

Hvad majs en gemte

– Den glemte verdenshistorie

Af Troels Riknagel

På en øde vej kun omkranset af majsmarker og en hestefold ligger et undseeligt lille hus. I haven bag huset står en statelig sten med tekst, poesi og opmalede blomster, og på forsiden hænger et flot gammelt emaljeskilt, vist mest fordi det vitterligt er et flot skilt – for oplysningerne er for længst uddaterede. De fleste farer forbi på vejen, som passerer få meter fra husets dobbelte fordør, uden at sænke farten. De har enten glemt, hvorfor huset ligger der, eller også er der aldrig nogen, der har fortalt dem om det.

I sommerhalvåret mødes nogle af husets naboer i haven for at dele en kage, drikke en kop kaffe og ordne verdenssituationen, men mange af dem har aldrig været indenfor. Undertegnede er selv et godt eksempel. Her lykkedes det

at gennemføre folkeskolen kun få kilometer fra huset uden nogensinde at have hørt om det, endsize besøgt det.

Det er, i mit perspektiv, skammeligt, at jeg og mange andre kan vokse op i Ølgod Kommune og nu Varde Kommune uden at kende historien bag det lille hus og uden nogensinde at have besøgt det. Det vil jeg gerne ændre, simpelthen fordi huset, efter min mening, rummer den største og mest betydningsfulde historie Vardemuseerne har at fortælle. En historie om, hvordan en teknologisk landvinding og en demokratisk idé ændrede det danske landskab, vores økonomiske kår, vores madkultur og meget mere.

Huset er selvfølgelig Hjedding Andelsmejeri, verdens første andelsmejeri og Vardemuseernes næststørste



museumsgenstand, kun overgået af Tirpitz-bunkeren. Det lille andelsmejeri ligger på en mark i Hjedding ikke langt fra Vestkær og mindre end tre kilometer fra skolen i Ølgod. Læs mere om verdens første andelsmejeri på side 120.

Den store historie, som alt for få har hørt

Museet Hjedding Andelsmejeri er i dag en udstilling med fri adgang for offentligheden. Det er længe siden, at økonomien har kunnet bære en værsts lønning. Interesserede ringer til Vardemuseerne og får en kode til døren, så de selv kan lukke sig ind. Mange af gæsterne er tidligere landmænd eller mejerister, som kigger forbi for at mindes de gode gamle dage og fortælle deres koner, børn eller børnebørn om det helt særlige sted. De kommer for at se mælkejungerne, maskinkærnen, æltebordet og for at mindes et arbejdsliv præget af andelsbevægelsen. Et ældre ægtepar, som var med på en rundvisning i sommers, erindrede, at de selv havde leveret mælk i junger da de overtog deres gård i 1973.

Netop andelstanken og den demokratiopfattelse, der følger med, er den oplagte fortælling at formidle på museet Hjedding Andelsmejeri. En stor og betydningsfuld historie, men ikke den eneste historie.

På Hjedding Andelsmejeri fortælles flere store historier: En erhvervshistorie om hvordan mejerierhvervet gik fra at være noget, konerne og pigerne på gårdene tog sig af, til at være et højt specialiseret industrierhverv bygget på viden og teknologi, og dermed noget mændene tog sig af; en landskabshistorie om hvordan man med flid, idérigdom og smørpenge transformerede et landskab præget af våde enge og tørre heder til nutidens landskab domineret af højtstående agerjord; en teknologisk historie om hvordan naturvidenskabelige opdagelser, og de deraf følgende opfindelser, muliggjorde en enestående udvikling. Og så er det naturligvis også en historie om mad, ymerfromage, koldskål og fløjlsgrod, og måske mere interessant; om frikadeller, leverpostej og hakkebøffer.



Hjedding ca. 1890, set fra syd.

Formidling af Danmarks- og verdenshistorie mellem majs og små heste

Det er jo desværre bare ikke nok at have gode, vigtige, betydningsfulde, revolutionerende historier, uanset hvordan man som museum eller historielærer ser historierne. Selve stedet er fantastisk, men man skal vide, at det er der. For den uindviede er det vanskeligt at se andet end majs, og det lille hus har ikke mange chancer, når børnene først får øje på de små heste på den anden side af Hjeddingvej.

En udbredelse af en hvilken som helst historie kræver, at formidlingen er spændende, aktiverende og meget gerne underholdende. Det var min udfordring, da jeg fik opgaven at skulle formidle på Hjedding Andelsmejeri. Der skulle udvikles et nyt formidlingskoncept helt fra bunden, og der skulle udvælges, hvilket indhold der skulle i fokus. Formidlingen skulle for det første bruges i forbindelse med Varde Kommunes åbenskole indsats, "Vi i Naturskolen", hvor alle kommunens klasser på alle årgange hvert år gennemfører et forløb med enten Vardemuseerne LÆRING, NaturKulturVarde eller DIN Forsyning. Tredjeklasserne kan vælge at besøge Hjedding Andelsmejeri, Hodde Gamle Skole, Museum Frello eller Nymindegab Museum. Hertil

kommer lejrskoler, efterskoler og andre grupper, som gerne vil booke vores formidlingstilbud.

