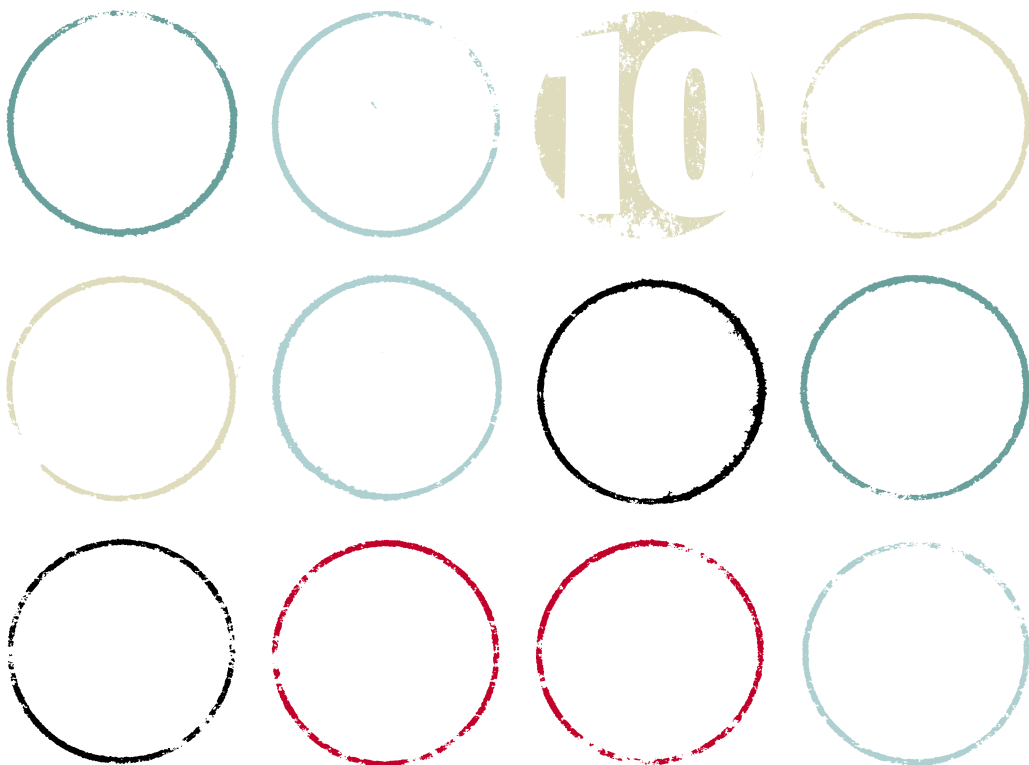


Forskningsrådet for Kultur og Kommunikation

KOST OG KULTUR
HUMANISTISK FØDEVAREFORSKNING



KOST OG KULTUR HUMANISTISK FØDEVAREFORSKNING

Udarbejdet af: **Flemming Just**, Syddansk Universitet (formand)
Else-Marie Boyhus, fhv. leder af Lolland-Falsters Stiftsmuseum,
nu madskribent og freelancehistoriker
Klemens Kappel, Københavns Universitet
Jette Benn, Danmarks Pædagogiske Universitet
Mogens Rostgaard Nissen, Syddansk Universitet (sekretær)

TEMARAPPORTER FRA FORSKNINGSRÅDET FOR KULTUR OG KOMMUNIKATION

1. KULTURENS FREMTID – ÆSTETIK UDEN GRÆNSER
2. HUMANISTISK VIDEN I ET VIDENSAMFUND
3. LÆRING – KULTUR OG SUBJEKTIVITET
4. OMVERDEN, INDIVID OG SAMFUND – HUMANISTISK NATURFORSKNING
5. RELIGION – KULTUR – DEMOKRATI
6. STRATEGISK SATSNING PÅ DANSK SPROGTEKNOLOGI
7. BAG TALLENE – HUMANISTISK VELFÆRDSFORSKNING
8. ORDETS MAGT – HUMANISTISK FORSKNING I SPROG OG INDFLYDELSE
9. KULTUR OG SUNDHED – HUMANISTISK FORSKNING I KROP, SUNDHED OG SYGDOM
10. KOST OG KULTUR – HUMANISTISK FØDEVAREFORSKNING
11. IKT: ET HUMANISTISK ANLIGGENDE – TEKNOLOGI, MEDIUM, KOMMUNIKATION
12. UDFORDRINGER OG MULIGHEDER FOR HUMANISTISK FORSKNING

Kost og kultur – humanistisk fødevareforskning

Udgivet af: Forskningsrådet for Kultur og Kommunikation

Grafisk design: Marianne Dunker

Tryk: Clichéfa Tryk AS

ISBN: 87-90201-90-6

Indhold

Forord	5
1. Humanistisk fødevareforskning	7
Hvad er humanistisk fødevareforskning?	7
Den nye dagsorden i fødevareforskningen	7
Øgede bevillinger til "blød" fødevareforskning	11
Nye institutioner inden for fødevareforskningen	12
2. Fødevarer, samfund og erhverv	14
Landbrug – produktion og samfund	14
Fisk og fiskeri	21
Kolonialvarer, købmænd og fødevaredetailhandel	25
3. Fødevarer, mennesker og kultur	29
Forhistorisk arkæologi – fødevarer og landbrugsproduktion	29
Madens kulturhistorie	32
Etnologi og folkemindevidenskab	39
Mad i køns- og familieperspektiv	43
Mad og medier	46
4. Enkeltprodukters kultur- og erhvervshistorie	48
Salt, sukker, krydderier, kaffe og te	48
Vand og drikkevarer	56
5. Fødevarer, husholdning og sundhedspædagogik	60

6. Fødevarer, borgere og etik	68
Om fødevareetik	68
Fødevareetisk forskning i Danmark og internationalt	70
7. Sammenfatning	73
8. anbefalinger	76
Noter	85

Forord

Hermed fremlægger forskningsrådet en række tilbundsående analyser af forskningstilstand og -behov på en række udvalgte humanistiske forskningsfelter i form af i alt 11 temarapporter.

Formålet med rapporterne er at styrke humanioras grænseflader til andre videnskaber og kontakten til det øvrige samfund. Det er frugten af et intenst arbejde med at nyformulere humaniora, som nu kommer til udtryk i temarapporterne.

I stedet for en fagdisciplinær tilgang har forskningsrådet udvalgt en række temaer. De enkelte temagrupper blev sammensat af håndplukkede forskere fra en række relevante fag. Mens temarapporterne så vidt muligt skulle skrives som helhedsblik over temaet, var det ikke et krav til arbejdsgrupperne, at de skulle dække alle relevante forskningsgrupper og -tilgange. Arbejdsgrupperne havde også fuld frihed til selv at vurdere og prioritere. Forskningsrådet modtog rapporterne til gennemsyn inden offentliggørelse og havde mulighed for at kommentere på dem, men de fremlægges uden at de på alle punkter skal tages som udtryk for forskningsrådets vurdering.

De 11 rapporter er udkommet i to omgange. De første seks rapporter blev udarbejdet på bestilling af Statens Humanistiske Forskningsråd og første gang fremlagt i 2004. De blev hurtigt udsolgt, og Forskningsrådet for Kultur og Kommunikation genudgiver derfor de gamle rapporter sammen med de fem nye.

Vi håber at rapporterne vil stimulere til ny forskning og samarbejde på tværs af fag og institutioner og stimulere dialogen med samarbejdspartnere uden for forskningsinstitutionerne.

Med venlig hilsen

Poul Holm
Formand
Forskningsrådet for Kultur og Kommunikation

1. Humanistisk fødevareforskning

HVAD ER HUMANISTISK FØDEVAREFORSKNING? Som det vil fremgå af denne rapport, er humanistisk fødevareforskning ikke et etableret forskningsområde. Det udføres ikke af bestemte fagdiscipliner på særlige centre eller institutter. Tværtimod er der tale om en meget bred gruppe af forskningsfelter: Vi møder landbrugshistorikere, arkæologer, kulturhistorikere, kultur- og kønsforskere, filosoffer, sundhedspædagogiske forskere m.m. Der er ikke noget udbredt fællesskab mellem disse mange tilgangsvinkler. Mange af forskerne vil ofte have tættere faglige relationer til fx samfundsvidenskab, naturvidenskab eller sundhedsvidenskab, end de vil have til andre humanister.

I denne rapport bliver humanistisk fødevareforskning derfor defineret som *forskning i aspekter af fødevarefremstilling og -forbrug, der udføres af forskere med en humanistisk uddannelse*. Intentionen med denne rapport er at give et overblik over, hvad disse forskere så rent faktisk har beskæftiget sig med i de seneste årtier. Herigennem kommer vi tættere på, hvad dansk fødevareforskning ud fra et humanistisk perspektiv egentlig er. Samtidig vil forskningen blive sat ind i en international sammenhæng. Herved ønsker arbejdsgruppen at give et indtryk af, hvor den nationale fødevareforskning står i forhold til internationale tendenser og emner. Dette leder til slut frem til en række anbefalinger for en forstærket humanistisk fødevareforskning.

DEN NYE DAGSORDEN I FØDEVAREFORSKNINGEN Landbruget har i 2004 haft en nettoeksport på 58 mia. kr. Erhvervet og dets følgevirksomheder beskæftiger omkring 185.000 personer. Forbrugerne vender sig mod Arlas

produkter pga. dets dominerende position på det danske marked. Flere mennesker bliver syge af den mad, de spiser.

Sådanne overskrifter vil typisk falde først for, hvis talen er om fødevarer. Historisk har der været et meget stærkt fokus på landbrugserhvervet og dets produktions- og afsætningsbetingelser både i medierne og i den historiske og samfundsvidenskabelige litteratur. Den væsentligste årsag hertil er naturligvis erhvervets indiskutable betydning for dansk samfundsøkonomi, politik og kultur frem til efterkrigstiden. Men det hører også med til billedet, at landbruget meget dygtigt har forstået at udnytte denne position til at skabe en national fortælling, hvor fokus i medier og forskning er blevet lagt på erhvervets valutaskabende og beskæftigelsesmæssige betydning. Groft sagt har fokus været på Landbrugsraadets medlemsvirksomheder (landbo- og husmandsforeninger, andelsselskaber). Derimod har andre dele af fødevarerindustrien såsom fiskeriet, den privatejede fødevarerindustri (mejerier, slagterier, kødforædling, dybfrost), den betydningsfulde fødevarer ingrediensindustri (Danisco, Lundbeck o.a.) og drikkevarerindustrien ikke fået den samme opmærksomhed.

Landbrugsorganisationernes og andelsselskabernes stærke nationale udspring i bonde- og andelsbevægelsen fra slutningen af 1800-tallet og erhvervets samfundsmæssige betydning har samtidig medført en stærk national orientering af forskningen. En sådan orientering kan synes paradoksalt i betragtning af erhvervets fuldstændige afhængighed af import og eksport, internationale rammebetingelser og udviklingen i internationale forbrugsmønstre.

Den stærke fokus på landbrugets produktion har også i udpræget grad kunnet genfindes i Landbohøjskolens forskning, hvor de mere brede landbrugssociologiske og -politiske emner har været stort set fraværende modsat situationen på landbrugsuniversiteter i mange andre lande.

Siden midten af 1980'erne har ovenstående billede i nogen grad ændret sig, og der er blevet skabt en ny dagsorden i fødevarerforskningen. Miljødebatten fik i høj grad flyttet fokus over på konsekvenser af den

intensive landbrugsproduktion, og der blev i Danmark og EU bevilget betydelige midler til forskning i miljø- og senere natur- og landskabsmæssige konsekvenser. Dette skete ud fra såvel naturvidenskabelige som samfundsvidenskabelige synsvinkler, og humanistisk naturforskning fik også en kraftig opblomstring.¹

Miljødebatten var imidlertid kun en af mange årsager til en ændret prioritering af fødevarerforskningen. Detailhandelskædernes langt større magt i forhold til fødevarerproducenterne; den øgede globalisering af fødevarerproduktion og -samhandel; den stigende industrialisering af fødevarerfremstillingen; den øgede interesse for sundhed og livsstil; den øgede købekraft – alt sammen har det været faktorer som i de seneste 10-15 år har betydet en stærkt stigende interesse for de etiske, sundhedsmæssige, miljømæssige og kulturelle implikationer af fødevarerfremstilling og -forbrug. På Landbohøjskolen ses denne udvikling ved etablering af forskning inden for emner som bioetik og forbrugssociologi og allermest markant gennem oprettelsen af Levnedsmiddelcentret (LMC) i 1992 i samarbejde med Danmarks Tekniske Universitet.² Inden for sit felt er LMC et af de førende forskningscentre i verden. Sammen med oprettelsen af levnedsmiddeluddannelser er det et klart udtryk for en bevægelse væk fra fokus på landbrug til fokus på fødevarer, herunder fødevarer sikkerhed. Sidstnævnte emne står også i centrum for den store sektorforskningsinstitution Danmarks Fødevarerforskning. BSE-krisen i Europa, salmonella, GMO m.m. har desuden siden 1990'erne skabt så megen utryghed hos de europæiske forbrugere, at der såvel i EU som i nationale programmer er sat betydelige ressourcer ind på at skabe en større sikkerhed for, at befolkningerne ikke bliver syge af at spise.

Inden for sundhedsvidenskaberne har der også i det seneste årti været forsket betydeligt mere i fødevarers sundhedsmæssige konsekvenser. Livsstilsymptomer som fedme og hjerte-/karsygdomme har været naturlige anledninger til at se på kostens betydning. Udviklingen i antallet af kræftsygdomme og allergi har imidlertid også betydet, at universiteter, hospitaler og patientorganisationer i stigende grad har

rettet blikket mod kost og ernærings sammensætning og herunder har inddraget livsstilsfaktoren, dvs. den kulturelle dimension, ved siden af den sociale dimension, dvs. levevilkårsfaktoren.

På det samfundsvidenskabelige område eksisterer der to centre med fokus på fødevarer. På det (drifts)økonomiske område handler det om FØI, Fødevarerøkonomisk Institut ved Landbohøjskolen, hvor der er sket en fusion mellem sektionerne for økonomi, læring og bioetik og så sektorforskningsinstitutionen Fødevarerøkonomisk Institut, det tidligere Statens Jordbrugs- og Fiskeriøkonomiske Institut. På det afsætningsøkonomiske område findes den stærkeste fødevarerforskning i Danmark samlet ved MAPP-centret (Centre for research on customer relations in the food sector), Handelshøjskolen i Århus.

Modsat de øvrige hovedforskningsområder kan der ikke identificeres et humanistisk center for fødevarerforskning. Som denne rapport vil anskueliggøre, findes der nok en sådan forskning, men den er meget spredt. Kun ved Syddansk Universitet er der bestræbelser på at etablere en samling af kræfterne og her i form af et tværfakultært center.

Tilsyneladende er det heller ikke en forskning, som erhvervslivet efterlyser. I en rapport fra Erhvervs- og Byggestyrelsen fra 2000 undersøgte man den offentlige fødevarerforskning ved universiteter, sektorforskningsinstitutter og GTS-institutter.³ I alt udgjorde den på det tidspunkt omkring 3000 årsværk og fordelte sig på følgende videnområder i forhold til de enkelte led i værdikæden:

1. Bioteknologi, genetik, husdyr, planter, fiskeri og økologi
2. Fysiske, kemiske og mikrobiologiske egenskaber
3. Ernæringsmæssige egenskaber og sundhed
4. Kvalitetsstyring, kontrol og sikkerhed
5. Maskin-, proces- og produktionsteknologi
6. Emballage, bearbejdning, håndtering, logistik, design og transport
7. Markedsundersøgelser, trendanalyser, markedsføring, organisation og ledelse.

Selv om rapporten især ser på mulighederne for udvikling af teknolo-

gisk service på fødevarerområdet, er det alligevel tankevækkende, at humanistiske forskningsområder er helt fraværende.

Nærværende rapport er imidlertid et vidnesbyrd om, at der udføres en del humanistisk fødevarerforskning ved danske universiteter og museer. Den viser samtidig en stor spændvidde i forskningstemaer. I de afsluttende anbefalinger peges der på, hvorledes og inden for hvilke temaer en sådan forskning især kan styrkes, og der peges også på, hvordan en humanistisk fødevarerforskning i højere grad kan gøres synlig og eftertragtellesværdig for andre videnskabsområder og for erhvervslivet.

ØGEDE BEVILLINGER TIL 'BLØD' FØDEVAREFORSKNING Den ændrede dagsorden inden for fødevarerpolitikken har også resulteret i, at der i EU og i mange medlemslande er sat ganske store midler af til forskning i fødevareresikkerhed og til mere 'bløde' områder som udvikling af sunde og miljørigtige varer, en udvidet forbrugerforskning, livsstil og kultur og forskning i samspillet mellem sundhed og fødevarer. I Danmark hænger den forstærkede indsats tillige sammen med en fornyet erkendelse af, at den samlede fødevarerindustri udgør en af de stærkeste nationale kompetenceklynger. Samtidig hører fødevarer sammen med energi/ miljø og medico-/sundhedsområdet til de tre erhvervsområder, hvor Danmark har den stærkeste internationale konkurrencekraft.⁴

I 2004 gav Programkomiteen for Fødevarer og Sundhed under Det Strategiske Forskningsråd støtte på 25 mio. kr. til forskning i samspillet mellem fødevarer og sundhed. I de kommende år øges støtten til ca. 100 mio. kr. til det strategiske forskningsprogram 'Fødevarer, sundhed og livsstil'. Her vil der blive fokuseret på brudfladerne og udviklingsmulighederne mellem sundheds- og fødevarerområdet, og der lægges op til tværdisciplinære initiativer, hvor humanistiske og samfundsvidenskabelige synsvinkler skal inddrages, fx sociale og adfærdsmæssige årsager til usund levevis.

I EU's nuværende 6. rammeprogram for forskning udgør Food quali-

ty and safety en af de store programpakker med et budget på omkring 750 mio. euro. Der er helt overvejende tale om støtte til teknologiske og naturvidenskabelige projekter. I det kommende 7. rammeprogram, hvis indhold vil blive fastlagt i løbet af 2005, ser det ud til, at de humanistisk-samfundsvidenskabelige tilgange vil få en stærkere placering. Kommissionen arbejder ud fra et såkaldt 'From farm to fork'-princip, hvor kvalitetsbegrebet vil blive udvidet til at omfatte alle aspekter af kvalitet, dvs. både fødevarer, foder, helbred og velvære, forbruger-, samfunds- og miljømæssige aspekter.

NYE INSTITUTIONER INDEN FOR FØDEVAREFORSKNINGEN I Europa og i den angelsaksiske verden er der i det seneste årti oprettet mange nye institutioner og universitetsinstitutter med fødevarer og gastronomi som tema. Som oftest er de knyttet til uddannelsesprogrammer inden for 'hospitality' og 'tourism' eller til 'nutrition' og ofte med forskning og praksis koblet sammen. Et meget ambitiøst initiativ er det italienske *Universita di scienze gastronomiche/University of Gastronomic Sciences* med campusser i Cuneo og Parma (se www.unisg.it). De første studenter blev optaget i 2004. Fra Frankrig skal nævnes *Institut européen d'histoire de l'alimentation* (IEHA) i Tour (se www.ieha.asso.fr). Med støtte fra regering, provins og EU er ambitionsniveauet meget højt inden for området *L'Histoire de l'alimentation/Food History*. Instituttet vil igangsætte forskning, ph.d.-stipendier, mobilitetsstipendier, konferencer m.m. og står bag tidsskriftet *Food History*, der blev etableret i 2003, samme år som instituttet.

I Norden var Sverige tidligst ude med *Måltidens hus* i Norden i Grythyttan (www.maltidenshus.com). Det arbejder sammen med Örebro Universitet. Der er tillige åbnet et måltidets hus i Kristianstad, og i det hele taget er der mange initiativer i Skåne. I Norge er det *Gastronomisk Institut* i Stavanger (www.gastronomi.no).

I Danmark har der også været udfoldet store bestræbelser for at få etableret et *Måltidets hus*. I betænkningen *Måltidets Hus, fra råvare til mad-*

kultur med måltidet i centrum blev det foreslået at oprette et måltidets hus som hjemsted for videre- og efteruddannelse inden for kulturgastronomi.⁵ Desuden skulle der være forskning, forsøgsvirksomhed samt oplysning. Et byggeri blev påbegyndt i Kødbyen i København i 2001, men blev standset efter regeringsskiftet i november 2001.

Fælles for mange af disse initiativer er, at de kombinerer videreuddannelse med udviklingsarbejde og tværfaglig forskning. Det meste er endnu i sin vorden, men området er præget af stor vitalitet. Det er samtidig udtryk for, at de humanistiske og kunstneriske dimensioner omkring fødevarerfremstilling vinder frem; ikke på bekostning af de dominerende naturvidenskabelige, sundhedsvidenskabelige og samfundsvidenskabelige tilgange, men som en bestræbelse på at skabe et mere holistisk billede.

2. Fødevarer, samfund og erhverv

ERHVERVSHISTORISKE, ØKONOMISKE, SOCIOLOGISKE OG POLITISKE TILGANGE

LANDBRUG – PRODUKTION OG SAMFUND Landbruget er et område, som traditionelt i Danmark har haft stor bevågenhed inden for en lang række forskellige videnskaber. Således er landbrugshistorie fortsat et stort felt i historieforskningen, ligesom de teknologiske og økonomiske aspekter til stadighed behandles på KVL og ved Danmarks Jordbrugsforskning. Her behandles udelukkende den humanistiske (og samfundsvidenskabelige) forskning, som er foretaget efter ca. 1980, og det er kun landbrugsforhold vedrørende efterkrigsperioden som er behandlet. Ydermere er det stort set udelukkende bøger og afhandlinger som er taget med, mens artikler kun undtagelsesvis er inddraget.

De senere årtiers grand old man inden for dansk landbrugshistorie, pensioneret lektor ved Københavns Universitet, Erik Helmer Petersen, har især skrevet om landbrugspolitik og landbrugsorganisationerne i det 20. århundrede. Et hovedværk er fjerde bind i *Det danske landbrugs historie* (perioden 1914–1988), som er en grundig økonomisk-strukturel gennemgang af landbrugets udvikling i perioden.⁶ I bøgerne *Landbosamfundet og Danmarkshistorien. Landboforeninger i 200 år* og *Landboforeningerne og Fællesskabet. Landboforeninger i 200 år*, der er redigeret sammen med henholdsvis Henrik Dethlefsen og Mette Ehlers, er der fokuseret mere på landboforeningernes betydning for fællesskabet og udviklingen, ligesom landbrugets politiske betydning i relation til danmarkshistorien tages under behandling.⁷ Helmer Pedersen var hovedkraften bag den bog, som blev udgivet i anledning af 100-års jubilæet for stiftelsen af det første andelssvineslagteri.⁸ Hovedvægten er lagt på andelssvineslagteriernes udvikling efter 1945. Det vil sige dansk svineproduktions omstilling i perioden op til det danske EF-medlemskab og forandringen i løbet

af de første 15 år efter den danske indmeldelse. Ud over dette værk er der kun skrevet få og overvejende ikke-videnskabelige artikler og korte bøger om slagteriernes historie.⁹

Lektor i historie ved Københavns Universitet, Claus Bjørn, er en anden af de senere årtiers betydeligste landbrugshistorikere. I forhold til Helmer Pedersen har Bjørn beskæftiget sig mere med 1700- og 1800-tals landbrugshistorie, men har desuden skrevet forskellige vigtige bøger og artikler om udviklingen efter 1945, ligesom han har redigeret en lang række bøger og antologier, herunder *Det danske landbrugs historie*. Sammen med museumsinspektør Erland Porsmose har han udgivet den korte undervisningsbog *Landbrugets historie kort fortalt – fra bondestenalder til GATT-aftale*, hvor Bjørn har skrevet om de seneste århundreders landbrugshistoriske udvikling. Tilsvarende har han redigeret en kort antologi om Landbrugsraadet.¹⁰ Han har desuden skrevet og redigeret flere bøger om eller med relation til de danske andelsmejerier, hvor hovedværket er *Dansk mejeribrug 1882–2000*.¹¹ I den forbindelse må cand.scient.pol. Svend Winther Kristensens bog *Kampen om mælken* (1986) nævnes som et stykke erhvervshistorie om Mejeriselskabet Danmarks udvikling fra det blev stiftet i 1970 af den forarmede del af mejeribrugene, til det i midten af 1980'erne havde opnået en meget dominerende placering på det danske marked for mælkeprodukter.

Professor i historie ved Syddansk Universitet, Flemming Just, har siden begyndelsen af 1980'erne beskæftiget sig meget med dansk landbrugshistorie i sidste halvdel af 1800-tallet og i det 20. århundrede. Hovedvægten har været lagt på landbrugets andelsorganisationer og på landbrugets politiske organisationer. Den vigtigste publikation er afhandlingen *Landbruget, staten og eksporten 1930-1950* (1992), der er en undersøgelse af landbrugsorganisationernes afgørende politiske og forvaltningsmæssige betydning i perioden.¹² Han har sammen med daværende arkivar på Erhvervsarkivet, Ib Gejl, og adjunkt ved Aarhus Universitet, Carsten Porskrog Rasmussen, skrevet *Fra købmandsgaard til koncern. Korn og Foderstof Kompagniet 1896–1996* (1996), hvor Just har beskrevet kompagniets udvikling efter 1945, herunder udviklingen efter

Danmarks indmeldelse i EF.¹³ Ud over at det er en grundig undersøgelse af selskabets aktiviteter, er der samtidig tale om en generel undersøgelse af foderstofhandlens udvikling og betydning for den danske landbrugsproduktion, specielt i perioden efter 1960, ligesom indenrigspolitiske og EF/EU-politiske aspekter er inddraget. De nævnte bøger om korn- og foderstoffer er de eneste, der er skrevet om grovvarerhandel i det 20. århundrede bortset fra nogle få ikke-videnskabelige jubilæumsskrifter. I det hele taget er det karakteristisk, at den landbrugshistoriske forskning ikke har viet den vegetabiliske produktion, herunder gartneriet, nogen særlig interesse.

Just har desuden i flere andre sammenhænge beskæftiget sig med den nyeste landbrugshistoriske udvikling, herunder forholdet til og betydningen af EF/EU.¹⁴ Historikeren Mogens R. Nissen, Syddansk Universitet, er en anden, der har beskæftiget sig med sammenhængen mellem landbrugsproduktion og landbrugspolitik, specifikt under besættelsen, men med væsentlig økonomisk og politisk betydning for landbruget i efterkrigsperioden.¹⁵ Historikeren og adjunkt ved Center for Virksomhedshistorie på Handelshøjskolen i København, Mads Mordhorst, er i gang med et forskningsprojekt om ændringen i befolkningens opfattelse af landbruget og fødevarerindustrien i perioden efter krigen, hvilket udtrykkes i artiklen *Fra bondefrigørelse til fødevarerindustri*.¹⁶

Arkivar og forskningsleder ved Landsarkivet i Aabenraa, Hans Schultz Hansen, har i sit omfattende værk *Det sønderjyske landbrugs historie 1830-1993 (1994)* undersøgt udviklingen inden for landsdelens landbrug, herunder i perioden efter Anden Verdenskrig. Tilsvarende har han i bogen *Dansk jord på danske hænder. Foreningen Landeværnet og den nationale jordkamp i Sønderjylland 1927-2002 (2002)* undersøgt den dansk-tyske økonomiske og politiske kamp om gårde og jord i landsdelen efter genforeningen. En kamp, der i en vis udstrækning har fundet sted helt op til nutiden.

