmyndasafn Reykjavíkur, Menningarmiðstöðin Gerðuberg, Höfuðborgarstofa, Miðstöð munnlegrar sögu, Gunnar Baldursson, Baldvin Halldórsson, Sævar Þ. Jóhannesson, Helga Skúladóttir, Vigdís Sigurðardóttir, Sigrún Franklín, Bryndís Jónsdóttir.

Matur-saga-menning

Hringbraut 121, 107 Reykjavík. Sími: 892-1215
Netfang: matarsetur@matarsetur.is
Veffang: www.matarsetur.is

Reykvíska eldhúsið

MATUR OG MANNLÍF Í HUNDRAD ÁR



Sögumiðlun ehf. | www.sogumidlun.is

Sýning Aðalstræti 10 og Höfuðborgarstofu

26. september – 23. nóvember 2008