



Invitation til forskningsseminar
Mad i krig og krise
på Dansk Landbrugsmuseum

Tirsdag 25. november 2014 kl. 9.30-17.30

Vi har hermed den store fornøjelse at invitere forskere fra museer og universiteter samt andre, der interesserer sig for madhistorien, til et tværfagligt endagsseminar på Dansk Landbrugsmuseum. Årets tema er *Mad i krig og krise* og belyses fra mange forskellige vinkler af oplægsholdere fra danske forskningsmiljøer samt hovedspeaker professor Josep L. Barona fra afdelingen History of Science på Universitat de Valencia i Spanien. Se programmet og mere om de enkelte oplæg på de følgende sider.

Seminaret bliver til med støtte fra Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri.

Samtidig med seminaret udkommer tredje bind i rækken af skriftserien Dansk Madhistorie med bidrag fra de fleste af oplægsholderne.

Pris for deltagelse

550 kr. pr. person. Prisen dækker deltagelse samt forplejning.

Beløbet indbetales til Dansk Landbrugsmuseums bankkonto reg.nr. 0216 kontonr. 4069071678 – senest 17. november og mærkes med "SEMINAR" og NAVN på deltager.

Tilmelding

Tilmelding skal ske via mail, som sendes til seminar koordinator Lene Birgitte Mirland på lbm@gl-estrup.dk. Oplys navn, titel, institution, telefonnummer og mailadresse ved tilmelding.

Tilmeldingsfristen er mandag 17. november 2014.

Sted

Seminaret afholdes på Dansk Landbrugsmuseum på Gl. Estrup, Randersvej 4, 8963 Auning.

NB! Mødestedet er Den Gamle Stald på Gl. Estrup.

PROGRAM

9.30-10.00	Morgenforfriskning og registrering
10.00-10.15	Velkommen og introduktion til dagens tema <i>v./ direktør Peter Bavnhøj og museumsinspektør Irene Hellvik, Dansk Landbrugsmuseum</i>
10.15-11.15	Nutrition, science and politics in Interwar years <i>v./ professor Josep L. Barona, History of Science, Universitat de Valencia (Spanien)</i>
11.15-12.00	Regulering af fødevarer under krige og kriser <i>v./direktør Flemming Just, Sydvestjyske Museer</i>
	Fra mad til ernæring: Mikkel Hindhede og 1. verdenskrig <i>v./ lektor Svend Skafte Overgaard, Det Sundhedsfaglige og Teknologiske Fakultet, Professionshøjskolen Metropol</i>
12.00-13.00	Frokost med historisk tema
13.00-14.00	Mad i krig og krise: konsumtion på tre af 1300-tallets borge <i>v./ seniorforsker Jette Linaa, Moesgaard Museum</i>
	Komfur og krise <i>v./ direktør Benno Blæsild, Fregatten Jylland</i>
	Maden i krigen 1864 <i>v./ museumsinspektør Bettina Buhl, Dansk Landbrugsmuseum</i>
14.00-14.45	Krigskost i Sønderjylland under 1. verdenskrig <i>v./ tidl. museumsinspektør Inge Adriansen</i>
	Mad til ældre i krig og krise – Danmark 1892-1945 <i>v./ post.doc. Tenna Jensen, Saxo Instituttet, Københavns Universitet</i>
14.45-15.15	Pause med forfriskning og mulighed for at se udstillingen "Uden Øl og Mad er Helten ingen Ting" om maden i krigen 1864
15.15-15.45	Human, men gæstfriheden ikke for stor – kost og forplejning i Oksbøllejren <i>v./ museumsinspektør John Jensen, Varde Museum</i>
15.45-16.15	Nyt fra Måltidspuljen <i>v./ museumsinspektør Irene Hellvik, Dansk Landbrugsmuseum</i>
16.15-16.30	Dansk Madhistorie de næste tre år <i>v./ tidl. museumsinspektør Inge Adriansen, byarkivar Bodil Møller Knudsen, Horsens Museum, og museumsinspektør Bettina Buhl, Dansk Landbrugsmuseum</i>
16.30-17.15	Arbejdet med en tværfaglig forskningspublikation i flere bind <i>v./ Arbejdsgruppen</i>
17.15-17.30	Tak for i dag <i>v./museumsinspektør Irene Hellvik, Dansk Landbrugsmuseum</i>

OPLÆG

Kl. 10.15-11.15

Nutrition, science and politics in Interwar years

v./ professor Josep L. Barona, History of Science, Universitat de Valencia (Spanien)

During the interwar years scientific research on diet and nutritional policies focused the interest of various fields. From a scientific standpoint, the definition of dietary standards was an important milestone for the evolution of the physiology of nutrition, but they allowed as well as the definition of the several clinical forms of hunger and malnutrition. Dietary standards became the grounds of food industrialization. From the public health perspective nutritional knowledge was used to implement feeding campaigns in schools, workshops, factories and rural areas. National Institutes of Food did surveys on the nutritional status of European populations and served as point of departure of rationing policies.