Landbrugsproduktion og fødevarerikkerhed har gennem de seneste 10-20 år været vigtige områder i medierne. Det kan ses i relation til konkrete forhold vedrørende kogalskab (BSE), salmonella, genmodificerede

fødevarer (GMO), pesticidrester og stråforkortere i fødevarer, nitrat i grundvandet etc. Lektor ved Institut for Kommunikation, Journalistik og Datalogi ved RUC, Bente Halkier, og lektor ved Institut for Human Ernæring ved KVL, Lotte Holm, er i gang med forskningsprojektet *Forbrug mellem dagligdag og politik* for Forbrugerstyrelsen. Ud fra en spørgeskemaundersøgelse foretages en analyse af danske forbrugeres tillid eller mistillid til fødevarerne, og de har netop udgivet artiklen *Tillid til mad. Forbrug mellem dagligdag og politisering* med de første resultater fra undersøgelsen.¹⁷ Vurderet i forhold til, hvor meget debatten om fødevarerikkerhed har fyldt i medierne, kan det konstateres, at omfanget af humanistiske og samfundsvidenskabelige undersøgelser i Danmark er meget få. Dog skal noteres, at Fødevareøkonomisk Institut ved KVL i fællesskab med adjunkt Karen Brunsø ved MAPP-centret ved Handelshøjskolen i Århus i perioden 2001-2003 gennemførte et større forskningsprojekt med overskriften *Fødevarekvalitet og -sikkerhed*, som hovedsageligt blev betalt af Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri.¹⁸ Der er tale om en meget økonomisk orienteret forbrugerundersøgelse i forhold til forbrugernes ønsker og krav til fødevarerikkerhed og -sikkerhed, herunder hvor meget forbrugerne er villige til at betale for forskellige kvalitetsprodukter. I forlængelse heraf kan noteres, at professor ved Fødevareøkonomisk Institut på KVL og tidligere økonomisk vismand, Niels Kærgaard, ved flere lejligheder har beskæftiget sig med landbrugs samfundsøkonomiske betydning set i forhold til faktorer som sundhed, miljø og dyrevelfærd.¹⁹

En meget konkret trussel mod fødevarerikkerheden var hygiejneforholdene, inden byerne fik gennemført kloakering, sundhedsvedtægter m.m. En god skildring heraf har historikeren Jens Engberg udarbejdet med særlig vægt på forholdene i København.²⁰ For Århus' vedkommende har Birgit Nüchel Thomsen skrevet om tilstandene under den tidlige industrialisering.²¹

Mere nutidigt har regeringen udgivet rapporten *Tryghed og Frihed. Fødevarepolitisk redegørelse 2003* om mål og midler i forhold til fremtidens fødevarerikkerhed, og i 1998 udgav den daværende regering rapporten

Fødevarerikkerhed – hovedrapport i serien Danmark som foregangsland.

En anden type statslig rapport kommer med jævne mellemrum fra Fødevarerdirektoratet, der analyserer befolkningens fødevarerforsyning og madforbrugsvaner. Disse rapporter er baseret både på kostundersøgelser, data fra Danmarks Statistik, salgstal fra detailhandlen samt rapporter fra analysebureauer.²²

Vender man sig mod landbrugssociologi, er det et område, hvor der er foretaget relativt få undersøgelser i Danmark, hvis man sammenligner med udlandet. Således er tidsskriftet *Sociologia Ruralis, Journal of the European Society for Rural Sociology* blevet udgivet siden 1961 med deltagelse fra en række europæiske lande, men kun med lejlighedsvis deltagelse fra Danmark.²³ Det er ikke et område, som KVL har beskæftiget sig ret meget med. Til sammenligning kan nævnes, at der i Wageningen ved det hollandske landbrugsuniversitet er en afdeling for *social sciences*, hvor både landbrugshistorie og landbrugssociologi indgår sammen med forskellige landbrugsøkonomiske retninger.²⁴ Tilsvarende er der ved det norske landbrugsuniversitet undervisning i landbrugssociologi, lige som flere af universitetets økonomer arbejder i området mellem økonomi og sociologi.²⁵

Ved *Norsk senter for bygddeforskning* i Trondheim er der ansat omkring 15 forskere, hvoraf hovedparten er sociologer. De forsker i emner relateret til landbrugssociologi, fødevarerikkerhed, kultur og levevilkår i bygderne.²⁶ I Sverige er professor ved Sociologisk Institut på Lunds Universitet, Göran Djurfeldt, hovednavnet inden for landbrugssociologi, og tidligere formand for *European Society for Rural Sociology*.²⁷ Han leder forskningsprojektet *Agriculture and Rural Development*, hvor en række svenske sociologer og økonomer sammen med afrikanske forskere søger at opstille modeller for afrikansk landbrugsudvikling.²⁸

Her i landet har den væsentligste landbrugssociologiske forskning fundet sted ved Afdeling for Landbrugs- og Andelsforskning ved det daværende Sydjysk Universitetscenter i Esbjerg. Sociolog og nu professor i organisation ved Syddansk Universitet, Torben Bager, undersøgte i 1980'erne landbrugskrisens betydning, ældre landmænds situation og

landmænds placering generelt i forhold til det sociale system.²⁹ Senere blev det til undersøgelser af landmandsholdninger til miljøvenlig landbrugsdrift og en rapport om mulighederne for at kombinere bioteknologi og økologisk jordbrug.³⁰ Egon Noe, Danmarks Jordbrugsforskning i Foulum, ligger med sin ph.d.-afhandling i forlængelse af denne tradition. Afhandlingen belyser betydningen af værdier for landmændenes driftsledelse, og hvorledes værdier produceres og reproduceres ud fra et sociologisk perspektiv.³¹

Spørgsmålet om landbrug og miljø og om økologisk jordbrug er også behandlet af andre SUC-forskere i et større antal rapporter og afhandlinger. Blandt andet har historikeren Flemming Just medvirket i en række nationale og EU-finansierede projekter omkring landbrug og miljø og reguleringsformer.³²

Politologen Johannes Michelsen har gennem de seneste ti år foretaget et stort antal undersøgelser af udviklingen af økologisk landbrug og afsætningen af økologiske produkter i Danmark og i EU.³³

Fra afdelingens forskere foreligger også et større antal bøger og artikler omkring andelsbevægelsens og fødevarerindustriens udvikling behandlet ud fra organisationsteoretiske, politologiske, produktudviklingsmæssige og historiske tilgangsvinkler.³⁴

Center for Forskning og Udvikling i Landdistrikter, der blev oprettet i 2001 som et femårigt forsøg ved Syddansk Universitet i Esbjerg, må også nævnes, idet der foretages konkrete undersøgelser med det formål at fremme udviklingen i landdistrikterne.³⁵ Centerets hovedaktiviteter vedrører således lokalsamfundene og mulighederne for at skabe udvikling, hvorved fokus er rettet mod andre forhold og muligheder end landbruget. Et eksempel på forskningsresultater herfra er Gunner Svendsens ph.d.-afhandling *Samarbejde og konfrontation. Opbygning og nedbrydning af social kapital i de danske landdistrikter 1864-2003*, som er en artikelsamling med en række cases fra danske landområder behandlet primært ud fra en antropologisk-sociologisk synsvinkel.³⁶

Der er tillige foretaget forskellige andre undersøgelser, som vedrører udviklingen i landbosamfundene. Et godt eksempel er mag.art. i euro-

pæisk etnologi og museumsinspektør ved Køge Museum, Gunnar Solvangs bog *Husmandsliv under afvikling. Udvikling og forandring i et sønderjysk landbosamfund 1975-2000 med hovedvægt på de nye tilflyttere* (1999). Bogen er en opfølger til hans undersøgelse *Husmandsliv – en etnologisk skildring af livsvilkårene i Rønhave-kolonien på Als 1925-80*, der udkom i 1984. Han har undersøgt, hvordan udviklingen har været i et landsogn på Als, som i første halvdel af det 20. århundrede blev udstykket til husmandsbrug, og som inden for de seneste årtier har oplevet en massiv nedlæggelse af husmandsbrugene, samtidig med at en række ikke-landmænd er flyttet ind på de nedlagte gårde. Det er den potentielle spænding mellem landmænd og ikke-landmænd, som har været omdrejningspunkt i den seneste bog. Et andet bidrag, som kan opfattes som landbrugssociologi, er dyrlægen Anton Fiandbo Petersens bog *Bevar os vel. Mennesket i landbruget* (1991), som blev udgivet med støtte fra Landbrugets Kulturfond. Selv om der ikke er tale om noget videnskabeligt værk, foretages der en analyse af landmændene og deres familier af en mand, der gennem mange år har haft daglig kontakt med mange landmænd.

Historiker og etnolog Palle Ove Christiansen, der er direktør på Dansk Folkemindesamling, har gennem mange år foretaget undersøgelser af udvikling og forandring i forskellige danske landsbysamfund. Seneste bidrag er bogen *Landsbyliv. Afhandling om livsstil og sociale relationer i landbosamfundet fra 1700-tallet til i dag* (2004), mens han tidligere har foretaget meget grundige studier af fire landsbysamfund på Midtsjælland.³⁷ I en anden undersøgelse har han undersøgt den sociale og kulturelle bagside af landbrugets krise/strukturudvikling i begyndelsen af 1980'erne.³⁸

Landbokvindernes situation er først og fremmest behandlet af etnologen Marianne Zenius. I *Landbokvinden i det 20'ende århundrede* (1982) får man ikke alene et indblik i landbokvindens liv, men i hele landbofamiliens liv og arbejdsforhold, herunder også fødevarerproduktion og -tilberedning. Bogen fulgtes op i 1987 af *Husmandskonerne fortæller*, der indeholder interviews med femten landbokvinder om deres og deres familiers liv fra omkring 1900 til 1981.

Ph.d.-stipendiat ved Sociologisk Institut på Københavns Universitet, Helene Hjorth Oldrup har i sit publicerede speciale fra RUC undersøgt den betydning, landbrugets omstrukturingsproces og samfundets generelle forandring siden 1970 har haft for kvindernes tilknytning til landbruget.³⁹ Et andet publiceret speciale er Lone Jeppesens og Mogens Rostgaard Nissens fælles projekt fra Institut for Historie ved Københavns Universitet, *Hollandske landmænd i Danmark – bekymring eller beundring?* (2000) om de hollandske landmandsfamilier, som siden slutningen af 1980'erne har købt danske mælkebedrifter. Det undersøges her, hvordan disse familier klarer sig økonomisk, socialt og kulturelt i forhold til det danske landbosamfund, hvor de både opfattes som samarbejdspartnere og konkurrenter. Historikeren Anne Haugaard Andersen er en anden, der har foretaget undersøgelser af moderne dansk landbrug set i en sociologisk/landbokulturel sammenhæng, idet hun ud fra erindringsmateriale skrevet af ældre danske landmænd har beskrevet udviklingen i dansk landbrug i det 20. århundrede.⁴⁰

Samlet set er landbrugshistorien ganske velbeskrevet, selv om der naturligvis kan peges på huller. De to afgørende mangler er for det første, at fødevarerproduktionen ikke i større omfang ses i en international og nu globaliseret sammenhæng, og for det andet at der er så lidt fokus på det essentielle, nemlig selve fødevarer og maden.

FISK OG FISKERI Gennem historien har befolkningen i Danmark i væsentlig grad ernæret sig ved at spise fisk og andre fødevarer fra vandområder, fordi hovedparten af indbyggerne har levet i nærhed af hav, søer eller vandløb. Vurderet på den baggrund må det konstateres, at der er skrevet relativt få bøger og artikler om forbrug af fisk, mens der er arbejdet lidt mere med fiskerierhvervet og fiskehandlens økonomiske og politiske betydning.⁴¹

Etnologen og tidligere overinspektør ved Nationalmuseet Holger Rasmussens doktorafhandling fra 1968 *Limfjordsfiskeriet før 1825. Sædvaner og centraldirigering* er fortsat et hovedværk om sildefiskeriet i Limfjor-

den. Hans fokus er hovedsageligt etnologisk, mens den historiske udvikling kun er sparsomt behandlet. Rasmussen har siden skrevet forskellige artikler om fiskeriets betydning i forskellige lokale samfund i Danmark og fortsat ud fra et etnologisk perspektiv.⁴² Bjarne Stoklund er en anden etnolog, som har beskæftiget sig med fiskeriets betydning for lokale danske samfund i historisk tid. I sin bog *Bondefiskere og strandsidere. Studier over de store sæsonfiskerier 1350-1600* har han undersøgt fiskeriets teknik og organisation og den geografiske og sociale rekruttering blandt fiskerne i perioden.⁴³ I 1975 udgav Nationalmuseet en antologi med titlen *Dansk fiskeri før industrialiseringen* skrevet af etnologer og historikere tilknyttet museet.⁴⁴ Bogen indeholder beskrivelser af typer af fiskeri, ligesom der er udførlige tegninger og beskrivelser af de forskellige redskaber. Til gengæld er der stort set ikke noget om fiskeriets økonomiske og ernæringsmæssige betydning for lokalsamfundene.

Gennem de seneste årtier har hovedparten af forskningen inden for dansk fiskeri været relateret til Fiskeri- og Søfartsmuseet i Esbjerg.⁴⁵ Sammen med Syddansk Universitet drives Center for Maritime og Regionale Studier (CMRS), der har til formål at udføre forskning inden for maritim og regional historie, og en række historikere, etnologer, arkæologer og socialantropologer er tilknyttet.⁴⁶ Museet udgiver løbende bøger med forskning inden for sit og CMRS' forskningsområde, ligesom museets årbog *Sjæk'len* indeholder forskningsartikler. Af bøger og artikler, som er udgivet i *Sjæk'len* inden for de senere år, kan nævnes: 1) Historikeren Morten Karnø Søndergaards artikel fra 2003 *Rejeindustrien og det globale marked – fra luksusvare til massekonsumtion 1870-2003* om den kraftigt ekspanderende rejeindustri og det markant voksende konsum, specielt inden for de seneste tre årtier. 2) Maibritt Baggers artikel fra 2000 *Dansk fiskeri i 1500- og 1600-tallet – nogle udviklingslinier* om den økonomiske betydning for kystområderne af en langvarig nedgang i saltvandsfiskeriet i 1500- og 1600-tallet. 3) Maibritt Baggers artikel fra 1998 *Fiskeri ved de danske kyster 1771* om et skrantende dansk kystfiskeri i en periode, hvor mange fiskere valgte at gå over til landbruget, der var i fremgang. Tidligere inspektør på Fiskeri- og Søfartsmuseet og nuværen-

de inspektør på Fjordmuseet, mag.art. i europæisk etnologi, Alan Hjorth Rasmussen, har gennem mange år skrevet om fisk og fiskeri i Danmark. Hans fokus har primært været på fiskerne, fiskemetoderne og organisationerne og mindre på fisken som en del af befolkningens ernæring.⁴⁷ Souschef i Kulturarvsstyrelsen, etnolog Eske Wohlfahrt, har tilsvarende skrevet flere etnologiske afhandlinger om fiskere og fiskeri i Danmark.⁴⁸

Professor i historie ved Syddansk Universitet og leder af CMRS samt tidligere museumsinspektør på Fiskeri- og Søfartsmuseet, Poul Holm, har gennem mange år beskæftiget sig meget med maritime undersøgelser – herunder fiskeri – i både regional, national og global sammenhæng. Han er kraftigt involveret i hovedparten af den danske forskning på dette område, lige som han er formand for det globale forskningsprojekt *History of Marine Animal Populations (HMAP)* og deltager i en række internationale forskningsnetværk.⁴⁹ Han har gennem årene publiceret en række artikler i *Sjæk'len*. Specielt skal *Fiskeriets økonomiske betydning i Danmark, 1350-1650* fremhæves, idet han påviser, at fisk i senmiddelalderen var Danmarks væsentligste eksportvare – og dobbelt så stor som studehandlen, der var den næststørste – ligesom betydningen for konsum og beskæftigelse var enorm. Fra sidste halvdel af 1500-tallet faldt fiskeriets betydning i Danmark kraftigt – økonomisk, beskæftigelsesmæssigt og i forhold til befolkningens ernæring. I artiklerne *Hvordan det danske haufiskeri blev til, 1770-1914* og *100 års dansk fiskeri fra henholdsvis 1999 og 2001* beskriver han fiskeriets historiske udvikling gennem de seneste 250 år, frem til at erhvervet ved det 21. århundredes begyndelse er så gennemrationaliseret, at få mennesker kan tømme havet for fisk. Samme linier følges i antologien *The Exploited Seas: New Directions for Marine Environmental History*, som han har redigeret sammen med Tim D. Smith og David J. Starkey.⁵⁰ Særlig relevant i en direkte fødevarerammenhæng er bogen om Esbjerg Fiskeindustri, som beskæftiger sig med verdens største fiskemelsindustri, der leverer foder til både svine- og fiskeopdræt.

Desuden er eller har Poul Holm været vejleder på forskellige ph.d.-projekter vedrørende fiskeri og/eller maritim historie. Bo Poulsen er i

gang med projektet *Udnyttelsen af Nordsøens marine ressourcer, 1600-1850* om det marine økosystems betydning for periodens betydelige sildefiskerier i Nordsøen.⁵¹ René Taudal Poulsen arbejder på projektet *Udnyttelsen af Nordsøens marine ressourcer, 1850-1914*, hvor hovedformålet er at skelne mellem naturlige og menneskeskabte faktorerers betydning for forandringer i fiskeriet i perioden.⁵⁴ Christine Overgaards projekt vedrører en undersøgelse af fluktuationer i Nordsøens torskebestand i det 18. og 19. århundrede, forklaret ud fra det franske, hollandske, belgiske og skotske torskefiskeri i perioden. Maibritt Bager er ved at afslutte et projekt om marine ressourcer i Danmark i perioden 1570-1720, og på baggrund af skattebetalingsevnen studeres fiskeriets betydning i kystøkonomien.

Poul Holm har dermed enten selv, som vejleder for ph.d.-projekter eller gennem de netværk, han deltager i, beskæftiget sig meget med fiskeriets økonomiske og økologiske betydning, mens han kun sporadisk har beskæftiget sig med forbruget af fisk og fisk som mad. Samme tendens er gældende for hovedparten af den forskning, som har beskæftiget sig med fisk og fiskeri. Der er skrevet uendeligt mange kokebøger med danske og udenlandske opskrifter om tilberedning af fisk, skaldyr etc., men der er stort set ikke foretaget egentlige undersøgelser af det danske forbrug af fisk, og baggrunden for at forbruget historisk har ændret sig. Som omtalt i afsnittet om etnologi har Thomas Høyrup og Johannes Møllgaard sammen skrevet en kort artikel om forbruget af fisk i 1600- og 1700-tallet, ligesom etnologen Edith Mandrup Rønn i 1986 skrev *Klipfisk, spegesild og ansjoser. Kulturhistorisk oversigt samt danske opskrifter fra omkring år 1900* og i 1989 artiklen *Den daglige fisk om hjemmekonservering og fiskepispning ved den jyske vest- og nordkyst*.⁵⁵ I 1990 udgav hun artiklen *Fishermens Fare. Retention of Truly Regional Dishes in Fishing Circles on the West and North Coast of Jutland* med et tilsvarende indhold.⁵⁶ I en meget kort artikel har Gerda Jensen skrevet om handel med fisk i Randers omkring 1900, men som en naturlig del indgår også byens forbrug af forskellige fisk som laks, ål og sild.⁵⁷ I sin omfattende kokebog har Alice Bruun analyseret historiske madopskrifter på ferske

sild som inspiration for fiskeindustri, -handel, -restauranter og forbrugere.⁵⁸ I sin kulturhistoriske kokebog *Danskernes mad i middelalderen – smag selv* har økonoma og historiker, Bente Leed, bl.a. et afsnit om silde- og fiskeretter i 1520 (1999).

Direktør i MAPP-centeret ved Handelshøjskolen i Århus, Klaus G. Grunert har udgivet en afsætningsøkonomisk forbrugerundersøgelse med titlen *En undersøgelse af danskernes køb af fisk og skaldyr* (1995). Ph.d.-stipendiat Ana Oliveira Madsen, Institut for Miljø og Erhvervsøkonomi ved Syddansk Universitet i Esbjerg, er i gang med en komparativ undersøgelse af forbruget af fisk i Danmark og Portugal.⁵⁹

En samlet undersøgelse af fiskens vej fra fangst til levnedsmiddelindustri til detaildistribution er emnet for en ph.d.-afhandling fra 1996. Synsvinklen er på forbrugerne og deres mulighed for at øve indflydelse på produktion og kvalitet af levnedsmidler.⁵⁹

Etnolog og rektor ved Færøernes Universitet i Torshavn, Jóan Pauli Joensen, har gennem årene beskæftiget sig meget med færøsk fiskeri. Hovedværkerne er afhandlingen *Fra bonde til fisker. Studier i overgangen fra bondesamfund til fiskersamfund på Færøerne* (1987) og undersøgelsen *Folk og fisk. En studie over produktion og miljø i klipfisktilberedningen på Færøerne* (1985).⁶⁰

KOLONIALVARER, KØBMÆND OG FØDEVAREDETAILHANDEL Handlen med kolonialvarer har haft stor betydning for overgangen fra landbosamfundets madkultur, hvor husholdningerne selv producerede de fleste fødevarer, til den nutidige madkultur, hvor næsten alle fødevarer købes. Dagligvarehandlen er dermed blevet et vigtigt omdrejningspunkt i det danske samfund.

Det er derfor interessant at konstatere, at dette temaområde reelt er uudforsket. Der er stort set ikke foretaget historiske undersøgelser – herunder økonomisk-, virksomheds- eller socialhistorie – eller undersøgelser inden for andre humanistiske fag som fx etnologi eller folke-mindevidenskab. En af de få undtagelser fra dette overordnede billede

er etnologen Margit Baad Pedersens magisterkonferensafhandling fra 1979, som senere blev udgivet.⁶¹ Desuden har John W. Oldam udgivet en artikel om antallet af købmænd i Århus i 1840⁶², og det skal nævnes, at brødrene Jørgen og Steffen Duus i deres bog fra 2002 *Håndværk – da det var håndens værk* har indeholdt et afsnit om fødevarehåndværkene slagter, bager og konditor i 1890'erne, men udelukkende ud fra en håndværksmæssig vinkel. Desuden skal nævnes, at Museumsamt Schleswig-Holstein i 2001 udgav en kort, men interessant bog om kolonialvarer i Nordfrisland i 1700- og 1800-tallet.⁶³ Også Hans Henrik Jacobsens artikel *Kræmmerlaug og købmands-laug i Odense indtil 1862* kan nævnes som et lokalhistorisk bidrag, der beskriver udviklingen i lavenes udvikling i 1700-tallet og første halvdel af 1800-tallet.⁶⁴ Dertil kommer enkelte ikke-videnskabelige bogudgivelser af erindringsmæssig eller meget lokal karakter.⁶⁵ Tilsvarende er der skrevet en lang række korte lokalhistoriske artikler om enkelte kolonialhandlere og købmandsbutikker, eller beskrivelser af butiksudviklingen i bestemte gader. Der er desuden skrevet en række korte erindringsartikler om at have drevet eller være opvokset i en kolonialbutik eller en anden form for dagligvareforretning.

Det skal også påpeges, at Carl-Axel Nielsson og Hans Kryger Larsen i bind 2 i rækken af udgivelser fra forskningsprojektet *Industriens Vækst og Vilkår. Dansk industri efter 1870* har beskæftiget sig med forbruget og produktionen af industrivarer i Danmark efter 1870.⁶⁶ Kapitel 2 har overskriften *Alkohol og tobak 1870-1985* og er en meget grundig økonomisk-historisk analyse af produktionen og forbruget af disse varer i perioden, mens der ikke er lagt megen vægt på andre faktorer end økonomi/real-lønsudvikling i forklaringen af forbrugsudviklingen. Produktion og forbrug af fødevarer fra landbrugets forædlingsindustri er ikke indeholdt i denne eller andre af bøgerne vedrørende undersøgelsen af dansk industri.

Inden for området *torvehandel* er der foretaget enkelte spredte undersøgelser. Etnologen Lene Skodborg udgav i 2000 en kort beskrivelse af Købbyens udvikling som en del af Nationalmuseets serie om danske

arbejdspladser 1800-2000.⁶⁷ Aage Andersen udgav i 1984 en anden meget kort beskrivende artikel om udviklingen i handlen på forskellige københavnske torve.⁶⁸ Historiker og seniorforsker på Rigsarkivet, Margit Mogensen, udgav i 1994 en væsentlig artikel – indeholdende en række smukke billeder – vedrørende torvehandlen i første halvdel af 1800-tallet i København.⁶⁹ Mag.art. i europæisk etnologi, Marie-Therese Hoppe, er en anden, som har bidraget til forståelsen af torvehandlens betydning i 1700- og 1800-tallets Danmark som det sted, hvor bønderne solgte deres varer til bybefolkningen. Hendes konklusion er, at bønderne i det traditionelle landbosamfund var i besiddelse af stor fantasi og initiativ, og at kvinderne havde en vigtig funktion i forbindelse med bøndernes torvehandel.⁷⁰

Der er således ikke foretaget overordnede videnskabelige analyser af kolonialhandler, købmandshandler, landhandler, ismejerier, slagterforretninger, bagerier, konditorier og andre fødevarer-/dagligvareforretninger eller af den udvikling, der har fundet sted inden for dette område gennem de seneste århundreder. Det kan sættes i forhold til fx Sverige, hvor der inden for de senere år er udgivet flere økonomisk-historiske værker.⁷¹

Det er lidt anderledes, hvis man ser på udviklingen inden for brugsforeningerne. Her gav Preben Dollerup i 1966 en grundig gennemgang af baggrunden for de første brugsforeningers opståen.⁷² I 1986 skrev Poul Thestrup en meget omfangsrig disputats, hvor brugsforeningernes udvikling frem til 1920 blev sat ind i en bred sammenhæng med udviklingen af andre foreningstyper. Undersøgelsen er baseret på meget store datamængder fra alle danske sogne for at muliggøre analyser af sammenhænge mellem social-økonomisk udvikling og foreningsinitiativer. Herunder er der en grundig gennemgang af fødevarer-situationen i 1860'erne.⁷³ Tilsvarende har professor i historie ved Syddansk Universitet, Flemming Just, skrevet meget om andelsbevægelsen og udgav i 1984 en bog om den tidlige brugsforeningsbevægelse.⁷⁴ Begge fokuserer meget på brugsforeningerne som en del af andelsbevægelsen og som et produkt af udviklingen inden for landbruget, hvorfor de næsten ikke

bidrager til at belyse dagligvareforbruget i større byområder. Et ikke-videnskabeligt bidrag er den meget grundige beskrivelse af de nordjyske brugers historie, som udkom i 2001.⁷⁵ Desuden er der en meget lang række artikler – ofte i forbindelse med jubilæer – om enkelte brugsforeningers historie, som igen primært vedrører landområder og i mindre grad større byer.

