

Islandske madtraditioner før og nu

Af Hallgerdur Gísladóttir

Følgende artikel vil i meget grove træk gennemgå det, som karakteriserede islandske madvaner i forrige århundreder og oplyse om nogle af landets madtraditioner.

Om den europæiske udvikling af madforbrug siges det, rigtignok vældig forenklet, at der i middelalderen hovedsageligt blev spist animalske fødevarer, mens det fra senmiddelalderen og op til industrialiseringen mest var føde af vegetabilsk oprindelse, der blev sat til livs – livet var brød og grød. Derefter kom et tredje trin, hvor fødevarerne mest af alt kom til at bestå af en blanding af animalske produkter og vegetabiliske.

Det mest karakteristiske for fødevarerne i Island er nok, at man her sprang trin nummer to over. Animalske produkter, især mælk fra får og køer, fisk, kød og indmad, hovedsageligt fra får, udgjorde størstedelen af

islændingenens føde igennem århundreder helt op til efter de første tiår af 1800-tallet.

Når det gælder mad var Island tidligere hovedsageligt selvforsynende. Den eneste betydningsfulde import af fødevarer havde været byg og rug, og indtil ca. 1820 var omtrent 90% af islændingenens føde animalsk baseret. På grund af øget kornimport begyndte billedet herefter at vende, og i begyndelsen af 1900-tallet var de animalske produkters andel faldet til 50%. Procenten af vegetabilsk mad voksede følgelig samtidigt fra omtrent 10 til 50%. Den gruppe af animalske fødevarer der oplevede det største fald i denne periode var mælkeprodukterne, hvis andel af fødevarerne faldt fra 40 til 20%, mens diverse kornsarters andel omvendt steg fra 10 til 37%. Frem til dette tidspunkt havde madvanerne blandt den islandske almue i århundreder

Hallgerdur Gísladóttir (f. 1952). Historiker, afdelingsleder for den etnologiske samling i Islands Nationalmuseum. Har mest forsket i madtraditioner og de grotter mennesker har hugget ud, hvilket hun har beskrevet i flere artikler samt radio- og TV programmer. Bøger: *Manngerdir hellar á Íslandi* (Grotter som man har lavet på Island), sammen med Árni Hjartarson og Guðmundur J. Guðmundsson 1991, *Lífid fyrr og nú – stutt Íslandssaga* (Livet før og nu. En kort Islandshistorie), sammen med Helgi Skúli Kjartansson 1998, *Íslensk matarmenning* (Islandsk madkultur) 1999.

kun undergået få forandringer, men nu satte et radikalt skifte i forbrugsmønsteret ind.

Den islandske selvforsyning af mad frem til starten af 1800-tallet havde betydet, at madkulturen var blevet stærkt præget af diverse slags mangler på blandt andet salt, korn, brændsel og kogekar.

De folk der befolkede Island i »landnamstiden«, kom for det meste fra Norge, og havde i de første århundrede adgang til stort set samme råvarer som nordmændene. Det er også sikkert, at tilberedningen og opbevaringen af maden lignede det landnamsmændene (de norske indvandrere) var vandt til fra Norge. Men med tiden skabte islandske omstændigheder, herunder især naturen og isolationen, særlige islandske veje i både fremstillingen og opbevaringen af maden.

I de islandske kilder fra middelalderen, især sagaerne, er der ingen nøjagtige beskrivelser af madretter. Når mad optræder i sagaerne, sker det næsten altid, fordi det kommer til konfrontationer og uenighed, på steder hvor madfremstillingen foregår. Det fortælles blandt andet, at en mand som på Altinget stod og kogte pølser i en stor kedel, i næste øjeblik blev overfaldet af en af hans fjender, der tog og stak ham på hovedet i kedlen, så han døde deraf. I en anden kamp fik en høvding et sår på halsen forårsaget af en suppeske, hvilket var så ydmygende, at høvdingen ikke

fik den kvinde, han gerne ville gifte sig med – på grund af den afvisning blev mange mennesker senere dræbt. Der er også eksempler på kvinder, der påminder deres mænd om hævn ved at servere særlig mad. Det kunne være afsvedne lammehoveder, hvis nogen i familien der var blevet brændt inde.