Jeg tog udgangspunkt i mit arbejde med forløbsudvikling under Projekt VOYAGER, et projekt du kan læse mere om på side 172 i denne årbog. Tanken er at folde fagene ud i det krydsfelt, som opstår, når vi inddrager både naturvidenskabelige fag og klassiske kulturfag. Derfor blev den teknologiske udvikling og den naturvidenskabelige viden om mælk, smør og dampmaskiner vigtige elementer i formidlingen.

Jeg vidste fra starten, at der skulle opfindes en eller flere aktiviteter. Jeg ville ikke kunne inspirere hverken børn eller voksne blot med mine historier og vittigheder, uanset hvor sprudlende jeg ellers er at høre på... Netop her blev

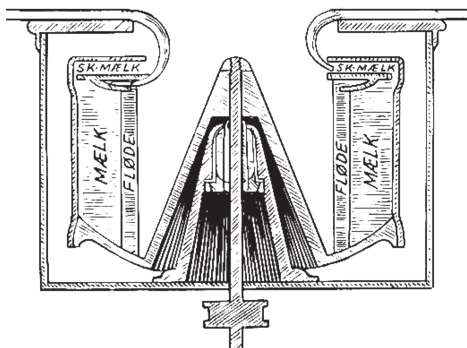
de naturvidenskabelige historier min vej til konkretiserende og praktiske aktiviteter.

Jagten på centrifugen og den optimale formidling

Den helt afgørende opfindelse, som muliggjorde etableringen af de små andelsmejerier, var Maglekilde-centrifugen, som er en maskine der udnytter forskellen i densitet af mælk og fløde eller mere præcist af vand og fedt. Med centrifugen var det ikke længere nødvendigt at lade mælken stå og trække fløde, eller at vente i flere dage på at der var nok til at kærne smør. Mejeristen kunne nu skumme fløden af den friske mælk, når den kom direkte fra gårdene.



Hjedding Andelsmejeri set fra sydvest i morgensolen, med udsigt over majs og hestefold.



Princippet i Maglemose-centrifugen.

På et tidspunkt havde jeg set Bonderøven på DR, hvor bonden Frank Erichsen skummer fløde af mælk med en gammel hånddreven centrifuge i sit køkken. Kunne museet også få fat i sådan én, var det jo oplagt at lade gæster og elever prøve at dreje håndsvinget på centrifugen. Så var spørgsmålet bare, hvordan man fik fat i en fungerende og ikke alt for vedligeholdelseskærvende centrifuge. Det viste sig at være let nok. Danske hjemmesider solgte overraskende nok både hånddrevne og elektriske flødecentrifuger til den voksende gruppe af mennesker, der har trang til at søge tilbage til det oprindelige og lege med selvfor- syningstanken. Mindre overraskende var det, at priserne var skyhøje og langt over det leje, jeg for det første fandt rimeligt og for det andet troede på, jeg kunne få igennem hos direktionen. Men så slog det mig, at vi jo bor, ikke bare i Danmark, men i EU, hvor varer frit kan transporteres. Efter en ganske kort internetsøgning fandt jeg frem til producenten af min ønskede flødecentrifuge og bestilte den til omkring en femtedel af prisen i Danmark med fragtfri levering fra Tjekkiet. Så var vi ligesom i gang.

Vejen til en mands hjerte går som bekendt gennem maven, og min erfaring er, at den vej også er farbar i forhold til undervisning og formidling. Derfor skulle vores gæster naturligvis også prøve at kærne deres eget smør.



Maglekilde-centrifugen på Hjedding Andelsmejeri.

Formålet med aktiviteter som at centrifugere og kærne smør er at skabe en varieret og mere underholdende formidlingsoplevelse, hvor gæsterne har mulighed for at bruge sanserne og føle sig aktivt inddraget i processen. I dette tilfælde kunne både høre-, føle-, syns-, smags- og duftsanserne inddrages. For ud over at gæsten forhåbentligt får en bedre oplevelse, så udnytter formidleren også hjernens måde at prioritere oplysninger på. Ved at spille på en vifte af sanser og indtryk, snyder vi hjernen til at prioritere lagringen af netop denne oplevelse. Man gør den vigtig. Den samme effekt opnår man ved forskrækkelser. Jeg tænker at de fleste af os har minder fra barndommen om helt specifikke hændelser, hvor vi blev bange og derfor husker detaljer, som vi ellers ikke ville kunne erindre. Men eftersom frygt nok ikke ville motivere gæsten til at besøge museet igen, holder vi os i formidlingen til at benytte de andre virkemidler, som humor, aktivering og sanseinddragelse.

Når unge kræfter kommer til

En solrig lørdag i det tidlige forår 2020, hvor duggens iskrystaller stadig glimtede i morgensolen og Corona stadig var noget, man forbandt med øl, skulle formidlingen afprøves – nu med centrifuge.

En gruppe fra Sdr. Omme-Filskov 4H havde bestilt et forløb på Hjedding Andelsmejeri som afslutning på temaet "4H på Mælkevejen", som de havde arbejdet med hen over vinteren. Formidlingen var en stor succes. Unge såvel som gamle var glade og alle havde en god oplevelse; men til enhver premiere hører også vanskeligheder, og det var der selvfølgelig også denne smukke forårsdag.

