

## Om Plantekost hos Smith-Sund Eskimoerne.

Af

Peter Freuchen.

I Dr. Alf. Bertelsens Afhandling om Animalske Fødemidler (*antiscorbutica*) i Grønland<sup>1)</sup> omtales Koklearen (*Cochlearia officinalis*) som et kendt Middel mod Skørbug, uden at det dog fremgaar tydeligt, om Grønlænderne selv benytter denne Plante fra gammel Tid, hvilket i det omtalte Arbejde heller ikke interesserer Forfatteren.

Derimod nævner i Afhandlingen: Folke-Medicinen i Grønland i ældre og nyere Tid<sup>2)</sup> samme Forfatter en hel Række af Planter, som nydes, enten Planten selv eller Dele eller Ekstrakter deraf.

Noget saadant har jeg aldeles ikke kunnet spore hos Kap-York Eskimoerne. Som Medicin bruges ingen Plante heroppe, i alt Fald ikke indvortes, og jeg skal i denne Forbindelse blot nævne, at Koklearen, der vokser meget hyppigt overalt heroppe, ikke kendes som spiselig, ja hører endog til de saa ringeagtede Planter, at den ikke engang har Navn.

Men tiltrods for at Kap-York Eskimoerne vel af alle Folk i Verden bebor de for Vegetarianere uheldigste Egne, og til Trods for, at det kun er saa relativt faa Planter, hvis Nordgrænse ikke ligger Sønden for deres Land, er det dog ikke saa faa Planter, de ved at gøre sig til Gode og benytter som en behagelig Tilsætning til den ensformige Kød-kost. Ikke at jeg vil paastaa, at Planterne spiller nogen større økonomisk Rolle i Husholdningen, dertil er der for faa, og de er oven i Købet saa smaa; Sommeren er saa kort til at samle ind i, og Midler til at konservere Grønsagerne kender de ikke.

Det er hændet mig flere Gange heroppe, at en eller anden Plantekost fra Danmark slap op 3—4—6 Maaneder før Tiden til at faa ny, og Folk, der har prøvet det samme, kender den Lyst, der

af og til kan opstaa hos een til at spise noget andet end netop det iøvrigt altid velsmagende Kød, paa hvormange Maader Eskimoerne her end forstaar at variere det. Lever, særlig af Sæl og Hvalros, og Mattak, Huden af Narhvalen og Hvidhvalen tilfredsstiller næsten fuldstændigt denne Trang, men dog er lidt Plantekost altid af en Virkning, som om man stryger en Slags Træthed af sig, og da det ligger nær at antage, at denne Trang til Kostforandring er ensbetydende med et legemligt Behov, er det derigennem muligt, at Planterne spiller en større Rolle, end man skulde tro efter de ringe Kvantaa, der spises.

Den første Blomst, som kommer frem heroppe, er Pupurstenbræk (*Saxifraga oppositifolia*). Eskimoerne her kalder den serfassat efter *serfak* = Tejst (Apphus Grylle)<sup>1)</sup>. Allerede midt i Juni kan man paa snebare Steder i Læ se de røde Pletter, hvor Blomsterne dækker hele Resten af Planten, paa de tørre Grussteder. Paa den Tid ser man saa en Flok Kvinder og Børn vandre ud, hver med sin Kop<sup>2)</sup> i Haanden for at samle Blomsterne ind. Det tager ikke lang Tid for dem at samle deres Kopper fulde, selv om de naturligvis spiser, hvad de kan overkomme paa Stedet.

Blomsterne smager for mig ganske som Blomsterne af vor hjemlige Rødkløver, og personlig nøjes jeg ogsaa her med at bide det nederste af Blomsten, men kaste Kronbladens nederste Del bort. Eskimoerne derimod tager hele Haandfulde og spiser dem helt. Imellem tager man saa, da det ellers bliver for magert, en Stump Sælspek til, eller nemmere, man tager et større Stykke Spæk og tygger lidt paa det, hver Gang der tiltrænges lidt til at faa det til at glide lettere.

<sup>1)</sup> Mange af de Planter, som har Navne heroppe, er kaldt efter Fuglene.

<sup>2)</sup> Hvert Medlem i Familierne har hos Kap-Yorkerne sin private Kop.

