

SÅ KØDGLAD SOM EN ESKIMO

Af Vilhjalmur Stefansson

En god ven af Grønland, den islandsk-amerikanske polarforsker Vilhjalmur Stefansson, fyldte 80 år den 3. november og blev fejret af arktiske kredse rundt om i verden. Nedenstående artikel er et godt eksempel på hans blomstrende fortælle-talent.

Dette er tænkt som en skildring af, hvorledes man festede før landbrugets dage, før bagerens og køgemesterens tid. Disse morakkere begyndte allerede deres angreb på stenaldermændenes kultur så langt tilbage i tiden som år 10000 f. Kr. i Kina, Indien, Den nære orient og Ægypten og for mindre end fire hundrede år siden på eskimoernes. Omkring Coronation Gulf i Nordcanada satte angrebet ind så sent som i året 1910. På dette tidspunkt nåede 3 eskimoer og jeg på en slæderejse mod øst til bugten og traf den første af flere hundrede stammer, som aldrig havde set en hvid mand, før de så mig, og som høfligt afslog at smage den hvide mands føde, vi havde med os. Senere, da vi var kommet til at føle os hjemme hos hinanden, gjorde vi dem bekendt med sukker, som de først smagte og derpå afviste med øjensynlig afsky.

Efter os kom handelsmænd og missionærer til Coronation Gulf, det sidste åndehul for den nordamerikanske stenalder. Side om side med vor kultur og vor religion indførte de vor føde, men dette sidste lykkedes først for dem, da de serverede smagsløse eller næsten smagsløse fødemidler som skonrogger og tynd usødet te. Alt sødet, krydret eller saltet virkede ubehageligt på eskimoernes smag. Hos eskimoerne var de foretrukne og eneste velsmagende fødemidler, de fede, ukrydrede kødlunser. Jeg blev i tidens løb enig med dem og er det stadig.

Mine livretter er mærkelige efter de fleste menneskers mening. Mine spisevaner er for det meste blevet til under mit ophold hos eskimoerne, og de er interessante, hovedsagelig fordi mine erfaringer måske kan hjælpe en smule til at sætte os, der er af europæisk afstamning i stand til på anden hånd at tage del i vore tidligste forfædres daglige måltider og deres overdådige festmåltider. Jeg påkalder mig Grækenland og Det nære østen til at støtte mit vidnesbyrd om, at de eskimoiske delikatesser, som jeg bedst kunne lide, er dejlige på deres egen måde, og at man har syntes

ligesådan i mange lande, under mange klimater og i mange århundreder, ja årtusinder. Jeg søger bekræftelse i Biblen, hos Homer og fra andre lignende, omend mindre kendte, bøger.

Digtningen af de ældste Homeriske digte dateres forskelligt af autoriteterne, spændende lige fra før 1100 f. Kr. til så sent som til omkring 685 f. Kr. Men forfatteren eller forfatterne bliver i hvert tilfælde anset for at have skuet tilbage ind i en tidligere guldalder, tilbage fra bronzealderen til den yngre stenalder eller endog tidligere, hvor, som det hedder i Iliaden:

„. . . Patrokles adlød, hvad venen beføl ham,
Selv ved den skinnende ild han stilled' det vældige kødbræt,
lagde på brættet et fårs og en buks tykflommede rygge,
samt af et triveligt svin en smældfed, bævrende side.“

Sådan var kongers såvel som halvguders festmåltider; læg f. eks. mærke til denne udtalelse af Serpidon: „I sandhed er vore konger, som regerer i Lykien, ikke uberømte mænd, de som spiser fede får og drikker den bedste vin honningsød.“ Der har man i sandhed den eneste føde og drik, der får Homers uforbeholdne ros: fedt kød og sød vin.

Læg mærke til, at lovtalerne ikke gælder løst, ungt kød som lam og kalv. Fårene var fuldvoksne. På samme måde var det med kvæg. Disse konger foretrak tyre af vækst fuldt udvokset.

