

# Freja

Nyhetsbrev från Kungl. Skogs- och Lantbruksakademins Enhet för de areella näringarnas historia (ANH)



**Ceres olika gestalter**, nr. 12. Ceres som juicetillverkare. Ceres är det största förpackningsföretaget för juicedrycker i Sydafrika. Ceres är Kungl. Skogs- och Lantbruksakademins symbol, som du kan se längst ned till vänster på denna sida

NYHETSREVIJ NR. 2 ÅR 2011

## I NUMMER 2: Mat och den svenska agrarhistorien på engelska i ett band

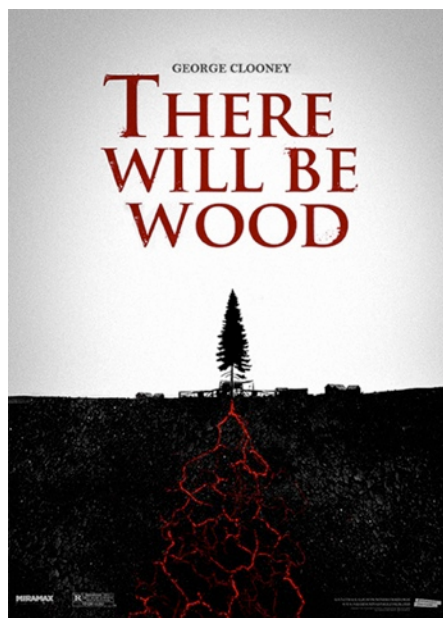
Av ganska mycket en slump så handlar det här numret av Freja till stor del om mat. Exempelvis finns en kortare rapport från **Landbihistorisk selskabs** årsmöte, som också bjöd på ett antal mathistoriska föredrag. Vi tar också upp det allt större intresset för vilka kemiska och fysiska processer som sker i våra livsmedel när de tillagas samt att detta kan vara till nytta även för historiker. Och vi presenterar en litteraturlista med bibliotekets bestånd av matlitteratur.

Dessutom berättar vi om ett boksläpp av *The Agrarian History of Sweden: 4000 BC–AD 2000* i akademiens lokaler den 9:e maj och att Forum för trädgårdshistoria till sitt årsmöte med tillhörande seminarium efterlyser papers under temat **nya perspektiv på 1900-talets trädgårdshistoria**.

I förra numret berättade vi om en del av de tidskrifter som biblioteket prenumererar på. I *Rural History* (nr 1 2011) skriver **Michael Tichelar** om motståndet mot rävjakt i England under 1900-talet, en fråga som också passar väl in under begreppet

vilthistoria, som vi för ett tag sedan lanserade som ett samlingsbegrepp.

Vilthistoria är också något av en specialitet för professor **Richard Hoyle**, som kommer att vara kom-



mentator vid det nämnda boksläppet. Han var till exempel redaktör för antologin *Our Hunting Fathers. Field Sports in England After 1850*, som utkom 2007.

Slutligen något om bilden på denna sida. Den är hämtad från det amerikanska skogshistoriska sällskapets blogg, som jag berättat om flera gånger. [Bloggposten](#) lades upp den **1 april** och annonserade den första skogshistoriska filmfestivalen. Affischen är för filmen "There Will be Wood" med **George Clooney** i huvudrollen.

### MATENS KEMI OCH FYSIK

Ibland är det inte bibliotekarien som letar fram böcker till låntagarna, det kan också vara tvärtom. Jag upptäckte till exempel **Harold McGees** *On food and cooking. The science and lore of the kitchen* från 2004 på detta sätt. Första gången jag hämtade denna bok och skickade iväg den på ett fjärrlån lade jag egentligen inte märke till den, annat än att den var tjock – 884 sidor. Men rätt snart söktes den av flera låntagare, så när den kom tillbaka började jag bläddra i den och upptäckte att den inte liknade någon annan matbok jag läst. McGee lägger tyngdpunkten på vad som kemiskt händer med ma-

