

Diffusions- og innovationsstudier af den danske madtradition på Tranquebar

Projektansvarlig: Museumsinspektør, seniorforsker Sabine Karg, Danmarks Oldtid, Nationalmuseet

Dette forskningsprojekt omhandler den danske og indiske køkkentradition samt de fødevarer og retter, som indførtes i Tranquebars kolonisamfund og blev formidlet tilbage til hjemlandet. Samspelet med såvel den indiske som den danske befolknings madtraditioner udgør genstandsfeltet for projektet. Hvorledes blev fødevarer accepteret og senere integreret i det traditionelle køkken? Hvornår og hvor hurtigt blev de nye krydderier integreret i det danske køkken?

Der er i projektets forberedende fase udført arkivstudier i Halle (Hallische Missions Bibliotek) og i København (Rigsarkivet).

Forskningsrejse til Indien er foretaget i perioden 31. januar-23. februar 2007, hvorunder en række institutioner og kolleger blev besøgt. Første besøg var i *Arkæologiske Afdeling* ved *Deccan College, Deemed University* i Pune. På dette universitet arbejder professor dr. Mukund Kajale, som er projektets direkte samarbejdspartner i Indien. Udover litteraturstudier i det meget velorganiserede og store institutbibliotek blev der givet tre forelæsninger.

Næste besøg var *French Institute* i Pondicherry (FIP) sammen med dr. Mukund Kajale fra Pune. På FIP blev der etableret arbejdsplads i instituttets bibliotek. Under opholdet blev der skabt kontakter med forskere inden for det relevante arbejdsfelt, og litteratur om nye forskningsprojekter og -resultater blev læst og diskuteret. Undersøgelserne fokuserede på madplanternes historie og introduktionen af europæiske madelementer til Indien.

Der næst blev Tranquebar (Dansborg) besøgt og i forbindelse hermed også nogle af de gamle haver, som i den danske periode blev etableret i egnen omkring Tranquebar.

I Tanjore besøgt *Sarawasi Mahal* biblioteket, som blev etableret helt tilbage omkring år 1700.

Endelig besøgtes i Kerala en række historiske steder, hvor krydderihandelen startede, efter at portugiserne kom til dette område i slutningen af det 15. århundrede.

Under forskningsrejsen i Indien skete formidlingen via egen blogspot www.kostogkultur.blogspot.com samt på Galathea 3's hjemmeside.

Til projektet har været tilknyttet en praktikant, der som sin primære opgave har stået for formidlingen på hjemmesiden.



Fra et indisk køkken i Tranquebar i dag. Foto: Ingrid Fihl Simonsen

Efter forskningsrejsen er der sammen med dr. Mukund Kajale givet en præsentation af projektet og de foreløbige resultater på: *14th Symposium of the International Work Group for Palaeoethnobotany*, 17.-23. juni 2007 i Krakow. Titlen på præsentationen var: *Investigations on the Indo-Danish food culture in Tranquebar, SE India: Interactions amongst the indigenous cuisine and new food elements during the 17th-19th century A.D.*

Udover publicering som led i Nationalmuseets Tranquebar Initiativs egne publiceringsplaner forberedes egen publikation.