<sup>1)</sup> Hospitalstidende 1911 m 20.

<sup>2)</sup> Det Grønlandske Selskabs Aarskrift 1914.

Personlig har jeg ofte været med til at spise Blomsten af *Saxifraga oppositifolia* til The, naar vi intet Sukker havde. Ikke at jeg tror, at der kan startes en Sukkerfabrik paa dem, men de smager dog sødt. Eskimoerne paastaar, at de er sødest tidligt om Foraaret. Om det staar i Forbindelse med, at Insekterne endnu ikke er begyndt med at samle Honning, eller maaske Regnvejr senere vasker Honningen ud, véd jeg ikke.

Pilen, *Salix arctica*, naar her aldrig nogen særlig Størrelse, og man skal saa langt ned som til Bunden af Laksefjorden mellem Upernivik og Prøven, før der dannes virkelige Pilekrat af (*Salix glauca*). Her ser vi den altid kun krybende hen ad Jorden, og de tykkeste Grene, jeg har set af den her, var paa Tykkelse med en Tommelfinger, og det er endda ret ualmindeligt. Ikke desto mindre er det en nyttig Plante for Folk her. Den samles dels ind til Brændsel om Sommeren, naar al Kogning i godt Vejr sker ude ved Ildsteder, hvor der fyres med Pinde og Spæk, dels bruges de krogede Grene til Lampepinde »tarqigssut« d. v. s. en Pind hvormed Mosvægen med stor Færdighed lægges til Rette og stadig maa passes paa de eskimoiske Spækklamper. Ogsaa som Spise anvendes den og oven i Købet paa forskellig Maade.

Pilebuskens Rod er lang og forgrener sig dybt ned i Jorden og ud til Siderne. Ofte er der flere isolerede »Kroner« paa samme Rod. Den tykkeste Del indsamles og tygges. Det er kun den brune Bark paa Roden, der spises, de indre, træagtige Dele tygges blot, og Saften suges ud. Der nydes Spæk til. Det smager, synes jeg, noget bittert, men dog ogsaa sødt. Der er stor Forskel paa disse Rødder. De meget tørre er næsten kun bitre, men de, der har staaet paa fugtige Steder, er ret søde. Grønlænderne har ofte her sammenlignet det med Smagen af Mask efter Brygning. Jeg tørrer nemlig Masken til Fuglefoder, men noget medgaar altsaa aabenbart ogsaa til Skraa.

Af Pilen, der ved Kap-York hedder *patdleg*, kan ogsaa laves en Slags Salat. De friske unge Blade lægges oven paa det kogte Kød, naar man putter det i Munden. Det smager dog ikke særlig godt. Jeg har hørt, at en navngiven Kvinde paa en anden Boplads, »hører til dem, der koger Bladene (*nunivát*) i sin Suppe«, men jeg har aldrig selv smagt det, og her paa Bopladsen er for Tiden heller ingen som bruger det, selv om de alle har kendt det.

En ganske mærkelig Ret er *iseqavik*, som laves af Pilens modne Hunrakler, og *pujak*. Ved *pujak* forstaas Spæk, som er afsat paa et eller andet fremmed Legeme og har været udsat for Luften i lang Tid.

Al Fangst, heroppe, som bevares til Vinterforraad, nedlægges i Stendysser, og det er ofte de samme, der benyttes Aar efter Aar. Hele Kysten over finder man saadanne Stendysser eller Sten, der tidligere har dannet saadanne. Har man saa fanget et Dyr, benytter man selvfølgelig disse for at slippe for at slæbe Sten sammen selv. Paa de Sten, der benyttes Aar ud og Aar ind, afsætter der sig efterhaanden et ganske artigt Lag Spæk, som ved Luftens Paavirkning faar en klistret Konsistens. Dette kaldes *pujak*. Kødstilladserne af Sten ved hver Boplads til at lægge Kødet paa for at holde det borte fra Hundenes Rækkevidde, er ogsaa et Sted, hvor der samler sig meget *pujak*. Den afskrabes og bruges bl. a. til at tætte Kajakker med, men benyttes ogsaa til *iseqavik*.

