

hurtige afvisning (s. 146) af, at landgildeydelsen skovsvin »kan have noget med oldenret at gøre på det skovløse Mors« uheldig, idet den blokerer for den indsigt, at også svin fra Sundby – omend mest sandsynligt forud for undersøgelsesperioden – kan have deltaget i de storstilede drifter til østjyske skove, som blandt andre H.K. Kristensen har beskrevet (*Fra Ribe Amt*, 1978).

I forbindelse med omtale af landbolovgivningen 1758-60 hævder forfatteren (s. 1014), at de tre landsdelsvise forordninger blev udstedt, endnu inden svarene fra landets godsejere var kommet ind. Det er ganske opsigtsvækkende, og det er da også forkert. Enhver kan ved gennemgang af de fem pakker i Rentekammerarkivet forvise sig om, at de fleste sjællandske svar indkom i sommeren 1758, de fynske i foråret 1759 og de jyske i løbet af hele 1759.

På trods af de kritiske bemærkninger, glæder jeg mig oprigtigt til at bruge *Et landbosamfund i opbrud* i min undervisning. Og jeg tror egentlig, at min irritation over de nævnte momenter i Steen Buscks store værk med tiden vil fortage sig. Tilbage vil stå et fantastisk referencepunkt for alle historikere, der – enige med hans model og dens applicering på forsvarsløse Sundby eller ej – nu og i fremtiden beskæftiger sig med tidligt moderne danske lokalsamfund i forandring.

*Bo Fritzboøger*

OLE HYLDTOFT: Mad, drikke og tobak 1800-35. Forbrugsmønstre, kultur og diskurser. København 2012, Museum Tusulanums Forlag. 353 s. 298 kr.

Med udgangspunkt i et omfattende kildemateriale har Ole Hyldtoft skrevet en af de første samlede fortællinger om dansk madkultur i starten af 1800-tallet med fokus på regionale og sociale forskelle. Over 350 sider kommer forfatteren omkring de økonomiske forudsætninger for forbrug af fødevarer, fremstilling og konservering, madens rum og genstande, måltidernes tidsrytme, hverdags- og festmad på landet og i byerne, samt drikke og tobak. Bogen omhandler perioden 1800-1835 og efterfølges af et bind dækkende perioden 1835-1880. Hovedvægten er lagt på en kortlægning af madtraditioner og forbrugsmønstre, baseret på erindringer og kogebøger samt kildemateriale, som ikke tidligere har været systematisk gennemgået, nemlig medicinalindberetninger og spisereglementer fra hospitaler og fattighuse.

En af bogens store styrker er, at den sammenfatter og skaber overblik over et meget stort kildemateriale, således at forskelle og ligheder på tværs af regioner og sociale skel træder frem. Hidtil har den madhistoriske læser været henvist til selv at finde oplysningerne i de mange forskellige kilder, men i Ole Hyldtofts værk har man nu et udgangspunkt for at se både de større linjer og mange detaljer. Hyldtoft har desuden et godt blik for mangfoldigheden af aktører. Han opdeler ikke blot sin fortælling i by og land, men får også fremhævet de sociale og økonomiske forskelle, som findes inden for såvel land- som bysamfund, og lægger stor vægt på at fremhæve forskelle og ligheder mellem de grupper, han arbejder med. Faktisk lader det til, at netop dette fokus på forskelle og ligheder har været styrende for såvel læsningen af kildematerialet som udvælgelsen af materialet og præsentationen af det. Hyldtoft har lagt vægt på at skabe overblik via en meget praksisnær beskrivelse med mange eksempler og citater. Dette gør, at bogen især bliver en brugs- og opslagsbog for fx kulturhistoriske museer og lokalhistoriske foreninger, som med bogen har et udgangspunkt for en forståelse og formidling af et centralt element af hverdagslivet foruden mulighed for at se en lokalitet i forhold til andre dele af landet. Sit fulde potentiale som opslagsværk når bogen dog ikke, eftersom et stikordsregister savnes.

Bogen er let at læse, med gode, kortfattede resumeer i slutningen af hvert kapitel, som samler op på de mange detaljer. Tilsvarende øger de udvalgte opskrifter på fx søsterkage og Rumford-suppe bogens tilgængelighed for læseren. Ole Hyldtofts baggrund som økonomisk historiker giver sig udslag i en god og pædagogisk introduktion til naturalie- og forrådsøkonomi, så læseren forstår tankegangene bag disse, og hvad de i praksis har betydet for fortidens menneskers levemåde og den mad, de havde til rådighed. Det vil på den anden side hæmme læsningen for nogle, at mange fagtermer og gamle udtryk ikke forklares, så det kræver et vist kendskab til den almene kulturhistorie at sætte beskrivelserne ind en større kontekst. Givetvis vil mange af læserne fra de ovennævnte målgrupper allerede have den viden, men det bliver sværere at nå ud til en bredere læserskare.