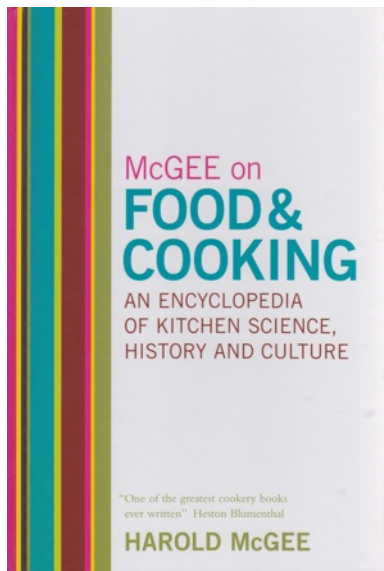


# 2011

Bibliotekets öppettider: mån-ons 13–17; tors 13–19; fred stängt.  
Telefon: 08-54547720; hemsida: [www.kslab.ksla.se](http://www.kslab.ksla.se)  
Kontakta redaktören: [per.eriksson@ksla.se](mailto:per.eriksson@ksla.se)  
Ansvarig utgivare: Åke Barklund

ten när den tillagas, men har för den skull inte skrivit någon kemin-bok. Den har också en historisk inriktning och till exempel ett avsnitt om olika typer av filmjolk i de nordiska länderna.

Användningsområdena är många. Den fungerar till exempel utmärkt för den som vill lära sig mer om matlagning, men är inget man tar fram på språng i köket.



Men sedan jag upptäckte McGee har jag lagt märke till att han används av mathistoriker som i sitt arbete behöver stöd för att få reda på vad som utifrån en naturvetenskaplig horisont händer med den mat som de beskriver. Så har till exempel **Susanne Friedberg** använt sig av boken i sin studie *Fresh. A perishable history* från 2009 och som vi berättat om i ett tidigare nummer av Freja.

Friedberg arbetar för övrigt vidare i samma spår i en artikel – ”Freshness from Afar: The Colonial Roots of Contemporary Fresh Food” – i senaste numret av *Food & History* (nr 1 2010).

Förra året kom McGee ut med vad som kan sägas vara ett slags kompilat av hans huvudverk, *Keys to good cooking. A guide to making the best of foods and recipes* (553 s.). Denna fyller just funktionen att snabbt kunna plockas fram för att fräscha upp minnet när det gäller till exempel grundläggande kunskaper om hur kött och grönsaker bäst tillagas eller hur livsmedel bör förvaras för att inte bli skämda.

McGee har en blogg på New York Times, the [Curious Cook](#).

Han var även intervjuad i [The Guardian](#) med anledning av sin senaste bok.

### SAMTIDA INTRESSE FÖR MAT-KEMI

Att skriva om mat utifrån ett kemiskt eller tekniskt perspektiv har under senare tid blivit alltmer populärt.

Detta uppmärksammades också på ett [seminarium](#) som arrangerades av Kungl. Skogs- och Lantbruksakademien den 12 april. Titeln på seminariet var **Molekylär gastronomi, och levande mat – två spännande trender**. Bland talarna fanns professor Marie-Louise Danielsson-Tamm från Grythyttan och Tom Sjöstedt, årets kock 2008.

För att understryka denna trend så har det också nyligen utkommit en mastodontkockbok i sex volymer (närmare 2438 s.), *The Modernist Kitchen*. Projektet påbörjades 2004 och har letts av **Nathan Myhrvold**. Han var fram till 1999 chef på Microsoft Research, men har därefter arbetat i sitt eget riskkapitalbolag men har också odlat sitt intresse för matlagning. Detta har haft en synnerlig slagsida åt att på ett vetenskapligt sätt utreda och dokumentera de absolut bästa metoderna för olika moment i matlagningen. Och resultatet är alltså detta på alla sätt påkostade verk.

### LITTERATURLISTA OM MAT

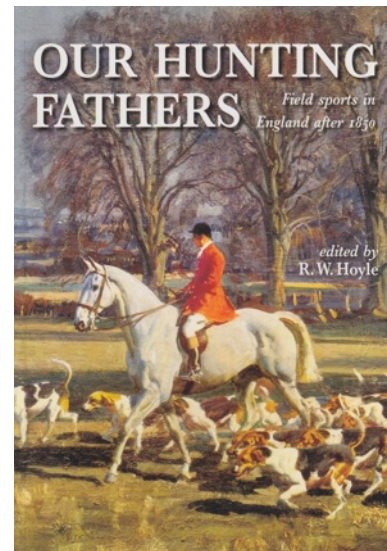
Vid biblioteket har vi satt samman en [litteraturlista](#) i ämnet mat. Urvalskriteriet har varit mat i vid kulturhistorisk mening. Den innehåller kokböcker, receptsamlingar, gastronomi, måltidskunskap, mathistoria, böcker om enskilda livs-



medel, mattraditioner från olika landskap, regioner och länder, maten i konsten och mer allmänt om mat som kulturhistoria. Endast i

undantagsfall behandlas den industriellt framställda maten och företagandet på matområdet. Till största delen är litteraturen på svenska, men innehåller också norska, danska, engelska, franska och tyska arbeten.