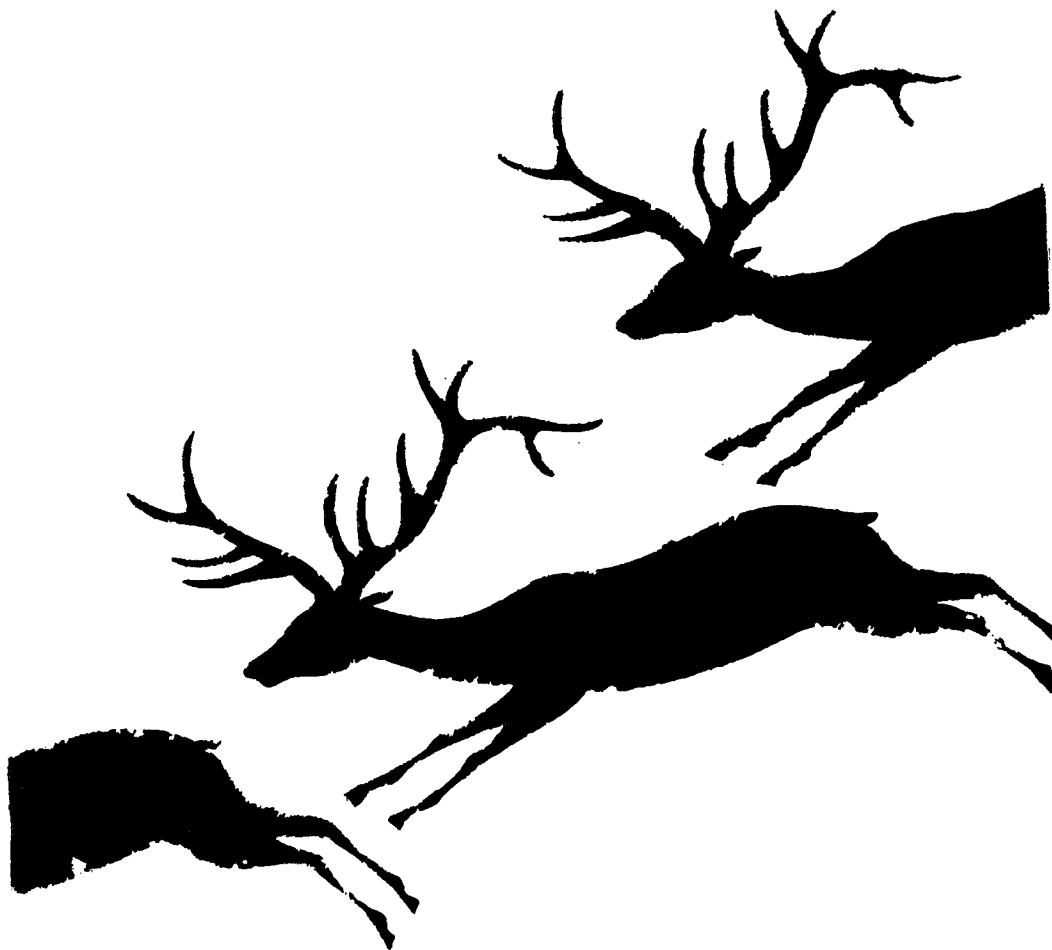
„Men deres øverste drot, kong Atreus' søn, Agamemnon,
slagted' en tyr, femårig og fed, til den stærke Kronion.“

Og digteren siger intet om, at kødet er mørt. Hvorfor skulle han dog det? Fordi grækernes måltider ikke indeholdt større mængder stivelse eller sukker, ingen søde sager uden vin, behøver grækerne da ikke være halvguder for at have stærke tænder. De havde uden tvivl tænder så sunde som mine eskimoers.

Ligesom Homer anså profeten Esaias det uden tvivl for en selvfølge, at man havde gode tænder. Jøderne var fårehyrder på Esaias tid, og videnskaben synes at være enig om, at de foretrak fårekød. Alle kødspisere som jeg er klar over, at knoglerne af lam ikke indeholder nævneværdige mængder af marv. Vi må derfor tro, selv om Esaias ikke siger det direkte, at profeten tænkte på voksne får, beder eller vædere, når han taler om festmåltidet, som Jehova ville dække for at glæde de troende: „Hærskarernes Herre gør på dette bjerg et gæstebud for alle folkeslag med fede retter og stærk vin, med fede marvfulde retter og stærk, klaret vin“ (Es. 25,6).