I et håndskrift, som blev nedskrevet i 1400-tallets Island, er bevaret en opskriftsamling, der oprindeligt stammer fra det sydvestlige Frankrig, men som var udbredt mange steder i middelalderens Europa. Danskeren Knud Juul havde skrevet manuskriptet af omkring 1300, hvorefter det kom til Island – sandsynligvis via en norsk oversættelse, der menes at være det direkte forlæg. I manuskriptet findes både opskrifter på sure krydrede saucer og fintskårne kødretter, som kunne dyppes i saucerne.

Det hævdes ofte, at 1600- og 1700-tallet var den mest elendige tid i Islands historie. Årsagerne hertil var mange f.eks. epidemier, naturkatastrofer og dårligt klima. I denne periode holdt man helt op med at dyrke korn på Island, som herefter stort set kun blev importeret, hvilket skete via den danske monopolhandel, der da også har fået sin del af skylden for elendigheden. Danskerne havde afløst nordmændene som herskere over landet, og dette kom også til at påvirke madkulturen – først overklassens og senere almuens.

I oplysningstiden, hvor de kultiverede og oplyste mænd beskæftigede sig med en lang række forskellige områder, faldt interessen også på fremskridt indenfor almuens madvaner. De første nøjagtige beskrivelser heraf kendes da også fra den sidste del af 1700-tallet. En periode hvorfra der også findes beskrivelse af, hvordan de islandske høvdinge samtidigt prøvede at imitere danskernes madvaner.

Det er god tråd hermed, at den første trykte islandske kokebog blev udgivet år 1800: *Einslunget matlavningsnotisbok for storfolkets husfruer*. Opskrifterne i denne bog er først og fremmest danske og norske. Den skulle lære de fornemme islandske kvinder en anderledes madlavning end den, den islandske almue benyttede, men retterne blev aldrig udbredte i landet.

I løbet af 1800-tallet blev yderligere to store kokebøger udgivet. Forfatterne havde begge været i Danmark, hvorfra den enes mor stammede, mens den anden forfatter havde studeret ved et dansk seminarium. Også disse kokebøger er stærkt præget af dansk madkultur, ligesom den islandske madlavning har været det de sidste to århundreder. *Kvindelæreren*, som blev udgivet i slutningen af 1800-tallet, blev vældig populær og trykt hele fire gange. Den var at finde i de fleste islandske hjem i årene efter år 1900, og er en god kilde til madlavning i datidens islandske hjem.

Den islandske og den norske traditionelle madkultur stammer som tidligere nævnt fra samme rod. De forskelle der efterhånden udviklede sig, beror på saltmanglen på Island. Meget af den traditionelle norske mad var stærkt saltet, og i middelalderen fremstillede islændingene salt på samme vis som i Norge; ved at inddampe havvand eller ved at brænde tang. Men fra senmiddelalderen holdt islændingene for det meste op med selv at fremstille salt, hvilket delvis skete som et resultat af manglen på brændsel. I stedet begyndte man at importere saltet, hvilket var dyrt, og først i slutningen af 1700-tallet blev adgangen til salt lettere. I denne periode oprettedes nemlig både en saltfabrik på Island, samtidig med at den importerede salt blev billigere. At salte kød, fisk og smør blev imidlertid ikke almindeligt før midten af 1800-tallet. Derfor benyttede man sig tidligere af andre metoder, når maden skulle konserveres: tørring, fermentering, rygning, men mest af alt blev mælkesyre brugt som konserveringsmiddel.

Væsken, eller *mysen*, som var tilbage ved fremstillingen af *skyr*, som er et koaguleret mælkeprodukt der vil blive beskrevet senere, blev gæret og syrnet til den blev meget sur. Herefter blev den brugt til langtidskonservering af næsten al slags mad, fordi syren hæmmede udviklingen af mikroorganismer ligesom eddike. Den mad som blev lagret i *mysen*,