This talk analyzes the integration of all these dimensions (scientific, public health, clinical and political) from a European perspective, taking as main sources the reports and file documents of the League of Nations and FAO Archives.

Kl. 11.15-11.35

Regulering af fødevarer under krige og kriser

v./ direktør Flemming Just, Sydvestjyske Museer

I tiden fra Første Verdenskrig over "våbenstilstanden" 1918-1939 til årene umiddelbart efter Anden Verdenskrig lærte de berørte lande, at fødevarer-situationen var afgørende for samfundets stabilitet og den sociale ro. Fødevarerforbruget blev både en del af landbrugs-, industri- og beskæftigelsespolitikken og en central del af forsvars- og sikkerhedspolitikken. I det store hele kom Danmark godt ud af både krigs- og krisesituationerne. Fra Første Verdenskrigs udbrud skulle der gå næsten et århundrede, inden fødevarereguleringsregimet blev nogenlunde ophævet i Danmark/EU.

Kl. 11.40-12.00

Fra mad til ernæring: Mikkel Hindhede og 1. verdenskrig

v./lektor Svend Skafte Overgaard, Det Sundhedsfaglige og Teknologiske Fakultet, Professionshøjskolen Metropol

"During the time of rationing, Denmark can, in other words, be considered as one big nature's sanatorium"
Mikkel Hindhede, 1920

I dette oplæg vil 1. Verdenskrig og det efterfølgende pres på ressourcer og samfundsstrukturer fungere som en åbning til historien om, hvordan den moderne ernæringskultur for alvor tog fart. Indgangen til og omdrejningspunktet for denne historie vil være en af det 20. århundredes mest markante mad- og ernæringskulturelle personligheder: læge, forsker og ernæringsreformatør Mikkel Hindhede (1862-1945). Udgangspunktet for Hindhedes rolle som rådgiver for de danske myndigheder i forbindelse med dyrtid og rationering under verdenskrigen og de tilgrundliggende ernæringsforestillinger, men vil også behandle hvordan ernæringsforholdene under krigen kom til at indgå i Hindhedes retorik i mellemkrigsårene, der var præget af drabelige kampe på den ernæringskulturelle skueplads.

Kl. 13.00-13.20

Mad i krig og krise: konsumtion på tre af 1300-tallets borge

v./ seniorforsker Jette Linaa, Moesgaard Museum

I oplægget tages der udgangspunkt i en kombination af arkæologiske og historiske kilder, der hver især belyser maden på danske borge. Udgangspunktet er Ribebispens borg Brink, det hertugelige slot Tønderhus samt marsk Stigs borge på Hjelm – alt dateret til perioden 1295-1400. Oplægget vil have en afstikker til maden under belejringer med belejringen af Stockholm Slot 1501-1502 som case.

Kl. 13.20-13.40

Komfur og krise

v./ direktør Benno Blæsild, Fregatten Jylland

Krige og kriser i det 20. århundrede betød højkonjunktur for de danske komfurfabrikanten. I takt med at tilgangen af gode brændselskilder blev sparsomme og dyre, opstod der behov for kogeinstallationer, som kunne udnytte de forhåndenværende former for brændsel.

Især besættelsestiden blev en storhedstid for små smarte komfurer, som kunne hente energi fra kilder, som man forinden nærmest havde opfattet som affald.

Oliekrisen i 1970'erne fik de hårdt trængte danske jernstøberier til at vejre morgenluft. Men denne gang gik det anderledes. Hør hvorfor i dette oplæg.

Kl. 13.40-14.00

Maden i krigen 1864

v./ museumsinspektør Bettina Buhl, Dansk Landbrugsmuseum

Dette oplæg er baseret på 1864-soldaternes personlige beretninger om krigen – om forplejningen, feltrationernes indhold og anvendelse, vilkår for tilberedningen af maden i felten og ikke mindst de udfordringer, som feltlivet gav soldaterne.

