

1980'erne, er der alligevel en del ny viden at hente – også for den, som er velbevandret i stoffet i forvejen. Et eksempel er hollænderen Roland Crappés dokumenter i Rigsarkivet om den tidligste grundlæggelse af kolonien i Tranquebar, som er blevet oversat fra hollandsk og brugt i fremstillingen. Et andet eksempel er de mange detaljer om Serampore, der stammer fra et igangværende ph.d.-projekt.

En anden hensigt med bindet har ifølge forordet været, at det skulle være både en afløser og en efterfølger til *Vore gamle tropekolonier* og de tre supplementsbind om kolonierne til *Politikens Danmarkshistorie*. Jeg vil mene, at betegnelsen efterfølger er den mest passende, for der er en del anvendelig information i de ældre værker, som ikke er med i det nye. Her tænkes ikke på anekdotisk stof om guvernører, som nævnes i forordet, men f.eks. på de mere detaljerede henvisninger til arkivmaterialet i Rigsarkivet, som findes i *Vore gamle tropekolonier*. Dermed gælder der det samme for denne efterfølger som for mange andre lignende værker, at nok er forgængerne bedagede i deres synsvinkel, men de indeholder dog ofte værdifulde informationer til brug i nye studier.

Alt i alt er der ingen tvivl om, at bindet om Indien og formodentlig hele fembindsværket *Danmark og kolonierne* vil komme til at stå som standardværket på feltet i mange år frem. Med sit postkoloniale perspektiv, fokus på kulturmøder og indernes synsvinkler og mange nye illustrationer er det lykkedes forfatterne og Gads Forlag at skabe en tidssvarende fremstilling, som både kan inspirere nye læsere og danne fundament for den videre forskning på området.

*Niklas Thode Jensen*

| ANNETTE HOFF: *Den danske tehistorie*, Wormianum/Den Gamle By, Aarhus 2015, 360 s., 289,95 kr.

| ANNETTE HOFF: *Den danske kaffehistorie*, Wormianum/Den Gamle By, Aarhus 2015, 349 s., 289,95 kr.

| ANNETTE HOFF: *Den danske chokoladehistorie*, Wormianum/Den Gamle By, Aarhus 2016, 326 s., 289,95 kr.

Dr.phil., seniorforsker Annette Hoff's tre udgivelser om henholdsvis te, kaffe og chokolade er den foreløbige frugt af hendes forskningsprojekt Nydelsesmidlernes Danmarkshistorie ved Den Gamle By og udgives i et samarbejde med Wormianum, tidsskriftet SKALKs forlag. En egentlig produktionsplan røbes ikke i værkernes indledninger, men det er angiveligt en målsætning, at senere udgivelser bl.a. vil tage fat på vin, spiritus og tobak.

Projektet fik sit afsæt, da Annette Hoff i Rigsarkivet fandt udførlige lister over danske provinskøbmænds varelagre for årene 1732 og 1750. Det gav forfatteren mulighed for at få indblik i det vareudbud, som datidens forbrugere i disse år kunne støde på hos deres lokale købmænd. Rentekammerets lister er imidlertid langt fra det eneste kilde-materiale, forfatteren bringer i spil som led i fortællingen om teens, kaffens og chokoladens danmarkshistorie. Bøgerne er baseret på en meget bred vifte af trykte såvel som utrykte kildetyper, bl.a. accise- og køkkenregnskaber, aviser, erindringer, kogebøger, skiftebreve samt varehuskataloger. Desuden inddrager Hoff, der arbejder som seniorforsker ved Den Gamle By i Aarhus, også en lang række genstandsfotografier. Dette materiale giver samlet mulighed for at skrive en historie, der undersøger, hvordan de tre kolonialvarer er blevet købt, tilberedt, indtaget og modtaget, fra de først dukker op i kildematerialet – teen i 1656, kaffen og chokoladen i 1665 – til i dag.

Fremstillingsformen bærer tydeligt præg af, at Annette Hoff har haft en lang karriere ved forskellige større museer. Analyserne er skrevet med en tydelig ambition om at overføre udstillingers rumlige perspektiver til bogformatet. Det er ikke et nyt greb i kulturhistorien, men det virker! Vi følger de undersøgte produkters rejse mellem sociale lag, over geografiske skel og gennem husets forskellige rum på en måde, der giver stor detaljerigdom uden at det bliver trivielt. Ingen af bøgerne er forsynet med en introduktion fra forfatterens hånd, så metodiske greb og betragtninger over kildematerialet er flettet ind i brødteksten med en tilsvarende sans for iscenesættelse. Sammen med forfatteren „bladrer“ vi i protokoller og „slår op i tabeller“, og det er tydeligt, at Hoff har bestræbt sig på at gøre sin forskning til en gennemskuelig proces og en integreret del af læseoplevelsen.