Homer, den græske digter, og Esaias, den jødiske profet, måtte hver for sig udholde de lange, varme somre i deres hjemstavn, og det er interessant at se, at begge er enige om, at det bedste kød er det fede, og at forskellen på deres smag i vine kun er en forskel i udtryk, idet profeten siger vellagret, hvor digteren siger sød.

Selvom den højeste epikuræiske vurdering omkring årene 800-700 f. Kr. eenstemmig var til fordel for kød, der ikke alene var fedt, men også fuldt udvokset, var der nogen uenighed om, hvilket dyr, der var det bedste. Datidens grækere foretrak oksekød i lighed med vore dages nordamerikanere; de gamle jøder foretrak fårekød som australierne og de konservative englændere stadigvæk gør, ligesom ikke så få andre folkeslag spredt fra Arabien til Island.



Eskimoerne i det nordlige Alaska, hvis livsform jeg fulgte i mere end halvdelen af årene mellem 1910 og 1918, foretrak kødet af rensdyr, og da særlig kødet af tyre, der var fire år gamle eller ældre, et valg i alder og køn, der ligner grækernes. For det meste ser det ud til, at eskimoerne synes, at de sejge dele smager bedre end de møre, og heri mener jeg, de ligner Homers grækere med de sunde tænder, selvom jeg ikke kan belægge denne min mening med et citat.

Da jeg først begyndte at leve et stenaldermenneskes liv, var jeg ikke forberedt på den type festmåltid, som Homer satte frem for Achilleus eller Esaias for de troende, men allerede inden det første halve år var gået, var jeg rede. Jeg var en udenforstående og en overløber og med den iver, der er karakteristisk for sådanne. Selvom mine stenaldervenner elskede den slags føde ligesåmeget som jeg, tror jeg nu, at de mistede noget ved at tage alt for givet - de fede kødstykker, det langsomt kommende mørke, de dansende skygger mellem granerne, septembernattens milde varme.

Vi havde alle haft en fælles oplevelse, uden hvilken ingen nogensinde kan glæde sig over Biblens: „ - - fede, marvfulde retter.“ Vi havde alle hungret efter fest. Vi havde oplevet, som jeg skrev i min dagbog i 1907: „ - en hunger stærkere end hos en fastende mand,“ den ubændige lyst til fedt hos én, som har prøvet at holde sig i live alene ved magert, skært kød. Denne lyst må jeg forklare, da det, jeg ellers vil fortælle om vore festmåltider, vil blive svært at forstå. Handelsmændene fra Hudson Bay Company, særlig dem fra det midterste og nordligste Canada, hørte om hele familier, der døde af, hvad der kaldes „hare sult“. Første gang, jeg hørte udtrykket, troede jeg, disse mennesker sultede, fordi de ikke kunne fange harer nok. På en vis måde havde jeg ret, thi intet sted kan man finde harer nok til at leve af, hvis de da er af den typiske, nordlige, magre art. Pelshandlerne opmagasinerede talg, og senere bacon og fedt, og sendte redningsmandskab ud med disse fedtstoffer, når de hørte, at en stamme var uden fedtstof og levede af harer eller engang imellem af magre rensdyr eller elg.

Jeg oplevede fedthunger i efteråret 1909. Vi havde nået Horton Floden, landet inde bag Franklin Bay, for sent på sæsonen til at samle forråd af rensdyrkyfedt. I begyndelsen klarede vi os med omkring et halvhundrede kilo fedt fra hver af en tre-fire gråbjørne. Da det var brugt, begyndte vi at gennemsøge de store forråd af frossent rensdyrkød, vi havde samlet, idet vi i begyndelsen fandt en smule fedt her og der i mellemrummene mellem det magre kød. Med økser huggede vi de frosne dyrekroppe i stykker, knuste knoglerne og kogte dem i store kedler over vore bål af grantræ, idet vi skummede fedtet af, når det flød ovenpå. Vi havde spist omkring et kilo magert kød og et kvart kilo sul hver dag. Eftersom vor beholdning af fedtkød dalede, spiste vi mere og mere skært kød, men vi var stadig ikke mætte. Behovet for og længslen efter fedtstof blev en tortur. Og så, ligesom den første af os ville være bukket under inden en uge, kom der nogle eskimoer, der havde ledt efter os. De var ude fra kysten og medbragte en sæk sælspæk. Vi kogte store gryder fulde af magert kød, skar kødet i små bidder og dypede disse i spæk. Vi spiste langsomt, og vore måltider tog flere timer; vi vidste nok, hvad der ville ske, hvis vi spiste for meget. Næste morgen havde de fleste af os det godt igen, men det tog nogle af eskimoerne flere dage at komme til kræfter.