Vi følger de danske soldater fra afskeden med hjemmet i december 1863 og frem til krigens afslutning i sensommeren 1864. I soldaternes egne beretninger er det tydeligt, at tilberedningen af maden var en stor udfordring for dem. De fleste mænd havde ingen erfaring med madlavningen, der dengang udelukkende var kvindernes domæne. Forholdene ændrede sig konstant i takt med krigens udvikling, vind og vejr og rationernes fordeling. Der er en verden til forskel, om soldaten var i tjeneste på forpost, lå i skanserne eller i barak og dermed havde mulighed for lidt hvile. Den kendte kogebogsforfatter Madam Mangor (1781-1865) udgav på eget initiativ en "Kogebog for Soldaten i Felten". Målet for hendes initiativ var klart: kogebogen skulle lære soldaten at lave lette tilberedninger af råvarer, som dels var at finde i deres forplejning, men også f.eks. æg, som let kunne erhverves. Kogebogen blev uddelt gratis til tropperne. Det var ikke altid, at forsyningerne af mad nåede den danske soldat. I et par døgn i krigens begyndelse måtte danske soldater kæmpe uden mad og drikke, men i løbet af krigen blev der etableret feltslagteri, feltbageri og feltkøkken og derved blev forplejningen gradvist bedre og mere regelmæssig. Den danske soldat fik almindeligvis god og mættende kost.

14.00-14.20

Krigskost i Sønderjylland under Første Verdenskrig

v./ tidl. museumsinspektør Inge Adriansen

Normalt bestemmes valget af mad af en række faktorer, hvoraf nogle af de vigtigste er kulturarv og kulturlån sammen med udbuddet af fødevarer. Desuden har den økonomiske formåen og behovet for kalorier stor betydning for indkøb af fødevarer og tilberedning af maden. Under krig bliver det helt anderledes. Det er de offentlige myndigheder, der udstikker grænserne for, hvad og hvor meget man kan købe, og hvor stor en del man må beholde af fødemidler af egen avl. Under Første Verdenskrig blev forsyningssituationen i Tyskland hurtigt belastet, og en omfattende centraldirigering af forbruget af fødevarer var nødvendig. Gennem talrige restriktioner og påbud forsøgte myndighederne at sikre mad til hele befolkningen. Men landmændene fandt det urimeligt, at de ikke frit måtte bruge de fødevarer, de selv producerede. I alle husholdningerne, fattige som velstillede, forsøgte man efter bedste formåen at dække svælget mellem de tilladte rationer og behovet for næring.

Kl. 14.25-14.45

Mad til ældre i krig og krise – Danmark 1892-1945

v./ post.doc. Tenna Jensen, Saxo Instituttet, Københavns Universitet

Ældre har på grund af deres aftagende evne til at arbejde og understøtte sig selv i århundreder hørt til de fattigste og mest udsatte befolkningsgrupper i Danmark. I 1800-tallet var svage ældres eneste muligheder for overlevelse at blive forsørget af deres familie eller at modtage almindelig fattighjælp. I 1892 trådte Loven om Alderdomsunderstøttelse i kraft i Danmark. Med lovens indførelse blev ældre udskilt som en befolkningsgruppe med særlige rettigheder. På trods af, at der løbende blev indført forbedringer af ældres økonomiske og sociale rettigheder i første halvdel af det 20. århundrede, var ældregruppen generelt set dog fortsat en af de fattigste befolkningsgrupper i Danmark. En undersøgelse af de ældres livsvilkår og muligheder for at spise før, under og imellem verdenskrigene giver os derfor viden om, hvordan de fattigste lag af det danske samfund levede i en ikke så fjern fortid, hvor velfærdsstaten var under opbygning og deres hverdag præget af mangel og krig.

Oplægget præsenterer en del af resultaterne fra det igangværende forskningsprojekt "Mad til ældre i Danmark i det 20. og 21. århundrede".

Kl. 15.15-15.45

Human, men gæstfriheden ikke for stor – kost og forplejning i Oksbøllejren

v./ museumsinspektør John Jensen, Varde Museum

Oplægget fokuserer på den daglige forplejning i flygtningelejren i Oksbøl, der eksisterede fra 1945-49, og som en overgang husede 35.000 tyske flygtninge. Flygtningene kom fra fjendeland, og derfor blev de i 1945 behandlet med kølighed fra dansk side.

Således har en kritisk eftertid da også siden stillet sig selv spørgsmålet, om den danske flygtningeforsorg nu også løste sin opgave på ansvarlig og human vis? I oplægget ses der derfor nærmere på forplejningen i Oksbøllejren, hvor meget og hvad gav man flygtningene at spise? Hvor kom fødevarerne fra? Hvem betalte gildet? Desuden vil der blive foretaget et udblik til den samtidige fødevarer-situation i det sønderbombede Tyskland for at sætte situationen i Danmark i perspektiv. Havde chefen for Flygtningeadministrationen overhovedet ret, når han mange år senere konkluderede, at behandlingen var human, men gæstfriheden ikke for stor.