Der er desuden forskellige bøger og artikler om arbejderkooperationen, hvor også bevægelsens handel med fødevarer er indeholdt. Det bedste eksempel er historiker og museumsinspektør Keld Dalsgaard Larsens bog *Arbejderkooperationens historie – set fra Silkeborg* (1983), hvor han i et kapitel behandler kooperationens engagement i forhold til mejerier, brugser og bagerier. Tilsvarende har historikeren Finn Andersen for Århus Byhistoriske Fond behandlet arbejderkooperationen i Århus, hvor han bl.a. kommer ind på kooperationens fødevarerhandel.⁷⁶ Endelig har *Arbejderhistorie* udgivet et temanummer om arbejderkooperationens historie, hvori både Dalsgaard Larsen og Andersen har skrevet artikler, mens Kåre Månsson har skrevet om bryggeriet Stjernen.⁷⁷

I analyser af befolkningens forbrug af fødevarer og dagligvarer inden for de senere år er der skrevet forskelligt, fortrinsvis af eller i relation med MAPP ved Handelshøjskolen i Århus.⁷⁸ Et eksempel er Hanne Hartvig Larsens artikler i sidste halvdel af 1990'erne om fødevarerdetailhandlen i forskellige vesteuropæiske lande. Der er generelt tale om økonomiske og markedsorienterede analyser af forholdet mellem fødevarerdetailhandlen og forbrugerne.

Sammenfattende kan det således konkluderes, at området vedrørende kolonialvarer, købmænd og fødevarerdetailhandel, og den betydning det har haft for forbrugsudviklingen og samfundsudviklingen generelt gennem de seneste århundreder, reelt er et uudforsket område, når der ses bort fra brugsforeningerne.

3. Fødevarer, mennesker og kultur

ARKÆOLOGISKE, KULTURHISTORISKE OG ETNOLOGISKE TILGANGE

FORHISTORISK ARKÆOLOGI – FØDEVARER OG LANDBRUGSPRODUKTION Når man skal vurdere sammenhængen mellem arkæologi og fødevarer, er det nødvendigt at konstatere den enkle sandhed, at næsten hele kildematerialet er gået tabt. Derfor må andre veje anvendes til at bestemme, hvad mennesker levede af i forhistoriske samfund. Den væsentligste måde er at undersøge, hvordan fødevarerne blev produceret. I senere perioder, fx middelalderen, er det naturligvis også muligt at inddrage forskellige tekstkilder som kogebøger eller lignende. Som påpeget i forbindelse med flere andre temaområder, kan det i praksis være vanskeligt at adskille arkæologi fra andre videnskabsområder. Inden for humaniora gælder dette særligt i forhold til historie og etnologi. Der henvises derfor til det efterfølgende afsnit om madens kulturhistorie, hvor forskellige middelalderarkæologers bidrag inden for dette område er noteret. Tilsvarende henvises til antologien *Himmelsk vin, jordisk føde. Historiske smagsprøver*, hvor etnologer og klassiske arkæologer sammen har skrevet om mad og vin i fortidige samfund.⁷⁹ I den sammenhæng kan også den klassiske arkæolog Hans Erik Matthiesens *Til bords med de homeriske helte* nævnes, idet han ud fra antikke tekster, vasemalerier og forskellige arkæologiske fund beskriver, hvad man levede af i det klassiske Grækenland i perioden 1.400–600 f. kr. (1993). Også den klassiske arkæolog Lise Hannestad kan nævnes, idet hun har undersøgt, hvad man spiste og drak i det antikke Rom og baserede sin undersøgelse på romersk litteratur og kogebøger samt forskellige arkæologiske undersøgelser.⁸⁰ Desuden anvendes der inden for arkæologi i vid udstrækning naturvidenskabelige metoder, og det kan af den grund være vanskeligt at foretage et klart skel. Dette gælder i særlig grad inden for retningen arkæo-

botanik, se nedenfor. Dette afsnit er ikke en fuldstændig gennemgang af al arkæologisk fødevareforskning. Det er et forsøg på at anviser nogle nyere tendenser, hvor faget beskæftiger sig med fødevarer og produktionsmåder for at sige noget om strukturer og udvikling i tidligere tiders samfund.

Landbruget har gennem de seneste ca. 6.000 år været hovederhverv i Danmark, mens det i andre geografiske områder og i andre kulturer har været det grundlæggende erhverv gennem endnu længere tid. Bøndernes evne til at udnytte ressourcerne har dermed været afgørende for at sikre fødevarer til samfundenes overlevelse gennem adskillige tusinde år. Derfor er arkæologiske undersøgelser af, hvordan landmændene planlagde og gennemførte fødevareproduktionen, helt centrale for at forstå, hvordan fortidige samfund fungerede og udviklede sig. Den traditionelle arkæologiske genstandsvurdering af fx kværne, plove, segl, leer eller lignende har således stor betydning for at kunne forstå samfundene. Et eksempel på den type undersøgelser er etnologen Grith Lærches bog om jorddyrkningen i Danmark fra Vikingetiden og frem til 1800.⁸¹ Tilsvarende har arkæologiske udgravninger af forskellige beboelses- og produktionsbygninger betydning for nuanceringen af vort billede af vore forfædres levevilkår.

Da det typisk er vanskeligt at finde genstande til at bestemme selve fødevarerforbruget i forhistoriske samfund, anvendes produktionen ofte til at blotlægge, hvordan menneskene levede, og hvad de spiste. Dette drejer sig bl.a. om bestemmelse af kornsorter og typer af ukrudt, af tidspunktet for såning og høst, og af hvordan produktionsmåden ændrede sig over tid. Som det er tilfældet med hensyn til andre områder inden for arkæologi, anvendes naturvidenskabelige metoder i den forbindelse. Et eksempel er de såkaldte arkæobotaniske undersøgelser, hvor plantelevn bliver undersøgt for at bestemme, hvilke afgrøder der blev dyrket. Peter Hambro Mikkelsen ved Afdeling for Forhistorisk Arkæologi, AU, er et eksempel på en arkæolog, som benytter arkæobotaniske undersøgelser til at bestemme dyrkningsmetoderne i jernalderen for dermed at vurdere strukturer og udviklingsniveau i samfundene. Ved at

analysere forkullede rester af korn og andet plantemateriale i jernudvindingsovne har han påvist, at nordeuropæiske samfund i de første århundreder efter Kristi fødsel anvendte et avanceret agerbrug med rotationsdrift og effektiv produktion. Samtidig påviser han, at samfundene ikke balancerede på en ernæringsmæssig knivsæg.⁸² Zoologen Tove Hatting har ud fra arkæologiske undersøgelser foretaget en række undersøgelser for at bestemme, hvilke husdyr fortidige samfund havde, hvornår samfundene begyndte at holde dem, og hvordan dyrene har ændret sig over tid. I den korte bog *Husdyrenes tidligste historie* fra 1999 skriver hun om resultaterne fra en undersøgelse af de ældste bopladser i Den Nære Orient, mens hun tidligere har skrevet om forskellige fåreracers udvikling fra oldtid til nutid og om nordboernes husdyr på Grønland omkring år 1000.⁸³

Naturvidenskabelige metoder tages også i anvendelse til undersøgelse af fødevarerester i køkkenmøddinger. Et eksempel er forskningsadjunkt ved Zoologisk Museum, Inge Bødker Enghoff, som primært har beskæftiget sig med forbruget af fisk i danske samfund før Kristi fødsel ved at analysere køkkenmøddinger.⁸⁴ Et andet eksempel er Bodil Bratlund, som har analyseret danske køkkenmøddinger med hensyn til knogler. Endelig kan nævnes den polsk-hollandske arkæolog Lucyna Kubiak-Martens, som har påvist, at der på en 4-5000 år gammel boplads ved Halsskov var forkullede vævsrester af spiselige rødder, der senere er blevet udviklet til nytteplanter som rødbede og sukkerroe.⁸⁵ Altså en påvisning af, at der i et præagrarsamfund blev spist planter med et højt indhold af kulhydrater, og at menneskene ikke udelukkende ernærede sig ved jagt.

En anden metode til at afgøre, hvad vore forfædre levede af, er analyser af maveindholdet på moselig. Ud fra naturvidenskabelige undersøgelser af moselig fra jernalderen er det konstateret, at kosten tilsyneladende hovedsageligt bestod af vegetabilsk føde, idet der ikke er fundet spor efter fisk eller animalske produkter i øvrigt. Inden for de seneste år er Tollundmanden og andre moselig under stor mediebevågenhed blevet grundigt undersøgt, bl.a. med scanninger, for at udlede flest mulige oplysninger om jernalderssamfundene.⁸⁶

Endelig bør pollenanalyser inden for arkæologi nævnes i relation til forhistorisk fødevareproduktion. Pollenanalyser anvendes til overordnet at bestemme, hvordan faunaen har udviklet sig. Under Nationalmuseets Naturvidenskabelige Undersøgelser beskæftiger museumsinspektør Charlie Christensen sig med sådanne undersøgelser, typisk i forbindelse med undersøgelser af mosefund.⁸⁷

MADENS KULTURHISTORIE *Læg og lærd* Madens historie, kogekunst og madkultur har igennem tiden været et *con amore* forskningsfelt for gentleman og middagsherrer. Det har givet åndfulde og elegante input og – i og med at madforskning kun kan praktiseres i tværfaglighed – også en berigelse, men også en uforpligtethed. Der er mere appel i at dyrke et emne som *a pleasure* end som *a discipline*.

Blandt de hjemlige skønånder kan nævnes litteraten Jens Kruuse og kunsthistorikeren Christian Elling. Et af de seneste eksempler er bogen *Spis igennem*, der er skrevet af ernæringsforskeren Arne Astrup sammen med kokken Claus Meyer. Ud over mange opskrifter rummer den en 65 siders indledning om madens historie.⁸⁸ Der er imidlertid tale om en lang tradition. Romanforfatteren Alexander Dumas, père (1802-70) arbejdede i sine sidste år på *Le Grand Dictionnaire de Cuisine*, der udkom posthumt i 1873. Samtidig udgav den svenske læge Charles Emil Hagdahl (1809-97) *Kok-Konsten som Vetenskap och Konst*, 1879, dansk udgave i 1883. Et nyere eksempel er Alan Davidson (1924-2003). Efter en karriere i den britiske udenrigstjeneste vendte han i 1975 tilbage til England og kastede sig over gastronomien. Han skrev bøger bl.a. om fisk og startede i 1979 et lille tidsskrift *Petits Propos Culinaires*, hvis blandede indhold af stort og småt undertiden tenderer mod det kuriøse og lever op til ordet *petit* i navnet. Mere vingesus er der over *The Oxford Companion to Food*, 1999, med Davidson som redaktør og hovedforfatter.

Et tidligt forsøg på at skabe et miljø omkring forskning i mad er *Oxford Symposium on Food & Cooking* (www.oxfordsymposium.org, uk). Initiativet blev taget af Davidson og historieprofessoren Theodore Zel-

din, St. Anthony's College, Oxford. Det var Davidsons kongstanke, at symposiet skulle være åbent for læg og lærd, og sammen skabte de et bredt netværk. Siden 1981 har symposierne hvert år samlet en stor skare fra flere dele af verden. Emnerne spænder vidt: fx national og regional kogekunst (1981), smag (1987), faste og fest (1990), fisk (1997), mælk (1999), måltidet (2001) og fedt (2002). Fra hvert symposium er udgivet proceedings, der præsenterer indlæg af varierende kvalitet og relevans. Oxford symposierne har været til inspiration for mange, de har vist behovet for at skabe forskningsmiljøer og har fået professionelle forskere på banen.

England Sociologen Stephen Mennell var en tid tilknyttet St. Anthony's. Han kunne trække på Zeldins og Davidsons netværk, og hans bog *All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present* (1985) er et sociologisk værk inspireret af Norbert Elias' civilisationsteorier, men den er mere end det. For nok ser Mennell på, hvad der skaber en madkultur, men han dokumenterer også, hvad den består af, og hvoraf det kommer. Bogen giver således en solid historisk dokumentation af de to landes madhistorie, madkultur og gastronomi.

C. Anne Wilson har med udgangspunkt i universitetsbiblioteket i Leeds stået for en række udgivelser om madens historie. Hendes hovedværk er *Food and Drink in Britain*, der udkom i 1973 og jævnlige genudsendes. De ceremonielle måltider er emnet for kunsthistorikeren Roy Strong's *Feast. A history of Grand Eating*, 2002.

USA Studiet af fødevarer og mad er ikke af ny dato; i og med at mad er nødvendig for livets opretholdelse, har de fleste fag, der beskæftiger sig med menneskers liv, inddraget mad. I samfundsfagene er det ofte mad og måltider som symbol, kommunikation, identitetsskaber, som betydningssystem osv. Sjældent er det maden håndgribeligt og konkret, det handler om. Der er imidlertid et nybrud på vej i den vestlige verden og

tydeligst i USA. En forskning, der tager udgangspunkt i maden selv, en tværfaglig disciplin i sin vorden kaldet *food studies*. I 1990'erne oprettede Boston University et masterprogram herom (www.bu.edu.met), og siden 1996 har det været muligt at opnå grader ved New Yorks universitet (Department of Nutrition and Food Studies, www.nyu.edu/education/nutrition). Overordnet handler det om de kulturelle og historiske sammenhænge, hvori individer og fællesskaber forholder sig til mad. *Food studies* er en paraply, der samler områder som *foodways* (dvs. etnologi, antropologi), gastronomi, gastro-historie (*culinary history*) med historiske, kulturelle, politiske, økonomiske og geografiske undersøgelser af fødevarerproduktion og konsumtion.

Mange andre initiativer er i gang eller er ved at blive taget. Men frodigheden og bredden fremgår af to store encyklopædier, der er udkommet: *Cambridge World History of Food* (2001) og *Encyclopedia of Food and Culture* (2003).

Der er vældig grøde i amerikansk forskning, et overblik kan findes i ovennævnte *Encyclopedia of Food and Culture* >United States.

Australien I Sydaustralien har universitetet i Adelaide i 1990'erne etableret fødevarerstudier og -forskning under School of History and Politics. Der er tale om et gastronomisk graduate program (www.adelaide.edu.au/humss/gastronomy) og et forskningscenter, *Research Centre for the History of Food and Drink*. Der forskes i såvel nationale som globale emner, og ved siden af den rent historiske forskning samarbejdes der med producenter o.a. om udvikling af Australiens fødevarer. På centrets hjemmeside er den omfattende *Recent Books* en kommenteret bibliografi med henvisning til anmeldelser, www.arts.adelaide.edu.au/centre-fooddrink/

Europa Frankrig havde i mange år en førerposition på området gastronomi, og standardværket er *Larousse gastronomique*. Larousse så dagens

lys i Paris i 1938. Værket udkommer med mellemrum i reviderede udgaver og siden 1961 på såvel fransk som engelsk. Udgangspunktet er fransk-vesteuropæisk køkken, men med årene udvidet til andre dele af Europa og senest med en tillem্পning til det globale. Tyngdepunktet er det kulinariske, praktisk og teknisk, men placeret i en kulturel og historisk sammenhæng.

Et andet vigtigt fransk bidrag er *Annales*-skolen, der siden slutningen af 1920'erne har fornyet den brede socio-økonomiske kulturhistorie. Dens tidsskrift *Annales* har igennem årene bragt adskillige artikler omkring mad. Et udvalg er oversat og udgivet af Robert Forster og Orest Ranum, *Food and Drink in History. Selection from the Annales*, 1979. En af de ledende forskere var Fernand Braudel, der i trebindsværket *Civilisation matérielle, économie et capitalisme, XV'e-XVIII'e siècle* med hverdagens historie som omdrejningspunkt inddrog europæisk mad og fødevarerproduktion på en måde, der har inspireret mange.

Tråden fra *Annales* blev taget op af den italienske middelalderhistoriker Massimo Montanari og den franske historiker Jean-Louis Flandrin. De udgav i 1996 bogen *Histoire de l'alimentation*. En stor bog, der med basis i Braudels hverdagens historie behandler madhistorien fra de tidligste tider til i dag. Egentlig er det et kompendium, hvor forskellige forfattere fremlægger deres undersøgelsesresultater, men bundet sammen af de generelle indledninger, som de to redaktører giver hver periode. Det er på mange måder en banebrydende bog, der ved at fremlægge, hvad der vides, også peger på, hvad der mangler. Samtidig er den et brud med den fremherskende kvantitative historie fra 1960'erne og -70'erne. Denne var kommet til kort over for det ældre kildemateriale, og ved alene at se på strukturer og produktionsformer kom den ikke hele vejen rundt om emnet. Montanari og Flandrin inddrager de kulturelle aspekter, som ellers var forbeholdt antropologerne og etnologerne og ligeledes teknologi og æstetik fra gastronomien. Bogen handler alene om Europa, men blev alligevel hurtigt udgivet i en forkortet version i USA med titlen *Food, A Culinary History from Antiquity to the Present*.

Smagens kulturelle, individuelle og situationelle dimensioner opta-

ger afsætningsøkonomer, men indgår også i humanistiske tilgange. Et grundlæggende værk er den franske filosof Pierre Bourdieus bog fra 1979 *La Distinction: critique sociale du jugement* (engelsk udgave 1986: *Distinction: A social critique of the judgement of taste*), der sammenfatter nogle af hans tidligere undersøgelser omkring socialt differentieret smag for kultur, lige fra mad til kunst. Smagens mange dimensioner, herunder smagshistorie, er på dansk grund emnet for rapporten *Smagsløg og perleløg. Mad, mod og meninger om smag* (Envision, 2003).

Tyskland kan opvise forskning såvel inden for social og økonomisk historie som inden for Folkskunde, personificeret af Hans Jürgen Teuteberg og Günther Wiegelmann. Sammen har de lanceret begrebet *ethnohistorische Nahrungsforschung*, der låner elementer fra etnologien, men anvender historisk metode. I en menneskealder har de kortlagt madforsyning, ernæring og spisevaner i det tyske område, og sammen har de publiceret deres resultater i *Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägung*, 1986. Her skildres vaner og forandringer i kosten, overgange i forbindelse med industrialiseringen, men samtidig det langsomme forløb. Bogen bygger på solid empiri, der er relevant også for danskere i og med, at Danmark, hvad mad og kost angår, hænger sammen med det nordtyske område.

Günther Hirschfelder viderefører kombinationen Folkskunde og historie. I 2001 udkom hans bog *Europäische Esskultur. Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis Heute*.

Hans Jürgen Teuteberg, fra 1974 til pensioneringen i 1995 professor i social- og økonomisk historie ved universitetet i Münster, tog initiativet til *The International Commission for Research into European Food History*. Det første symposium blev holdt i maj 1989 i Münster, og indlæg herfra blev senere publiceret i 1992.⁸⁹

Et stort herresving bliver taget af den spanske historiker Felipe Fernández-Armesto i bogen *Food – A History*, 2001. Bogen er et spin-off fra hans bog om civilisation og miljø fra 2000, *Civilization*. Han sætter sig for at være global, at se madens historie som en integreret del af verdenshistorien, at behandle emnet såvel økologisk som kulturelt og kulina-

risk og på alle trin at se på sammenhængen mellem historie og nutid. Han afstår fra en kronologisk opbygning og vælger 8 *revolutioner*, der går fra opdagelsen af maden, dvs. at man overhovedet begynder at tilberede den, og slutter med industrialisering og globalisering. Det er en *tour de force* på 250 sider, tankevækkende og inspirerende, men også indimellem unøjagtig og noget anstrengt.

Danmark Troels-Lunds *Dagligliv i Norden i det 16. århundrede* udkom 1879-1901; det er tankevækkende, at bindet om mad og drikke stadig er aktuelt. Det siger noget om Troels-Lunds kvaliteter, men også noget om hvor lidt, der siden er forsket i emnet. I 1960'erne blev Troels-Lunds værk videreført under redaktion af Axel Steensberg. Der udkom to bind om det 19. århundrede (1963) og to om 16- og 1700-tallet (1969), og endelig blev det ført op til 1980'erne med de to bind *Dagligliv i Danmark i vor tid* (1988), red. af George Nellemann m.fl. I alle disse bind er der afsnit om mad og drikke, men de bærer alle præg af manglen på detailstudier.

Leksikon for nordisk middelalder, der udkom i løbet af 1970'erne (afsluttet 1981), har mange opslag om mad og drikke og trækker på den fyldigere forskning i de øvrige nordiske lande. Materialet fra dette leksikon danner basis for Erik Kjersgaards *Mad og øl i Danmarks middelalder* (1978). Ligeledes i 1970'erne udkom Else-Marie Boyhus' serie *Historisk Kogebog*, der med basis i kogebogslitteraturen og museernes genstandssamlinger skitserer kogekunstens historie fra 1600-tallet til o. 1900.

Middelalderarkæologien har i den seneste menneskealder frembragt rige resultater. En del er sammenfattet i det af Else Roesdahl redigerede værk *Dagligliv i Danmarks middelalder*, anden udgave 2004. Her har Bi Skaarup skrevet om mad og køkkenkunst. Samme har i bogen *Middelaldermad* imødekommet det voksende behov for at genskabe middelalderens kogekunst. Bogen udkom i 1999 samtidig med Bente Leeds *Danskernes mad i middelalderen*. En kildeudgave er Hans Veirups *Til taffel hos kong Valdemar. Europas ældste kogebog efter to middelalderlige håndskrifter fra 1300-tallet* (1994).

Bondemad og egnsretter har været et interessefelt for folkelivsforskere og museer. Vilkårene er beskrevet af Ole Højrup i *Landbokvinden* (1964 og flere senere udgaver). Bogen bygger på Nationalmuseets etnologiske undersøgelser, der rummer et stort, indsamlet materiale, som kun i ringe omfang er publiceret. Claus Bjørn har ligeledes skrevet om landkøkkenet, men her det mere moderne omkring 1950.⁹⁰

Ligesom Nationalmuseet ligger de kulturhistoriske museer inde med store samlinger, som kun sporadisk er gjort tilgængelige. Det eneste samlede værk er filologen Erik Koed Westergaards *Danske egnsretter* (1974). Enkelte egne har fået monografier fx *Bornholmernes mad* (Ann Vibeke Knudsen 1991), Lolland-Falster (Else-Marie Boyhus i Lolland-Falsters Stiftsmuseums årsskrift 1988), og Inge Adriansen har i flere bøger skildret Sønderjylland (Sønderjysk kogebog 1996) og det sønderjyske kaffebord i en publikation fra Grænseforeningen 1998. De regionale køkkener veg tidligt og blev afløst af retter, der er fælles for hele landet. Det hænger sammen med den gennemgribende nationalisering af den danske befolkning.⁹¹ Med inspiration fra udlandet og som led i regionalpolitik og landdistriktsudvikling er der ved at opstå en stigende interesse for at udvikle egnspecifikke fødevarer.⁹² Endnu er interessen for og udbredelsen af regionale produkter langt fra så markant som i fx Sverige.⁹³

Det borgerlige køkken er gennemgået af Else-Marie Boyhus i bogen *I lære som kokkepige – det danske borgerlige køkken 1880-1910* (2000). Søren Mørch inddrager madens historie og ganske særligt arbejderklassens i *Den ny Danmarkshistorie 1880-1960* (1982), mens Hanne Goldschmidt og Birgit Siesby skildrer det jødiske køkken i *Til bords indenfor murene* (1993). Halvor Petersen tager et nationalklenodie under behandling i bogen *Et stykke med leverpostej* (1997).

René Bühlmann og Torben Svendrup har i to bøger behandlet henholdsvis *Brød og kager* (1993) og *Madpakken* (1991). Edith Mandrup Rønn har skrevet om *Klipfisk, spegesild og ansjoser* (Roskilde Museum 1986), Jens Vellev gennemgår *Saltproduktion på Læsø, i Danmark og Europa* (1996), mens enkelte råvaregrupperes historie og brug i køkkenet findes i bøger

af Else-Marie Boyhus: *Grønsager* (1996), *Grisen* (1998), *Æbler* (2004) samt *Bær og frugter, en bog om syltning og historie* (2000), sidstnævnte sammen med Helle Brønnum Carlsen.

Dansk Socialhistorie, der udkom i syv bind 1979-1982, har på makroplan afsnit om fødevarer og -forbrug samt forsøg på belysning af ernæring i det omfang, der overhovedet er kildemateriale og relevante undersøgelser. I de forskellige Danmarkshistorier og i de økonomiske historier er der spredte indslag om fødevarer og lidt om mad, men disse generelle historier afspejler igen manglen på detailundersøgelser.

I de senere år er kroppen kommet i fokus, også inden for den historiske forskning. Se fx Signe Mellempgaard *Kroppens natur. Sundhedsoplysning og naturidealer i 250 år*, 1998. Sammenhængen med madkulturen er især betonet af Niels Kayser Nielsen, *Krop og kulturanalyse*, 1997, og *Madkultur – opbrud og tradition*, 2003.

Gastronomi er en ret ny disciplin i Danmark. Grundbegreberne og -elementerne findes i *Gastronomisk Leksikon*, udgivet 1998 af Det danske gastronomiske Akademi. Hans Boll-Johansens *Ved bordet. Madkultur i nord og syd* (2003) placerer gastronomien i erkendelsesfeltet mellem sansning og refleksion. I første del af bogen *Kogekunst nu og da* (2003) af Hans Beck Thomsen og Else-Marie Boyhus gennemgås kogekunsten og de gastronomiske stilarter i Danmark fra renæssancen til vore dage, og i en artikel i *Bol og By* fremlægges fem eksempler 1581-1785.⁹⁴

De samfundsvidenskabelige fag er begunstiget af at have fået et forskningsmiljø omkring Institut for Human Ernæring på Landbohøjskolen. En præsentation af resultater og muligheder findes i bogen *Mad, mennesker og måltider – samfundsvidenskabelige perspektiver*, redigeret af Lotte Holm og udkommet 2003. Vedrørende antropologien kan henvises til tidsskriftet *Antropologi* nr. 39 fra 1999, der er et temanummer om mad og drikke.

ETNOLOGI OG FOLKEMINDEVIDENSKAB Det er vanskeligt at afgrænse dette område i forhold til en række andre samfunds- og humanistiske viden-

skaber. Generelt er antropologien mindre teoriorienteret end etnologi og folkemindevidenskab. Tilsvarende kan det være vanskeligt at adskille det fra dele af historie eller arkæologi. Derfor henvises til det foregående afsnit om madens kulturhistorie, som også behandler etnologiske undersøgelser om emnet, ligesom det internationale aspekt i afsnittet hovedsageligt vedrører både historie og etnologi.

I dansk sammenhæng har lektor ved Landbohøjskolen (KVL) Grith Lerche, der er etnolog og dr. agro., gennem mange år arbejdet med mad, måltider og madkultur. Det gælder bl.a. i hendes artikel *Mad og måltider i storhusholdninger i Danmark*. Hendes fokus her og i andre artikler er udpræget historisk.⁹⁵ Således har hun i den nævnte artikel behandlet størkøkkenernes betydning i historisk og kulturel sammenhæng i perioden fra 1500-tallet til begyndelsen af 1700-tallet.

Et andet etnologisk bidrag med relation til historie er samarbejdet mellem arkæologer og etnologer om udgivelsen af antologien *Himmelsk vin – jordisk føde. Historiske smagsprøver*.⁹⁶ I antologien er der flere interessante bidrag om mad og vin i antikken og i forhistorisk tid, som har betydning i forbindelse med forståelsen af disse samfunds kulturhistorie. Ud over Palle Ove Christiansens artikel *Drik og Druk*, der er omtalt under temaområdet *Vand og drikkevarer*, skal Poul Balle-Petersens korte artikel *De danske bryder sig ikke om andet end kylling og agurkesalat* om, hvad overklassen i Køge spiste i midten af 1800-tallet, nævnes. Tilsvarende skal nævnes nestoren inden for dansk etnologi, Bjarne Stoklunds artikel, *Det færøske spisekammer*, om gårdenes forrådshuses betydning for bøndernes selvforståelse og for Færøernes madkultur. Endelig kan Thomas Højrup og Johannes Møllgaards artikel *Vindtørrede og vindede sild* nævnes som et bidrag til at forstå den betydning, konserverede fisk i 1600- og 1700-tallet havde for den danske almues kost, og at betydningen – specielt af vindtørrede fisk – siden begyndelsen af 1800-tallet har været faldende.