Derimod vil den akademiske læser formentlig savne et bedre indblik i forfatterens overvejelser vedrørende opbygningen af bogen og udvælgelse af temaer og eksempler. Fordi disse elementer ikke ekspliciteres, kan det være svært at vurdere rækkevidden af konklusionerne. Fx kunne det være relevant at vide, hvorfor den lange gennemgang af antallet af måltider pr. dag i kapitel fem er et så vigtigt tema. Det er muligt, at det er væsentligt for forståelsen af måltidsmønstrene på land

og i by, men læseren får ikke forklaret, om det faktisk er tilfældet, og i givet fald hvad forskellene udtrykker eller betyder.

En introduktion til, hvordan dette værk placerer sig i forhold til den øvrige danske og internationale madhistoriske litteratur og forskning, ville generelt have styrket bogen. Det ville have hjulpet læseren til at vurdere, hvor den særligt bidrager med ny viden og indsigt. Litteraturlisten fokuserer næsten udelukkende på danske kilder og kulturhistoriske værker. Der er ikke henvisninger til de parallelle udviklinger i andre lande, selvom det kunne have været relevant, både for at kunne trække linjer på tværs af nationalgrænser (oplagt Sverige og Tyskland) og for at fremhæve det særegne ved den danske historie.

Det ville ligeledes have været en styrke, hvis forfatteren havde været mere skarp i sine definitioner – eller blot redegjort tydeligt for definitioner og deres afgrænsning. Der hersker et misforhold mellem undertitlens oplæg til en analyse af kultur og diskurs og bogens faktiske indhold. Selv med forfatterens meget inkluderende diskurs-begreb gøres der ikke brug af dette i bogen. Diskurs defineres som »udbredte forståelses- og holdningsmønstre« (s. 17), men sådanne mønstre er meget svære at finde i bogen. Hovedvægten ligger på forbrugsmønstre og de enkeltstående udsagn, kilderne viser. Den samme uklare brug af begreber viser sig, når Hyldtoft flere gange nævner, at festmåltiderne på landet var »stærk ritualiserede«, fordi de foregik i det offentlige rum. Man kan dels indvende, at ethvert måltid i princippet er omgivet af ritualer, dels savner man at få forklaret, hvori det stærkt ritualiserede bestod, og hvilken betydning ritualerne havde for deltagerne i måltidet. Det virker ydermere overraskende, at Hyldtoft ikke hæfter sig ved ritualerne ved det borgerlige middagsselskab i byerne.

Det er til gengæld befriende, at forfatteren går uden om brugen af den meget udbredte forklaring på kulturel forandring, at al ændring i de lavere klassers praksis er en efterligning af overklassens. Han fristes end ikke til at bruge forklaringen, selv når hans økonomisk-historiske fundament er utilstrækkeligt til at forklare de ændringer, han kan registrere.

Hyldtofts metodiske tilgang kan bedst beskrives som induktiv, hvilket er grundlaget for bogens store styrke, men også en del af dens svaghed. Hyldtoft får på fin måde fremhævet, at der ikke var én madkultur for bønder og én for bybefolkning, men at der var store regionale og sociale forskelle. Dermed yder han et væsentligt bidrag til at gøre op med de stereotype homogeniserende fremstillinger af fx bondens madkultur. Hyldtoft er således i stand til at eftervise et væsentligt forhold,

nemlig at der ikke er én fælles, overordnet dansk madkultur, men derimod en mængde forskellige traditioner og praksisser. En svaghed er til gengæld, at han i sine opsamlinger med fokus på generelle træk langt hen ad vejen konstruerer en ny metafortælling. Opsamlingerne støtter nok læseren, som ellers let drukner i kapitlernes mængder af detaljer; i den nye metafortælling skorter det imidlertid, af de nævnte grunde, på dybere begrundelse og perspektiv.

Generelt savnes en grundigere redigering, som kunne have styrket bogens fokus og sammenhæng på tværs af kronologien. Som det er, oplever man store spring inde i kapitlerne, fordi kronologien styrer. Illustrationernes kvalitet er ligeledes svingende, og der kunne med fordel have været flere. Mange af billederne kunne godt fortjene en bedre ledsagetekst med forklaring på, hvad det er meningen, man skal bemærke. Notesystemet er noget besværligt at bruge, fordi slutnoterne er opdelt på kapitler, samtidig med at man ikke på en given side i brødteksten kan se, hvilket kapitel man er i gang med.

