

Forord

Dette temanummer er baseret på et madhistorisk seminar, som Landbohistorisk Selskab afholdt den 25. marts 2011. Titlen på seminaret var *Ny mad på gamle råvarer*. Oprindeligt var det meningen, at vi i dette temanummer ville have bragt artikler af alle foredragsholdere, men sådan er det af forskellige grunde ikke blevet. Faktisk er det kun Flemming Justs og Mathias Strands foredrag, som er kommet med i temanummeret. I stedet har redaktionen opfordret andre til at levere artikler, der har med madkultur eller madhistorie at gøre.

Temaet for seminaret og dette temanummer illustrerer, at "landbohistorie" skal forstås bredt. Vi kan have en tendens til at sidestille landbohistorie med landbrugshistorie, hvilket er en uhensigtsmæssig indsnævring af begrebet. Det har vi forsøgt at råde bod på ved at udgive et temanummer, som ikke har nogen direkte sammenhæng med landbrug, men med selve maden at gøre i stedet.

Dette temanummer indeholder tre forskningsartikler. Den første artikel *Kål, køkken og kulturhistorie – om anvendelse af grøntsager i det danske køkken ca. 1790-2010* er skrevet af Flemming Just og Mathias Strand. Deres hovedfokus er lagt på den rolle, man til forskellige tidspunkter har tillagt kål og rodfrugter i måltiderne. I artiklen præsenteres forfatterens resultater fra et forskningsprojekt om den betydning disse grøntsager antages at have haft for befolkningens sundhed og ernæring, og et forskningsprojekt, der skal angive muligheder for at stimulere forbruget af grøntsager.

I den følgende artikel *Madens sociale markører i romantikkens København*, der er skrevet af Ole Hyldtoft, er fokus rettet mod den sociale betydning maden havde i det københavnske samfund i årene omkring 1800. Ud fra en næranalyse af de bevarede spisereglementer for ansatte og barselskoner på Den kongelige Fødsels- og Plejestiftelse viser forfatteren, hvordan maden blev brugt til at vise de sociale forskelle mellem forskellige grupper, der blev bospist på institutionen. Lavest i det sociale hierarki var de såkaldt "faldne kvinder", der var ugifte fødende, som fik den simpleste kost på de mest ubekvemme tidspunkter. Øverst på den sociale rangstige var gruppen af højst betalende fødende kvinder. De fik en kost svarende til den, borgerskabet i København fik i samtiden.

Else-Marie Boyhus har i sin artikel *Kogekunst og kogeboøger – nogle eksempler fra 1800-tallets første halvdel* fulgt op på artiklen *Kogekunst og kogeboøger – fem eksempler 1581-1793*, der blev bragt i *Bol & by* i 2002. Hendes vinkel i artiklen er den såkaldte *Culinary history*, hvor fokus er rettet mod tilberedelsen af madretterne. I artiklen har forfatteren analyseret seks kogeboøger

fra perioden 1807 til 1837, og hun viser hvordan ”et borgerligt dansk køkken” spirede frem i den periode.

Som et supplement til de tre artikler bringer vi et essay af Niels Kærgaard, hvor han orienterer om det igangværende forskningsprojekt OPUS, der har til formål at øge folkesundheden, blandt andet gennem udviklingen af et Nyt Nordisk Køkken, baseret på nordiske råvarer. Han har sammenlignet dette nye køkken med det ældre danske landkøkken og kortlagt de forandringer, der i mellemtiden har ændret madlavningen i hjemmene. På den baggrund overvejer han mulighederne for at implementere de sundeste og mest bæredygtige elementer fra det klassiske køkken i den moderne hverdagskost.

God læselyst

Jeppe Büchert Netterstrøm
Merete Bo Thomsen
Michael Nobel Jakobsen
Mogens Rostgaard Nissen