Syftet är att visa den litteratur om mat som finns i samlingarna.



För den som vill göra mer detaljerade sökningar går det bra att göra i LIBRIS: <http://libris.kb.se/>. Välj utökad sökning och skriv ”J” i fältet för bibliotek, så kan ni se vad som finns registrerat i akademiens bibliotek.

### MATHISTORISK BIBLIOGRAFI

I senaste numret av tidskriften *Food & History* berättas om en internetbaserad [bibliografi](#) för mathistoria. Den innehåller knappt 14000 poster och tar upp böcker på bland annat engelska, franska, spanska, italienska och tyska. Inriktningen har varit arbeten som inte så ofta förekommer i bibliografier som till exempel tidskriftsartiklar och konferensrapporter. Förhoppningsvis kommer sökfunktionen i bibliografien att förbättras eftersom det nu är svårt att sortera de träffar som tas fram.

### OXFORD SYMPOSIUM ON FOOD

En mer institutionaliserad resurs för mathistoria är ”The Oxford [Symposium](#) on Food and Cookery”. Verksamheten började i liten skala i slutet av 70-talet. Det första riktiga symposiet hölls 1981 och sedan 1983 har det varit ett årligt återkommande evenemang. År 2002 formaliserades verksamheten





Mathistoriskt seminarium i Köpenhamn.

genom en fastare institutionell form.

Bland de teman som behandlats märks "smak", "stapelvaror", "kryddor", grönsaker", "mat och språk", "fett" och "ägg". Symposierna har sedan resulterat i en publikation i serien Proceedings of the Oxford Symposium on Food, varav en del ingår i bibliotekets samling, men fler är på ingång.

På hemsidan finns information om de symposier som varit liksom om kommande evenemang. Här finns även vägar vidare till andra mathistoriska resurser.

En sådan leder vidare till ett [seminarium](#) vid Radcliffe Institute for Advanced Study vid Harvard, där Barbara Ketcham Wheaton håller ett seminarium med titeln "Reading Historic Cookbooks: A Structured Approach".

## PÅ BESÖK I DANMARK

Fredagen den 25 mars besökte Frejas redaktör [Landbohistorisk selskabs](#) årsmöte, som hölls i Landbohøjskolans lokaler i Köpenhamn. Den större delen av dagen, klockan 10.00 till 16.00, ägnades dock åt ett antal föredrag under rubriken **Ny mad på gamle råvarer eller det nye nordiske køkken og de landbohistoriske rødder**. Mötet måste i sista minuten flyttas eftersom intresset var så stort. Närmare 180 personer deltog. Blandningen av åldrar och män och kvinnor var vid snabb okulär bedömning ganska jämn.

Föredragshållare var medeltidsarkeologen och mathistorikern **Bi Skaarup**, kultursociologen **Søren Espersen**, hortonomen **Gitte Kjeldsen Bjørn**, kulturjournalisten **Karen Syberg** och historikerna **Flemming Just** och **Mathias Strand**.

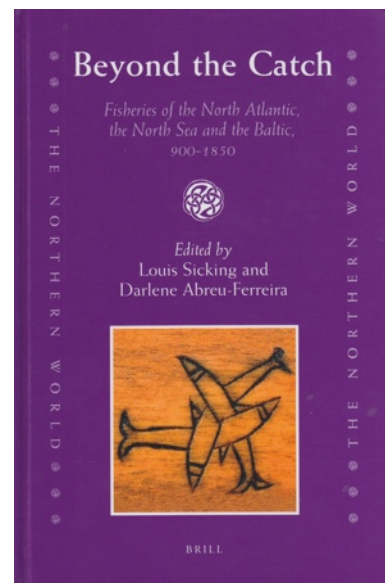
Upplägget var intressant och är bekant också från en svensk horisont. Intresset för mat och olika typer av nischproduktion är en del av till exempel regeringens satsning "matlandet Sverige". Det är förmodligen också ett tidens tecken att intresset för historia, i det här fallet om mat, skall göras nyttigt och i någon mening lönsamt för samtidens producenter. Och intresset tyder också på att något gått förlorat i den snabba modernisering som skedde av livsmedelssektorn i de nordiska länderna, att det finns skäl att stanna upp och se vad som gått förlorat och som kan tas tillvara idag.