Men lad os vende tilbage til vor stenalderfest. Til den rigtige oplevelse af frådseri er lystige svirebrødres lag en nødvendighed. Desuden må man have en fornemmelse af afslapning som den, der følger en velafsluttet jagtudflugt, eller man skal være i så godt et jagtområde, at man ikke bekymrer sig om morgendagen. Er man udendørs, er behageligt vejr en nødvendighed; i modsat fald må man ty til en hyggelig hytte. Man må have tilstrækkeligt, men ikke for meget lys, ligesom på fine restauranter. På grund af menneskets oprindelse er det flakkende lys fra et lejrball den mest romantiske belysning.

Når efterårsaftnerne bliver mørkere og mørkere, og man sidder hyggeligt i utkanten af mørket og ser ind i ilden, er det med uendeligt velbehag, at man ser halvt så mange rensdyrhoveder, som der er deltagere i festen, ophængt over lejrballen. Der må ikke være mere end et rensdyrhoved til to personer, fordi man stadig skal være en smule sulten til anden ret - marvknoglerne. Der vil være adskillige gryder eller kurve fulde, og hvis man har spist for meget af første ret, kan man ikke nyde marven.

Blandt skoveskimoerne spises både kogt og rå marv. Lårbensknoglerne af forog baglemmer blev anbragt i koldt vand; vandet blev langsomt bragt i kog, og gryden blev sat væk, indtil suppen var kold nok til at drikke, og knoglerne kolde nok til, at man kunne tage på dem. For at få den bedste smag frem, må man vente med at spalte knoglen til lige før man skal spise marven. Denne del af festen ligner den elisabethanske tids middage, hvor middagsgæsterne brækkede eller savede de runde knogler itu, hvorefter de skræbde marven ud med deres skønt tilvirkede marvskeer af sølv. Disse skeer nåede omkring 1750 højdepunktet i skønhed og form, en mening, det kan være, jeg hovedsageligt har, fordi afdøde Kenneth Roberts som en fyrstelig gave sendte ikke mindre end to - et par - til min kone og mig.

Mine stenalder eskimoer havde naturligvis ingen sølvskeer, men de havde det tilsvarende i elfenben. Faktisk synes jeg, at de skeer, som Kenneth Roberts gav os, er formgivet, ja næsten kopieret, efter eskimoernes marvskræbere. Og det er egentlig ikke så mærkeligt, for vi ved, at spisningen af spaltede marvknogler var en ret ved stenaldermiddage i Nordvest Europa for 20.000 – 40.000 år siden. Og har man én gang fået smag for marv, vil man altid have det, selv i den fjerde og femte tusinde generation.

Ligesom man ikke koger piskefløde, det mest velsmagende fedtstof for nutidens gennemsnitsmenneske, smager mange fødemidler som f. eks. de fleste frugter og bær samt mange grøntsager bedst i rå tilstand. Men ren marv overgår langt alle andre delikatesser, der fortæres rå. Af første klasses marvben er det bedste lårbensknoglen. Man tager den for kød afpillede knogle i den ene hånd og banker let på den, som når man vil slå hul på et blødkogt æg. Jeg bruger bagsiden af en flænse-

kniv; mine stenaldervenner bruger en sten eller en kobber issyl. Ved „stue“ temperatur, og når marven er fast, som den er i september, kommer hele marvsøjlen løs, således at man kan holde den hel i hånden.