var først steriliseret gennem kogning. Det var fødevarer som for eksempel sæler, hvaler, svømmeblærer fra fisk, fede fisk, fugle, æg, forskellige pølser som blodpølse og leverpølse, ligesom næsten alt fra får kunne lægges i sur myse: hoved, fødder, indmad, testikler. Det er ikke mange årtier siden, at det i kældrene på islandske bondegårde endnu var almindeligt med tønder fulde af diverse slags mad i syre, hvor det kunne gemmes i op til ét år. I de senere årtier er det for det meste blod- og leverpølser, der nedlægges i syren. Til pølsesækkene blev brugt, og bruges stadig, lammemaver, fordi de egner sig bedre til langtidsopbevaring end tarmene. Efter den øgede import af kornvarer fra starten af 1800-tallet, blev blodet og leveren i pølserne blandet op med rug. Og af selv samme rug dannedes rugsyre, som efterhånden afløste den gamle mælkesyre i løbet af 1900-tallet. Den sure myse blev også brugt til at krydre supper og grød. Det lader til, at syren har været det mest almindelige krydderi, og at den sure smag var islændingenenes smag. Selv smørret blev syrnede og ikke saltet.

I dag er Islands surmadstradition blandt andet kendt for syrnede sæl, pressede fåretestikler, udbenet og presset mad af lammehoveder og ruller af bugkød – en slags rullepølse. Den gamle måde at tilberede syrnede testikler på var anderledes end nu. Først blev pungen svedet med testiklerne, hvorefter man stoppede lidt

mere kød i. Så blev den kogt og presset, før den blev lagt i den syrnede myse. Derefter var den klar til at blive skåret i skiver og serveret. Mange kaldte dem brillepølser, fordi skiverne havde form som briller. Også syrnede bryst af får var ligesom testiklerne festmad i ældre tid.

Det traditionelle islandske brød – rugbrød, fladbrød og *løvebrød* – havde fortidens islændinge alt for lidt af. Et andet karakteristika ved islandsk madlavning var nemlig den tidligere nævnte mangel på korn. Der blev dyrket noget byg i middelalderen, men blandt andet på grund af temperatursænkningen i senmiddelalderen holdt kornavlens op. Fremmede folk, som besøgte landet i tidligere tider, lagde gerne mærke til, at almu- en ikke så ud til at have noget brød, men at de derimod spiste tørrede fisk med smør hele tiden. Det var nok det samme i det nordlige Norge.

Islandsk mos og en speciel art tang (*rhodymenia palmata*) var derfor meget brugt som erstatning for mel i brød og grød. Brugen af islandsk mos er et træk, der også kendes fra ældre tiders Norge, men fænomenet er mere kendt i Island på grund af den udtalte kornmangel. I 1700-tallets oplysningstid blev der i Island skrevet en lærebog for nordmænd, om hvordan man bedst lavede mad af islandsk mos – i dårlige år uden ret meget korn var det et fødemiddel man kunne ty til. *Rhodymenia palmata* har man ikke brugt meget i

Norge, men i Irland blev den brugt, og en del af de islandske indvandrere i landnamstiden kom da også derfra.

Mos blev anvendt over hele Island, men blev især samlet og brugt i Nordlandet og Östlandet, mens brugen af tang fandt sin største udbredelse i de sydlige og vestlige egne. Helt op til år 1900 samledes tang og islandsk mos i store mængder til hjemmebrug, hvilket i nogen grad er fortsat op til vores egen tid, og i supermarkederne kan man stadigvæk købe både tang og islandsk mos.

Også andre planter blev anvendt bl.a. som erstatning for korn i brød og grød – heriblandt *skarvakál* (kokleare

eller skørbugsgræs). Kvan var ligeledes til stor nytte, og man gik i store flokke op i højlandet for at samle rødderne, som blev spist sammen med diverse madretter.

Der blev imidlertid også lavet brød af korn på Island, og specielt fladbrød er stadigvæk meget udbredt på øen. I de første århundreder efter koloniseringen var det lavet af byg, men fra 1700-tallet mest af rug. Ved særlige omstændigheder, så som jul og den første sommerdag, lavede man specielt store brød, der i visse egne blev brugt som brød-tallerkner for festmaden.



Fig. 1. Laufabraud. Her er vist den grove type med både rug og kommen fra en egne i Nordlandet. Normalt er de hvide og tynde som papir.