På mötet i Köpenhamn ägnades den största delen av tiden åt vad som kan ses som historiskt biologiska aspekter, det vill säga vilka växter som finns kvar, vad som karakteriserar dessa och vad de kan användas till. Till exempel berättade Søren Espersen om vilka vilda örter som använts och skulle kunna användas för smaksättning av öl. En detalj här är att när det gäller kryddning av brännvin så har örter av olika slag för smaksättning levt kvar in i våra dagar. Det är kanske lättare att lansera

"brännvinslandet Sverige" än "matlandet Sverige"?

När det gäller den mer traditionellt historiska forskningen kring mat berättade Flemming Just och Mathias Strand om ett forskningsprojekt som presenterades under rubriken "Kålens kulturhistorie. Produktion og forbrug i borger- og bondekøkkener gennem 200 år samt i det nye Nordiske Køkken". Ett av målen är att klarlägga vilka kulturella mönster som styrtdansarna uppfattningar kring kål och grönsaker, vilket också indirekt handlar om att utröna varför den danska dieten haft ett så stort inslag av kött.

Knutet till industrialiseringens betydelse för **livsmedelshanteringens och moderniseringens genomslag driver ANH två projekt**. Det ena har några år på nacken och handlar om livsmedelshygienens framväxt. Det andra handlar om den långvariga förvaringens historia här i Sverige under perioden 1800–1960. Det har precis dragit igång och den 16



mars hölls ett symposium i akademiens lokaler. Vi inbjöd till detta i Freja för några nummer sedan. En [informationsflyer](#) om dessa projekt kan laddas ned från hemsidan. I nästa nummer av Freja kommer vi att berätta mer om symposiet.

## FISKE OCH VATTENBRUK

Intresset för vattenbruk har under senare år ökat som en följd av larm om utfiskning av flera arter. Av detta skäl gav KSLA ut boken *Fisheries, sustainability and deve-*

lopment, också kallad "den blå boken". Den finns fortfarande till försäljning. Är du intresserad så kontakta [Ylva Nordin](#).

Men det behövs också historisk kunskap på området. I boken *Beyond the catch. Fisheries of the North Atlantic, the North Sea and the Baltic, 900-1850*, som utkom 2009 under redaktörskap av **Louis Sicking** och **Darlene Abreu-Ferreira**, har man ställt sig frågan vilka historiska lärdomar som kan dras. Här är perspektivet långt och man startar med vikingarnas fiske och stannar innan industrialiseringens genomslag.

Angreppssättet är tvärvetenskapligt och behandlar miljöfrågor, ekonomi och politik liksom hur fisket var en del i den samhälleliga utvecklingen.

Det finns på bibliotekets hemsida en [litteraturlista](#) där bibliotekets litteratur om fisket i Newfoundland, övriga Kanada och Nordatlanten samlats. Tyngdpunkten ligger på fisket i Newfoundland ur ett historiskt perspektiv. Några böcker med en lite vidare karaktär har också tagits med. Den i litteraturen behandlade tidsperioden sträcker sig från 1600-talet och fram till 1990-talet, på såväl engelska, franska, tyska och det svenska språket. Litteraturen behandlar inte bara själva fisket utan innefattar också politiska, sociala och ekonomiska förhållanden kring fisket runt Newfoundland.

## CALL FOR PAPERS

**Forum** för trädgårdshistorisk forskning har årsmöte med seminarium 30 september och 1 oktober i Marabouparken i Sundby-

Vi har här i Freja lite *ad hoc* informerat om olika evenemang med anknytning till agrarhistoriska frågor. För arrangörer av tillställningar av detta slag går det bra att [höra av sig](#) direkt till Freja, så ska vi försöka ta med information om ert arrangemang. Freja når ca 2500 prenumeranter, företrädesvis forskare i historiska ämnen, men även kulturgeografer, etnologer, lärare, personer verksamma i näringarna och inom förvaltning.