Et nystartet projekt ved Københavns Universitet ledet af lektor ved Institut for historie, Ole Hyldtoft, har overskriften *Mad, drikke og tobak i det 19. århundrede. Et treårigt forskningsprojekt om forbrugsmønstre, kultur og*

diskurser. Ifølge projektbeskrivelsen er formålet med projektet at udarbejde tre bøger, som skal være med "... til at skabe grundlaget for en opblomstring af den danske ernæringshistoriske forskning." Projektet er dermed historisk-etnologisk i sit sigte, hvilket understreges af, at forskellige etnologiske teorier vil blive anvendt til at belyse de kulturelle aspekter. Projektet finder sted i samarbejde med Institut for Human Ernæring på KVL, hvor bl.a. etnologen Mine Sylow Pedersen er tilknyttet. Svend Skafte Overgaard er i gang med et selvstændigt ph.d.-projekt ved Institut for Historie på Københavns Universitet med projekt titlen *Mikkel Hindhedes ernæringsvidenskabelige diskurs og dansk madkultur ca. 1900-1945*. Udgangspunktet er den danske læge Hindhede og hans ernæringsvidenskabelige diskurs. Med ham som spejl er det målet at kortlægge periodens øvrige ernæringsmæssige og madkulturelle diskurs.⁹⁷

Ekstern lektor ved etnologi på Københavns Universitet, Lisbeth Hastrup, er en anden, som har beskæftiget sig meget med fødevarer. Hendes perspektiv er i højere grad nutidigt. I afhandlingen *Maden på bordet* og i den senere artikel *Food Cultures, Household Types, and Life-Modes* har hun påpeget, at der i danske husholdninger fortsat finder en væsentlig hjemlig madproduktion sted.⁹⁸ Etnologerne og museumsinspektørerne på henholdsvis Kvindemuseet og Elmuseet, Bodil Olesen, og Jytte Thor-dahl har netop udgivet bogen *Da danske hjem blev elektriske*, som bl.a. forholder sig til den betydning, forskellige elektriske husholdningsapparater har haft for madlavning og -tilrettelæggelse.⁹⁹ Tilsvarende har cand. mag. Cecilie Wallengren beskæftiget sig med dybfrostens betydning for dansk madkultur.¹⁰⁰ Lokale andelsfrysehuse er beskrevet mange steder, og den betydning, disse frysehuse havde for tilberedningen af mad, er beskrevet enkelte steder.¹⁰¹ Else Marie Kofod, som er ansat ved Dansk Folkemindesamling, har som en del af sine undersøgelser af dansk folkekultur beskæftiget sig med betydningen af festtraditioner og måltidsskikke.¹⁰² I forlængelse heraf kan nævnes, at *Den jyske Historiker* i 2000 udgav et meget kort julenummer med titlen *Mandelgaven*. Heri skrev museumsinspektør ved Den Gamle By, Benno Blæsild, den korte

artikel *Julens mad og drikke* og museumsinspektør ved Sønderborg Museum, Inge Adriansen, artiklen *Julegilder og andre festmåltider – et gastronomisk-litterært strejftog*.

Sammenlignes den danske etnologiske forskning inden for dette område med forskningen i andre nordiske lande, er der en betydelig forskel. Specielt i Sverige er der ved universiteterne i Lund og Umeå gennem mange år blevet foretaget etnologiske undersøgelser med relation til fødevarer. Nils-Arvid Bringéus, der var professor ved Lunds Universitet i perioden 1968–1991, har gennem årene udgivet en lang række bøger og artikler om svensk mad og madkultur. Her skal blot nævnes bøgerne *Man, food and milieu. A Swedish approach to food ethnology* (2001), *Mat och måltid. Studier i svensk matkultur* (1998) og *Matkultur i Skåne* (1981), mens hans imponerende produktion af artikler udelades. Ingrid Nordström har på baggrund af mad og måltider i en afhandling undersøgt sociale relationer og tankeverdenen i det sydsvenske bondesamfund.¹⁰³ Christina Fjellström har i sin afhandling undersøgt kost- og måltidsvaner hos industriarbejderbefolkningen og vurderet denne gruppes opfattelse af livskvalitet på baggrund af kosten.¹⁰⁴ Desuden har hun været redaktør på den grundige temarapport *Näring för magen eller själen. Om svensk måltidsforskning 1980-2003* udarbejdet for det svenske Måltidsakademien. Åsa Ljungström har i sin afhandling fra Uppsala Universitet påvist, at fortællinger om genstande, der har at gøre med tilberedning af mad, kunne føre til uoverlagte fortællinger om afgørende spørgsmål i livet.¹⁰⁵ Andre svenske etnologer, som har arbejdet med fødevarer, mad og madkultur, kunne nævnes.¹⁰⁶

I Island har historikeren og afdelingsleder for den etnologiske samling i Islands Nationalmuseum, Hallgerdur Gísladóttir, skrevet en del om islandsk madkultur. Hendes korte artikel *Íslandske madtraditioner før og nu* er udgivet i *Bol og By* (2002:2) og vedrører islandske madvaner i 1800-tallet set i relation til landets madtraditioner. Artiklen er baseret på resultaterne fra hendes bog *Íslensk matarhef_* fra 1999 om islandsk madkultur. I Norge har forskellige sociologer og kultursociologer tegnet udviklingen. Sissel H. Eriksen har i sin afhandling fra 1994 beskrevet

den norske landbefolknings madvaner, mens Unni Kjærnes og Elisabeth L'orange Fürst ud fra en sociologisk vinkel har beskæftiget sig med forskellige aspekter ved fødevarerforbrug, mad og kønsmæssige forhold.¹⁰⁷

MAD I KØNS- OG FAMILIEPERSPEKTIV I forbindelse med madvaner og madtilberedning er der tydelige kønsmæssige vinkler. Det skyldes, at madlavning traditionelt er noget, kvinder har taget sig af, men også at der er forskelle på, hvad mænd og kvinder spiser. Det er derfor et centralt område i forhold til kønsforskning og i forhold til undersøgelser af familiernes hverdag, selv om det naturligvis er vanskeligt at adskille fra den generelle opgavefordeling i hjemmene. I dette afsnit fokuseres på danske undersøgelser, mens udenlandske stort set er udeladt.

I 1998 udgav Katherine O'Doherty Jensen og Lotte Holm for Veterinær- og Fødevaredirektoratet, nu Fødevestyrelsen, rapporten *Mad og køn i socialt og kulturelt perspektiv. En litteraturgennemgang*. Rapporten indeholder "... en gennemgang af samfundsvidenskabelig litteratur, som omhandler mad og spisning i et kønsperspektiv."¹⁰⁸ De havde i alt 4-5 måneders arbejde til at foretage undersøgelsen, der må betegnes som omfattende og dækkende for den samfundsvidenskabelige forskning på dette område i slutningen af 1990'erne. Rapporten omfatter således primært samfundsvidenskabelige forskningsresultater, men har tillige inddraget nogen humanistisk forskning (som tidligere nævnt kan det i praksis være vanskeligt at adskille samfundsvidenskab og humaniora fra hinanden). O'Doherty og Holm udgav desuden i 1999 artiklen *Preferences, Quantities and Concerns: Socio-Cultural Perspectives on the Gendered Consumption of Foods*, der er en sociologisk oversigtsartikel om kønnets betydning i forhold til fødevarerforbrug.¹⁰⁹ O'Doherty fulgte op med artiklen *Mad og identitet*, hvor der er et afsnit med overskriften *Spisevaner og kønsidentitet* om sociologiske forklaringsmodeller til, hvorfor kønnene har forskellige spisevaner.¹¹⁰ Holm har i højere grad undersøgt måltidets betydning som noget samlende i familierne.¹¹¹ O'Doherty og Holms undersøgelser inden for dette område kan ses i sammenhæng

med norske og svenske sociologers undersøgelser om mad, køn og familier. Det gælder i særlig grad Elisabeth L'orange Fürst fra Universitetet i Oslo¹¹² og Unni Kjærnes fra SIFO i Oslo.

Inden for humaniora har ekstern lektor ved Afdelingen for arkæologi og etnologi på Københavns Universitet, Lisbeth Hastrup, beskæftiget sig en del med sammenhængen mellem mad og køn. I artiklen *Mad som vor mor lavede den* vurderer hun betydningen af mad og måltider i forhold til familiens fællesskab og i forhold til ændringer i arbejdsdelingen omkring maden.¹¹³ Hun konkluderer, at meget tyder på, at fælles madlavning og fælles måltider har fået øget betydning som en mulighed for produktion af mad og familiesamvær, der rækker langt ud over madens ernæringsmæssige betydning. I artiklen *Husmødre og velfærdsstat. "Kvindelig værnepligt" i velfærdsstatens interesse* er hendes pointe, at den danske stat i første halvdel af 1900-tallet havde en interesse i bedre uddannede husmødre, der kunne udnytte de knappe ressourcer – herunder fødevarer – bedre, samtidig med at de blev deltagere i samfundslivet.¹¹⁴ Hun ser også denne frivillige deltagelse og uddannelse af husmødrene som en forudsætning for den fremvoksende velfærdsstat. Endelig har hun i Kvinders madkultur rettet fokus på, hvad der adskiller kvinders og mænds madvaner og madkultur.¹¹⁵ Heri påpeger hun bl.a., at kvinder bruger mad som en repræsentation for sig selv og deres familier. Etnologen Marit Nørgaard Petersen har i den meget korte artikel *Mad, krop og moral i det moderne samfund*, som er baseret på interviews af 12 kvinder og 2 mænd, fulgt op ved at hævde, at både mænd og kvinder bruger maden som repræsentation, og at begge parter bruger maden og måltiderne til "... at hoppe ind og ud af etablerede roller."¹¹⁶

I antologien *Den sunde familie – den sunde krop*, der er en opfølger til *Sundhed mellem biologi og kultur*, præsenteres resultaterne af en undersøgelse af danske børnefamiliers praksis i forhold til sundhed.¹¹⁷ Undersøgelsen er et tværvideenskabeligt projekt, der inddrager humanistiske, samfundsvidenskabelige og sundheds- og naturvidenskabelige metoder, hvilket resultaterne bærer præg af. I undersøgelsen vurderes, hvad der forstås ved at leve sundt, herunder om det er noget fysisk/materielt

eller noget socialt/kulturelt betinget. I flere af kapitlerne i den nyeste bog er kønsperspektivet inddraget til at forklare, hvordan forskellige familier opfatter sundhed, og hvorfor de enkelte familiemedlemmer ser forskelligt på, hvad sundhed er. Desuden kommer antropologen Beth Elverdam i kapitlet *Måltid og familietid* ind på, at madlavning er noget, man gør fælles, og at børnene ofte deltager. På den måde er køkkenet et centralt rum for danske børnefamilier. Sascha Qvortrup, der er cand. mag. i idéhistorie og sociokulturel analytik, har i sin ph.d.-afhandling på det sundhedsvidenskabelige fakultet på Syddansk Universitet været inde på kostens betydning for kroppen og sundheden.¹¹⁸ Som titlen indikerer, anvendes der primært sociologisk teori og metode, men der er trods alt også humanistiske tilgange til husmoderens traditionelle rolle som familiens madansvarlige, og til at familien i højere grad i fællesskab har overtaget ansvaret for den sunde mad. Endelig er der en række betragtninger i forhold til kønnenes forskellige opfattelser af kosten i forhold til kropsidealer.

Et vigtigt nyt bidrag er bogen *Da danske hjem blev elektriske 1900-2000* skrevet af Bodil Olesen og Jytte Thorndahl.¹¹⁹ Sigtet med deres undersøgelse er at vurdere, hvordan udviklingen inden for husholdningsteknologi og indførelsen af forskellige elektriske maskiner i hjemmene har ændret husarbejdet. Hovedfokus er på den betydning elektriske husholdningsapparater som frysere, køleskabe, elkomfurer, foodprocessorer etc., der har med madtilberedning at gøre, samt støvsugere, vaske-maskiner m.m. inden for andre områder af husarbejde, har ændret husmoderens rolle. Det gælder både specifikt i forhold til husarbejdet og i forhold til den generelle tendens med kvinders øgede udearbejde. Deres konklusion er, at indførelsen af teknologi i hjemmene nok har påvirket kvindernes liv og arbejde i husholdningerne, men at det samtidig har forstærket den traditionelle arbejdsdeling i hjemmene, så kvinder i endnu højere grad end tidligere tager sig af madlavning, vask og rengøring, mens mændene primært står for de udendørs aktiviteter. De mener således også, at kvindernes arbejdsbyrde samlet set ikke er blevet mindre end tidligere på trods af teknikkens aflastning af arbejds-

byrden, fordi husarbejdet nu skal foretages ved siden af udearbejdet. Disse konklusioner svarer til konstateringerne hos Birgit Vorre, museumsinspektør på Nationalmuseet, i artiklen *Kønnene og generationerne*.¹²⁰

MAD OG MEDIER Fremstillingen af mad og fødevarer i medierne har stor betydning for menneskers opfattelse af maden. Medier forstås her meget bredt som både massemedier – fx TV/radio, aviser ugeblade etc. – og kunst, fx litteratur, film, billeder etc. Betydningen gælder i flere sammenhænge i forhold til mad og fødevarer, fx kulturhistorisk, i forhold til etiske problemstillinger, i relation til sikkerhed etc. Samtidig kan mediernes behandling være en afspejling af, hvordan mad og fødevarer er blevet opfattet historisk, på baggrund af den forandring, der er sket over tid i fremstillingen.

Lektor ved Afdeling for Kønsforskning under Afdeling for Europastudier ved Aarhus Universitet, Karen Klitgaard Poulsen, har gennem årene beskæftiget sig meget med medierne generelt og specielt i forhold til modemagasiner, globale fjernsynsserier og populærfiktion.¹²¹ I hendes afhandling *Blikfang. Om kvindeæstetik og dameblade* fra 1986 har det sidste kapitel overskriften *Maden i damebladene*, og hun foretager her en sammenlignende analyse af udviklingen i damebladenes fremstilling af mad i perioden 1976-1984 i Danmark, Vesttyskland og DDR. I forhold til Danmark er konklusionen, at maden blev fremstillet mere appetitvækkende i løbet af perioden, og at friske, naturlige og rene råvarer vandt frem på bekostning af en gammel luksus med dyrt, rødt oksekød. Også i bogen *Organisering af hverdagsliv og livsstil, ugeblade, magasiner og fagblade* (1995), hvor hun analyserer perioden i midten af 1990'erne, indgår formidlingen af mad og fødevarer. Anne Scott Sørensen, der er lektor ved Institut for Litteratur, Kultur og Medier, Syddansk Universitet, har som en del af sine generelle analyser af medier og ungdomskultur beskæftiget sig med sundhed og kost. Det er dels sket i de antologier, hun har været med til at redigere i 1999 og 2003 – se afsnittet *Mad i køns- og familieperspektiv* – og artiklen *Det er ik' så ring' endda" – sundhed i reklame og i humaniora*.¹²²

Professor ved Syddansk Universitet og nu Handelshøjskolen i København, Anker Brink Lund, har også som en del af sin generelle forskning om medier og informationsjournalistik skrevet den korte bog *Mad og ernæring i danske dag- og ugeblade – indholdsanalyse* (1998).

Stifter og indehaver af Alsted Research A/S, Christian Alsted, der er cand.mag. og ph.d. i film, TV og medievidenskab, foretog i sidste halvdel af 1980'erne analyser af reklamer i TV og på film, bl.a. i forhold til mad og fødevarer. Det gælder særligt i bogen *Kodning og afkodning af 3 reklamefilm for FDB-madpyramiden* (1987), der blev skrevet sammen med Claus Buhl og Frank Henriksen, og i artiklen *Ungdomskultur, mad og reklamefilmstil*.¹²³ Dengang som i hans nuværende analysefirma havde undersøgelserne et markant afsætningsøkonomisk sigte.

Det samme gælder for professor Birgitte Tufte, Handelshøjskolen i København. Med en dr.pæd.-titel er hun nu professor ved Institut for Afsætning, hvor hun forsker i børn, medier og forbrug. Fødevarer, herunder ikke mindst reklamer for de usunde, indgår som en naturlig del heraf.¹²⁴

Ud over de nævnte er der stort set ingen, som har beskæftiget sig med dette område, selv om der er skrevet enkelte specialer.¹²⁵ Det er dermed et område, der er næsten uudforsket, og hvor der stort set ikke er forsket det seneste årti.

4. Enkeltprodukters kultur- og erhvervshistorie

SALT, SUKKER, KRYDDERIER, KAFFE OG TE Et væsentligt temaområde med relation til humanistisk fødevarerforskning er at undersøge disse fem vigtige produkter, der har en meget direkte sammenhæng med mad og madkultur. Alle de nævnte ingredienser og drikke har desuden historisk set haft stor økonomisk, social og kulturel betydning for samfundsforandringen. Økonomisk har alle fem produkter i visse perioder været afgørende for global, regional, national og lokal handel, ligesom betydningen for den sociale og kulturelle forandring i Europa gennem de seneste århundreder har været væsentlig. Dette temaområde er ikke dækkende, men et forsøg på at beskrive nogle produkters betydning i relation til madkulturen og kulturhistorie generelt.

Et hovedværk med hensyn til salt er Mark Kurlanskys underholdende og letlæste bog *Salt. A World History* (2002). Samtidig med, at han beskriver, hvad saltet er blevet brugt til op gennem historien, foretager han en tour de force rundt i verdenshistorien, der indeholder forhold vedrørende teknologisk udvikling, stormagtsstridigheder, kulturmøder, handelskrige, opdagelsesrejser og den kulinariske historie. Der er således tale om et oversigtsværk, som ikke hænger sig meget i detaljerne. I 1987 har Jean Claude og Jacqueline Hocquet skrevet en kort oversigtsartikel om salt.¹²⁶ Det amerikanske *Salt Institute*, der har en lang række fortrinsvis nordamerikanske saltproducenter som medlemmer, har opbygget en ganske imponerende portal med alle mulige informationer om salt – herunder anvendelse, historie, udvindingssteder etc.¹²⁷ Det er desuden muligt at få besvaret spørgsmål vedrørende salt online, ligesom instituttet tilbyder forskelligt undervisningsmateriale.

I dansk sammenhæng er den sønderjyske historiker, dr.phil. H.V. Gre-

gersens værk *Den Lüneburgske Saltoktroi*. Et bidrag til salthandlens historie i hertugdømmet Slesvig fortsat et hovedværk.¹²⁸ Han har undersøgt betydningen af salthandlen for Danmark og Slesvig i perioden fra middelalderen til omkring 1600, mens hovedanalysen vedrører forskellige saltprojekter og forhandlinger mellem Danmark og Lüneburg, inden en saltoktroi til sikring af hertugdømmernes saltforsyning blev underskrevet i 1712. Der er dermed tale om et typisk økonomisk-politisk historieprojekt. Dr.phil. i historie, Poul Enemark, har med artiklen *Saltet og Norden* leveret et vigtigt bidrag om saltproduktion, -handel og -forbrug i Norden i senmiddelalderen.¹²⁹ Siden disse værker er der i realiteten ikke i Danmark skrevet noget videnskabeligt inden for humaniora om salt. Det er ligeledes kendetegnende, at der ikke i dansk sammenhæng er skrevet ret meget om saltets relation til mad og fødevarer eller i forhold til historie generelt.

Danmarks Saltcenter ved Mariager Fjord er et formidlingscenter, der primært henvender sig til børnefamilier og folkeskoler.¹³⁰ Der er tale om overordnet formidling og ikke grundigere oplysning om saltets betydning i en global eller national sammenhæng. Med hensyn til saltproduktion er arkæolog ved Afdeling for Middelalderarkæologi på Moesgaard, Jens Vellevs bog *Saltproduktion på Læsø, i Danmark og i Europa* (1993) et hovedværk. Som det fremgår af titlen, er der tale om en beskrivelse af saltproduktionen, hovedsageligt på Læsø og i mindre grad i resten af Danmark og i Europa, og det gælder perioden fra middelalderen til 1800-tallet, mens der ikke er inddraget forbrugsmæssige aspekter. Der er samtidig tale om et kort oversigtsværk. En anden bog om Læsøs salt-historie er redigeret af Poul Christensen og Frede Bak, som er blandt hovedaktørerne bag Læsø Saltsyderi¹³¹, og skrevet i anledning af syderiets 10-års jubilæum.¹³² Formanden for Læsøs Museumsforening, Kay Johannsen, har som en del af sin fremstilling af Læsøs historie indtil 1750 beskrevet saltproduktionens betydning for øen.¹³³ Endelig kan lægen Poul Astrups bog *Salt og vand i kultur og lægekunst* (1992) nævnes, men med den tilføjelse, at der er lagt betydeligt mere vægt på lægekunst og sundhed end på mad og kultur.

Ser man på sukker er billedet nogenlunde lig det skitserede for salt. Hovedværket er Sidney W. Mintz, *Sweetness and power. The place of sugar in modern history* (1985). Han sætter i dette værk – som det er tilfældet med Kurlansky om salt – sukkeret i forhold til en generel global, regional, national og lokal historisk udvikling, hvor det har ændret sig fra at være en eksotisk vare forbeholdt de få til at blive en ingrediens indeholdt i de fleste fødevarer. Der er således tale om et overordnet strukturelt værk, der omhandler produktion, handel, forbrug og spisevaner. Der kan i den sammenhæng listes en lang række værker – specielt udenlandske, men også nogle danske – der som en del af slavehandlen og trepartshandlen mellem Europa, Afrika og Vestindien naturligt beskæftiger sig med sukkerhandel, idet det var hovedgrunden til at hente og handle med slaver. Sukker fik derved stor betydning for den globale handel i perioden 1500-1800. Et andet stort værk er skrevet af den engelske kulturskribent Tim Richardson. Hans fokus er på betydningen af sukker og slik for den europæiske madkultur.¹³⁴ Han beskriver både forskellige typer af slik og den historiske baggrund og udvikling, ligesom slikkens betydning som medicin og i forhold til sundhed inddrages.

I dansk sammenhæng må det lidt forstemmende konstateres, at Wilerslevs og Sveistrups bog fra 1945 fortsat er hovedværket.¹³⁵ Der er, som titlen antyder, tale om en grundig økonomisk-historisk analyse af dansk sukkerproduktion og sukkerhandel i perioden fra begyndelsen af 1600-tallet til 1943, mens der ikke er meget om den forbrugsmæssige side, og dermed heller ikke noget om sukkerets kulturhistoriske betydning. Lektor i historie ved Københavns Universitet, Claus Bjørn har også udgivet en bog om sukkerdyrkning i Danmark, men heller ikke han har noget med om sukkerforbrug.¹³⁶ Danisco/De Danske Sukkerfabrikker har senere udgivet bøger om deres egen sukkerproduktion, ligesom de på deres hjemmeside har en kort beskrivelse af sukkerets historie, samt henvisninger til Danisco Sugars museum i Arløv ved Malmø og Danmarks Sukkermuseum i Nakskov.¹³⁷ Journalist og tidligere ansvarshavende redaktør på Børsen, Jan Cortzen, har udgivet bogen *Kemi og købmandskab. Danisco – Danmarks største industrifusion* (1997), der har et

udpræget erhvervshistorisk fokus. Else-Marie Boyhus og Ove H. Nielsen har skrevet om sukkerdyrkning og sukkerproduktion på Lolland-Falster, og i 1973 udgav Lolland-Falsters historiske samfunds årbog et temanummer om sukkerroer og sukkerproduktion.¹³⁸ Steffen Linvald har skrevet om sukkerets og rommens betydning på de Dansk Vestindiske Øer fra 1755 til 1917.¹³⁹ Tilsvarende har historiker og arkivar på rigsarkivet, Poul Erik Olsen, skrevet om sukkerproduktionen på St. Croix.¹⁴⁰ Der til kommer et antal artikler om lokal sukkerproduktion.¹⁴¹

Hovedvægten har dermed entydigt været på produktionssiden, mens der kun har været få bidrag om undersøgelser af sukkerforbruget. Et eksempel er Kaj Boldts bog henvendt til Folkeskolen, hvor forbrugssiden er indeholdt.¹⁴² Et andet eksempel er Sumo Lotus' *Bolsje-kogebogen* fra 1995, der er en kort gør-det-selv bog til at lave forskellige bolsjer uden tilsætningsstoffer. Endelig kan nævnes, at De Danske Sukkerfabrikker omkring 1990 udgav en række kogebøger og opskrifter til, hvordan sukker kan inddrages i madlavning med videre.¹⁴³

Med hensyn til krydderier, kaffe og te er der i international og dansk sammenhæng skrevet adskillige økonomi- og handelshistoriske værker, der typisk er meget strukturelt orienterede. Der skal ikke her opstilles en komplet liste over bøger, der har fokuseret på krydderiernes, kaffens og teens betydning for international handel – primært mellem Asien og Europa – men Andre Gunder Franks Reorient. *Global economy in the Asian age* (1998) må nævnes som det mest kendte eksempel. Krydderihandel og handel med te har i denne bog en fremtrædende plads som forklaring på handlen mellem Asien og Europa i perioden fra ca. 1400 til nu. Den amerikanske forfatter Charles Corn har desuden skrevet en bog udelukkende om betydningen af krydderihandlen mellem Europa/USA og Asien gennem de seneste fem århundreder.¹⁴⁴ Den australske historiker Kenneth McPherson har i sin bog *The Indian Ocean. A History of People and the Sea* (1993) vurderet den handelsmæssige og kulturelle betydning af relationerne mellem landene i Stillehavet, herunder krydderi- og tehandlens betydning. Tilsvarende har professor i islamisk historie ved Princeton University, Patricia Crone, foretaget en interessant under-

søgelse af krydderihandlens betydning for udbredelsen af islam. Endelig må den meget interessante antologi *Merchants, Companies and Trade* nævnes som et vellykket eksempel på, at forskellige europæiske historikere – herunder Niels Steensgaard – har skrevet om den europæisk-asiatiske handel i perioden 1500-1800.¹⁴⁵ Handel med krydderier og te indgår som væsentlige elementer i flere af bogens artikler. Niels Steensgaards banebrydende afhandling *Carracks, caravans and companies. The structural crisis in the European-Asian trade in the early 17th century* må nævnes som et vigtigt dansk bidrag, og krydderi- og tehandel spiller en central rolle i afhandlingen.¹⁴⁶ Specifikt i forhold til Danmark har professor i historie ved Københavns Universitet, Ole Feldbæk, specielt i sin afhandling *India Trade under the Danish Flag 1772-1808* og i artiklen *Den danske asienhandel 1616-1807. Værdi og volumen inddraget handlen med krydderier og te som en væsentlig forklaring på den danske interesse i at drive handel med Asien.*¹⁴⁷