Kornmangelen gjorde, at man prøvede at få så meget som muligt ud af melet. Det er måske derfor, at det traditionelle islandske brød *laufabraud* er så tyndt og dekoreret. Det siges om laufabraud, at det skal være så tyndt, at man kan læse igennem det, når man har fladet det ud. Tidligere fremstillede man dette brød til alle former for fester, men i dag fremstilles det kun til jul og den særlige islandske festtid *Torrablót*, der vil blive beskrevet nedenfor.

Løvebrødsdag finder sted når julen nærmer sig. Så samles familie og venner for at dekorere og fritere de tynde kager. Det er en af de madtraditioner, der er blevet genoplivet i den senere tid. For 50 år siden var det stort set udelukkende folk fra Nordlandet, som lavede løvebrød, nu er det meget populært at holde løvebrødsdag i hele landet.

Langtidsbagt rugbrød, enten gæret eller hævet med surdej, har været meget populært i Island i hvert fald siden 1700-tallet. Det bages i metalforme ved meget svag varme og i meget lang tid – nogle har det i ovnen op til et døgn. Den islandske almue begyndte først at anvende ovne til bagning for godt 100 år siden, da man fik komfurer i køkkenerne – mangel på både brændsel og korn spillede rimeligvis en rolle her. Før denne tid bagte man rugbrødet i en gryde, der natten over blev anbragt i ildstedets gløder, da det da ikke skulle anvendes til andet.

Det mest berømte islandske rugbrød er det, som er bagt i kildeområ-

dernes varme sand. Det er en fremstillingsmetode der stadigvæk anvendes, og flere bagerier udnytter jordvarmen til rugbrødsbagning. Islændingene har sandsynligvis brugt de varme kilder til madlavning fra den første tid på øen, og de første skriftlige kilder der bærer vidnesbyrd herom, stammer da også fra 1100-tallet.

Kornmanglen førte også til, at øl brygget på korn ikke var en hverdagsdrik i Island, men noget der kun blev drukket til fester. Ved middelalderens fester drak man dog både hjemmebrygget og importeret øl og mjød, mens man sjældent drak vin. Den mest almindelige læskedrik på øen var en blanding af vand og syrnet valle, kaldet *bladan*.

Tólftarblanda bestod af en del syrnet valle til elleve dele vand. Tidligere havde man meget smukt udskårne kander til denne drik stående i hjemmene, hvorfra alle kunne drikke. Først fra midten af 1500-tallet begyndte man på Island at importere brændevin, der sammen med den importerede øl blev almindeligt at drikke ved festlige lejligheder. Den traditionelle måde hvorpå man krydrede den islandske brændevin, er med kommen og rødder fra kvan.

Skyr er Islands traditionelle »mælke-mad«, og er stadigvæk en meget populær madret på øen, særlig blandt sportsmænd. I 1700- og 1800-tallet

brugte man hovedparten af mælken til at fremstille smør og skyr, fordi man på denne måde mente at få størst mulig nytte af den. Fløden blev brugt til smør, mens næsten al skummetmælken blev brugt til skyr. Tidligere havde man lavet masser af oste af mælken, men det holdt man stort set op med fra senmiddelalderen. Når man fremstillede skyr, blev den skummede mælk først kogt for dermed at blive steriliseret, derefter afkølet til ca. 30 grader, hvorefter osteløbe udvundet af kalvemave og bakteriekultur fra ældre skyr blev tilsat. Til sidst blev massen siet og opbevaret i store tønder, hvor massen syrnede. Skyr kunne tillige bruges usiet, og syrnede usiet skyr blev tilmed anvendt til at konservere mad på samme måde som syrnede myse. Siet tyk skyr spiste man med mælk på eller blandet op med grød lavet af islandsk mos og/eller byg.

Fisk har på Island for det meste været opbevaret i tørret tilstand, og tørfisk var før i tiden den mest almindelige hverdagsmad. Tørfisken blev gjort spiselig, ved at man slog på den med kæppe eller sten til den blev blød/mør, hvorefter den blev spist sammen med smør. Islændingene spiste tidligere tørfisk og syrnede smør til al slags mad, på samme måde som folk i nabolandene spiser brød og saltet smør. Der spises stadigvæk mange former for tørfisk i Island, men i de senere år er det blevet til en dyr luksus.