Naar Pilens Hunrakler er modne, og Kapslerne brister, saa Frøene med deres lange Haar vælder ud, saa hele Raklen ligner en Lampepudder, indsamles de, og Haarene med Frøene pilles af og æltes godt sammen med *pujak*. Den fremkomne Dejg danner saa *iseqavik*. Maaske er det rettere at betragte det som en Slags Tyggegummi, da man kan gaa og gumle paa det hele Dagen, om Aftenen klistre det op under en Teltstige og saa næste Dag genoptage Arbejdet. Det bliver efterhaanden som Dagene skrider frem helt hvidt, til at begynde med er det mørkebrunt. Som »noget der ikke er ude af Stand til at bringe een til at glemme sin Sult« anbefales det for Kajak- og Slæderejsende samt Renjægere.

Det kan laves om Efteraaret, naar Raklerne er modne, men da disse holder sig Vinteren over og til næste Foraar, har jeg ogsaa set og benyttet det til Tyggegummi i Maj og Juni.

Angaaende Smagen kan jeg ikke udtale mig, da jeg ikke kan faa andet frem end Spæksmagen til at begynde med og efter nogen Tids Forløb forsvinder den ogsaa, og saa smager det slet ikke.

En af de nydeligste Planter der findes her, er *Silene acaulis*, Fjæld-Limurt. Eskimoerne kalder den *umerdlússat*, en lav, tueformet Plante, fuldstændig besat med smaa, lyserøde Blomster, saa den ligner en Pude. Det er Rødderne af den, der spises. Undertiden kan man træffe Planten med

en Rod saa tyk som en Lillefinger, ja jeg har set den endnu sværere, men ofte er de ikke saa tykke som et Blyant. De samles ind, dels ved at grave dem op, men oftest trækkes de blot op, saa knækkes de tyndeste Trevler af af sig selv, men alt det brugbare følger med, da den mest vokser i løst Grus.

Roden spises baade raa og kogt. Den smager ret godt og minder noget om Hestegulerødder. Som raa er den ofte lidt træet at bide i, men kogt er den god og mør. Her som ved al Føde spises der Spæk til, og den eskimoiske Smag er da saadan, at man helst vil have Hvalspæk til denne Rod, da »det passer bedst dertil«. —

Vi kommer nu til den vigtigste af de spiselige Planter, nemlig Fjældsyren, *Oxyria digyna*, eskimoisk: *qungordlit*. Op ad græsklædte Fjældskraaninger neden for store Snedriver, langs Elve, paa fugtige, gødede Steder finder man denne lille, grønne, ret uanselige Plante. Naar Blomsterne er udviklede, bliver de røde, og ofte er hele Planten rødfarvet. Det er de smaa, nyreformede Blade og Stilkene, der spises. Smagen er stærkt syrlig, af Oxalsyre, og smager meget torfriskende mellem den megen Kødmat. Det er store Mængder, der i Sommerens Løb fortæres af Eskimoerne. Ikke alene samles den ind, men man ser stadig Folk, der passerer hen over saadanne Pletter med Fjældsyre, standse og bukke sig ned og samle sig en Haandfuld, som de saa fortærer, idet de gaar videre. Den samles ind og koges i Suppen, efter at Kødet er taget af. Da alt Kød her koges, lige som det er flænsat af det helst ganske frisk fangede Dyr, altsaa med saa meget Blod som muligt i, og man bruger den samme Suppe mange Gange, og den bliver, efterhaanden som meget Blod er trukket ud i Vandet og koaguleret der, tyk som en lind Grød, og i denne er det, at Fjældsyrebladene opnaar deres fulde Virkning. Det smager som en Slags Surkaal, og det paastaas at være godt for daarlige Maver. Personlig har jeg med Held anvendt dem til at sætte paa Ærter som Grønsager. Kogt i Vand som Gemyse med Smør til, er den vel ikke af de bedste, men kan dog tages, navnlig naar man neutraliserer Syren med lidt Natron, mens man koger den.

At Bærrene, de faa der findes her, spises, kan vel ikke undre. Kap-Yorkerne kender to Slags, begge kaldes *paornat* og man skelner saa mellem *qernertut* og *tungojörtut*, de »sorte« og de »blaa«.

