

Fra udkant til forkant

AF **RIE BOBERG**, CONVIVIUMLEDER I SLOW FOOD ODSHERRED OG FORFATTER



Ved at udnytte og brande det helt specielle ved et udkantsområde kan man skabe ny vækst. Færøerne viser vejen.



Langt ude i Atlanterhavet ligger der 18 øer – én er ubeboet og 8 er udkantsøer. For 10 år siden samlede de sidstnævnte sig i foreningen Útoyggjafelagið (Foreningen af udkantsøer) og ja, vi er på Færøerne. Måske tænker mange danskere lidt maliciøst, at Færøerne da vist er udkant nok i sig selv, behøver der være en udkant i udkanten?

Gennem Olga Biskopstø, som jeg har mødt i Slow Food-sammenhænge, har jeg hørt om udviklingen på St. Dímun, en af de mindste af de 8 udkantsøer. Olga er koordinator i Útoyggjafelagið, men også Slow Food-conviviumleder, politiker, forsker ved Socialvidenskab på Færøernes Universitet og projektleder på Nordic Delight, et samarbejde mellem Island, Grønland og Færøerne omkring håndværksfremstillede fødevarer, samt – ikke uvæsentligt – mor til 8 børn. Jeg beder hende om at arrangere et besøg på øen, men denne udkant er ikke en, man lige tager til. Det lykkes hende imidlertid at reservere helikopterpladser, selvom det indtil 15 minutter før afgang er usikkert, om vi kommer af sted. Sådan er det på Færøerne. Her bestemmer naturen enerådigt. Man kan ikke komme til St. Dímun på anden måde. Øen er en klippe, der rejser sig majestætisk i havet, uden gode havne, så det kræver helt specielt vejr at komme i land fra havet, og de fleste færinger har simpelthen aldrig været på øen.

Den gamle kongsbonde Óla Jákup (úr) Dímun er mødt op på helikopterpladsen i Tórshavn. Han er i dag et sted i tresserne og er flyttet til Tórshavn med sin kone og har overladt kongsgården til børnene: Datteren Eva og hendes mand Jógvan Ján, begge læreruddannede, på henholdsvis 39 og 34 år, og børne-

børnene Dögg og Sproti på 8 og 6 samt sønnen Janus in Dímun og hans kone Erla, begge 25 år. De sidste er lige nu i Tórshavn for at føde deres første barn. Slægten har boet på gården siden 1807, i 8 generationer. Det vil sige, at de nye små bliver den 9. generation. En kongsbonde ejer ikke sin gård, men lejer den af kongen (staten), og derfor er kongsgårde de største på Færøerne, fordi de ikke opdeles hver gang, der skal arves. Gården på St. Dímun er den næststørste kongsgård efter den i Kirkjubøur, fortæller han.

Selvforsyning

Vi modtages af løbende børn, hunde, gæs og gæslinger. Besøgende er sjældne og en dejlig afveksling. Der venter os en storslået frokost med øens egne produkter: Brød bagt med havregryn og eddike (en gammel keltisk tradition), skærpekød (lufttørret fårekød), vidunderlig lammerullepølse og friskkærnet smør, nymalket mælk og nylagte æg. Derudover den obligatoriske kaffe, som nærmest er en nationaldrik.

Familien er selvforsynende i det omfang det er muligt, og øen har de dyr, den kan bære i et økosystem, som hviler i sig selv. Opvarmningen kommer fra solceller og en varmepumpe. Det er vigtigt, at øboerne lever i et næsten pengeløst samfund med færrest mulige udgifter. Dyrene får ikke ekstra foder. De spiser det græs, der er på øen, og intet andet, og den eneste behandling, de får, er en vaccine mod snyltere og lus. Øen kan bære 450 moderfår og 400 slagtefår samt to køer (én til mælk og én med en kalv) plus 6–7 ungtyre. Bliver et dyr sygt, gribes der ikke ind. Systemet fungerer netop i kraft af, at kun de stærkeste overlever, og at der dermed skabes en overlevelsedygtig bestand ved naturlig selektion. Undtagelsen er dog sønnens kæledyr, et lille lam som er blevet forladt af sin mor og nu følger ham i tykt og tyndt, hvis ikke de begge slænger sig på sofaen. Færøske får er sammen med dem fra Sardinien de mest velsmagende, jeg nogensinde har smagt. Begge steder er de fuldstændig fritgående uden nogen form for indgriben.