Med hensyn til kaffe er handlen med Asien – primært med Sri Lanka og Java – indeholdt i flere af de nævnte økonomiske værker om krydderier og te. Et hovedværk specifikt om kaffe er antologien *The Global Coffee Economy in Africa, Asia, and Latin America, 1500-1989* (2003), der er redigeret af professor i asiatisk og afrikansk økonomisk historie ved University of London, William Gervase Clarence-Smith, og historieprofessor ved University of California og ekspert i latinamerikansk økonomisk historie, Steven Topik. Bogen er baseret på oplæg afholdt på en konference på St. Antony's College, Oxford, 1998 om kaffens verdensomspændende historiske betydning, og der er i bogen 15 kapitler med tematiske og regionale vinkler, skrevet af 15 forskellige forfattere. Hovedfokus er på kaffens økonomiske betydning, men værket er bredere, hvilket illustreres af bogens indledning, hvor det konstateres, at 500 år med kaffe har bundet lande og kontinenter sammen gennem handel, investeringer, immigration og erobring. Jeffrey M. Paige, der er professor i sociologi ved University of Michigan, har beskæftiget sig med kaffens politiske betydning i Mellemerika, senest i bogen *Coffee and Power. Revolution and the Rise of Democracy in the Central America* (1997). Andre

har haft lignende fokus på sammenhængen mellem kaffe og magt i Latinamerika, men Paige angiver en meget direkte sammenhæng mellem de mellemamerikanske politiske eliter i det 20. århundrede, hvis magt er baseret på kaffeproduktion og -eksport, og de revolutionære borgerkrige i 1980'erne.¹⁴⁸ I dansk sammenhæng er kaffehandlen mellem Danmark og Brasilien behandlet af historikeren, lektor ved Center for Virksomhedshistorie på Handelshøjskolen i København, Birgitte Holten, dels i hendes ph.d.-afhandling *Og dog så vidt om Jordan... Danmark og Brasilien i det 19. århundrede* (1997) og dels i artiklen *Huset Broberg og kaffehandelen med Brasilien.*¹⁴⁹ Hun har samtidig øjnene rettet mod det stigende marked for kaffe i 1800-tallets Danmark. Mellemfolkeligt Samvirke har også udgivet to bøger om kaffe med relation til historie og handel i et i-land/u-land perspektiv med fokus på produktionens betydning for miljø, arbejdsvilkår og prissætning.¹⁵⁰

Ser man på krydderiernes kulturhistoriske betydning, må den svenske folklorist Jan Öjvind Swahn nævnes. Han har i bogen *Boken om kryddor. Historien om kryddornas ursprung, bruk & egenskaper* behandlet krydderiernes historiske betydning i forhold til mad og madkultur og i forhold til krydderiernes tillagte betydning i folketroen.¹⁵¹ Den franske madhistoriker, Bruno Laurioux har undersøgt anvendelsen af krydderier i Europa i middelalderen på basis af engelske, franske og tyske kogebøger.¹⁵² Professor i historie ved Aarhus Universitet Bjørn Poulsen har i en artikel undersøgt krydderier som et statusprodukt i Danmark i senmiddelalderen.¹⁵³ Han konkluderer, at man ikke skal undervurdere brugen af dyre krydderier i kredse under samfundets toplag, og at krydderier grundet høje priser var med til at signalere samfundsskellene. Den engelske historiker Stuart Peachey har udgivet bogen *Garden plants 1580-1660* (1996) om britiske haver, hvor to af tre bind er om henholdsvis *Culinary plants* og *Culinary and aromatic plants*. Tilsvarende har den canadiske historiker Ernest Small udgivet et meget omfattende værk om nordamerikanske kulinariske urter, bl.a. med hensyn til anvendelse, historie, medicin og handel.¹⁵⁴ I en nyere sammenhæng er journalisten og madskribenten Anemette Olesen den, der har skrevet mest om

krydderier og krydderurter. Der er tale om forskellige oversigtsbøger og/eller kogebøger samt korte anekdoter og historier om krydderier.¹⁵⁵

Te og kaffe har som krydderier haft stor kulturhistorisk betydning i Danmark og Europa, men igen er det kendetegnende, at der i Danmark er meget få, som har foretaget nogen undersøgelser. Svenskeren Lars Elgklou har skrevet den meget interessante og overskuelige *Kaffeboken* (1993) om kaffens historiske udvikling og betydning i verden, fortrinsvis i Europa i perioden fra 1600. Således er der også et kort afsnit om Danmark. I Danmark er antologien *Kaffe. Danmarks Nationaldrik* (1992), der er redigeret af Peter Holm og udgivet i forbindelse med 75-års jubilæet i Foreningen af Danske Kaffebrænderier, et kort eksempel på kaffens kulturhistoriske betydning. Heri har historikeren Erik Kjersgaard skrevet en kort artikel om *Kaffedrikningens historie i Danmark*, mens redaktør og cand.jur. Bo Bramsen skrev en artikel om den historiske udvikling af kaffekander, hvor han vurderede kandernes udformning og værdi i forhold til kaffens betydning. Museumsinspektør ved Den Gamle By, Birgitte Kjær, vurderer på baggrund af en sølvkaffekande fra Holstebro fra 1760, at kaffedrikningen på dette tidspunkt havde bredt sig til Vestjylland, men at det var noget nyt og moderne uden for København.¹⁵⁶ Den tyske historiker, Günther Schiedlausky har skrevet artiklen *Kaffe, te og chokolade – indflydelsen på europæisk kultur om disse drikkes kulturhistoriske betydning i 1700-tallet i Europa og Danmark*.¹⁵⁷

Ib Sandal fra Høje-Taastrup lokalarkiv har i en ultrakort artikel i *Siden Saxo* skrevet om kaffesurrogatfabrikkerne Danmark og C.F. Richs.¹⁵⁸ Historikeren Niels Aaskov-Hansen har i sin artikel *Kaffe-Christensen. J.L. Christensen som iværksætter og forretningsmand* givet en god biografi af en forretningsmand og politiker, der som noget unikt i Odense i 1880'erne etablerede en forretning, der udelukkende forhandlede kaffe, te og kakao.¹⁵⁹ Gennem fokus på virksomhedens ekspansion skildres den stigende handel med og udbredelse af disse produkter i en større dansk provinsby omkring år 1900. Den mangeårige journalist på Kolding Folkeblad, N. E. Thrane, har i en snæver virksomhedshistorisk artikel beskrevet Merrild Kaffes udvikling fra 1950'erne, hvilket blev fulgt op af

historiker, adjunkt ved Center for Virksomhedshistorie på Handelshøjskolen i København, Martin Jes Iversen, i en bog udgivet af virksomheden.¹⁶⁰ Der kan også henvises til Tina Scheftelowitz bog *Kaffeslabberas* (2002), hvor kaffen i kogebogsform sættes ind i en kulturhistorisk sammenhæng. Hun er indehaver af den københavnske café *Amokka*, hvor kaffen på hjemmesiden tilsvarende beskrives i en historisk og kulturel sammenhæng.¹⁶¹ Tilsvarende har Dansk Kaffeinformation, der er en sammenslutning af danske kaffefirmaer, på deres hjemmeside gjort meget ud af at fortælle om kaffens kulturhistoriske betydning, ligesom der er forskelligt materiale til undervisningsbrug.¹⁶²

Der er i Danmark meget få, som har beskæftiget sig med teforbrugets kulturelle betydning. Faktisk må lægen og forfatteren Tage Voss' *Den gyldne the-bog – en lærebog* (2002) og forfatteren Stafan Hestnæs' *Den store bog om te – med opskrifter* (1998) betegnes som de væsentligste, men begge er mest fokuseret på tebrygning og opskrifter og mindre på historie og kultur. Ellers er der i realiteten kun Terådet, der med informationsvideoen *Te – verdens mest udbredte drik* (1997) og deres hjemmeside giver den bredeste information om te i historisk sammenhæng.¹⁶³ I England har historikeren Jane Pettigrew skrevet flere bøger om teens historiske betydning i det britiske samfund, senest i bogen *A social history of tea* (2001). Tilsvarende har en gruppe engelske historikere skrevet antologien *Tea. East and West* (2003), der er redigeret af historiker og Japanekspert Rupert Faulkner. Her er teens betydning beskrevet historisk og i forhold til forskellige geografiske områder.

Sammenfattende kan det konstateres, at der i dansk og international sammenhæng er skrevet meget om produktion af og handel med de fem vigtige produkter salt, sukker, krydderier, kaffe og te. Til gengæld er der specielt i dansk sammenhæng kun foretaget få undersøgelser af forbruget og den kulturelle betydning, der historisk og i et nutidigt perspektiv har været i forbindelse med de nævnte produkter.

VAND OG DRIKKEVARER Rent drikkevand tages af de fleste danskere i dag som noget naturligt og selvfølgeligt. Selv om der er indført vandafgift, opleves rent drikkevand som et ubegrænset gode. Men det var først med oprettelsen af kollektiv vandforsyning i løbet af 1800- og 1900-tallet, at drikkevandet fik en kvalitet, så det ikke smagte grimt, og hvor det kunne drikkes uden risiko for helbredet. Derfor har drikkevarer som øl, saft og mælk været meget benyttet i historien, og drikkevarernes historie er af den grund vigtig at have med, når man beskæftiger sig med humanistisk fødevarerforskning. Der henvises i den anledning til tidsskriftet *Antropologi*, nr. 39, der i 1999 havde et temanummer med titlen *Mad og drikke*. Artiklerne er skrevet af samfundsvidenskabelige forskere, og flere af forfatterne forholder sig til drikkevarer. Det gælder især sociologen Richard Jenkins' artikel om fælles spisning og drikning i Skive, mens flere af de øvrige artikler vedrører rusmidler og alkoholisme i forskellige kulturer.

Der er ikke foretaget nogen samlet undersøgelse af dansk vandforsyning eller drikkevandets udvikling og betydning. Vigtigste bidrag er historikeren Erik Kjersgaards artikel *Kildevand, brøndvand, springvand og pumpevand. Vandforsyning i købstæderne før vandværkernes tid*, hvor han opridser vandforsyningens betydning for købstædernes kulturhistorie.¹⁶⁴ Der er desuden foretaget en række lokalhistoriske beskrivelser af det lokale vandværks historie, men det er aldrig sat ind i en overordnet historisk sammenhæng.¹⁶⁵ Dertil kommer, at der i tidsskriftet *Vandteknik* er publiceret enkelte korte artikler, der er lidt mere generelle.¹⁶⁶ Desuden er der skrevet en række artikler om helligkilder, som ikke opstilles her, da det falder uden for temaområdet.

Med hensyn til dansk mineralvand er historikeren Birgit Nüchel Thomsens artikel *Fra Rosenborg Brøndanstalts første år. Dansk Mineralvandsproduktions opståen* fortsat hovedværket.¹⁶⁷ Heri beskriver hun den erhvervsmæssige nyskabelse, virksomheden stod for i perioden efter etableringen i 1831, og hun sætter det ind i en kulturhistorisk sammenhæng i forhold til Københavns udvikling i 1800-tallet. Et andet bidrag er Christian Fogtmanns korte artikel *Mineralvandsindustriens historie og strukturudvikling*.¹⁶⁸

I modsætning til drikkevand er øl et emne, flere humanister har skrevet om. Det gælder i forhold til den historiske udvikling og både med hensyn til brygning og forbrug. Hovedværket er fortsat historikeren Kristof Glamanns grundige værk om ølbrygning i Danmark, fra de første bryggerlaug blev etableret i 1400-1500-tallet til industrialiseringen af brygningen i 1800-tallet.¹⁶⁹ Senere har samme forfatter udgivet adskillige værker om eller med relation til Carlsberg og Tuborg.¹⁷⁰ Historikeren Birgit Nüchel Thomsen har skrevet om den danske ølindustri med udgangspunkt i Tuborg¹⁷¹, mens historikerne Hans Chr. Johansen og Per Boye har skrevet om Albani Bryggerierne.¹⁷² I 1999 udgav Bryggeriforeningen en bog om dansk ølbrygning i anledning af foreningens 100 års jubilæum, hvor forskellige historikere var involveret.¹⁷³

Med hensyn til øldrikning er der de senere år udgivet forskellige bøger og artikler, og både set i historisk og nutidig sammenhæng. I forbindelse med udgivelsen af antologien *Himmelsk vin, jordisk føde. Historiske smagsprøver* skrev direktøren for Dansk Folkemindesamling, Palle Ove Christiansen, artiklen *"Drik og Druk"*, hvor han indledningsvis konstaterer, at *"Drikken er vigtigere end føden"*. Hans fokus er den afgørende betydning, fællesdrik og fællesskål havde i Danmark for nogle århundreder siden, bl.a. i forbindelse med at afslutte handler og som udtryk for almindelig gæstfrihed.¹⁷⁴ I 1998 blev foreningen Danske Ølentusiaster stiftet og har siden udgivet det kvartalsvise medlemsblad *Ølentusiasten*, hvor der bl.a. er artikler om ølhistorie og ølkultur.¹⁷⁵ En af stifterne, Anders Evald, har udgivet en ølguide, der indeholder informationer om ølbrygning, ølhistorie og ølkultur, om ølmærker på det danske marked – herunder anmeldelser – og endelig om værtshuse, restauranter og forretninger, som har et stort udvalg af øl.¹⁷⁶ Politiken har fulgt op med en lignende bog om øl.¹⁷⁷ Tilsvarende har byhistorikeren, forfatteren og oldermanden for Danske Ølskribenters Lav, Allan Mylius Thomsen, skrevet adskillige bidrag om dansk ølkultur.¹⁷⁸ Der er således inden for de seneste år opstået en meget stor interesse for ølhistorie og ølkultur, hvilket illustreres af Danske Ølentusiasters medlemssucces.

Vinens betydning i Danmark er knap så velundersøgt som øllets, for-

di den historisk set kun har haft meget beskeden betydning for hovedparten af befolkningen. Vigtigste bidrag er skrevet af historikeren og arkivar ved Københavns Stadsarkiv, Torben Ejlersen. Han har skrevet flere artikler om forskellige danske vinhandlere i 1800-tallet, primært i København.¹⁷⁹ Tilsvarende har historikeren Kenno Pedersen skrevet om Helsingørs historiske betydning inden for vinhandlen,¹⁸⁰ mens vinhandler Sigurd Müller har beskrevet vinhandlen i Aalborg.¹⁸¹ Arkivar og seniorrådgiver på Rigsarkivet, Karen Hjorth, har i en kort artikel beskrevet vinforbruget hos det bedre borgerskab i København i midten af 1700-tallet ud fra Johan Sigismund Schulins arkivalier.¹⁸² Mag.art. Henrik Oldenburg udgiver månedsmagasinet *Smag & Behag*, hvor han har skrevet en række korte artikler om danskernes vinvaner, ligesom han har udgivet adskillige bøger om vin, men hovedsageligt i forhold til forskellige lande og vindistrikter. Det er i det hele taget kendetegnende, at der næsten ikke er foretaget undersøgelser af danskernes forbrug af vin set i en historisk eller kulturel sammenhæng.

Et sidste område med hensyn til drikkevarernes betydning i forhold til fødevarer er mælk. Det er kendetegnende, at mælkehistorie – herunder mælkehygiejne og mælketeknologi – hovedsageligt ses i sammenhæng med mejerihistorie og mejeriernes historiske udvikling. Hovedværket er *Dansk mejeribrug 1882-2000*, der, som titlen antyder, beskæftiger sig med danske mejeriers udvikling i perioden.¹⁸³ Udviklingen relateres til landbrugets forandring og til landets generelle økonomiske udvikling. Omvendt er der stort set ikke noget om mælkens betydning for forbrugerne og for samfundet som helhed i historisk og kulturel kontekst. Det samme er kendetegnende for Hans Vedholms bog om og udgivet af MD Foods, som er en grundig gennemgang af selskabets udvikling, men hvor der ikke er noget om mælkens betydning.¹⁸⁴ Claus Bjarke Hansen og Peter Deibjerg Rasmussen har for Dansk Landbrugsmuseum udgivet en kort beskrivelse af dansk mejerihistorie.¹⁸⁵ Dertil kommer en lang række korte artikler om enkeltmejerier, som typisk er udgivet i forbindelse med jubilæer. Den omfangsmæssigt grundigste er historikeren Søren Mørchs beskrivelse af Ørbæk Mejeri, men mange

andre kunne nævnes.¹⁸⁶ Fokus er fortsat på mejeriet som produktionsvirksomhed og normalt set i relation til andelsbevægelsen. En anden virksomhedshistorisk bog om mælkeproduktion er Svend B. Carlsens beskrivelse af en mælkekondenseringsfabrik i Nakskov.¹⁸⁷ I Norge har sociologen Unni Kjærnes ved et par lejligheder beskæftiget sig med mælkens betydning i forhold til norsk ernæringspolitik.¹⁸⁸

Forskningsrapport nr. 23 fra Institutionen för hushållsvetenskap, Gøteborgs Universitet, med titlen *Drycker er en kort rapport fra konferencen i 1997 Matvanor, kultur, religion og vedrører drikkevarer generelt*.

Sammenfattende kan det konstateres, at der ikke er skrevet noget samlet om drikkevand og mælk i en historisk eller kulturhistorisk sammenhæng. Heller ikke vinens betydning i Danmark er blevet undersøgt særlig grundigt. Efterhånden er der blevet skrevet noget om ølhistorie og ølkultur, men det er typisk ikke-videnskabelige bidrag. Selv om drikke er indeholdt i Ole Hyltofts undersøgelse om danskernes forbrug af mad, drikke og tobak i 1800-tallet – se temaafsnittet *etnologi og folkemindevidenskab* – vil der fortsat være behov for flere sammenhængende undersøgelser af vand og drikkevarernes historiske og kulturelle betydning.

5. Fødevarer, husholdning og sundhedspædagogik

HUSHOLDNINGS- OG SUNDHEDSPÆDAGOGISKE FORSKNINGSPERSPEKTIVER

INDKREDSNING OG AFGRÆNSNING Den pædagogiske vinkling til fødevarer kan siges både at være gammel og ung. Gammel i og med at der fra tidernes morgen har været tale om en læring og oplæring på fødevareområdet, en læring der på dette område har været meget kønsspecifik. Det har været piger og kvinder, der har taget sig af tilberedning, opbevaring og konservering (sekundærproduktion) af fødevarer med henblik på at kunne sørge for et husholds medlemmer, mens det har været mænd og drenge, der i højere grad har sørget for primærproduktionen af fødevarer. I spidsbelastningsperioder har piger og kvinder dog også været involveret i primærproduktionen.

Den traditionelle oplæring på fødevareområdet er fra starten sket i de enkelte familier eller husholdninger. Denne oplæring blev på grund af de store ændringer i samfundet i slutningen af 1800-tallet gjort til genstand for en institutionalisering. Der blev etableret undervisning for piger i den købstadsordnede skole og på flere private pigeskoler. Faget fik betegnelsen *kvindelig husgerning*, og på samme tid oprettedes husholdningsskoler, der underviste i *husholdning*, som parallel til mændenes uddannelse på landbrugsskoler. Det krævede en samtidig uddannelse af husholdnings- og husgerningslærere til undervisning. Faget husgerning eller husholdning (home economics eller domestic science) blev ikke et universitetsstudium i Danmark, hvilket har konsekvenser for forskning inden for pædagogik, fødevarer og sundhed.¹⁸⁹

Andre steder i verden bl.a. i USA og Canada blev der oprettet fakulteter på universiteterne, selv om det også her blev formuleret, at faget *home economics, domestic science* eller *practical arts* var en *applied science*, der derfor måtte hente sit teoretiske ståsted fra andre videnskaber. Det

har primært været naturvidenskaberne, der skulle kvalificere den husholdningsfaglige og ernæringsmæssige uddannelse. Teori på fagområdet har derfor overordnet været forstået som ernæringsfysiologi, mikrobiologi, hygiejne, levnedsmiddelkemi etc.

Der fandt på den tid en kraftig vidensudveksling sted i den vestlige verden omkring etablering og formulering af fagområdet gennem gensidige studierejser og -ophold. Der blev derfor allerede i 1908 dannet en international forening (IFHE) for forskere, undervisere og andre inden for dette felt og en nordisk husholdningskomité i 1909 (NSH). Det er primært fra dette nordiske og internationale samarbejde samt det nationale felt, at forskning, forskningsinstitutioner, forskere samt tendenser og udviklingslinjer beskrives. Beskrivelsen vil kun behandle de seneste årtiers forskning, der har et eksplicit pædagogisk sigte i sammenhæng med fødevareområdet.

Dansk forskning Nationalt har forskning på dette felt været lagt på Danmarks Lærerhøjskole fra 1967, hvor der blev etableret et professorat. Kandidatstudiet på området startedes i 1970 med titlen cand.pæd. i ernæring med biokemi. Her blev ernæring/fødevarer studeret i en naturvidenskabelig belysning og den pædagogiske del i en humanistisk, der så skulle kobles i et speciale. Forskningen var ren naturvidenskabelig indtil 1990, hvor studiet ændredes til kandidatstudiet i ernæring/hjemkundskab. Hjemkundskab var og er folkeskolefagets betegnelse.¹⁹⁰

Fra 1990'erne og frem blev der dels etableret forskning på det sundhedspædagogiske område, det fagdidaktiske og det kulturelle. Danmarks Lærerhøjskole, senere Danmarks Pædagogiske Universitet, har været banebrydende med den sundhedspædagogiske forskning af mere almen og generel karakter, begrebet handlekompetence er blevet analyseret og har bidraget til den nationale og internationale forskning og skoleudvikling.¹⁹¹ Der er publiceret tre ph.d.-afhandlinger med tre forskellige tilgange til fødevarer og pædagogik og læring. Den første af Lisbeth Haastrup fra 1990, *Maden på bordet*, er en etnologisk undersøgelse,

hvor maden og omgangen med fødevarer i forskellige familier gøres til genstand for en livsformsanalyse. Arbejdet føres videre til livsformsanalysens betydning for undervisningen i skolen, et delprojekt af dette var *Smag og behag – om kulturelle forskelle i hjemkundskabsundervisning*, der også blev trykt i 1990 på Danmarks Lærerhøjskole. Denne forskning har haft indflydelse på forståelsen af teori og videnskabstilknytning i læreruddannelsen i linjefaget hjemkundskab. Lisbeth Haastrup forsker stadig på det madkulturelle felt på Københavns Universitet, Saxoinstitutet, Afdelingen for arkæologi og etnologi, men ikke mere relateret til det pædagogiske felt.

Den næste ph.d.-afhandling leverede Jette Benn i 1996 med en historisk, pædagogisk analyse af, hvordan børn møder madområdet i skolen, dels i undervisningen i hjemkundskab og dels i spisepausen.¹⁹² Denne forskning i og om undervisning, pædagogik og didaktik på fødevarerområdet og analysen af børns og unges forståelser og begreber er stadig igangværende og koblet til et nordisk projekt om den formelle og uformelle dannelse på området forbrug og fødevarer. Ligeledes er den didaktiske forskning stadig i gang.¹⁹³

Haastrup og Benn har i et pædagogisk udviklingsarbejde på læreruddannelseskurser anvendt basisfødevarer som kartofler og brød som udgangspunkt for en eksemplarisk tilgang til helhedsforståelse af et levnedsmiddels anvendelse i forskellige tider, steder og sociale miljøer.¹⁹⁴

Den seneste ph.d.-afhandling er Helle Brønnum Carlsens fra 2004, *Æstetiske læreprocesser med hensyn til mad og måltider*. Med undertitlen: *Madens muligheder inden for et æstetisk teorifelt og konsekvenserne heraf for en æstetisk baseret didaktik i arbejdet med mad, levnedsmidler og måltider*. Denne filosofisk-æstetiske tilgang er den første afdækning af området.

Senest er der iværksat et tværuniversitært samarbejde under titlen *Materielle kulturstudier*¹⁹⁵. Samarbejdspartnerne er etnologer ved Lunds og Københavns universiteter samt Designstudier ved Syddansk Universitet og forskere fra de tre fagdiscipliner: Sløjd, tekstil og hjemkundskab på Institut for curriculumforskning ved Danmarks Pædagogiske Universitet.¹⁹⁶

Nordisk forskning Nordisk set tegner der sig i store træk et billede som det danske, men der er også forskelle. I Norge er der lidt spredt forskning ved de enkelte højskoler (der er en blanding mellem vores universiteter og CVU'er), hvor de bl.a. varetager læreruddannelsen. Der har været et mindre antal arbejder, der især har rummet koblingen mellem sundhed, fødevarer og pædagogik.

Derimod har der gennem årene været en del humanistisk fødevarerforskning på Statens Institut for Forbrugsforskning, SIFO, ved Unni Kjærnes og Margareta Wandel. Desuden har Elisabeth l'orange Fürst, som i dag er tilknyttet Institutt og museum for antropologi, også været på banen bl.a. med disputatsen *Mat et annet språk, Rasjonalitet, kropp og kvinnelighet* fra 1995, som er et tværvidenskabeligt arbejde med hovedvægt på samfundsvidenskabelige forståelsesformer.

I Sverige er der tre universiteter, der har læreruddannelsen i hemoch konsumentkunskap. Selv om denne uddannelse er henlagt til universiteter, er der kun i meget begrænset omfang egentlig forskning i fødevarer og pædagogik. På Gøteborgs Universitet foregår der på Institutionen för hushållsvetenskap en forskning især koncentreret om fødevarer i lyset af et ressource- og miljøperspektiv. Her har Helena Aaberg og Helena Shannahan været ansvarlige. Aabergs forskning er videreført fra afhandlingen fra 2000, *Sustainable waste management in households – from international to everyday practice*. Et andet element, der arbejdes med her, er kønsperspektivet i forhold til hjem og madlavning, i begrænset omfang også i en pædagogisk forskning. Her har især Marianne Ekström været førende efter publicering af afhandlingen *Kost, klass och kön* i 1990. Hun har desuden indgået i den nordiske samfundsvidenskabelige gruppe, der har forsket i mad og måltider sammen med Lotte Holm, KVL, Unni Kjærnes, SIFO, Forbrukerrådet i Norge og Johanna Mäkela, Helsinki Universitet m.fl. Deres forskning om måltidet i Norden er ikke relateret til det pædagogiske, men til en generel sociologisk og kulturel vinkling på fødevarer, mad og måltider.

På Institutionen för lærerutbildning ved Uppsala universitet er der en enkelt, der har forsket på det pædagogiske og husholdningsviden-

skabelige felt, Karin Hjälmeskog, der disputerede i 2000 med *Democracy begins at home – utbildning om och för hemmat som medborgerfostran*. Denne forskning har et kønsperspektiv på området fødevarer, husholdning og undervisning.

Christina Fjellström er en anden forsker og professor på mad- og måltidsområdet, uddannet etnolog, ansat ved Uppsala Universitets Institutionen för hushållsvetenskap, hvor hun pt. arbejder med et projekt om *Det gemensamma måltid*.¹⁹⁷ Der er flere doktorandstuderende tilknyttet forskningsprojekter om mad og måltider her, men ingen af disse har relation til det pædagogiske. Dog indgår Fjellström og Anette Petterson sammen med Paivi Palojoki og Jette Benn i et netop initieret samarbejde om fødevarer, forbrug, unge og (forbruger)dannelse, der også rummer en pædagogisk vinkling.

Umeå Universitet, der som det tredje universitet tilbyder læreruddannelse i hem- og konsumentkunskab ved Institutionen för kostvetenskap, driver udelukkende naturvidenskabelig fødevarerforskning.

Örebro universitet har et samarbejde med Grythyttan¹⁹⁸, og der er nylig (2004) kommet en afhandling om *Family Meal Experiences. Perspectives on practical knowledge, learning and culture* udarbejdet af Inger M. Jonsson. Hendes arbejde giver bl.a. en kobling mellem fødevarer, sanser og læring/undervisning i grundskolen. Den kan ses som et parallel til Helle Brønnum Carlsens tidligere nævnte forskningsarbejde, men hvor Brønnum Carlsen anvender en filosofisk-æstetisk tilgang, arbejder Jonsson ud fra en kulturel referenceramme.