De sorte er *Empetrum nigrum*, Revlinge-bær (Krækkebær), og de blaa er *Myrtyllus uliginosa*, var. *microphylla*, paa dansk hedder Blomsten Mosebølle, men kaldes overalt i Grønland af danske for »Blaabær«. Som sagt de forekommer ret sparsomt, d. v. s. Planterne er hyppige nok, men det er kun de færreste Steder, de sætter Bær, og disse bliver kun i gode Aar modne. Her ved Thule har vi begge Arter lige i Nærheden, men Buskene er golde; dog paa den anden Side af Fjorden ved et Sted, der hedder Nauja, er der Bær næsten hvert Aar. Stedet vender da ogsaa mod Syd og ligger i god Læ for Vinden. Det samme er Tilfældet med et andet berømt Bærland, Quinisut, ved Inglefield Gulf. Bærrene skal have Frost før de plukkes og helst den første Sne, siges der. Man fejer saa Sneen tilside og piller og spiser dem frosne. Naar de bringes ind i Varmen og tør op, bliver de slatne og dovne i Smagen. Dog maa jeg indrømme, at det kun er een eneste Gang, jeg har set, at der blev samlet saa mange, at der blev noget at bringe hjem.

Dette gælder dog ikke for Distriktets navnkundige Bærsted Tugtulligssnak, d. e. Kap-Siddon i Melvillebugten, den sydligste Boplads i Distriktet. Dette Sted er særlig yndet, fordi »Jorden lugter saa godt« og der er saa mange Bær, at »der ikke er Plads til flere«. (En Sydgrønlander vilde dog selvfølgelig erklære Landet for omtrent blotfodt for Bær.) Her anvendes en Slags Tærskning, idet man samler de hele Planter sammen; det er mest Revlinge-bær, der er. De bringes saa i en Pose ned paa en lille Sø, der ligger neden for Skraaningerne, hvor de samles og lægges paa den renfejede Is. Nu tramper man oven paa hele Planten, og naar man saa kaster det andet til Side, ligger Bær og Blade tilbage, der let sorteres ved at puste paa dem, og man slipper paa den Maade for den besværlige Pillen Bær.

Der kan samles saa mange, at Folk kan have staaende af dem i lang Tid til at traktere Gæster (Børn) med, dog maa man ikke anlægge samme Maalestok, som man er vant til hjemme, for de reserverede Kvanta.

Vi er nu færdige med de direkte spiste Blomsterplanter, men endnu maa til vegetabiliske Fødemidler regnes Indholdet af Ren- og Moskusoksemaver. Hvad dette bestaar af, afhænger jo selvfølgelig af hvad Dyret har ædt. Jeg er ikke i Øjeblikket i Stand til nøjagtigt at give en Liste over;

hvilke Planter, der ædes og hvilke ikke af Renen og Moskusoksen, kun skal jeg sige, at jeg aldrig har hørt, at det ikke smagte godt, fordi det bestod af forkerte Planter. De Gauge jeg har spist det, bestod det nærmest af *Dryas integrifolia* og *Salix arctica*, d. v. s. det var de eneste Planter, jeg kunde identificere foruden en Del Græs, jeg ikke kunde bestemme.

Eskimoerne kalder det *neruvkarsuit*, og det smager ganske dejligt forfriskende efter en hed, anstrængende Traven rundt i Fjældene, som Renjægere kender den. Omtrent som vor Skovsyre hjemme synes jeg det smager, men det er naturligvis nærmest Mavesaften, som giver det denne forfriskende Smag. Har man spist, hvad man kan og vil paa Stedet, binder man for begge Aabninger af Mavesækken, for at transportere det hele hjem. Mærkeligt nok nydes som det nødvendigeste Fedtstof dertil ikke Talgen paa Renen, der ellers er den største Lækkerbidsken, man kender, men derimod Spæk af Sødyr. Men det rigtige at spise til *neruvkarsuit* er dog *akutak*.