ØVERST

Billedtekst.

NEDERST VENSTRE

BilledteksterWWW.

Specialiteter

Køer og får æder ikke det samme. I bedstefarens tid var der 37 køer af racen Norsk Geno, som er velegnet til både kød og mælk. Det var dengang, man også fremstillede ost med eget stempel. Men den tid kommer nok igen. Foreløbig går kræfterne med det fine slagteri, som er blevet færdigbygget støtte fra den færøske fond »Fonden for småøernes udvikling«. Det nye slagteri gør øen i stand til selv at klare hele processen fra jord til bord.

Når det er slagtetid, kommer der en ud fra fødevarekontrollen, som bliver på øen, til slagtingen er overstået, hvilket kan vare et par dage. Han stempler dyrene, efterhånden som de bliver slagtet i overensstemmelse med de foreskrevne hygiejneregler. Uden for slagteriet er et såkaldt *hjallur* (et udhus med vindgennemstrømning), hvor der laves skærpekød og eksperimenteres med at tørre andet end fårekøller, f.eks. gås, men ellers sker der endnu ikke nogen forarbejdning på øen.

Oven på slagteriet er der indrettet et garveri, hvor man i de stille vinter måneder kan lave lækre fåreskind. Det bliver til 4–500 om året. Slagteriet giver imidlertid mulighed for at lave egne specialiteter, og når man kommer i gang med det, vil økonomien kunne blive en hel anden. I stedet for at få mellem 1.200–1.500 kr. for et helt får, kan man lave specialiteter, som kan sælges til en hel anden pris, og hermed nærmer vi os de projekter, der skal få de små udkantsøer til at overleve.

Roterende skolegang

Men hvad får disse unge og moderne børnefamilier til at vælge at bosætte sig på den fædrene ø?

Siden 1984 har kommunikationen været helikopteren 3 gange om ugen, og der kan altså ikke være tale om almindelig skolegang for børnene. Det problem har man løst ved at bygge en skolestue, som samtidig kan anvendes til sommerudlejning til turister, som gerne vil prøve kræfter med livet på en udkantsø.

▲ Billedtekst.



Familien er tilknyttet en af de største skoler i Tórshavn og får lærere derfra. Lærerne kommer over på øen om søndagen og rejser hjem om fredagen. Børnene kommer også til Tórshavn og bor hos bedsteforældrene og følger med i klassen der, ligesom hele klassen kommer ud på øen og er en del af det fællesskab, der er på øen. Sådan roterer man, og når der kræves ekstraundervisning i f.eks. børnenes violinspil, så tages internettet til hjælp, og der undervises over Skype.

Madminder

Det er overvældende at besøge denne ø og opleve, hvordan disse mennesker bruger deres udkant til noget positivt. Hvordan de gør den til en frugtbar måde at leve på, hvor verden får lov til at komme ind via fjernsyn og internet, men hvor der også er symbiose med omgivelserne, nærhed og respekt for naturen.

Jeg får slet ikke tid til at tale med Olga om de andre øer, før vi bliver fløjet væk igen, for St. Dímun er kun en del af projekterne for udkantsøerne. Vi mødes senere foran Kunstmuseet, der ligger midt i det eneste, som Færøerne kan kalde en skov. Det vil uden tvivl være en fornærmelse, hvis jeg kalder det et forvokset krat, så det vil jeg lade være med, men tingene har svært ved at gro på disse forblæste øer. Det, der kan gro, bliver til gengæld rigtig godt, fordi langsomheden giver mulighed for at udvikle en stor palet af smagsnuancer med meget kraftige og dybe smagsnoter, og det er det, min samtale med Olga kommer til at handle om.