I Finland er forskningen koncentreret på Helsinki Universitet, selv om der også drives forskning på universiteterne i Jyväskylä og Wasa. På læreruddannelsen i hjemkundskab, som er en kandidatuddannelse ved Helsinki Universitet, er det især Kaija Turkki og Paivi Palojoki, der arbejder med forskning i fødevarer, husholdning og undervisning. Palojoki har i 1997 publiceret afhandlingen *The complexity of food-related activities in household context. Study of Finnish homemakers' food choices and nutrition knowledge*. Hendes arbejde giver en analyse af fødevarer, valg og viden, som relateres til undervisning og skole.

Det nordiske tidsskrift *Scandinavian Journal of Nutrition* publicerer overvejende bidrag inden for den ernærings-/naturvidenskabelige forskning på fødevarerområdet, men rummer også enkelte humanistiske og samfundsvidenskabelige forskningsartikler.¹⁹⁹ De husholdningsfaglige tidsskrifter indeholder primært populærvidenskabelige temaer.

International forskning I det øvrige Europa er forskningen lidt spredt på det fødevarerpædagogiske felt, især fordi der er lande, der ikke praktiserer undervisning på fødevarer- og husholdningsområdet eller meget begrænset undervisning og forskning på området som fx i England. Forbrugerperspektivet har forrang i forskningen, eller der er tale om sundhedspædagogik uden speciel kobling til fødevarerområdet.

I Tyskland er der en etableret gruppe forskere fra forskellige universiteter, som beskæftiger sig med temaet *Reform der Ernährungs- und Verbraucherbildung in Schulen*.²⁰⁰ Med andre ord et fagligt-pædagogisk forskningsprojekt, hvor bl.a. Methfessel gennem flere år har arbejdet med mad- og hverdagskultur ud fra en salutogenetisk²⁰¹ synsvinkel og inden for en pædagogisk forskningsramme. Der bygges også til dels videre på tidligere arbejder bl.a. af Gerda Tornieporth, Irmintraut Richarz samt Georg Koscielny.²⁰² I Tyskland bliver forskningen på dette felt primært publiceret i *Hauswirtschaft und Wissenschaft/European Journal of Home Economics*.

I Middelhavs- og Benelux-landene er der ikke undervisning og uddannelse på området eller kun i mindre grad og derfor heller ikke meget forskning.

I Baltikum er der inden for de seneste år initieret forskning på feltet, specielt relationen fødevarer, forbrug og undervisning, da området har undergået store forandringer i disse lande de seneste år.²⁰³

I USA og Canada er den pædagogiske forskning drejet i en mere psykologisk retning, også når det gælder relationen til fødevarer. Det kan bl.a. ses af publiceringen i tidsskriftet *Journal of Nutrition Education*, der fra 2001 har fået eftertitlen *and behavior*.

Der findes dog også mere filosofiske tilgange på det bredere husholdningsfelt, her kan nævnes Patricia Thompson, USA og Eleanore Vaines, Canada, Margaret Buboltz og Suzanne Sontag samt Virginia Vincenti, University of Wyoming. I den forbindelse kan australieren Donna Pendergast, University of Queensland, også til en vis grad medtages. Hun har især beskæftiget sig med lærerens professionalitet på det husholdningsfaglige område.²⁰⁴

I USA har fakulteterne på området skiftet betegnelse inden for de seneste tiår til *Family and Consumer Sciences*, og forskningstidsskriftet hedder således *Research Journal of Family and Consumer Sciences*.

Sue McGregor fra Mount Saint Vincent University, Halifax i Canada, har en stor forskning på det forbrugerpædagogiske område og i særlig grad rettet mod et globalt perspektiv.²⁰⁵ Forskning af denne art kan især findes i tidsskriftet *International Journal of Consumer Studies* samt i det canadiske tidsskrift *Revue canadienne d'économie familiale*.

Der er i det nordamerikanske område en del behavioristisk orienteret forskning, der fokuserer på hvilke strategier eller programmer, der skal iværksættes for at ændre menneskers fødevarerindtag. Isabel Contento har dog som ernæringsforsker bredt forskningen ud til en forståelse af børns begreber om fødevarer og ernæring og de psyko-sociale faktorer, der har betydning for fødevarervalg, og gennem sin forskning givet bidrag til andre forskeres videre bearbejdning heraf, fx svenskeren Elsa Nordin.²⁰⁶

I den asiatiske forskningsverden har den naturvidenskabelige forskningstilgang forrang. På den seneste internationale konference afholdt 2004 i Kyoto²⁰⁷ var næsten 75 % af forskningspræsentationerne med naturvidenskabelig baggrund. De øvrige er fordelt på de samfundsvidenskabelige, humanistiske og tværvideenskabelige forskningstraditioner. *Journal of ARAHE*, der publicerer forskning fra den del af verden, viser samme billede.

Forskningstendenser og – udviklingsretninger I gennemgangen af den humanistiske forskning på området 'Fødevarer i et husholdnings- og sundhedspædagogisk perspektiv' viser det sig som et generelt billede, at der er tale om en del enkeltstående forskningsprojekter, samt at forskningen er af kortere varighed. Det giver problemer med at få en mere dybtgående forståelse af feltet, og med at den kan slå igennem. Blandt de nye forskningstendenser på området ses flere projekter med en æstetisk-sanssemæssig forskningstilgang, der rækker over mod den 'salutogenetiske', der samtidig er del af en bred humanistisk sundhedsmæssig forskningstilgang på fødevarer-, kost- og ernæringsområdet.

6. Fødevarer, borgere og etik

OM FØDEVAREETIK Fødevareetik omfatter en bred klasse spørgsmål, der især vedrører måden, hvorpå fødevarer fremstilles og gøres tilgængelige for os som borgere og forbrugere. Centrale temaer omhandler, hvorvidt den moderne industrialiserede fødevareproduktion respekterer relevante etiske hensyn til dyr, til miljøet, eller om produktionen overtræder specielle etiske grænser, som nogle fx mener er tilfældet med genetisk modificerede afgrøder. I tilknytning til BSE-skandalen diskuteres forhold omkring sikkerhed i fødevareproduktionen, og i tilknytning til genetisk modificerede afgrøder diskuteres mærkning og andre former for regulering. Andre vigtige emner vedrører økonomiske forhold især for mindre og traditionelle fødevareproducenter i en stadig mere liberaliseret og globaliseret verden. I tilknytning hertil diskuteres værdien af at opretholde traditionelle kulturbærende produktionsformer.

Den mere akademisk prægede del af diskussionerne vedrører ofte spørgsmål om, hvordan de angivelige etiske hensyn skal begrundes, formuleres mere præcist, afvejes mod hinanden og udmøntes i praksis.

Et vigtigt aspekt af diskussionerne vedrører regulering. Det antages typisk, at vi har at gøre med liberale, individualistiske og pluralistiske samfund. Det betyder, at hensynet til personers selvbestemmelse står centralt, lige som man er nødt til at respektere det forhold, at der kan være stor uenighed om de centrale etiske værdier, der er på spil. Men det sætter grænser for, hvilke former for regulering af fødevareproduktionen, man kan forestille sig, og det rejser mere generelle problemer om, hvordan et demokratisk samfund skal forholde sig til spørgsmål, der er karakteriserede ved stor moralsk uenighed. Et beslægtet problem vedrører håndteringen og den nærmere analyse af den angivelige fol-

kelige modvilje, der synes at være rettet mod nogle former for fødevareproduktion, især genmodificerede afgrøder. Fødevareetik handler derfor nok om vores holdninger til fødevareproduktets fremstilling, men det sker først og fremmest ud fra en bred samfundsborgersynsvinkel frem for en snæver forbrugersynsvinkel.

Man kan få et indtryk af den danske forskning i udgivelsen *Vedr. bioteknologi og offentligheden. Rapport fra to forskningsprojekter om genmodificeret mad, planter og forsøgsdyr. Etik og risikovurdering*, udgivet af Center for Etik og Risikovurdering, oktober 2003. Den er redigeret af Geir Tveit, Kathrine Hauge Madsen og Peter Sandøe og indeholder bidrag fra danske forskere, der søger at belyse en række af de fødevareetiske spørgsmål, der er nævnt ovenfor.

Et andet dansk bidrag findes i Christian Coffs ph.d.-afhandling, *A Taste for Ethics. In Search of Food Ethics*. Afhandlingen, som er forsvaret på DPU i 2002, indeholder et forsøg på at udvikle begrebet om fødevareetik fra et fænomenologisk, semiologisk og hermeneutisk synspunkt. En omarbejdet dansk version er under udgivelse på Museum Tusulanums forlag, *Smag for etik. På sporet efter fødevareetikken (2005)*.

Internationalt findes et mindre antal specialtidsskrifter på området. Kluwer udgiver *Journal of agricultural and environmental ethics*, som er knyttet til EURSAFE, der er en europæisk sammenslutning af akademikere, der blandt andet beskæftiger sig med fødevareetik. Springer Verlag udgiver skriftserien 'The International Library of Environmental, Agricultural and Food Ethics', som redigeres af Michiel Korthals og Paul B. Thompson. En klassisk antologi er Ben Mepham (ed.), *Food Ethics*, New York, 1996.

Fødevareetik i dag skal ses i relation til den store interesse for medicinsk etik og bioetik, som har trivedes siden 1970'erne. Det karakteristiske ved fødevareetik er, at man ser på nye, relativt højteknologiske produktionsformer, der griber ind i den biologi, vi omgiver os med, såvel som vores egne kroppe, og at man søger at udrede og forholde sig til den typisk ret brogede vifte af etiske bekymringer og spørgsmål, sådanne teknologier rejser. Det er derfor ikke noget tilfælde, at fødevareetiske

spørgsmål behandles af forskere og forskningsmiljøer, der har rod i bioetik.

Fødevareetik i dag er således langt fra fx judaismens og islams religiøst baserede sondringer mellem tilladte og ikke-tilladte fødevarer, ligesom den også adskiller sig fra den græske optagethed af mådehold i forbindelse med fødevarerindtagelse eller den kristne kobling med aske og fødevarerindtagelse, som opstod i klosterlivet i middelalderen.²⁰⁸

FØDEVAREETISK FORSKNING I DANMARK OG INTERNATIONALT I Danmark er forskningen især knyttet til to miljøer, nemlig Center for Etik og Risikovurdering, KVL, under ledelse af professor Peter Sandøe, og Center for Etik og Ret i Natur og Samfund under ledelse af professor Peter Kemp og med en delvis tilknytning til Københavns Universitet. Et miljø af forskere ved afdeling for filosofi ved Institut for Medier, Erkendelse og Formidling på Københavns Universitet bidrager mere sporadisk.

Center for Etik og Risikovurdering (CeBRA) blev oprettet i 2000, og fra 2003 har centret fire ejere, nemlig Danmarks JordbrugsForskning, Den Kgl. Veterinær- og Landbohøjskole, Forskningscenter Risø og Københavns Universitet, som alle bidrager til den almindelige drift. Forskning og en del af de bredere informationstiltag finansieres gennem eksterne projektbevillinger fra danske kilder og fra EU-kommissionen.

En hovedambition for centret er at "udføre og fremme tværvideenskabelig forskning på grænsefladerne mellem humaniora, samfundsvidenskab og biologi, navnlig omkring etik og risikospørgsmål i forbindelse med forskningsfrembragt biologisk viden og dens anvendelse, herunder hvorledes disse spørgsmål behandles i samfundet."²⁰⁹

I centrets regi er der en lang række forskningsaktiviteter inden for det fødevareetiske område bredt forstået. Centrale områder i forskningen er analyser af bl.a. det etiske grundlag for risikoanalyser, risikoperception, forbrugertillid og partcipatoriske metoder til debat og beslutningstagen. Forskningsprojekterne finansieres af EU, forskningsrådene og af en række fonde og institutioner. Tilknyttede forskere er bl.a. Peter

Sandøe, Jesper Lassen, Gitte Meyer, Karsten Klint Jensen, Lotte Holm, Mickey Gjerris samt en række ph.d.-studerende.

Center for Etik og Ret blev stiftet i 1993 af Peter Kemp (siden 2001 professor ved DPU). Centrets ambition er at fremme filosofisk refleksion over forholdet mellem etik og lovgivning, specielt mellem bioetik og bio-ret, socialetik og sociallovgivning, miljøetik og miljølovgivning og fødevarerproduktion, konsumtion og fødevareetik.²¹⁰

Inden for det fødevareetiske område er det især Christian Coff, der har ydet en indsats, jvf. ph.d.-afhandlingen. Centret har i øjeblikket under hans koordination et EU-finansieret projekt med titlen "Ethical Traceability and Informed Choice in Food Ethical Issues", som løber frem til november 2006. Christian Coff har også udført et projekt med titlen "Consumers, Ethics and Traceability", finansieret af Forskningsrådet for Kultur og Kommunikation og FDB.

Afdeling for Filosofi ved Institut for Medier, Erkendelse og Formidling, Københavns Universitet, huser et antal forskere, der blandt andre ting beskæftiger sig med bioetik og politisk filosofi og herunder forhold af relevans for fødevareetik. Nogle bidrag er samlet i antologien *Der må da være en grænse! Om holdninger til ny teknologi*, redigeret af Kasper Lippert-Rasmussen (Museum Tusulanums Forlag, 2004). Andre bidrag indgår i Center for Etik og Risikovurderings publikationer.

Den internationale forskning på det fødevareetiske område adskiller sig ikke markant fra det, der foregår i Danmark, hvilket afspejler, at såvel det danske forskningsmiljø som det danske råds- og nævnsmiljø i høj grad er internationaliseret. Som det er tilfældet med de danske forskningsmiljøer, er der tale om relativt små miljøer, der beskæftiger sig med et emne, der trods dets betydning først for nylig er blevet gjort til genstand for en fokuseret forskningsmæssig indsats.

Det fødevareetiske akademiske miljø i Danmark er karakteriseret ved, at der findes en række offentlige nævn og råd, der har som deres opgave at lave udredninger og skabe debatter om teknologiske og bioetiske spørgsmål, hvilket kan berøre fødevareetik. Der er i øvrigt en betydelig interaktion mellem råd-og-nævn miljøerne og forskningsmiljøerne.

I 1997 nedsatte erhvervsministeren en gruppe eksperter, som bl.a. fik til opgave at lave et debatoplæg om brugen af gen-teknologi og give et "bud på nogle etiske kriterier og spilleregler, der kan indgå i samfundets håndtering af genteknologien."²¹¹ Den afsluttende rapport *De genteknologiske valg – Et debatoplæg udarbejdet af BioTIK-gruppen* (Erhvervsministeriet, juni 1999) citeres ofte som grundlaget for en officiel dansk genteknologi-politik.

BioTIK er et projekt igangsat af regeringen for at "sikre en god debat og dialog om bioteknologi på et etisk grundlag."²¹² En væsentlig aktivitet er biotik.dk, som er en portal, der har til formål "at oplyse om bioteknologi og inspirere til debat om bioteknologi og etikken bag."²¹³

Teknologirådet afholder konsensuskonferencer om mange former for teknologi, herunder bioteknologi. En konsensuskonference om genetisk modificerede planter er planlagt at finde sted den 28. april til 2. maj 2005.²¹⁴

Det Etske Råd har hidtil haft som sin hovedopgave at rådgive Folketing og sundhedsmyndigheder samt skabe debat om etiske spørgsmål på det medicinske område. Men med den nye lov, der trådte i kraft d. 1.1.2005, får rådet udvidet sit arbejdsfelt til også at omfatte "etiske spørgsmål, der knytter sig til forskning i og anvendelse af bio- og genteknologier, der berører mennesker, natur, miljø og fødevarer."²¹⁵

Fødevareretik som særskilt område har ikke været gjort til genstand for en indsats, men forhold af relevans for fødevareretik har været berørt i mange aktiviteter. Det er karakteristisk for de mange rapporter, debatoplæg og udtalelser, som findes fra disse råd, nævn og ekspertgrupper, at de leverer udredninger af juridiske, tekniske og etiske forhold til brug for den offentlige debat og i et vist omfang også leverer anbefalinger til det politiske niveau. Sigtet er ikke at bidrage forskningsmæssigt til en akademisk diskussion.

7. Sammenfatning

Kapitlet har forsøgt at give en oversigt over den primært humanistiske forskning inden for fødevarerområdet i specielt Danmark, men også internationalt. Oversigten har taget sit udgangspunkt i en række fagdisciplinære tilgange såsom landbrugs- og erhvervshistoriske, landbrugs-sociologiske, kulturhistoriske, husholdnings- og sundhedspædagogiske og filosofiske. Samtidig har eksempler på enkelte varegruppers historie (krydderier, kaffe, te og drikkevarer i øvrigt) vist, hvorledes fødevarer og krydderier har spillet og spiller en vigtig rolle for den historiske udvikling og for kontinenternes stadigt stigende samarbejde siden slutningen af middelalderen.

Sammenfattende tegner forskningsoversigten følgende billede:

- Det er vanskeligt at tale om en selvstændig humanistisk fødevarerforskning. Dels er den mangefacetteret og overvejende varetaget af enkeltpersoner på et større antal institutioner, og dels er der ikke en indre sammenhæng. Mange af forskningsfelterne foregår således i et tættere samspil med andre videnskabelige hovedområder (samfundsvidenskaberne, sundhedsvidenskaberne, naturvidenskaberne) end med øvrige humanistiske discipliner. "Food studies" er i Danmark som internationalt ofte tværvideenskabelig i sin praksis.
- Det kan konstateres, at der er stærkt stigende interesse for humanistiske tilgange til fødevarerstudier. Dette gælder ikke alene hos forskerne selv, men også i samfundet som helhed og i fødevarerindustrien, hvor der er behov for at forstå forbrugerne, den kulturelle dimension og implikationerne af den moderne fødevarerfremstilling. Behovet har også været stærkt stigende hos forbrugerne/borgerne selv, som i stigende grad efterspørger en sådan viden og betragter

fødevarer som en social og identitetsskabende faktor.

- Den eksisterende humanistiske fødevareforskning har hidtil haft et overvejende nationalt fokus og har gennemgående ikke set emnerne i en international kontekst, skønt en stigende internationalisering og overstatslige reguleringer ellers er et grundvilkår for netop fødevareproduktion, -forarbejdning, -handel og -forbrug.
- Produktionssiden har været genstand for en ganske omfattende forskning i form af den traditionelle landbrugshistorie og forholdsvis mange afhandlinger om fiskeriets historie. Fokus har været på den animalske produktion, medens vegetabilsk produktion og gartneri stort set er uudforsket.
- Forarbejdningsindustriens udvikling er veldokumenteret for så vidt gælder andelssektoren. Derimod ved vi meget lidt om den privatejede og aktieselskabsbaserede forarbejdningsindustri. Desuden har den stærkt stigende betydning af fødevareingrediensområdet ikke været genstand for forskning.
- Detailledet og fødevarernes vej fra producent til slutbruger er stort set ikke behandlet i forskningen.
- Den reguleringsmæssige side af landbrugsproduktionen har traditionelt påkaldt sig stor forskningsinteresse. Derimod findes der meget lidt videnskabelig litteratur om fødevarekontrollen, veterinære og hygiejnebestemmelser, statslig information og disse regulerings betydning for erhvervslivet, folkesundheden og de enkelte husholdninger.
- Internationalt er der en stærkt stigende interesse for madens kulturhistorie (food history, culinary history). I Danmark hidrører de forskningsmæssige bidrag fra ganske få personer, og der mangler en betydelig forskningsindsats om enkeltprodukters historie, tilberedning, konservering og bortskaffelse; om gastronomi; om fødevarekulturer og om etnicitet og fødevarer.
- Et næsten uopdyrket felt er studier af fødevarers repræsentation i reklamer, litteratur, kunst, medier og film, skønt der herfra udgår en kraftig påvirkning af fødevarekultur og -forbrug.

- Fødevarepædagogik er et forskningsfelt i udvikling. Det er med til at skabe indblik i sammenhængen mellem teori og praksis gennem forskning i, hvordan og hvad man lærer gennem det praktiske i produktion, tilberedning mv. Samtidig relaterer det sig til mange sundhedsinitiativer, især spørgsmålet om unge og kost.
- Internationalt og nationalt har der i det seneste årti været en betydelig interesse for dyreetik, fødevareetik og bioetik generelt. Med etableringen af to centre synes denne forskning at have fået et solidt fodfæste.

8. anbefalinger

I rapportens indledning konstateredes det, at det nærmeste, man kommer definitionen af humanistisk fødevarerforskning, er, at det er forskning om fødevarer, som foretages af humanistisk uddannede kandidater. Specielt grænsefladen til samfundsvidenskaberne er flydende. Distinktionen er heller ikke afgørende. Væsentligst er det at fastslå, at der er en stærkt stigende samfundsmæssig og erhvervmæssig interesse for at opnå en større viden om sammenhængen mellem fødevarer, mennesker og samfund. En humanistisk forskning kan i den sammenhæng have to funktioner:

- a) den kan som erkendelsesinteresse have at frembringe ny viden, fordi det i sig selv er vigtigt at forstå fortidige og nutidige produktions- og forbrugsmønstre og få stillet den menneskelige nysgerrighed,
- b) den kan have et ønske om at fremhæve anvendelsesaspektet og dermed ofte indgå i et tæt samspil med andre videnskaber om mere strategiske og erhvervmæssige projekter, eller i projekter som der er en samfundsmæssig efterspørgsel efter, fx vedrørende fødevareretik.

Den ene funktion er ikke 'finere' end den anden, men de rejser nogle forskellige forskningsstrategiske spørgsmål for humaniora. Den første form vil som oftest skulle varetages af offentligt finansierede forskere (universitetsansatte, museumsfolk) og vil hovedsageligt have mulighed for at opnå ekstern finansiering gennem forskningsrådet.

Den anden funktion, hvor anvendelsesaspektet er tydeligere, vil i sagens natur have lettere ved at opnå ekstern finansiering fra andre offentlige kilder (strategiske forskningsmidler, EU) og fra private virksomheder og organisationer. Nøgtermt kan det konstateres, at en huma-

nistisk-samfundsvidenskabelig tilgang i nogen grad tjener en 'vaselinefunktion', dvs. at den har en legitimerende funktion og/eller kan være en nødvendig og mindre del af større naturvidenskabelige eller sundhedsvidenskabelige projekter. En sådan funktion betragter arbejdsgruppen som fuldt legitim, og et tættere samarbejde med disse videnskabsområder kan være med til at åbne op for nye erkendelser til glæde for den humanistiske forskning i sig selv, men så sandelig også til glæde for samfund og erhvervsliv. Et eksempel er hygiejneområdet. Ministeriet for Videnskab, Teknologi og Udvikling har i januar 2005 offentliggjort rapporten *Teknologisk fremsyn om hygiejne. Forskningspolitisk handlingsplan 2004*. Om fødevarer hedder det således, at der er brug for mere viden om, hvad ændrede familiestrukturer og ændret livsstil med mere spisning ud af huset kan betyde for risikoen for infektioner. Desuden er der brug for mere viden om, hvad ændrede vaner i køkkenet betyder, og hvilken rolle mindre autoritetstro i forhold til eksperter betyder for, at den foreliggende viden om hygiejne ikke nyttiggøres. "Endelig har hygiejneeksperter behov for ny viden om, hvordan man møder forskellige kulturer baseret på etnicitet, fødevarerpolitik og/eller livsstilmæssige holdninger" (s. 57f).

Ud fra en strategisk betragtning må det imidlertid også handle om, at offentlige forskningsinstitutioner og forskningsråd er med til at "klæde" humaniora på til på bedst mulig måde at kunne indgå i sådanne samarbejdsrelationer, dvs. at universiteter og forskningsråd er med til at opbygge en kompetence inden for fødevarerområdet.

Det er tidligere i rapporten blevet påpeget, at en 'blød', humanistisk fødevarerforskning vinder stærkt frem i især den angelsaksiske verden og i Frankrig og Italien, ligesom både Norge og Sverige har oprettet 'huse' for måltidet. Begrundelsen er overalt den samme og kan sammenfattes i den begrundelse, som gives for oprettelsen af *Institut européen d'histoire de l'alimentation* (IEHA) i Frankrig:

"Au carrefour du biologique et du culturel, du social et du politique, de l'économie et des technologies, la question de l'alimentation se situe au cœur de nos préoccupations et la réflexion sur l'évolution de nos sociétés.

L'histoire offre dans ce domaine un apport fondamental et une véritable mise en perspective. L'étude dans la longue durée des interactions entre le milieu et la société, avec le passé pour miroir, contribue de façon substantielle à proposer des éléments de réponse aux problématiques contemporaines de l'alimentation.”

I det følgende skitseres fem indsatsområder, der skal medvirke til en forstærket humanistisk fødevareforskning. De valgte områder skal alle ses i relation til det forstærkede samfundsmæssige og erhvervsmæssige behov for en sådan indsats, og de skal også alle ses som områder, hvor danske forskere vil have mulighed for i højere grad at deltage i internationalt forskningssamarbejde.

De valgte forskningstemaer udspringer af de påviste mangler i foregående kapitel. I forlængelse heraf er det en tværgående opgave, at større dele af forskningen i dobbelt forstand i højere grad internationaliseres. Hermed menes, at internationale påvirkninger får en mere fremtrædende plads i forskningstemaerne, og at flere af resultaterne formidles i internationale tidsskrifter.

Fødevarer, erhverv og samfund Der er forsket ganske meget i landbrug og de afledte industrier, for så vidt de har været andelsorganiserede. Der er imidlertid brug for mere viden om den samlede fødevareindustri, herunder fisk, drikkevarer og fødevarer ingrediensområdet. Desuden er der behov for at forskningsretningen ændrer sig på to områder:

- Der skal for det første mere fokus på de internationale rammebetingelser. Her tænkes både på overnationale politiske reguleringer og på overordnede økonomiske konjunkturer, herunder forbrugsudviklingen. Men der tænkes også på den stigende globalisering af fødevareindustrien og forskningens og den teknologiske udviklings betydning for fødevareproduktionen.
- For det andet skal der mere fokus på, at processen ender i føde- og drikkevarer. Til det sidste hører også, at detailledet og fødevarernes

vej fra producent til slutbruger stort set ikke er behandlet i forskningen. Det er velkendt, at detailkædernes stigende styrke over storindflydelse på fødevareproduktion og produktudvikling. Vi ved imidlertid kun meget lidt om, hvilke mekanismer der reelt styrer udviklingen. Med dybtgående casestudier vil især historikere kunne bidrage med ny viden om, hvorledes den danske og internationale fødevareproduktion fungerer og agerer i samspil med detailledet.

