

FOOD MEMORIES

Et projekt om mad og minder



OM UDSTILLINGEN

Integrationshuset Kringlebakken og IMMART præsenterer udstillingen Food Memories, som består af 12 kvinders portrætbilleder samt tilhørende beskrivelser af erindringer og historier om den enkeltes særlige udvalgte ret.



TANKERNE BAG FOOD MEMORIES

På Integrationshuset Kringlebakken kommer kvinder fra mere end tyve forskellige nationaliteter. Alle er immigreret og lever med store omvæltninger og afsavn. Bag sig har de efterladt familie, venner, huset de boede i, duftene, klimaet og alt det velkendte. Noget de dog bringer med sig, er deres madkultur og minderne omkring de enkelte retter. Retter som deres forældre og bedsteforældre har serveret for dem, og som de husker på, hver gang de selv laver retten til deres børn, mand og nye netværk. Gennem Food Memories projektet har kvinder fra Integrationshuset Kringlebakken fået mulighed for at væve deres hverdag i Danmark sammen med erindringer fra deres hjemland.

Kvinderne blev undervist i Life-writing af Sacramento Rosello, og blev fotograferet af Mayra Navarrete i samarbejde med IMMART.

Find os her: www.kringlebaken.dk // www.immart.dk

UDSTILLINGEN



PEYES

Min mor er høj og lidt for tyk, og hun ser altid glad ud. Hun er hjælpsom og gør alt af et godt hjerte. Den første opskrift hun gav mig - og lærte mig at lave, var Peyes. Da jeg lærte at lave mad for første gang, var jeg 20 år gammel og nygift. Min mand elsker denne ret og jeg måtte lære at lave den for at gøre ham lykkelig. I mit hjemland bruger jeg en særlig slags ris, der dufter virkelig dejligt.

TANZINA // Bangladesh

OMELET

Jeg elsker omelet til morgenmad, og hver gang jeg laver det, minder det mig om min far. Han plejede at kalde på mig fra køkkenet når han lavede Omelet, så jeg kunne se og lære at lave en perfekt Omelet. En dag sagde han til mig, at næste gang ville han lade mig lave Omelet til ham. Det er grunden til at jeg holdet af Omelet til morgenmad

ANDLEEB // Pakistan



SOUKIRKINEZ



Soukirkinez smager virkelig godt. Det består af dej med tørrede koriander, tomatpure og løg og ovenpå. Mine onkel og tante dyrkede selv koriander på marken. Min far dyrkede vindruer, og havde både røde og grønne druer. Hver august måned var det høsttid – hele familien måtte hjælpe til med at høste druerne. Jeg havde tit til opgave at bringe frokost til min far. Druerne blev transporteret til de store byer, hvor min far solgte druerne til Grønttorvet. Jeg husker engang, hvor jeg hjalp min moster med at tænde op i Darneeren. Jeg havde min fineste kjole på, som jeg havde fået i Eidgave og som jeg elskede. Kjolen var lyserød og fuld af glimmer der glimtede i solen. Det var også fjollede af mig at have den på, men jeg var så glad for den. Som jeg sad der ved Darneeren kom jeg for tæt på ilden og pludselig gik der ild i min smukke kjole. Jeg opdagede det ikke engang, men heldigvis var min tante svigermor opmærksom. Hun løb hen og slukkede ilden med sine bare hænder. Hun fik store brandvabler på tommelfingeren. Jeg var virkelig flov og ked af det og min smukkeste kjole var ødelagt. Heldigvis var der ingen der blev sure. Alle var bare glade for at der ikke var sket mig noget. Tre år efter var hele vores hus og landskabet omkring jævnet med jorden.

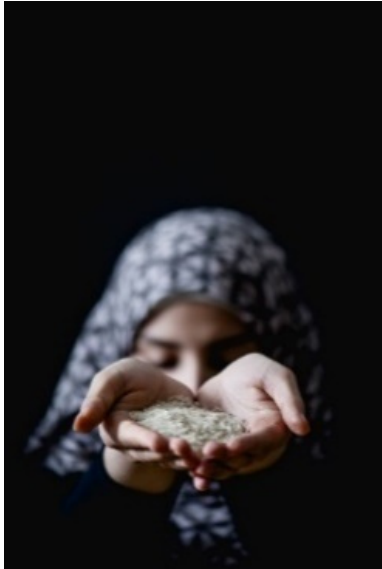
AMIRA // Kurdistan-Irak

ÆBLER

Æbler minder mig om min mor. Hver gang jeg spiser æbler, husker jeg min familie, og hvordan vi hyggede os sammen mens vi spiste æbler.