Med sine foreløbig tre udgivelser lægger Annette Hoff sig i kølvandet på en særlig dansk tradition for, at de væsentligste bidrag til vores madhistorie kommer fra folk, der har en tilknytning til museumsverdenen. Samtidig kan udgivelserne også ses i forlængelse af den internationale bølge af „single food“-værker, der er udkommet siden 1986, da Sidney Mintz udgav sin banebrydende monografi om sukker. Nye internationale eksempler inden for denne genre er bl.a. den amerikanske *Edible*-serie, som bl.a. skriver risens, øllets og æggets globale historie. Grundargumentet i den type udgivelser er, at man via et tilsyneladende snævert fokus kan udfolde en madhistorie, som omfatter såvel økonomiske, sociale som kulturelle perspektiver. Det gælder også i Hoffs udgivelse, der kommer fint rundt om de store udviklingstræk i teens, kaffens og chokoladens danske historie, mens der stadig levnes plads til finurlige svar på, hvorfor det nu hedder en teske, selv når vi rører i kaffen (den lille røreske blev opfundet, før kaffen udkonkurre-

rede teen i begyndelsen af 1800-tallet), og hvorledes den kolde kakao-mælk fik sin faste plads i den danske pølsevogn (i årene efter 2. Verdenskrig havde pølsevogne ikke tilladelse til at sælge øl og sodavand, så ved ophævelsen af kakaobønnerationeringen i 1950 opstod der en givtig niche).

Forfatteren er løbende i dialog med den relativt lille mængde af øvrig forskning, der findes på området. Bøgerne er skrevet med en klar ambition om at levere et tekstnært alternativ til „teoretiske historikeres idealiserede beskrivelse“ (*Den danske kaffehistorie*, s. 80), der ifølge forfatteren ikke altid kan underbygges. Og det lykkes i høj grad. Annette Hoffs nøje kildestudier bidrager med en lang række nye og frugtbare tilføjelser til såvel den danske som den internationale madhistorie, og værkerne er forsynet med et stort noteapparat, der meget tydeligt klarlægger, på hvilke tidligere arbejder et givent afsnit bygger.

Selvom Annette Hoff således bidrager med mange nye indsigter på teens, kaffens og chokoladens historie, er det de kulturhistoriske perspektiver, der er værkernes hovedbidrag. Af samme grund virker det en smule underligt, at de forskellige drikkes rolle i forebyggelsen og behandlingen af sygdomme ikke konsekvent indgår som en del af den større kulturhistoriske fortælling. Forfatteren og læserne har naturligvis ret til sammen at glæde sig over, at „et moderat kaffeforbrug [ikke] er associeret med øget dødelighed“ (*Den danske kaffehistorie*, s. 307), og at mørk chokolade indeholder relativt store mængder af theobromin, der „har en stimulerende virkning på centralnervesystemet, så vi føler os opkvikkede og mere klarttænkende“ (*Den danske chokoladehistorie*, s. 296). Men at drikkens ernæringsmæssige kvaliteter primært behandles i selvstændige afsnit, og at denne del er gennemlæst af en læge, der dermed borger for rådene, giver indtryk af, at denne del af fortællingen ligger uden for kulturhistorien.

At det ernæringsmæssige perspektiv dermed kommer til at fremstå en smule ahistorisk, rykker dog ikke ved, at de tre udgivelser på baggrund af ny empirisk viden udgør et tiltrængt, substantielt og stilsikkert bidrag til dansk historieskrivning. Og hvis de kommende udgivelser kan baseres på et lige så stort kildearbejde, er der yderligere grund til at glæde sig. Det er fuldt fortjent, at det foreløbige arbejde er blevet honoreret med både Det Danske Gastronomiske Akademis hædersdiplom og Kulturministeriets Julius Bomholt-pris. Spændvidden mellem de to anerkendelser er en god illustration af bredden i den målgruppe, Annette Hoffs udgivelser vil appellere til. Udgivelsernes detaljerigdom og samtidige blik for den større historie rummer både noget for den alment interesserede, faghistorikeren og connaisseur.

Caroline Nyvang