„Sult er den bedste sovs“ kan måske forklare noget af den sugende længsel, jeg føler, når jeg tænker tilbage på de pragtfulde måltider gennem mange årtier og lande, på restauranter og ved lejrål. Men vi må ikke lægge for stor vægt på sult, for det er jo *appetit* – ikke sult – man skal føle for at nyde noget, og en god fordøjelse er en stor del af et behageligt minde om gode sager. Det, som gør minderne fra mine lejrål så uforglemmelige, er det gode helbred, som følger med lejrålmåltider, en slags T-vitamin – „lykke vitaminet“ – som dr. Martin Gusinde sagde, da han vendte tilbage fra New Guineas lejrål til Georgetown universitetets lærde haller for et par år siden. Ved disse festmåltider får man – og uden fare for tømmermænd bagefter – den samme jublende glade fornemmelse, som man ellers forbinder med et passende antal cocktails. De fleste rejsende har karakteriseret eskimoerne som lykkelige, muntre, ligevægtige og humoristiske. Jeg er enig med dem og mener, at en af hovedårsagerne er eskimoernes dejlige og letfordøjelige stenalder ædegilder.

Ikke alle mine bedste gastronomiske minder hører hjemme i det høje nord, og bestemt da ikke i koldt vejr. Disse mindeværdige lejrålmåltider nordpå foregik normalt på varme efterårsaftner. Grunden til, at man ikke holdt dem på sommeraftner, var, at myggene ødelagde enhver form for nydelse. Mine næstbedste minder er mine Dakota cowboy somre og fra lejrålene ved den australske ørken, lige indenfor tropeområdet. De er dog stærkt trængt af en længsel efter Soho,, efter franske og italienske restauranter, og efter de utallige gode spisekvarterer i England og de sjældne, virkelig gode i Canada og U. S. A. Nogle af de allerbedste minder kommer fra danske skibe, hjem og restauranter, og fra fiskemiddage sådan som nordmænd og islændinge serverer dem.

De nærmeste rivaler i min erindrings bog til eskimoernes udendørs festmåltider kommer fra de sydligere boende Atabaska skovindianeres lejrål og fra lampeoplyste eskimohytter en smule længere mod nord langs med ishavskysten og på den kystfaste havis. Indianernes festmåltider adskilte sig meget lidt fra eskimoernes kun med den undtagelse, at indianerne drak te. Eskimoerne drak suppen fra kogt kød og ben, og jeg kom aldrig til at holde lige så meget af te som af denne suppe.

Det som formodentlig subtraherer mest i mine ellers så lysende minder er, at jeg var nødt til at tale med indianerne på deres gebrokkne engelsk, mens jeg let kunne nyde eskimoernes varme, vittige og ofte kloge konversation med dens ordspil, dens geniale satire, som på en eller anden måde aldrig sved, og dens venlighed og interesse.

De måltider, jeg indtog i eskimoernes hytter, manglede efter min mening den romantiske nats varme og det dansende lys fra lejrblået; men de erstattede tabet af romantikken med hygge og fortrolighed og det bløde, stadige lys fra sælspek-lamperne. Jeg kunne også godt lide eskimoernes måde at tilberede maden på, og samtalen var endnu bedre her end omkring eskimoernes lejrblå. Indendøre talte folk aldrig i munden på hinanden; hver især talte efter en ærbødig pause, når han var sikker på, at han havde ret til at tage ordet. Spørgsmål blev stillet; erindringer blev genopfrisket; og der blev næsten altid sunget efter måltiderne i hytterne.

Værtinden spillede samme rolle her som husfaderen ved et engelsk bord, omsorgsfuldt bekymret for så vidt muligt at ramme hver enkelt gæsts smag, når hun skærer kødet for. Den ældste kone i en tofamiliers hytte spurgte første gang en gæst om, hvad han helst ville have og kunne huske dette i måneder og år, selvom hun måske, før hun næste gang skar for, ville spørge, om hun havde husket rigtigt. Og hun fordelte omhyggeligt de bedste bidder ligeligt, så ingen gæst ville føle, at der var forskelsbehandling.

Menuer hos Mackenzie deltaets eskimoer, mellem hvem jeg tilbragte mine ti første vintre nordpå, fulgte en plan ikke parallel med, men meget lig englændernes, hvor den sædvanlige orden er: suppe, fisk, steg, dessert og en lille krydret ret (savory). Hos mine delta-eskimo værter fik man hovedretten, den der svarer til stegen, først, og man fik både to og tre portioner af denne den bedste del af middagen. Det, man derefter fik som næste ret, var det, som svarer til den engelske fiskeret, som altså her blev serveret efter stegen. Der var selvfølgelig ingen dessert.