På Island spises også fermenteret fisk, hvor den mest berømte type er lavet af haj. Nordmændene spiste også tidligere fermenteret hajfisk, fremstillet efter stort set samme metoder som i Island, men holdt op med det for mere end 150 år siden. Hajfisken blev gravet ned i strandbredden, hvor den lå i 4-12 uger – i dag sker det i plastikkasser – for derefter



Fig. 2. Røgeri i Vestlandet. På Island var det almindeligt, at bønderne røger kød og fisk i små tørvehuse hjemme på gårdene.

at blive tørret i det mindste to måneder i et *hjell*, som er et overdækket stativ til tørring af fisk.

Også rokker fermenteres, og på *Thorlaksdag*, dagen før juleaften, spiser de fleste islændinge, i hvert fald i Vestlandet, fermenteret rokke. Dette er en af de ældre islandske madtraditioner, der har fået en stor genoplivelse i de senere år.

Røget fårekød har altid været festmad på Island, og i dag spiser mere end 90% af islændingene røget fårekød til jul. Tidligere blev kødet hængt op under taget i køkkenet, hvor det ved hjælp af de åbne ildsteder blev tørret og røget. Der anvendtes imidlertid også særlige rygehuse, som stadigvæk bruges ved mange af landets gårde. Til røgningen bruges mest tørret fåregødning, men også birkekrat og tørv. Også slag af fårekød blev røget, efter de først var kogt og presset. Resultatet, *magáll*, var yndet festmad og kan stadigvæk købes i supermarkederne. Røget bryst af lam/får spises i visse egne sammen med den fermenterede rokke på *Thorlaksdag*.

Men ikke kun julen var en festtid. *Thorrablót* er en fest som islændinge holder i den gamle måned *Thorri*, som strækker sig fra omkring den 20. januar til den 20. februar. *Thorrablót* nævnes i skrifter fra middelalderen, og i sidste del af 1800-tallet begyndte islændinge at genopvække *Thorrablót* præget af nationalisme og selvstændighedskamp mod Danmark. Omkring år 1900 var det populært i de i islandske byer, men herefter gled traditionen bort og bevarede kun i få egne ude på landet. Den har imidlertid fået en vældig genoplivelse i den senere halvdel af 1900-tallet. I 1960'erne begyndte islandske restauranter at byde på gammel traditionel islandsk mad i anledning af *Thorrablót*, og nu reklamerer både supermarkeder og restauranter konstant med *Thorra*-mad under *Thorri*-måned. Pizza- og hamburgergenerationen tror til og med, at *Thorra*-mad altid har været navnet på den gamle traditionelle islandske mad, og de fleste selskaber og familier holder nu *Thorrablót*, hvor de spiser masser af fermenteret hajfisk og sur, røget og tørret mad.

LITTERATUR

- Gudmundur Jónsson: »Changes in Food Consumption in Iceland ca. 1770-1940«, *Kultur og Konsumption i Norden 1750-1950*, s. 37-60. Helsinki 1997.
- Hallgerdur Gísladóttir: *Eldamennska í íslensku torfbæjunum*, Byggdasafn Skagafirdinga 2000.
- Hallgerdur Gísladóttir: »Hraun, skröltur, skrúnkur, rudur«, *Pjóðlíf og þjóðsdir. Afmælisrit helgað Jóni Hnefli Adalsteinssyni*. Reykjavík 1998
- Hallgerdur Gísladóttir: *Íslensk matarhefd*. Reykjavík 1999.
- Hallgerdur Gísladóttir: »Matarmenningarpankar«, *Flögd og fögur skinn*, Reykjavík 1998.
- Hallgerdur Gísladóttir: »Substitutes for corn«, *Food from Nature. Attitudes, Strategies and Culinary Practices*, bls. 149-154, Uppsala 2000.
- Hallgerdur Gísladóttir: »Súrt í broti. Um gamlar matargeymsluadferdir«, *Manneldi á nyrri öld*, Rannsóknarstofa í næringarfræði/Háskólaútgáfan 2001.
- Hallgerdur Gísladóttir: »The use of whey in Icelandic households«, Patricia Lysaght (ed.): *Milk and milk products from medieval to modern times: proceedings of the Ninth International Conference on Ethnological Food Research, Ireland, 1992*, Edinburgh 1994