AZRA // Pakistan





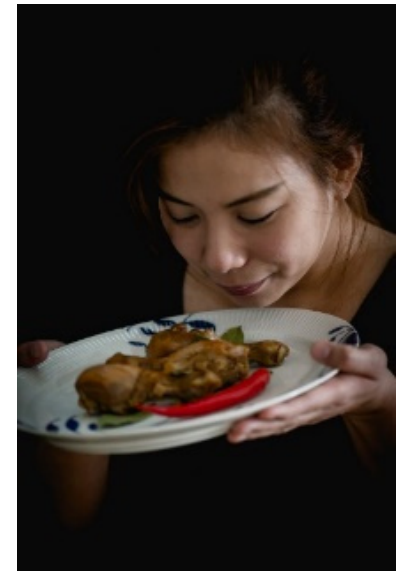
SAMAK AL MASGUF - GRILLET FISK

Jeg har valgt den her ret, fordi den er min favorit ret og fordi den minder mig om min familie. Fordi vi boede meget tæt på Tiger floden og vi spiste meget fisk. Fisk var de vigtigste retter i denne region. Jeg har lært at lave denne ret af min kære mor, men jeg har tilføjet nogle krydderier, som min mand og jeg kan lide. Vi har altid lavet den her ret om fredagen eller på fri dage for at alle kan være med. Vi grillede fisken på en særlig måde på brænde. Min storebror stod altid for at lave salaten til. Mens jeg sidder og skriver om retten bliver jeg rigtig glad, fordi jeg kommer til at huske de dejligste dage og tider, som jeg tilbragte sammen med min smukke familie.

SHAMS // Irak

KYLLING ADOBO

Som ung husker jeg min far stå i vores lille køkken. Vi elskede når vores far lavede mad, for han lavede bedre mad end vores mor. Det har altid undret mig, hvordan han kunne få selv den mest simple ret til at smage så godt. Min far og jeg var ikke tætte. Vi har aldrig talt så meget. Han var en streng og alvorlig mand. Men når han lavede mad, ændrede hans humør sig på magiske vis, og han blev sjov og lavede vittigheder. Han var særlig glad for at lave "Kylling Adobo", som er en meget traditionel ret i Filippinerne. Du kan spørge alle der rejser til Filippinerne og sandsynligheden for, at de kender Kylling Adobo er meget stor. Det er en helt almindelig ret og let at lave, men det er min favorit. Sikkert fordi den minder mig om min barndom og stemning der var i vores hjem når min far lavede mad. Jeg laver den ikke så godt, som min far, men både min søn og min mand kan lide det. Hver gang jeg gør det, jeg kan huske, hvor sjovt det var at lave mad.



ROSE // Filippinerne

BOFLOT



Navnet på der ret, der bringer mig erindringer er Boflot. Det var min mor, der plejede til at lave denne ret til os. Det gjorde hun om morgenen og serverede det som morgenmad. Vi spiser det sammen med lidt grød og lidt sodavand. Man kan også godt spise det for sig selv. Det var i Ghana, og vi boede i den andenstørste stat Kumasi, i en by der hedder Bantama. Vi boede i et stort hus med forskellige familier, og et lille køkken. Boflot består af mel, olie, muskatnød, vanilje, bagepulver og gær. Du blander alle ingredienserne og sætter det i et varmt sted i 5-10 minutter. De formes som små kugler og steges i olie til de er brunlige. Derefter er de klar til at spise med din havregrød, te, pulveriseret majs (koko), tombrown eller sodavand. Det bringer tilbage så mange minder, om ildstedet, de mange mennesker i køkkenet, og den søde smag af Boflot. Åh, jeg savner virkelig denne forsamling og glæde.

SARA // Ghana

NAMKEEN

Når jeg ser Namkeen et sted, så mindes jeg min barndom. Dengang jeg var 11 år gammelt arbejdede min far i hæren. Når han kom hjem, lavede vi altid forskellige typer af slik, brød og Namkeen. Fordi Namkeen var min livret, lavede min far altid ekstra Namkeen til mig. Når jeg fik Namkeen med mælk, havde jeg ikke brug for andet mad. Så når jeg vågnede om morgenen, sprang jeg ud af sengen for at se hvad der var til morgenmad. Hvis der er andre ting på morgenbordet, ville jeg græde og gå tilbage til sengen. Min mor plejede altid at sige til mig "din far kommer i morgen, så vil han lave en masse Namkeen til dig". Så blev jeg glad igen, og tænkte kun på, at min far ville komme hjem igen og lave Namkeen til mig. Men den næste morgen kom min far ikke, og jeg græd så meget, at min mor sagde: "Ok, jeg vil bringer jeg dig Namkeen fra markedet". Da jeg blev lidt større kaldte min mor mig "Åh Namkeen pige", fordi Namkeen var mit kælenavn til min mor. Det er stadig min yndlingsret.