Et amerikansk eksempel på hvorledes der kan foretages analyser af globaliseringsprocesserne er Bonannos og Constances bog om den globale tunindustri. Den viser kampen mellem miljøinteresser og statens påvirkningsmuligheder, og hvordan industrien flytter til andre dele af verden, hvis den udsættes for skrappe reguleringer.²¹⁶

- Men der er også brug for mange historiske detailstudier af byernes forsyning med fødevarer, i og med at adgang til fødevarer er forudsætningen for en bydannelse. Graden af selvforsyning i byerne, købstadslandbrug, tilførsel af fødevarer fra oplandet, hollænderne på Amager, torvehandlen, købmændene, import fra ind- og udland inklusive Norge og Island, forsyning med fersk fisk, frisk mælk og friske grøntsager, mælkeordninger og kommunernes regulering. Sammenhængende hermed er vilkårene for lagring og opbevaring samt konserveringsmetoder uundersøgt, ligesom vores viden om madhåndværkere som bagere, konditorer, slagtere, brændevinsbrændere, bryggere, spækhøkere, o.a. er sporadisk.
- I sammenhæng med byernes forsyning er der stort set ingen undersøgelser af infrastruktur og logistik. Det vil sige, at der mangler studier af, hvorledes fødevarer er blevet transporteret fra produktionssted til forbrugssted. Herunder har den internationale transportudvikling haft enorm betydning. Det var således muligheden for at transportere kornet fra bl.a. de amerikanske prærier med togvogne til dampskibe, som skabte en dyb krise i europæisk landbrug fra midten af 1870'erne. Ligeledes var det udviklingen af køleteknologien, der gav de oversøiske producenter langt bedre muligheder for at konkurrere på det store europæiske importmarked.

- Som led i den nationale fortælling, hvor andelssektoren står centralt, har den overvejende forskningsinteresse samlet sig om den animalske produktion. Der er derfor brug for mere forskning vedrørende den vegetabiliske produktion. Herunder skal det nævnes, at gartnerierhvervet og dets produkter og marked stort set ikke er behandlet.
- Landbrugspolitik er der skrevet meget om. Derimod har vi meget lidt viden om andre reguleringsformer, fx om betydningen af fødevarerkontrol, veterinære og hygiejnebestemmelser, statslig information og disse regulerings betydning for erhvervslivet, folkesundheden og de enkelte husholdninger. Desuden mangler vi undersøgelser af den offentlige fødevarerpolitik i Danmark og andre lande.
- I international sammenhæng betragtes forsknings- og vidensspredningssystemet (konsulenter) i dansk landbrug som en vigtig faktor bag erhvervets stærke internationale position. Hvorledes dette system er etableret og har spillet sammen med erhvervet har ikke været gjort til genstand for systematiske undersøgelser.

Mad, mennesker og kultur Oplevelsesøkonomi dækker i fødevarerammen over, at en fødevarers kvalitet er andet og mere end smag og holdbarhed. Varens historie og kulturelle sammenhæng tæller også med. I takt med at stordrift har gjort varer anonyme og fjernet de personlige bånd mellem kunde og producent/leverandør, vokser behovet for at give en vare personlighed. Branding er et andet af tidens modeord, og Syddansk Universitet har ligefrem skabt en netværksorganisation omkring branding, se www.brandbase.dk, og den største merkantile uddannelsesinstitution i Danmark, Handelshøjskolen i København, har netop åbnet et center for kulturforståelse og dannelse.

Såfremt der er tale om andet og mere end modeord, vil efterspørgslen efter vidensindhold og kulturelle sammenhænge vokse. Den måske allerstørste udfordring for humanistisk fødevarerforskning ligger i at udvikle en forstærket forskning inden for madens kulturhistorie. Internationalt er det det område inden for humanistisk fødevarerforsk-

ning, der har oplevet den største interesse, hvilket naturligvis hænger sammen med udviklingen af oplevelsesøkonomi og livsstil generelt. Men de kulturelle aspekter omkring fødevarerproduktion, -tilberedning og -forbrug har også en række væsentlige erhvervsøkonomiske implikationer. Blandt interessante forskningsemner kan nævnes:

- Enkeltvarers fremstilling og forbrug og deres samspil med andre forbrugsvarer.
- Husholdningers, restauranternes og storkøkkeneres videreforarbejdning af fødevarer, opbevaring af dem og bortskaffelse af overskydende fødevarer. Denne hele vej fra jord til bord til jord trænger til langt flere undersøgelser.
- Hvad der efterspørges, er et spørgsmål om smag og stil – når den mest fundamentale overlevelse er sikret. Det er valgene, der skaber lokale, regionale og nationale køkkener. Selv i dag – i globaliseringens tidsalder – er nedslagene forskellige. Eksempelvis garneres en hotdog i Danmark med den specielt danske agurkesalat, i Alsace med choucrout. Livsstile, nationalkulturelle og regionale forskelle er derfor af central betydning for en fremtidig humanistisk fødevarerforskning. Herunder er turismens betydning for spredning af og efterspørgsel efter madkulturer interessant at få udforsket.
- Teknologien har stor betydning for konservering og tilberedning uanset historisk periode. Der kan være tale om forskningsemner som overgang fra forrådshusholdning til forbrugshusholdning, konserveringsmetoder (fra tørring til dybfrost), køkkentechnologi fra åben ild til el.
- Der har i Danmark næsten ingen forskning været om gastronomien som håndværk og kunstart eller om madens stilarter.
- Sammenfattende er der tale om at udvikle det område, der i den angelsaksiske verden betegnes *culinary history*.

Mad, medier og kunst Afbildningen af fødevarer, madtilberedning og -forbrug i kunst og medier må formodes at spille en ikke uvæsentlig rolle

for, hvad der opfattes som eftertragtellesværdigt. Føde- og drikkevarer kan i moderne medier udsende særdeles stærke signaler om livsstil og social placering: "Vis mig hvad du spiser, og jeg skal fortælle dig, hvem du er". Coca-Cola som udtryk for amerikansk livsstil, frihed og individualisme kom ikke kun til udtryk i et Europa i genopbygningens tegn efter Anden Verdenskrig. Cola og McDonald's er i tidligere kommunistiske lande og i udviklingslande stærke symboler på frihed, ungdom og fremskridt.

- Der er brug for meget mere forskning i kunstens og mediernes (herunder reklamens) betydning for fødevalg. Herunder bliver det stadigt mere relevant at undersøge påvirkningen af de unge.
- Samtidig med at det må formodes, at medier og reklamer kan spille en uheldig rolle i form af usund kostsammensætning, har de samme medier tilsyneladende ikke gennemslagskraft nok til at udbrede budskabet om sund levevis. Der er i den forbindelse behov for mange flere enkeltstudier af det komplekse samspil mellem medier, livsstil og levevilkår
- I forbindelse med medierne er kønsperspektivet også vigtigt at trække frem.

Fødevarer, dannelse og sundhedspædagogik Der anvendes en del midler på sundhedsformidling, oplysning og undervisning i og om fødevarer i statslige fødevarerinstitutioner samt i egentlige fødevarerrelaterede uddannelser. Det drejer sig om såvel korte, som mellemlange og videregående uddannelser samt om grundskolen²¹⁷, mens der kun anvendes begrænsede ressourcer på forskning i sundhedsformidling. De oplysnings- og forebyggelsesindsatser, der hidtil er gjort i forbindelse med fødevarer, kost og sundhed, har dog ikke i tilstrækkelig grad kunnet slå igennem.

Derfor vil en øget forskning på det pædagogiske felt kunne bidrage til et kvalitativt løft på de uddannelser og studier, der beskæftiger sig med fødevarer og sundhed og til, at der generelt bliver opnået et større ind-

blik i den *sundhedspædagogiske fødevaredannelse*. Med ordet dannelse sigtes til det pædagogiske begreb dannelse, der indeholder en intention om, at mennesker gennem information, oplysning og undervisning øger deres evne til kritisk at kunne forholde sig til livet og i dette specifikke tilfælde til fødevarer. Denne fødevaredannelse skal altså ikke ses som en adfærdsmodificering eller klassisk dannelse i gode manerer, men som et mål om at øge menneskers handlekompetence på alle niveauer i forhold til fødevarerområdet. Dannelsen må medtænke alle de komponenter, der er del af den nævnte fødevaredannelse, det drejer sig om praktiske/pragmatiske, teoretiske, æstetiske, etiske og kritiske. Derudover må aspekter som fødevarernes betydning i den sociale kontekst og for følelser også inddrages. Fødevarer er både del af den enkeltes livsstil og af den enkeltes og husholdets levevilkår. Dette komplekse samspil peger mod en udfordringernes didaktik.²¹⁸ Derfor bør en fremtidig forskning i højere grad tage fat på områder som

- hvordan forskellige typer informationsindsats om fødevarer kan tilrettelægges for at kunne bidrage til en øgning af handlekompetencer på sundhedsområdet, herunder ikke mindst at børn og unge opnår en erkendelse af sammenhængen mellem kost og sundhed og velvære?
- hvordan de praktiske, teoretiske, æstetiske, etiske og kritiske aspekter ved valg, tilberedning, opbevaring og bortskaffelse af fødevarer kobles i en undervisnings- og oplysningsmæssig sammenhæng? Og hvordan den sociale og emotionelle del af fødevaredannelsen kan afdækkes og medtænkes i en pædagogisk forskning?
- hvordan den pædagogiske forskning kan bidrage til anden videnskabelig forskning om fødevarer og vice versa?

Fødevarer, borgere og etik En lille håndfuld personer varetager en meget værdifuld fødevareretisk forskning på især Landbohøjskolen, en forskning der hovedsageligt vedrører aspekter af borgernes holdninger til moderne, højteknologisk fødevarereproduktion. Fokus er på holdninger af

etisk art, risikohåndtering, videnskabelig usikkerhed, regulering, borgerinddragelse og samfundsmæssig regulering. Der er med rette en stærk efterspørgsel fra samfund og myndigheder på udredninger af den art.

Imidlertid er der andre områder, der lige så vel kunne gøres til genstand for udredning og analyse af etiske aspekter:

- Vores valg og forbrug af fødevarer er formentlig under stor indflydelse af medier og reklamer. Her er tale om en påvirkning, som vi kun i begrænset omfang kender betydningen af. De etiske aspekter af denne påvirkning og måden, den (ikke) reguleres på, er ikke undersøgt i en dansk kontekst.
- Forbrugere udsættes for en anden påvirkning, der formentlig er vigtig, nemlig via fødevarepædagogiske initiativer i skoler, oplysningskampagner mv. Også her er der tale om en bred indflydelse, hvis etiske grundlag det vil være interessant at udforske nærmere.

Noter

- 1 Se bl.a. *Humanistisk naturforskning. Omverden, individ og samfund*, udgivet af Statens Humanistiske Forskningsråd, 2004.
- 2 LMC, *Bedre mad gennem viden. Levnedsmiddelcentrets udvikling 1992-2002*/red. Lars Munck et al. LMC, 2002.
- 3 <http://www.ebst.dk/publikationer/rapporter/foedevareudredning99/all.htm#indledning.htm>.
- 4 Erhvervs- og Byggestyrelsen, *International benchmarking af dansk erhvervsliv*. Kbh., 2000.
- 5 Betænkning nr. 1367 (1999) fra Ministeriet for fødevarer, landbrug og fiskeri.
- 6 Claus Bjørn, red., *Det danske landbrugs historie*. Bind 4, 1914-1988. 1988.
- 7 Begge bøger udgivet i 1993 for De Danske Landboforeninger.
- 8 Erik Helmer Pedersen m.fl., red., *De første hundrede år. Danske slagterier 1887-1987*. 1987.
- 9 Se fx Inger Lauridsen, Skærbæk Slagteri, i *Sønderjysk Månedsskrift*, nr. 4, 2004. 97-104; Mette Henriksen, Køge Andelssvineslagteri 1889-1976, i *Køge studier*, årgang 19, 2003, 21-35; Lene Skodborg, *Den hvide kødby – kommunalt torv som ramme for privat virksomhed*. 2000; Slagterimuseet i Roskilde, *Strukturudviklingen indenfor Danske Eksportsvineslagterier efter 1960*. 2002; Henrik Enderlein, *Skærbæk slagteris historie*. 1999; Henning Grelle, *Gris på kniven. Slagteriarbejdernes arbejde og organisation i 100 år*. 1995; Århus Bymuseum, *Slagtehuset – en offentlig servicevirksomhed i 100 år*. 1995; Gudrun Andreasen, *Svineslagteri i Nr. Sundby gennem 100 år*. 1991; Erik Christophersen, *Grenaa Andels-Svineslagteri*. Udsnit af slagteriets historie, i *Grenaa og omegn før og nu*, 1985, 79-104; Flemming Just, *Lederrekruteringen til de første andelsslagterier, Bol og by*, *Landbohistorisk tidsskrift*, 1989:2, 154-73.
- 10 Udgivet i 1997 og *Det handler om mennesker. Landbrugsraadet 1919-1994* udgivet i 1994.
- 11 Claus Bjørn, red., *Dansk mejeribrug*

- 1882-2000. 1982. Se også 100 år for dansk mejeribrug. De Danske Mejeriers Fællesindkøb 1901-2001. 2001 og Med slanke spir langs alfarvej: danske mejeriers bygningshistorie 1880 til 1980. 1997.
- 12 Det er fulgt op i Justs afsnit Administration og erhvervsliv fra 1930, s. 351-448 i Tim Knudsen m.fl., red., Dansk forvaltningshistorie, bind 2, 2000.
- 13 Der er tale om en opfølgning på Ib Gejl og Christian R. Jansens Korn, købmænd & kornkompagni. Korn- og foderstofhandlen i 1880'erne – 1960'erne. 1971.
- 14 Se fx Landbrugets fremtid i Bol og by, 1999:2, 130-145 og Landbrugets strukturudvikling – hvor går vi hen? Tidsskrift for landøkonomi, 1998:3, 95-102.
- 15 Mogens Rostgaard Nissen, *Produktions- und Lieferfreudigkeit. Landbruget under den tyske besættelse 1940-1945* (under udgivelse).
- 16 I Per H. Hansen og Jeppe Nevers, red., *Historiefagets teoretiske udfordring*, 2004.
- 17 Dansk sociologi, 2004:3, 9-26.
- 18 Se http://projektweb.sjfi.dk/project.asp?cat_guid={A4CAE152-E249-11D4-920A-005004F6BF9F}&base=WTO.
- 19 Se fx Den danske svinesektors samfundsmæssige betydning, 2002 og Fremtidsperspektiver i landbruget: bløde værdier og økonomi, 1999 (redigeret sammen med Torben Wiborg).
- 20 Jens Engberg, *Det heles vel. Forureningsbekæmpelsen i Danmark fra loven om sundhedsvedtægter i 1850'erne til miljøloven 1974*. Miljøkontrollen, Københavns Kommune, 1999.
- 21 Birgit Nüchel Thomsen, *Sociale og hygiejniske tilstande 1861-1909*, in: Vagn Dybdahl, red., *Sundhed og sygdom mens Århus blev stor*. Århus 1963.
- 22 Se J. Haraldsdottir et al., *Danskernes kostvaner 1985*. Levnedsmiddelstyrelsen 1986; J. Haraldsdottir et al., *Ændringer i befolkningens fødevarerforbrug 1995-1998*. Ernæringsrådet 1999; Sisse Fagt og Ellen Trolle, *Forsyningen af fødevarer 1955-1999. Udviklingen i danskernes kost – forbrug, indkøb og vaner*. Fødevarerdirektoratet 2001.
- 23 Se <http://www.blackwellpublishing.com/journal.asp?ref=0038-0199> og <http://www.esrs.hu/>.
- 24 Se <http://www.wau.nl/uk/organisati-on/>.
- 25 Se <http://www.nlh.no/studie/studiebok/?emne=AOS200>.
- 26 Se <http://www.bygddeforskning.no>.
- 27 Læs fx *Gods och gårdar. Jordbruket i sociologisk perspektiv*. 1994.
- 28 Se <http://www2.soc.lu.se/~socgdj/page4.htm>.
- 29 Torben Bager, *Tvangsauktionerne i landbruget - et bon-deslutspil?* Esbjerg, 1983; Torben Bager, Jens Grøn og Villy Søgaard, *Udviklingen i ældre landbrugerens økonomiske forhold*. Esbjerg, 1984; Torben Bager, *Landmanden i det sociale system*. Esbjerg, 1991.
- 30 Torben Bager og Villy Søgaard, *Landmanden og miljøet - holdninger og adfærd belyst ved en spørgeskemaundersøgelse*. Esbjerg, 1995; Torben Bager & T. J. Proost, *Voluntary regulation and farmers' environmental behaviour in Denmark and the Netherlands*. *Sociologia Ruralis*, 1997, 37 (1): 79-96; Bager, T., M. Andersen, N. Halberg, J.B. Holm-Nielsen, P. Kiel, V. Søgaard, *Bioteknologi i økologisk perspektiv*. København: Teknologinævnet, 1992.
- 31 Egon Noe, *Værdier, rationalitet og landbrugsproduktion - Belyst ved en microsociologisk undersøgelse blandt økologiske og konventionelle kvægbrugere*. Upubliceret ph.d.-afhandling, KVL, 1999.
- 32 Flemming Just, *Landbrugets strukturudvikling og miljøet*, in Naturrådet, *Natur og landbrug*, Temarapport nr. 1, 1999, 48-56; Landmændenes egen naturforvaltning og de offentlige støtteordninger, *Tidsskrift for Landøkonomi*, 1997:2, 142-50; Flemming Just (ed.) *Making Agriculture Sustainable: Farmers' networking and institutional strategies*. Esbjerg, 2000 (alle rapporter er lagt på <http://adm-websrv3a.sdu.dk/mas/>); Flemming Just & Ingo Heinz, *Do "soft" regulations matter*, in Floor Brouwer and Philip Lowe, eds., *CAP regimes and the European Countryside*, London: CAB International, 2000, 241-55.
- 33 *Miljø-regulering mellem faglig og politisk rationalitet – med dansk landbrug som eksempel*, in Villy Søgaard (red.): *Miljøet og økonomien – en erhvervs- og samfundsøkonomisk antologi*. Odense, 2004; *The role of research, information and communication*, in OECD (2003): *Organic Agriculture: Sustainability, Markets and Policies*. Wallingford: CABI Publishing; *Organic Farming Development in Europe - Impacts of Regulation and Institutional Diversity*, in D.C. Hall and L.J. Moffitt (eds.) *Economics of Pesticides, Sustainable Food Production, and Organic Food Markets. Advances in the Economics of Environmental Resources*, vol. 4, Elsevier Science, Amsterdam, 2003, 101-138; Michelsen, J., Hamm, U., Wynen, E. and Roth, E., *The European market for organic products: growth and development. Organic Farming in Europe: Economics and Policy*, vol.7, University of Hohenheim, Stuttgart,

- 1999; Organic farmers and conventional food distribution systems: The recent expansion of the organic food market in Denmark, *American Journal of Alternative Agriculture* 1996, 11(1), 18-24; Hamm, Ulrich & Johannes Michelsen, Organic Agriculture in a Market Economy. Perspectives from Germany and Denmark, in Troels Østergaard (ed.): *Fundamentals of Organic Agriculture*. København, 1996; De økologiske jordbrugere og afsætningen, *Tidsskrift for Landøkonomi* 1994:3, 193-207.
- 34 Torben Bager, Institutional and organizational change in the European food sector: A meso-level perspective. In: *Strategies and structures in the agro-food industries* / J. Nilsson, G. van Dijk (eds.). Assen: Van Gorcum, 1997, 3-19; Johannes Michelsen, Fra andelsselskaber til producentforeninger? Landbrugets andelsselskaber i den internationale konkurrence, *Årsskrift 1995, Andelsselskaberne i den internationale konkurrence*. Esbjerg, Foreningen for Andelsstudier, 1995, 65-87; Villy Søgaard, *Betingelser for produktinnovation - en empirisk analyse*. Esbjerg, 1991; Villy Søgaard, *Farmers, Co-operatives, New Food Products*. The Aarhus School of Business, 1994; Flemming Just, ed., *Co-operatives and Farmers' Unions in Western Europe*. Esbjerg, 1990.
- 35 Se www.cful.dk.
- 36 Upubliceret ph.d.-afhandling ved Syddansk Universitet, 2004.
- 37 Palle Ove Christiansen, *Fire landsbyer. En etnologisk rapport om nutidige livsformer*. 1980.
- 38 Palle Ove Christiansen, *En livsform på tvangsauktion?* 1983.
- 39 Helene Hjorth Oldrup, *Kvinderne i landskabet - Hverdagsliv og identitet i forandring blandt medarbejdende landbokvinder i det moderne danske landbrug*. Rapport nr. 68, 1998, Institut for miljø, teknologi og samfund, RUC.
- 40 Anne Haugaard Andersen, *Det gode slid. Landmandsliv i det 20. århundrede*. 1995.
- 41 Der henvises også til Museernes Fiskeripuljes bibliografi <http://www.fimus.dk/fisklitt.htm>.
- 42 Læs fx *Ålepiskerne fra Limfjorden, Nationalmuseets arbejdsmark*, 1995, 112-124; *Fiskeriet fra Taarbæk, Lyngby-bogen*, 1989, 49-84; *Traditionsbundet fiskeri fra Reersø, Fra Holbæk Amt*, 1988, 9-38 og *Vodfiskeri*, in Morten Lundbæk, red.: *Dansk fiskeri før industrialiseringen*. 1975.
- 43 Udgivet i 2000. Læs også hans artikler *Bonde og fisker. Lidt om det midaldrelige sildefiskeri og dets udøvere*, *Handels- og Søfartsmuseets Årbog*, 1959, 101-122 og *Bundgarns- og vådselskaberne på Læsø, Budstikken*, 1958, 71-116.
- 44 Morten Lundbæk, red., *Dansk fiskeri før industrialiseringen*. 1975.
- 45 Se www.fimus.dk.
- 46 Se www.cmrs.dk.
- 47 Læs fx *Dansk fiskeri gennem 100 år*. 1968; *Imellem moleme. Livsformer og erhvervsvilkår i Hvide Sande fiskeriet 1932-1982*. 1982; *Jens Væver og det jyske ålevodsfiskeri*. 1991; *Østersøen gav - træk af Bornholms og Christiansø fiskerihistorie 1880-1993*. 1993 m.fl.
- 48 Læs fx *Ålejern på Limfjorden*. 1990; *Fiskeri i Skast Herred i 1600-årene. I Sjøek'len*, 1990, 45-58; *Fiskeriet på Limfjorden i 1900-årene. Limfjordsfiskeri i fortid og nutid*. Rapport nr. 4 fra Limfjordsprojektet, 1992; *Fiskerne og byen, Bagenkop. Et fiskerleje gennem 100 år*. 1984; *Pennalhuset - Fartøj og fiskeri på Limfjorden*. 1988; m.fl.
- 49 Se <http://www.cmrs.dk/Default.asp?ID=196>.
- 50 Udgivet i 2001 i *Research in Maritime History*, 21. Læs også Poul Holm, *Kystfolk. Kontakter og Sammenhænge over Kattegat og Skagerrak, 1550-1914*. 1991; Poul Holm, Søren Byskov & Søren Toft Hansen, *Proteiner fra havet. Fiskemelsindustrien i Esbjerg*. 1998; Poul Holm and David J. Starkey, ed., *The North Atlantic fisheries. Markets and modernisation*. 1998; Mette Guldberg, Søren Byskov og Poul Holm, *På tobisfiskeri*. 2000; Poul Holm, red., *Fiskere og Farvande - tværsnit af moderne dansk fiskeri*. 1994; Poul Holm, David J. Starkey, J. Th. Thór and Bertil Andersson, ed., *Politics and people in the North Atlantic fisheries since 1485*. 2003.
- 51 Se <http://www.hum.au.dk/forsker-skoler/historiephd/projekter.html>.
- 52 Se <http://www.hum.au.dk/forsker-skoler/historiephd/projekter.html>.
- 53 Se <http://www.humaniora.sdu.dk/nywebX/inc/show.php?full=1368>.
- 54 Se <http://www.humaniora.sdu.dk/nywebX/inc/show.php?full=577>.
- 55 Udgivet i *Sjøek'len*, 1989, 38-52. Se også afsnittet om etnologi og madhistorie.
- 56 I *Ethnologia Scandinavica*, 1990, 94-110 og findes på http://home3.inet.tele.dk/emronn/1990_94-110.pdf.
- 57 Gerda Jensen, *Handel med fisk i Randers by og omegn - før og efter århundredskiftet*, *Historisk Aarvog fra Randers Amt*, 1991, 75-82.
- 58 Alice Bruun, *Sild til alle tider - set ud fra en analyse af madopskriften*. 1991.
- 59 Jesper Lassen, *Forbrugerindflydelse i levnedsmiddelsektoren. En analyse af betingelserne for forbrugerindflydelse med den danske fiskesektor som case*.