*Akutak* (d. e. »en Sammenblanding«) laves af Vand, Narhvalstran (helst selvløben) og Ren- (eller Moskusoksetalg), lige Dele af hver. De tre Ingredienser kommes kolde i en Potte, og det hele røres hurtigt rundt, indtil det er blandet sammen til en stiv Masse. Den er da kridhvid og fuld af Luftblærer omtrent som hævet Dejj. Har man ikke Narhvalspæk ved Haanden, bruges Sælspek, men det giver ikke den rette Aroma. Denne Dejj er meget eftertragtet og nydes sammen med *neruvkarsuit*, som udsøgt Festmad. Den paastaas at gøre »Urinen vellugtende og fæces smukt hvide d. e. lyse«.

Vi gaar nu over til de lavere Planter og kommer først til Svampen.

Her findes Masser af Svampe overalt hvor en fugtig, frugthar Jordbund gør det muligt for den at gro. Personlig har jeg aldeles ingen Forstand paa Svampe, men jeg har hørt af Botanikere, at her ingen giftige Svampe findes, hvilket jeg bemærker, at Eskimoerne heller aldrig har mistænkt dem for. De spiser alle de Paddehatte her er, dels raa, som de piller dem paa Marken, dels kogte. Oftest er de saa store som en Tokrone, dertil tykke og med en kødfuld Stilk; men man kan finde dem saa store som en almindelig Underkop, og et Par Timer efter hvert Regnvejr om Sommeren skyder

de op og samles ind friske. Eskimoerne kalder dem alle under eet *anginsat* (»dem der ligner Lapper til Støvlesaaler«). Selv spiser jeg dem meget gjerne raa eller kogt, og de synes mig fuldt ud at staa paa Højde med Champignons hjemme. Oftest spiser jeg dem ristede.

Den her saa almindelige Støvboldt (*Lycoperdon*) uden Stilk, af Eskimoerne kaldet *pujualigssuaq*, d. e. »den der indeholder meget Støv«, er ogsaa i umoden Tilstand fortrinlig at spise, men jeg har aldrig set eller hørt, at Eskimoerne spiser den af sig selv; dog naar jeg har trakteret med den, finder de den fortrinlig. Den smager svagt syrlig.

Rundt om paa stenede Grundfjældsklipper træffer man overalt de store sorte Lichener (*Gyrophora*, »tripe de roche«, som saa ofte er bleven benyttet som Føde. Desværre er jeg ikke her i Besiddelse af den fornødne Literatur til at henvise til Steder, hvor det omtales. Paa dette Sted er det jo ogsaa tilstrækkeligt at meddele, at Eskimoerne ogsaa har fundet ud af, at de kan spises. Oplødt i lunket Vand danner de en geléagtig Masse, i høj Grad modbydelig at faa i Munden, og Smagen er derefter. Kogt i Suppe, efter at Kødet er taget op, er det derimod ikke saa galt; det danner en Slags lind Grød og kan koges helt ud — dog maa jeg tilføje, at nogen særlig Ynder af Retten er jeg ikke.

Eskimoerne her kalder disse Lichener for *quajautit* (»det, der gør den (Klippen) glat og slimet«).

Vi gaar nu over til Havets Planteverden. Havet leverer jo Eskimoen alle hans Fornødenheder, og saa lidt Luksusmad kan det præstere i Form af Plantekost.

Der er først de store Laminaria-Arter med de mægtige Blade og de lange Stilke. De kaldes af Eskimoerne *gerquaq* og spises kogt. Det er dog Bladene, der bruges, og de smager bittert. Stilkene benyttes ikke. I Sydgrønland, har jeg ladet mig fortælle, bruges denne Plante og da især Stænglerne som Sultekost om Vinteren, naar intet andet er ved Haanden, og jeg har af Grønlændere, der selv har prøvet det, hørt hvorledes det skulde være meget svært at genvinde Kræfterne, naar man havde spist meget deraf, ligesom det siges, at Folks Udseende bliver meget medtaget deraf, »de bliver graa i Ansigtet«. Her er dog intet af det Tilfældet; dels nydes denne Ret kun sjældent, og dels er det naturligt kun om Sommeren, altsaa i den Tid, hvor der altid er Overflod, at den kan faas.

At nogen skulde have taget Skade af den, har jeg aldrig hørt.

Iøvrigt har jeg set Børn for Morskab tygge Stænglerne, mest dog for at efterligne de Viderekomes Skraa.