GITA // Nepal





KECHRI

Da jeg var barn, blev vi inviteret af min bedstemor til Kechri fest. Hun var enestående til at lave mad, og især Kechri. Vi sad i køkkenet mens bedstemor tilberedte Kechri og fortalte historier fra hendes barndom og liv. Jeg elskede at lytte til de historier. Derfor er det min yndlingsret, som jeg elsker, fordi det smager så godt og minder mig om alle de søde historier, min bedstemor plejede at fortælle os. Kechri er fuld af protein og vitamin som bare er en ekstra bonus ved min yndlingsret. Kechri kan laves på forskellige måder, men den mest traditionelle måde er ekstraordinær og tilberedes kun under særlige dage såsom Eid, Nytår og andre festlige lejligheder. Jeg ved ikke hvor retten stammer fra eller hvem der er grundlægger af denne ret. Vi har fået overleveret opskrifterne fra vores mødre, som lærte af deres mødre, og det har været en af den traditionelle retter i generationer - sandsynligvis over 100 år.

NILA // Afghanistan

RUGBROD

Det forår, hvor jeg havde mødt min kommende mand, Troels, skulle han arbejde i Grønland i 1 måned om sommeren og oppe i Nuuk boede han hos Fritz og Eva, der også stammede fra Danmark og bagte deres eget rugbrød, baseret på surdej, deroppe i det koldeste, nordligste Danmark. Det var en helt særlig surdej, der stammede helt tilbage fra Holbergs tid (1684-1754), og var blevet holdt i live gennem flere hundrede år. Troels kærlighedsgave til mig, da han som nyforelsket vendte hjem fra Grønland, var en portion af denne særlige surdej, en menneskefigur, han selv havde udskåret i en fedtsten, han havde fundet deroppe samt et sælskind fra en grønlandsk sæl. Vi evnede at holde surdejen i live i ca. 10 år, så døde den desværre, fordi den ikke blevet "fornyset" ofte nok. Nu har vi en surdej, som vores søde genbo, Poul, har taget med hjem fra et familiebesøg i Jylland, hvor hans kones familie altid mindst har en ekstra surdej i køleskabet, til værdigt trængende. Det er nu denne surdej, der er basis for mit hjemmebagte rugbrød, som vi spiser hver dag.

HANNAH // Denmark



KØD MED BLOMME



Jeg har valgt denne ret, fordi den minder mig om min mor. Min mor har lært mig at lave mad. Jeg fik en rigtig dejlig og varm følelse i mit hjerte, som er meget svær at beskrive, da jeg første gang lavede den her ret. Jeg lavede retten og min mor gav mig tips og vejledning undervejs. Det var meget dejligt. Retten var god og jeg blev rigtig glad, fordi retten blev serveret til aftensmad, hvor hele familien var samlet. Alle mine søskende og deres mænd og koner var på besøg for at spise sammen. Jeg fik ros af alle. Alle sagde "Det smage rigtig godt, Hasnaa". Den aften fik jeg meget anerkendelse. Jeg kom til at tro mere på mig selv og blev mere modig. Fik stor interesse for at lave mad og tør stadig prøve noget nyt i køkkenet.

HASNAA // Marokko

ROSENKÅL

Hver gang jeg ser rosenkål i supermarkedet eller jeg selv laver dem derhjemme tænker jeg på middagsbordet da jeg var barn. Lidt konflikter med mine brødre der ikke ville spise deres rosenkål og min mors og min særlige samhørighed. Vi kunne nemlig godt lide rosenkål. Os to mod far og drengene! Jeg er opvokset på en lille gård på Sjælland i 50'erne. Vi var min far og min mor og mine to yngre brødre. Min mor stod for husholdningen lige som alle andre kvinder på landet dengang. Som pige skulle naturligvis hjælpe til. Jeg mindes vores middage. Vi spiste varm mad klokken halv et. Vi skulle høre pressens radioavis. Jeg kunne godt lide min mors mad og ville gerne lære at lave mad som hende. Så når min mor sagde at rosenkål var sundt og smagt godt så syntes jeg det også. Jeg syntes dengang at de små grønne kål var smukke. Det synes jeg stadig.

INGER // Danmark



Venligst sponsoreret af



Bispebjerg
LOKALUDVALG