Det store pragtstykke var jo den nyindkøbte centrifuge, som var afprøvet efter alle kunstens regler hjemme på køkkenbordet, ligesom Bonderøven gjorde det, så jeg vidste, at den virkede. Den havde dog virket noget ustabil og derfor havde jeg fundet et par stykker af kraftige reglar i skuret og skruet selve centrifugen fast derpå. Nu skulle den kunne stå stabilt.

Efter de første indledende fortællinger skulle der centrifugeres, og efter et ikke ubetydeligt gruppepres gik gruppens teenager modvilligt med til at drive håndsvinget. Her vil jeg lige gøre læseren opmærksom på den opbygning, centrifugen har. Håndsvinget går ind i bunden i en kraftig gearudveksling, som driver en kegle i toppen af centrifugen rundt i meget høj fart. Oven på keglen sidder de to afløb, et til fløde og et til den skummede mælk. Og allerøverst kan man stille en meget stor balje med et centralt afløb. Denne balje fylder man med mælk. Som sagt så gjort.

Fire liter uhomogeniseret lunken sødmælk blev hældt op i baljen, to frivillige holdt en kande under hvert afløb. Nu var vi klar. Små og store så spændte til, mens teenageren resolut fattede om håndsvinget. Og så skete det. Med en smuk,



glidende bevægelse trak han mine, åbenbart utilstrækkelige, skruer op af træværket og udløste derved en imponerende syndflod af lunkne mælk fra hvilken tilskuerne sprang i alle retninger, mens baljen med en rungende lyd ramte bordpladen. Den ansvarlige formidler sprang til for at redde det nye vidunderapparat og modtog derved en ikke ubetydelig andel af den lunkne mælk.

Al begyndelse er svær, og man skal ikke græde over spildt mælk – heller ikke i de mængder, så jeg måtte op på hesten igen.

Formidlingen fortsatte, nu med en let svuppende lyd fra min ene sko og en meget autentisk mælkeduft overalt, hvor jeg befandt mig. Efter endnu nogle fortællinger og en tur rundt i udstillingen, nåede vi til dagens sidste aktivitet, hvor familierne skulle kærne deres eget smør. Helt som ventet, gik det som smurt. Glade, grinende gæster fik kærnet smør og smagt på det første friskkærnedes smør fra Hjedding Andelsmejeri i mange år. Det smagte glimrende, og resterne kom i fryseposer med hjem til køleskabene.

Sidenhen er formidlingen på Hjedding Andelsmejeri afprøvet og justeret i forskellige sammenhænge bl.a. med familier i forbindelse med Varde Kommunes ferieaktiviteter i VAKS-kataloget og på skoleklasser, bl.a. i forbindelse med "Vi i Naturskolen".

Baljen er droppet, skruerne er længere, men smør-madderne og historierne er mindst lige så gode.

Et stort formidlingspotentiale

Potentialet er stort og historierne mange i Hjedding. Både på selve mejerimuseet og i landskabet omkring. Det er en gammel drøm at kunne udvikle museet og udbrede fortællingen til et større publikum. Derfor slutter fortællingen om formidlingen af vores lokale verdenshistorie heller ikke her. I formidlingsteamet bestående af NaturKulturVarde og Vardemuseerne LÆRING er idéerne om, hvilke fortællinger



vi kan bringe i spil og om hvordan vi gør det, mange. Hele den danske madkultur, som på mange måder er formet af, at vi spiser det, vi ikke kan sælge til andre, er bare endnu et område, vi kan tilgå med vores formidling. En madkultur som netop er formet af vores produktion af landbrugsvarer på især andelsmejerier og andelsslagterier.

Et andet særligt spændende område, ud over selve mejeriet, er de resterende enge, som begynder få hundrede meter fra museet lige nedenfor bakken ved Vestkærvej og fortsætter et par kilometer ud imod Strellev. De repræsenterer en landskabstype og en biotop, som har måttet vige pladsen for agerjorden. Omkring år 1800 dækkede enge og moser ca. en fjerdedel af det danske areal, i dag er det kun omkring 4,5 %. Engene rummer bl.a. fortællingen om, hvordan de fødte agerjorden ved, at næringsstofferne blev flyttet via husdyr fra engene og ud på heden. Det er

samtidigt også fortællingen om et natur- og resurssyn, som har ændret sig markant gennem tiden.

Fra en opfattelse af, at naturen blot var uudnyttede resurser, til en mere moderne opfattelse, hvor naturen har en selvstændig egenverdi, med genslyngning af åer og ReWilding, en genforvildning af økosystemer gennem genindførelse af nøglearter som fx store græsædere, til følge. Emner som biodiversitet, bæredygtigproduktion, økosystemer, vandets kredsløb, samfundsøkonomi og meget andet kan alt sammen formidles nede i engene med verdens første andelsmejeri i baggrunden. Det glæder vi os meget til at komme i gang med.

Troels Riknagel kan kontaktes på: tr@vardemuseerne.dk