▲ Billedtekst.



– Vi vil lave madminder til turister. siger hun. – Vi har ganske få dyr og planter, som vi kan udnytte, men de bliver til gengæld bedre her end andre steder.

Det gælder løvstikke, rabarber, kamille, mjødur (*Filipendula ulmaria*), kvan (*Angelica archangelica*), tang og rosenrod. Løvstikken bliver særlig kraftig i smagen og skal derfor bruges til bl.a. kryddersalt. De færøske rabarbere er meget koncentrerede og giver basen for en vidunderlig rabarbermarmelade, som man kan efterprøve på Gjørvs vandrehjem sammen med pandekager og flødeskum – men også rabarbersaft og blandingsprodukter af rabarber og kvan, som færingerne har lavet i århundreder, er spændende produkter. Kvanplanten minder om en bjørneklo, men hos kvanen er alt anvendeligt: Stænglen til marmelade, kandisering og som grønsag, mens frøene bruges i vermouth og bladene i snaps. I Olgas projekt vil man også bruge kvanen til te, mens mjødurten skal bruges til sirup. Med tangen arbejder man på forskellige saltprojekter, mens rosenrod skal bruges som te – ligesom kamille.

Uden tilskud

Udkantsøprojektet går ud på at give øboerne både de fysiske muligheder for at leve et rimeligt liv og de økonomiske muligheder for at overleve uden tilskud ved at udnytte lige netop det, som området kan give. Mon ikke vi også kan lære at bruge udkantsdanmark positivt? Her kan vi jo lave alt det, vi ikke kan inde på stenbroen. Vi skal blot åbne sanserne og se, hvad der trives særlig godt i vores lille udkant, hvad der smager bedre eller er særlig karakteristisk fra netop vores sted.

Lemp reglerne

Måske bliver vi nødt til at kræve, at små, lokale nicheproduktioner ikke skal underlægges de samme lovkrav som de store fødevareindustrier. Hvis man har 100 gæs, kan man godt se, om nogen er syge, og har man et lille slagteri, så kender man sine kunder og omvendt. Ingen er tjent med fødevareskandaler, men de virkelig farlige kommer fra industrien, og derfor er det nødvendigt med kontrol der. Man skal ikke forlange samme dræbende bureaukrati af de små producenter som store industrikoncerner.

Som nye undersøgelser viser (politiken.dk/videnskab/ECE1590933/salmonella-er-mere-sjaeldent-hos-frilands-og-oeokogrise-end-hos-andre-svin/), har fritgående dyr meget færre farlige bakterier, selvom de vælter sig i skidt og møg, end de dyr, der er lukket inde i sterile stalde. Det bør give stof til eftertanke hos de folk, som sidder og laver den ene lov efter den anden. Love, som små producenter ikke kan over-



komme at overholde, og som ved småbrug næppe er nødvendige at overholde. F.eks. reglerne om øremærkning af hovdyr og de strenge slagtereregulativer. Begge er kostbare for små producenter og kræver meget papirarbejde. Når noget går galt i industrien, bliver hundredvis/tusindvis af folk syge, går det galt hos en lille udkantsproducent er det én, måske to det går ud over, og man ved, hvor man skal klage.

Nørder, ildsjæle og skæve eksistenser

Lad os vende hele udkantsproblematikken om og lade affolkningen af udkantsområderne skabe nye muligheder. Det gælder ikke bare på Færøerne, men også i Danmark. Jo flere, der flytter væk fra udkanten, jo mere plads bliver der til originaler og originale tanker. Vi skal udnytte det specielle ved vores udkant, dét som får de andre til at flygte, og bruge det til noget særligt. Vi har alle sammen små mikroklimaer, som er velegnede til et alle andet helt unikt og her kommer nørder, ildsjæle, personligheder og skæve eksistenser til deres ret.

Lidt fremskridt er der allerede sket. Man har lov til at sælge sin egen produktion på markeder uden at fødevarekontrollen blander sig, bare man ikke gør det mere end 30 dage om året.

▲ Billedtekst.