Til tider er fremstillingen så kildenær, at den kritiske distance drukner, ikke mindst i forbindelse med de kilder, som er forfattet af læger (medicinalindberetninger og samtidige fremstillinger). Hyldtoft nævner, at disse aktører naturligvis har en egen agenda i kraft af deres profession. Men han nævner ikke, hvori den består, og hvad den betyder for deres udsagn. Disse kan derved blive vanskelige at forstå og forholde sig til. Logikken bag dem – det humoralpatologiske fundament for lægekundskaben – forklares kun overfladisk og en passant. Dermed kommer en læges harcelering mod stikkelsbærgrød (s. 131) og en andens advarsler mod sene middagsselskaber (s. 229) af sundhedsmæssige årsager til at virke mystiske og latterlige. Det lykkes Hyldtoft i et vist omfang at forklare rationalet bag landbobefolkningens spisevaner, fx årstidernes vekslen, men han omfatter ikke lægerne med samme forståelse.

Hyldtoft har brugt stor energi på at imødegå den gængse forestilling om, at de fattige, og især dem på landet, led af underernæring. Dette gøres ved beregninger af kalorieindtag, endda også fordelt på protein, fedt og kulhydrat, baseret på forskellige kilder såsom amtsbeskrivelser og estimering af fødevarerindførslen til hovedstaden. Han mener således at kunne konkludere, at en gennemsnitskøbenhavnerv i 1801 fik 3218 kcal pr. dag (s. 190) og dermed rigelig næring i forhold til nutidigt behov. Nøjagtigheden i den fremkomne værdi kan undre, når så store usikkerhedsparametre som omfanget af svind, spild, illegal indførsel, befolkningstallet m.v. ikke er forsøgt estimeret. Desuden, hvor

mange *gennemsnits*- københavnere var der i 1801? Tilsvarende er det besynderligt, at Hyldtoft på grundlag af en amtsbeskrivelse kan beregne, at en bestemt bonde i 1830 fik 1,4 % af sit energiforbrug dækket af ost (s. 153). Det virker helt urealistisk, at energifordelingen kan beregnes med så stor nøjagtighed.

På trods af disse kritikpunkter er der ingen tvivl om, at Ole Hyldtoft med sin bog om mad, drikke og tobak har forbedret vores forståelse for spisevanerne og forbrugsmønstrene i Danmark i begyndelsen af 1800-tallet og deres variationer. Det lykkes for ham at afdække få, men væsentlige, ændringer i form af nye fødevarer og spisevaner, uden dog at kunne forklare, hvorfor disse ændringer sker. Han har ligeledes skabt et grundlag for forståelsen af spisevanerne i det danske samfund i tidsrummet 1800-1835, som rummer både nogle større linjer og et stort detailindblik. Fremtidige forskere i dansk madkultur kan med fordel henvise til og bygge videre på værket, hvad enten de vil foretage nærstudier eller internationale komparative studier eller lave bredere kulturanalytiske synteser.

*Christina Folke Ax & Anita Kildebæk Nielsen*

JEPPE NEVERS: Fra skældsord til slagord. Demokratibegrebet i dansk politisk historie. Odense 2011, Syddansk Universitetsforlag. 225 s. 248 kr.

Jeppe Nevers anfører i sin bog, at der i den politologiske litteratur er blevet optalt 550 demokratidefinitioner. En bog om begrebsbrugen har altså noget at tage fat på, selvom det i hovedsagen drejer sig om begrebsbrugen i den danske historie. Men Nevers går frisk til sagen, og hans analyse er i alt væsentligt vellykket. Forbeholdene vil blive præ-senteret senere.

Bogen er en revideret udgave af en ph.d.-afhandling fra 2008. Udgangspunktet er, at demokrati er et ord, der kan bestemmes på mange forskellige måder og er åbent for fortolkninger. Det vil forfatteren belyse ved at underkaste begrebets historie en nærmere analyse: »I denne bog skal demokratibegrebet med andre ord ikke bestemmes, men derimod lukkes op og historiseres« (s. 10). Problemstillingen har været »at undersøge og beskrive, hvornår, hvordan og hvorfor demokratibegrebet blev en så uomgængelig del af den politiske debat i en dansk sammenhæng« (s. 22). Fokus er på demokratibegrebets betydning og brug i en dansk sammenhæng, men med forsøg på at lægge en komparativ og transnational vinkel ind over, idet nationale forløb skal relateres til udviklinger andre steder, særligt i Europa.