Den næste Ret fra Søen lyder slet og ret Navnet *eqûtigssat*, d. e. »noget til at tørre sig i Enden med«. Det er den ofte ret store Blæretang (*Fucus*), som tit rives løs og driver ind til Kysten, eller den faar for stor Opdrift i Forhold til den Sten, den har fæstet sig og begynder at sejle. Den tilberedes og spises paa samme Maade som *Laminaria* og smager ikke bedre.

At Berøringen med Civilisationen har medført store Omvæltninger i Eskimoernes Liv er naturligt, men konservative, som de en Gang er, opfatter de dog altid den nationale Føde som den eneste »egentlige Menneskemad«. Dog er de ikke saa mistænksomme overfor hvad der kommer til dem fra deres Stammefrænder i Dansk Grønland, selv om de ogsaa føler sig, tildels ogsaa med Rette, som staaende paa et højere Kulturstandpunkt end disse. En ny Planteret, som de selv kan producere, har de da ogsaa faaet Syd fra.

Første Gang jeg saa det, var paa første Thule-expedition, da vi en Gang kom i det Tilfælde ikke at have andet at spise i fem Dage end Sukker. Jeg saa da Knud Rasmussen stadig gaa og spise den almindelige Troldurt *Pedicularis lanata*. Da jeg spurgte ham, om han troede, den var ufarlig at spise, fik jeg Svaret, at han fra Barnsben havde spist Masser af den. Begge vore medfølgende Kap Yorkere havde aldrig hørt om, at man spiste den.

Et Par Aar efter (1914) boede et Par Videnskabsmænd fra Crocker Land Expedition nogle Maaneder hos mig, og Botanikeren Mr. Ekblaw fortalte mig da tilfældigt en Dag, at han havde spist kogt *pedicularis lanata* hos en nærmere betegnet Eskimo ved Etah. At han som Fagmand ikke kunde tage fejl, var klart, men Sagen undrede mig meget, indtil jeg kom i Tanker om, at vedkommende Mands Søn var gift med en Kvinde

fra Godhavn i Dansk Grønland, som var kommen op her som vor Tjenerinde, og ganske rigtigt, det viste sig, at de havde lært at spise den af hende. Det synes, at den har gjort Lykke, og den nydes nu allerede af mange heroppe. Noget egentligt Navn har den dog ikke selv, men *igutsarssuit neqigssánguit* d. e. Humlebiernes Føde.

Det er en udmærket saftig og ret velmagende Plante; hele Stænglen og Roden koges og spises til Kød eller med Spæk til.

Endelig skal jeg bemærke, at jeg, efter at Sukker er bleven nogenlunde almindeligt heroppe, har set Kvinder spise Roden af Fjældslyren *oxyrio digyno*, dyppet i Melis. Selv har jeg ogsaa prøvet det, men det er mig desuagtet for surt. —

Resultatet af dette viser altsaa en Række spiselige Planter, men man maa dog ikke forledes til at tro, at de spiller en altfor stor Rolle for Kap Yorkeren. Om de pludselig blev taget bort fra ham, vilde han næppe ofre det nogen større Tanke (idet jeg her ikke regner med de eventuelle diætiske Virkninger), og det tror jeg at kunne paastaa, at der næppe er nogen Eskimo, der hvert Aar smager alle de her nævnte vegetariske Retter. Man har jo paastaaet, at Ordet Eskimo betyder Raatkødsæder, og det er Kap-Yorkerne frem for nogen. Fisk findes her næsten ikke, og Fiskens Muskulatur regnes ikke for »Kød«.

Jeg har ofte ærgret mig, naar jeg har haft Fremmede i Skibstiden eller ved Præstens Besøg o. l., og jeg har stillet an til en større Festlighed med en saa glimrende Middag som Beauvais' Sager kan fremskaffe. Nogle Eskimoer er jo altid Deltagere i Gildet og lader Beværtningen vederfares al Retfærdighed, men en halv Time efter, at vi andre har rejst os mætte, stiller de indfødte Gæster altid an til at tage sig en god Portion Hvalroskød, »fordi de er sultne efter rigtig Mad«.

Og dog berømmes mine Middage i Hundrede Miles Omkreds, og Deltagerne i dem misundes overalt.

Thule, August 1917.