## BOKSLÄPP – FEMBANDS- VERK BLIR ENBANDSVERK

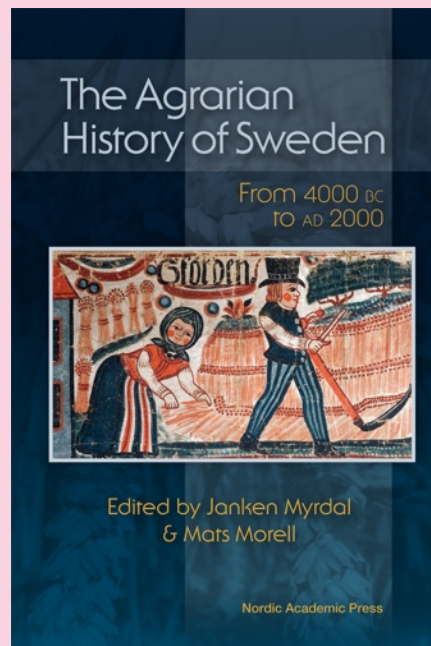
Den 9:e maj uppmärksammas med ett boksläpp utgivningen av *The Agrarian History of Sweden: 4000 BC–AD 2000* (336 s) som utges av Nordic Academic Press. Redaktörer för boken är akademiledamoten Janken Myrdal, professor i agrarhistoria, SLU, och Mats Morell, professor vid ekonomisk-historiska institutionen, Stockholms universitet. Boken är en kondenserad syntes av fembandsverket *Det svenska jordbrukets historia*, som utgavs mellan 1998 och 2003 och som Janken Myrdal var vetenskaplig huvudredaktör för. De åtta författarna, däribland Janken Myrdal och Mats Morell, återvänder här till de ämnen de studerade i fembandsverket.

Boksläppet är ett samarrangemang mellan Avdelningen för agrarhistoria vid SLU i Ultuna och KSLA:s enhet för de areella näringarnas historia, ANH.

Boken kommenteras av professor Richard Hoyle och professor Susanna Hedenborg. Richard Hoyle är verksam vid universitet i Reading och huvudfokus i hans forskning berör agrarhistoriska frågor. Tillsammans med Bas J.P. van Bavel är han huvudredaktör för första bandet av fyrbandsverket *Rural Economy and Society in North-Western Europe, 500–2000*, som utkom förra året. Susanna Hedenborg är verksam vid Malmö Högskola och har i sin forskning behandlat ekonomisk-historiska och sociala förhållanden i framförallt Sverige och exempelvis tagit upp hästens historia.

Boksläppet sker i akademiens lokaler, Drottninggatan 95 B i Stockholm. Kaffe serveras från klockan 17.30 och boksläppet börjar klockan 18.00. Ungefär klockan 20.00 blir det mingel och det serveras lättare tilltug och vin.

Anmälan görs på ANH:s [hemsida](#).



berg, strax utanför Stockholm. Till seminariet vill man få in papers under rubriken **Nya perspektiv på 1900-talets trädgårdshistoria**. Syftet med seminariet är att stimulera till olika sätt att förhålla sig till 1900-talets trädgårdshistoria. Det gångna seklet har presenterats genom ganska få röster och med få aktörer. Det finns en högre grad av komplexitet värd att vidareutveckla och att analysera på djupet. Vi vill bredda diskussionen genom att föra in nya perspektiv till exempel kring aktörer, genus, kulturarv, ekonomi och växtmaterial. Tanken är att seminariet skall kunna öppna för en diskussion kring hur forskning om nordisk och internationell trädgårdshistoria under 1900-talet hittills har sett ut och skulle kunna se ut i framtiden.

Medlemmar och andra är välkomna att lämna in förslag på paper senast 1 juni 2011 (högst 300 ord) till [Catharina Nolin](#). Alla förslag är varmt välkomna.

ANH:s nyhetsbrev ges ut av enheten för de areella näringarnas historia vid Kungl. Skogs- och Lantbruksakademien. (ISSN 2000-6179)

Osignerade artiklar har skrivits av redaktören.

Om du vill prenumerera eller avanmäla dig, kontakta redaktören: [per.eriksson@ksla.se](mailto:per.eriksson@ksla.se).

Ladda ned informationsbroshyren om biblioteket [här](#).