- RUC 1996.
- 60 Læs også *Færøske slupffiskere. Etnologisk undersøgelse af en erhvervsgruppes liv*, 1975; Faroese Pilotwhaling in the light of cultural and social history, *North Atlantic Studies*, Vol. 2, No 1, 1990; The Fishery of the Faroe Islands, in Poul Holm, David J. Starkey and Jón Th. Thór, ed., *The North Atlantic Fisheries, 1100-1976. National Perspectives on a Common Resource*, 1996.
- 61 Margit Baad Pedersen, *Købmand og høker på landet. En ny erhvervsgruppe og dens rolle – økonomisk, socialt og kulturelt. 1850–1900*. København, 1983.
- 62 John W. Oldam, *Købmænd i tal. Fra Århuslisterne i folketællingerne 1840. Erhvervshistorisk Årbog, 1961-62, 148-162*.
- 63 Brigitta Seidel, *Kolonial Waren. Genussmittel und Gewürze im Ländlichen Haushalt. Kataloge der Museen in Schleswig-Holstein*, Nr. 63. Husum 2001.
- 64 *I Fynske Årbøger*, 1987, 33-60.
- 65 Se fx Børge Hauen, *Høkerbod og Købmandsgaard. Kolonialhandlere i Hobro*. Hobro 1999 og Jens-Martin Nielsen, *Nordisk købmandshistorie gennem to-tre generationer 1930–2000*. Brovst 2003.
- 66 Carl-Axel Nilsson og Hans Kryger Larsen, *Forbrug og produktion af industrivarer. Dansk industri efter 1870*. Bind 2. Odense 1989.
- 67 Lene Skodborg, *Den hvide kødby. Kommunalt torv som ramme om privat virksomhed*. København 2000.
- 68 Aage Andersen, Københavns torvehandel gennem tiderne, in *Fra kvangård til humlekule. Meddelelser fra Havehistorisk Selskab*, nr. 14, 1984, 7-19.
- 69 Margit Mogensen, *Mellem land og by. Om torvehandel, køer og brændevin*, in Bente Scavenius, red., *Guldalderhistorier. 20 nærbilleder af perioden 1800-1850*. København 1994, 38-49.
- 70 Marie-Therese Hoppe, *Gulerødder og hønsfødder*, København 1986 samt *Tørvetrillere, blegemænd, rejekællinger, flødehusarer og alle de andre*, *Historie & Samtidsorientering*, 1987:1, 12-25.
- 71 Læs fx Christer Petersson, *Lanthandeln: En studie av den fasta handelns regionala utveckling i Västmanlands län 1864-1890*, Uppsala 2001; Fredrik Sandgren, *Åt var och en efter behov? : En studie av lanthandeln i Revsundsregionen i Östra Jämtland 1870-1890*, Uppsala 1999 og Lars Kaijser, *Lanthandlare : en etnologisk undersökning av en ekonomisk verksamhet*, Stockholm 1999.
- 72 Preben Dollerup, *Brugsforeningerne 1866-1896. Sociale, økonomiske og politiske undersøgelser i de danske brugsforeningers historie fra 1866 til 1896*. Albertslund, 1966.
- 73 Poul Thestrup, *Nærbutik og næringslovs-omgåelse. En undersøgelse af brugsforeningerne og deres placering i innovationsprocessen i Danmark mellem 1850 og 1919*. Odense, 1986.
- 74 Flemming Just, *Brugsforeningsbevægelsen 1866-1920 - med udgangspunkt i Ribe amt*. Esbjerg 1984.
- 75 Johannes Bruun Hansen, red., *Kontrabogen. Bidrag til De Nordjyske Brugsers historie mens nogen endnu kan huske. Tidsskildringer samlet i forbindelse med nedlæggelsen af Foreningsregion Nordjylland*. 2001.
- 76 Finn Andersen: *Den 3. streng - den århusianske arbejderkooperation 1884-2002*. 2003.
- 77 *Arbejderhistorie*, 2003:4.
- 78 Se www.asb.dk/centres/mapp/default.htm.
- 79 Anette Ratje m.fl., red., *Himmelsk vin – jordisk føde. Historiske smagsprøver*. København 1997.
- 80 Lise Hannestad, *Mad og drikke i det antikke Rom*. 1979.
- 81 Grith Lerche, *Ploughing Implements and Tillage Practices in Denmark from the Viking Period to About 1800*. Herning 1994.
- 82 Peter Hambro Mikkelsen, *Markens grøde - driftsformer og dyrkningsstrategier i jernalderens agerbrug. Arkæobotaniske undersøgelser af skaktovnsanlæg fra 1.-8. årh. e.kr. Ph.d.-afhandling fra Aarhus Universitet 1999*, samt artiklen *Fra bondens mark. Arkæobotaniske undersøgelser af jernalderens Agerbrug*, *Naturens Verden*, 2002:6-7, 38-45. Sammen med Lars Chr. Nørbach er udgivet, *Drengsted. Bebyggelse, jernproduktion og agerbrug i yngre jernalder og ældre germansk jernalder*. Århus, 2003.
- 83 Læs bl.a. Tove Hatting, *Husdyrenes tidligste historie. Landbohistorisk Selskab*, 1999; *Fåret i oldtid og nutid. Historisk-arkæologisk Forsøgscenter*, 1993; *Nordboernes husdyr i Grønland*, 1982:5/6/7, 252-257 og på <http://www.tidsskriftetgronland.dk/archiv/1982-5-Artikel12.pdf#page=1>.
- 84 Se <http://www.zmuc.dk/VerWeb/staff/ibe2.htm> for en litteraturliste.
- 85 Lucyna Kubyak-Martens, *New evidence for the use of root foods in pre-agrarian substance recovered from the late Mesolithic site at Halskov, Denmark*, *Vegetation History and Archaeobotany*, 2002, 23-31.
- 86 Se fx www.tollundmanden.dk som eksempel på formidling af den type arkæologiske undersøgelser.
- 87 Se fx Charlie Christensen, *Tørvegrav-*

- ning i forhistorisk tid, *Nationalmuseets arbejdsmark*, 2003, 85-99; "...som samlede Ofre fra en talrig Krigerflok": status over Nationalmuseets Nydam-projekt 1989-97. Brættet i mosen. Nydam-runeindskrifterne, *Nationalmuseets arbejdsmark*. 1999, 11-34.
- 88 Arne Astrup og Claus Meyer, *Spis igennem*. Politiken, 2002.
- 89 *European Food History. A Research Review/* ed. by H.J. Teuteberg. 1992.
- 90 Claus Bjørn, Landbrug, landbosamfund og landkøkken omkring 1950, in: *Det Danske Landkøkken*, udgivet af Dansk Familielandbrug, Kbh. 1999, s. 7-27.
- 91 Se Else-Marie Boyhus, Nationbuilding and Cuisine: A Danish Example. Bidrag til en kommende Europaråds udgivelse *Celebrating Europe at the Table: Food Culture and Diversity*, ed. by Darra Goldstein.
- 92 Anders Hedetoft, Regional fødevarerproduktion. Ramebetingelser og udviklingsmuligheder på Bornholm. Center for Regional- og Turismedforskning, Working Paper nr. 19, 2004; Hanne W. Tanvig, Multifunktionalitet og landdistriktsudvikling, *Tidsskrift for Landøkonomi*, 2003:2, Det Kgl. Danske Landhusholdningsselskab; Monica Stoy, Lokale produkter og oprindelsesmærkning. At gå imod hovedstrømmen. Baggrundspapir, 2002. Center for Forskning og Udvikling i Landdistrikter (<http://www.cful.dk/log/filer/RegionaleLokaleprodukterSeminar.doc>).
- 93 Se bl.a. Susanna Heldt Cassel, *Att til-lage en region. Den regionala maten i representationer och praktik – exemplet Skärgårdssmak*. Uppsala 2003.
- 94 Else-Marie Boyhus, *Kogekunst og kgebøger. Fem eksempler 1581-1793, Bol og By*, 2002:2, 9-33. Det pågældende nummer af tidsskriftet er et temanummer om *Mad og skik – frembringelse, forarbejdning og servering af fødevarer*.
- 95 Grith Lerche, *Mad og måltider i storhusholdninger i Danmark, Bol og By*, 2002:2, 35-68.
- 96 Anette Ratje m.fl., red., *Himmelsk vin – jordisk føde. Historiske smagsprøver*. København, 1997.
- 97 Læs også Svend Skafte Overgaards historiespeciale *Køkkenet og laboratoriet. Moderniseringen af dansk madkultur 1888-1913 med særligt henblik på de madkulturelle diskurser i skolekøkkenet og det offentlige rum*. Københavns Universitet 2003
- 98 Lisbeth Haastrup, *Maden på bordet! Strukturel kulturanalyse af husarbejde, mad og måltider*. København 1990; Lisbeth Haastrup, *Food Cultures, Household Types, and Life-Mode*, *Ethnologia Scandinavica*, Vol. 22, 1992.
- 99 Bodil Olesen og Jytte Thordahl, *Da danske hjem blev elektriske 1900-2000*. Aarhus 2004. Se under temaområdet *Mad og køn*, hvor bogen vurderes i relation til kønsrollerne i hjemmet.
- 100 Cecilie Wallengren, *Dybfrost: alle tiders succes: en fortælling om dybfrostens udvikling og betydning for den danske madkultur*. København 2002; samt *Dragens fortælling: Daloon i ord og billeder*. København 2001.
- 101 Se fx Hans Kruse Pedersen, *Fra henkogt medister og saltet flæsk til andelsfrysehuse*. Give Egnens Museum 1986; Jørgen Lundby, *Fra henkogt frugt og saltet flæsk til andelsfrysehuse*, *Det Gamle Løjt*, 1993, 39-44.
- 102 Se fx Else Marie Kofod, *Politikens bog om Skik og brug. Traditioner, overtro og historisk baggrund*. København 1993 og 1999.
- 103 Ingrid Nordström, *Till bords. Verdagsmoral och festprestige i det sydsvenska bondesamhället*. Lunds Universitet, 1988.
- 104 Christina Fjellström, *Drömmen om det goda livet. Livskvalitet och matvanor i ett uppväxande industrisamhälle*. Stocka sågverk 1870-1980. Umeå Universitet, 1990.
- 105 Åsa Ljungström, *Öster och Arlanda – en etnologisk studie av berättelser och föremål i en hemslöjdsinventering*. Uppsala Universitet, 1997.
- 106 Se Christina Fjellström, red., *Näring för magen eller själen. Om svensk måltidsforskning 1980-2003*. Stockholm 2003, s. 31.
- 107 Se fx Sissel H. Eriksen: En kultursociologisk studie av matvaner blant bønder. Universitetet i Trondheim, 1994, Elisabeth L'orange Fürst, *Mat - et annet språk. En studie av rasjonalitet, kropp og kvinnelighet belyst med litterære tekster*. Universitetet i Oslo 1995; Unni Kjørnes, red., *Eating pattern. A day in the lives of Nordic peoples*. 2001.
- 108 Fra forordet til rapporten.
- 109 I *European Journal of Clinical Nutrition*, 1999, 63, 351-359.
- 110 I Lotte Holm, red., *Mad, mennesker og måltider – samfundsvidenskabelige perspektiver*, s. 51-64.
- 111 Læs fx Lotte Holm, *Family Meals*, in: Unni Kjørnes, ed., *Eating Patterns. A Day in the Lives of Nordic Peoples*. 2001
- 112 Læs fx *Mat - et annet språk. En studie av rasjonalitet, kropp og kvinnelighet belyst med litterære tekster fra 1994 og artiklen The Gendered Division of Cooking*, der er skrevet sammen med den svenske Marianne P. Ekström, og udgivet i Unni Kjørnes, ed., *Eating Patterns*, 2001.

- 113 I Kvinder, køn & forskning, 1993:2, 62-76.
- 114 I Folk og Kultur. Årbog for Dansk Etnologi og Folkemindevidenskab, 2000, 99-116.
- 115 I Karin Helweg-Larsen, Beth Lilja Pedersen og Annette Tønnes Pedersen, red., *Kvinder – køn, krop og kultur*. 2000.
- 116 I Kontur. Tidsskrift for Kulturstudier, 2002:6, Tema: Køn & Kultur i Europa, s. 61-64.
- 117 Redigeret af henholdsvis Anne Scott Sørensen og Beth Elverdam (2003) og Anne Scott Sørensen og Christine Dalgård (1999).
- 118 Sascha Qvortrup, *Den plastiske krop i lyset af kostindholdet – protestantisme, modernitet og risiko*. Ph.d.-afhandling indleveret og forsvaret ved Syddansk Universitet 2004.
- 119 Udgivet i 2004. De er begge etnologer, og Bodil Olesen er museumsinspektør på Kvindemuseet, mens Jytte Thordahl er museumsinspektør på Elmuseet.
- 120 I George Nellesmann m.fl. red., *Dagligliv i Danmark i vor tid. Bind 1: Samfund og familie*. 1988, 331-340.
- 121 Se <http://www.hum.au.dk/cek/kvinkp/home.htm>.
- 122 I Anne Scott Sørensen og Christine Dalgård, red., *Sundhed mellem biologi og kultur. En bog om nye sundhedsbegreber*. 1999.
- 123 I Lennard Højbjerg, *Reception af levende billeder*. 1989.
- 124 Emnet indgår i Birgitte Tuftes FKK- og erhvervsfinansierede projekt *Tweens – mellem medier og forbrug*, der udføres i perioden 2004-2006, se http://experts.cbs.dk/index_uk.asp?func=6.html&id=174.
- 125 Læs fx Marianne Bach Andersen, *Fransk versus dansk kultur. En afhandling om kulturforskelle set ud fra tv-reklamer for fødevarer*, 1996; Lisbeth Stubgård. *In the end of the day it is just food. Om tv's fremstilling af mad*. 2002.
- 126 Jean Claude Hocquet og Jackline Hocquet, *The History of a Food Product: Salt in Europe. A Bibliographic Review*, *Food and Foodways*, 1987, 1, 425-447.
- 127 <http://www.saltinstitute.org>.
- 128 H. V. Gregersen, *Den Lüneburgske Saltoktroi. Et bidrag til salthandlens historie i hertugdømmet Slesvig*. Tønder 1962. Se også artiklen Salthungeren som drivkraften i vore ældste udenrigskontrakter, *Sønderjysk Månedsskrift*, 1996, 193-99.
- 129 I Per Ingesmann og Bjørn Poulsen, *Danmark og Europa i senmiddelalderen*. 2000.
- 130 <http://www.saltcenter.com>.
- 131 Se <http://www.sydesalt.dk>
- 132 Poul Christensen og Frede Bak, *Læsø salt - i røg og damp. Om sydesalt og ildsjæle*. 2001.
- 133 Kay Johannsen, *Læsøs historie til ca. 1750*. 1984.
- 134 Tim Richardson, *Sweets. A History of Temptation*. 2002.
- 135 P.P. Sveistrup og Richard Willerslev, *Den danske Sukkerhandels og Sukkerproduktions Historie*. 1945.
- 136 Claus Bjørn, *Danske Sukkerroedyrkere i 100 år. 1902-2002*. 2002.
- 137 De Danske Sukkerfabrikker, *Om sukker og sukkerproduktion hos De Danske Sukkerfabrikker*. 1985 og Danisco Sugar, *Sukkerproduktion*. 1997. Se også www.daniscosugar.dk og www.sukkermuseumet.dk
- 138 Else-Marie Boyhus og Ove. H. Nielsen, *Sukkerroer – dyrkningens historie*. 1974 og Else-Marie Boyhus, red., *Sukkerroer. 100 år på Lolland-Falster*. I *Lolland-Falsters historiske Samfund* 1973.
- 139 Steffen Linvald, *Sukker og rom*. 1967.
- 140 Poul Erik Olsen, *Godserne på St. Croix 1733-1800, Bol og By. Landbohistorisk Tidsskrift*, 1996:2, 80-93.
- 141 Se fx Ebbe Hædersdal, *To sukkerhuse i Kongens København, Bygningsarkæologiske studier*, 1992, 53-70; H. C. Evald, *Saftstationen i Kolding, Koldingbogen*, 1991, 95-110; Marie Bach, *Saftstationen i Mern. Et industrihistorisk monument, Kulturhistoriske studier*, 1999, 88-104; Helle Askgaard, *Sukker. Produktion, økologi og samfund*. 1983.
- 142 Kaj Boldt, *Sukker – et naturprodukt*. 1983.
- 143 Se fx Marianne Stürup Glahn, red., *Mad i dag med en række temahæfter om Sovs, saucer, dressinger og marinader fra 1989, Dessert i dag og Bag i dag fra 1990*.
- 144 Charles Corn, *The scents of Eden. A history of the spice trade*. 1998.
- 145 Sushil Chaudhury and Michel Morineau, ed.: *Merchants, Companies and Trade. Europe and Asia in the Early Modern Era*. 1999.
- 146 Udgivet og forsvaret i 1973. Læs også hans artikel *Opdagelsesrejsernes plads i verdenshistorien. Varer, ædelmetaller og tjenesteydelser i interkontinental handel før 1750* i *Historisk Tidsskrift*, bind 90, vol. 2 1990; 221-246.
- 147 Udgivet henholdsvis som bog i 1969 og i *Historisk Tidsskrift*, 1990, 320-352. Feldbæk er inde på samme emne i flere af sine brede fremstillinger af dansk historie.
- 148 Se fx John M. Talbot, *Grounds for Agreement. The Political Economy of the Coffee Commodity Chain*. 2004.
- 149 I *Erhvervshistorisk Årbog*, 1997, 36-63.

- 150 Jørgen Harboe, *Der skal to til en god kop kaffe. Om kaffe, handel og bistand.* 1991; Ulrik T. Skafte, *Stærk kaffe.* 1997.
- 151 Udgivet i 1991 og udgivet på dansk i 1999 med titlen *Alverdens krydderier. Historien om krydderiernes oprindelse, brug og egenskaber.*
- 152 Bruno Laurioux, *Spices in the medieval diet: A new approach, Food and Foodways,* 1985, 43-76.
- 153 Bjørn Poulsen, *Krydderier og statusforbrug i senmiddelalderens Danmark.* I Per Ingesmann og Bjørn Poulsen: *Danmark og Europa i senmiddelalderen.* Aarhus 2000.
- 154 Ernest Small: *Culinary Herbs.* 1997.
- 155 Anemette Olesen, *Mit krydderurtekokken.* 1992, *Politikens bog om havens krydderurter.* 1996, *Krydderibogen.* 1998, og *Politikens bog om krydderurter i haven.* 2001, *Danske klosterurter.* 2001.
- 156 Birgitte Kjær, *Kanden og kaffen. Et eksempel på at fortælle museums-genstande, Den Gamle By,* 2003, 91-100.
- 157 I Ole Villumsen, red., *Flora Danica og det danske hof. Udstilling af porcelæns-, guld og sølvservice.* 1990. Det er stort set en direkte oversættelse af hans bog *Tee, Kaffee, Schokolade. Ihr Eintritt in die europäische Gesellschaft,* 1961.
- 158 I *Siden Saxo,* 2001:2, 38-41.
- 159 I *Odensebogen,* 2000, 95-117.
- 160 N.E. Thrane, Møller H. Merrild og Merrild Kaffe, *Koldingbogen,* 1997, 97-106; Jes Martin Iversen, *Kaffetræ i vækst - historien om Merrild Kaffe A/S.* 1999.
- 161 Se www.amokka.dk. Se også kaffefirmaet Max Havelaars danske hjemmeside på www.maxhavelaar.dk.
- 162 Se www.kaffestudie.dk.
- 163 Se www.teinfo.dk. Terådet er en samenslutning af danske teimportører.
- 164 Udgivet i *Årbogen for Købstadsmuseet "Den Gamle By"* 1993, s. 7-46.
- 165 Se fx Birgitte Borby Hansen, Anne Elmer og Verner Grendel, *De falster-ske købstæders vandforsyning i ældre tid, Lolland-Falsters Historiske Samfund. Årbog,* 1990, 107-126; Rikke Janderup, *Alle tiders vand. Om vandforsyningen i Langebæk kommune, Kulturhistoriske Studier,* 2001, 105-121; Carsten Mørch Hansen, *Brædstrup Vandværk. Hvad protokollerne fortæller, Årsskrift Brædstrupegnens Hjemstavnsforening,* 1999, 82-89; Hans Vognsen, *Vandforsyningen i Haastrup. Vand gir liv, Stavn,* 1999, 12-17; Henrik Vedel-Smith, *Det vand vi drikker, Århus-årbog,* 1987, 81-86.
- 166 Se fx E. Frederiksen, *Vandforsynings udvikling, Vandteknik,* 1996:3, 137-145; Wilfred Christensen, *Glimt af fortidens vandforsyningsanlæg, Vandteknik,* 1991:5, 227-231.
- 167 Udgivet i *Erhvervshistorisk Årbog,* 1960, 7-66.
- 168 Udgivet i *Brygmesteren,* 1985:3, 9-14.
- 169 Kristof Glamann, *Bryggeriets historie i Danmark indtil slutningen af det 19. århundrede.* København 1962.
- 170 Se fx *The Carlsberg Foundation - the early years.* København 2003; *Øl og marmor. Carl Jacobsen på Ny Carlsberg.* København 1995; *Bryggeren. J.C. Jacobsen på Carlsberg.* København 1990; *Vores øl og hele verdens. Carlsberggruppen siden 1970.* København 1997. Sammen med Kirsten Glamann har han udgivet *Nordens Pasteur. Fortællingen om naturforskeren Emil Chr. Hansen.* København 2004.
- 171 Birgit Nüchel Thomsen, *Tuborg 1873 - 13. maj - 1973: Tuborg og bryggeriindustrien under skiftende markedsvilkår 1873-1973.* København 1973; *Carlsberg & Tuborg. Et dansk industrieventyr, Siden Saxo,* 1987:2, 20-30.
- 172 Hans Chr. Johansen og Per Boye, *Altid på vej - Albani Bryggeriernes historie 1859-1984.* Odense 1989.
- 173 Poul Antonsen m.fl., *Bryggerne og de tre store udfordringer.* København 1999.
- 174 Anette Ratje m.fl., red., *Himmelsk vin - jordisk føde. Historiske smagsprøver.* København 1997.
- 175 Se www.ale.dk. Der er bl.a. en litteraturliste over dansk litteratur om øl.
- 176 Anders Evald: *Cyldendals ølguide.* København 2001.
- 177 Rolf Nielsen: *Politikens bog om øl.* København 2004.
- 178 Se fx *Den danske øl. En berusende odysse gennem 6000 års ølhistorie.* København 1996, og *Dansk ølguide.* København 1998.
- 179 Se fx hans artikler *Vinhandler F.W. Raaschou. Et københavnsk vinfirma i guldalderen, Historiske meddelelser om København,* 1998, 40-104; *Vinhandler Poul Frederik Bøllck. Et vinfirma i Århus 1827-1848, Erhvervshistorisk Årbog,* 1997, 67-94; *Guldalderen og de ædle druer, Siden Saxo,* 1997:4, 2-14; *Fra verdenshavet til Frederiksholms Kanal. Vinhandler F.W. Luplaus varer, kunder og økonomi 1832-1854, Erhvervshistorisk Årbog,* 1995, 57-103.
- 180 Benno Pedersen, *Da Helsingør var Danmarks vinbjerg, Folk og minder fra Nordsjælland,* 2000, 11-17.
- 181 Sigurd Müller, *De ædle druer. Vinhandlere i Aalborg., Aalborg-bogen,* 1992.
- 182 Karen Hjorth: *En fornem vinkælder, Siden Saxo,* 2003:3, 35-41.
- 183 Claus Bjørn, red., *Dansk mejeribrug 1882-2000.* Udgivet af De danske

- Mejeriers Fællesorganisation. Århus 1982.
- 184 Hans Vedholm, *Kernen i mejeribruget. MD Foods fra 1970-1995*. Aarhus 1995.
- 185 Claus Bjarke Hansen og Peter Deibjerg Rasmussen, *Hvor blev mejeriet af?* København 1995.
- 186 Søren Mørch, *Tekster fra Ørbæk Mejeris arkiv*. Odense 1977.
- 187 Svend B. Karlsen, *Kondensen. A/S Den Danske Mælkekondenseringsfabrik 1907-1974*. Nakskov Lokalhistoriske Arkiv 2003.
- 188 Se Unni Kjærnes, A Sacred Cow. The case of milk in Norwegian nutrition policy, in: U. Kjærnes, ed., *Regulating markets, regulating people. On food and nutrition policy*. Oslo 1993; En hellig ku. Det politiske spillet om melken, *Sociologi i dag*, 1993, 67-84.
- 189 Der henvises her til Jette Benn, *Kost i skolen – skolekost, en undersøgelse af forhold, tilbud og muligheder i forbindelse med skolernes undervisning i kost og sundhed. Anvendt naturfag, frikadelle-sløjd eller sundhedsbiks*. 1996.
- 190 For nærmere beskrivelse henvises til www.uvm.dk, hvor alle gældende bekendtgørelser og beskrivelser kan findes.
- 191 Professor Bjarne Bruun Jensen har været en drivkraft i dette arbejde, ligesom professor Karsten Schnack samt alle forskere tilknyttet forskningscentret i sundheds- og miljøundervisning. Jette Benn er tilknyttet her med forskning på området børn og unges forbrugerdannelse - forbrugeruddannelse - se: www.dpu.dk – forskningsdatabasen og centrets hjemmeside.
- 192 *Kost i skolen – skolekost I, en undersøgelse af forhold, tilbud og muligheder i forbindelse med skolernes spisepause og Kost i skolen – skolekost II, en undersøgelse af forhold, tilbud og muligheder i forbindelse med skolernes undervisning i kost og sundhed*. Den første del havde undertitlen: *Fra fattige børns bespisning til sundhedspædagogiske projekter* og anden del: *Anvendt naturfag, frikadellesløjde eller sundhedsbiks?* 1996.
- 193 Der er dog kun én tilbageværende forsker på området.
- 194 Arbejdet er beskrevet i rapporterne *En varm kartoffel*, DLH, 1986 og *Det gode brød*, DLH, 1988.
- 195 Der kan findes beskrivelse af dette på www.dpu.dk og søges i forskningsdatabasen under de enkelte forskere og forskningsprogrammer for uddybende beskrivelser.
- 196 Denne materielle tilgang omfatter materialiteten i menneskers hverdag, deres omgang med ting og herunder også fødevarer.
- 197 Christina Fjellström har udarbejdet et samlet lille værk *Om svensk måltidsforskning 1980-2000*. Det har hovedtitlen *Näring för magen eller själen*. Dette arbejde giver en samlet oversigt over svenske forskere på måltidsområdet samt deres publiceringer. Der er både arbejder af samfundsvidenskabelig, humanistisk og naturvidenskabelig karakter. Derudover er der en beskrivelse af, hvad begrebet måltidsforskning rummer.
- 198 Der drives en restaurantskole og tilbydes mad- og vinkurser på Grythytan – se: <http://www.gryhyttan.se/> Denne institution driver et samarbejde med Örebro Universitet.
- 199 Eksempler kan ses på: <http://www.snf.ideon.se/sjn/en/presentation/index.htm>.
- 200 Det handler bl.a. om forskere som Helmut Hesecker, Paderborn, Barbara Methfessel, Heidelberg, Kirsten Schlegel Matthies, Paderborn og Ines Heindl, Flensburg.
- 201 Begrebet salutogenese er udviklet af Aron Antonovsky, se *Helbredets mysterium: at tåle stress og forblive rask*, Kbh. 2000. Hovedpointen er at opnå en forståelse af sammenhæng, en forståelse der afhænger af begribelighed, håndterbarhed og meningsfuldhed.
- 202 Gerda Tornieport, *Studien zur Frauenbildung*, Weinheim & Basel, 1979; Irmintraut Richarz, *Oikos, Haus und Haushalt*, Göttingen 1991; Georg Koscielny, *Didaktik der Ernährungserziehung*, München 1983.
- 203 Eksempler kan ses i Jette Benn., ed., *Home Economics in 100 Years. Home Economics in the 21st Century. History, Perspectives & Challenges*. The Royal Danish School of Educational Studies, 2000.
- 204 Såvel Patricia Thompson, *Bringing feminism home*, 1992, der ud fra en feministisk, filosofisk vinkling har forsket i det husholdningsfaglige felt, dets værdier og forståelser, som Eleanor Vaines (1990) med sin forskning i de filosofiske orienteringer hos hjemkundskabslærere, har en mere overordnet betydning for det fødevarer-pædagogiske område. Buboltz & Sontag, *Human Ecology Theory* (1993) har udviklet og beskrevet en humanøkologisk systemteori, der har haft indflydelse på flere landes fagdidaktiske forståelser. De er begge tilknyttet Michigan State University. Donna Pendergast, *Virginal Mothers, Groovy Chicks and Blokey Blokes: Re-thinking Home Economics (and) Teaching Bodies*. Brisbane 2001.
- 205 Sue McGregors forskningsarbejder

- kan ses på: <http://www.consult-mcgregor.com/>.
- 206 Isabel Contento, *Psycho-social Factors in Food Choice: Helping Children and Teens Eat Better*. Columbia University 2001.
- 207 Titlen på denne 20. internationale IFHE konference var: *Cooperation and interdependence – fostering leadership in home economics for healthy communities*. Da der er repræsentation fra hele verden, udvises der også en meget stor divergens i forskningstraditioner og forståelse af, hvad forskning generelt er.
- 208 Se H.A.E Zwart, A short history of food ethics, *Journal of Agricultural and Environmental Ethics*, 2000, 12, 113-126
- 209 <http://www.bioethics.kvl.dk/>
- 210 <http://www.ethiclaw.dk/>
- 211 <http://www.em.dk/publikationer/html/biotik/debatoplaegbiotik/forord.htm>
- 212 <http://www.biotik.dk/myndigheder/bioTIK/>
- 213 <http://www.biotik.dk/myndigheder/bioTIK/biotik-dk/>
- 214 Teknologirådet: <http://www.tekno.dk>
- 215 <http://www.etiskraad.dk/sw4916.asp>
- 216 Alessandro Bonanno og Douglas Constance, *Caught in the Net: The Global Tuna Industry, Environmentalism, and the State*. Kansas 1996.
- 217 Af offentlige institutioner, der beskæftiger sig med fødevareoplysning er bl.a. Fødevarestyrelsen, Forbrugerstyrelsen og Sundhedsstyrelsen. Mht. uddannelser er området bl.a. med i alle fødevarerelaterede uddannelser som kok, levnedsmiddelt teknikker, social- og sundhedshjælper og i de mellemlange og videregående uddannelse som professionsbacheloruddannelsen i ernæring og sundhed samt i mindre grad i andre sundhedsuddannelser. Dernæst er der en del universitetsstudier, hvor enten sundhedssementet eller fødevarer på en eller anden måde indgår.
- 218 Begrebet er rejst af professor i pædagogik Karsten Schnack, DPU.