Den lille krydrede ret, som fuldender et engelsk måltid, var det næstsidste i Mackenzie deltaet. Eskimoernes „savory“ var små portioner af en ørred art, som er meget fin efter amerikanske forhold. Suppen, som blev serveret lunken, var sidste ret. Eskimoerne bryder sig ikke om, at mad eller drikke er for varm. Efter suppen kom marven, ikke som en rigtig ret, men serveret omtrent som når man i New York eller London stillede nødder og rosiner frem.* Middagsgæsterne smagte skønsomt på marven og kommenterede den, som vi gør det med fine, gamle vine.

Som tiden gik, syntes jeg, at jeg blev en lige så god kender af marv som eskimoerne. Jeg kunne i mørke, eller som når man leger blindebuk, finde ud af fra hvilken knogle og fra hvilken ende af knoglen en tommetyk klump marv kom. Mange faktorer var med i bedømmelsen. Mellem tungen og ganen kunne jeg bestemme hårdheden, og hvor melet den var, idet jeg i bedømmelsen af hårdheden huskede, hvor lang denne marv formodentlig havde været, og idet jeg også huskede på varmen i stuen, som ligesom hos os varierer, selvom eskimo-hytter sædvanligvis er

* (Red.) Sammenlign. Handelens skibe.

fra fem til ti grader varmere end vore. Smagen er jo selvfølgelig afgørende. Til at bedømme den behøver man en fransk vinsmagers erfaring og teknik. Så havde man, hvis det var en konkurrence, lov til at spørge om det pågældende dyrs køn og alder.

De uendeligt fine forskelle i smag kan selvfølgelig ikke beskrives i ord, særligt da ikke for den uindviede. Men med hensyn til, hvilken knogle det drejer sig om, gælder denne simple regel: Jo længere fra hoven man er, jo hårdere og federe er marven. Eskimoerne koger nemlig lårknoglerne, idet det ville være næsten som at tygge talg at spise denne marv rå. Længere nede er marven blødere og mere som smør. I hovens små knogler findes en olie, der ligner kløvfedt hos vore okser.

Man kunne måske tro, delvis på grund af den vægt jeg har lagt på tid og sted, at disse spiser kun kan nydes i deres naturlige omgivelser, men erfaringen viser, at dette ikke er rigtigt. Eksempelvis kan nævnes, at da en kollega fra fire år nordpå, nuværende appelsinavler i Florida, Karsten Andersen, frivilligt gik ind på sammen med mig at leve et helt år i New York på kød alene, omhyggeligt kontrolleret af lægerne fra Bellevue Hospitalet og Cornell Medical School, fandt vi, at vi holdt omtrent lige så meget af oksekød og fårekød, som vi havde holdt af rensdyrkød. Desuden opdagede vi, at ligesom med rensdyrkødet, foretrak vi i det lange løb kogt fårekød fremfor det stegte og grillerede kød. Vi opdagede også, at vi spiste ligeså meget fedtstof, som vi havde gjort oppe nordpå.

Jeg har heller ikke siden forandret mine synspunkter angående dette tredive år gamle forsøg (1928–1929 på Bellevue). Da man begyndte at råbe op om, at for megen indtagen af fedtstof var ved at ødelægge nationens helbred, overtalte jeg min kone til at give mig kød og fedt i forholdet: Et kilogram magert kød til et kvart kilogram fedtstof hver dag. Jeg fandt, at jeg uforandret kunne lide sulet; jeg opnåede desuden (selvom dette vel næppe angår denne artikel) en forbedring af mit helbred, og jeg tabte uden besvær de fem kilogram, som min læge havde sagt, jeg skulle. Mine led, der formentlig var stive af alderen, blev så smidige, som de var for ti år siden – og jeg er nu 80! Min kone synes, at den væsentligste forbedring er sket med mit humør: Jeg virker idag, siger hun, omtrent så glad som en eskimo.

