

Die Nahrungsforschung auf den Färöer

DAS MATERIAL DER TOPOGRAPHISCHEN LITERATUR

Als der dänischgeborene Lucas Debes, der seit 1651 Pfarrer auf den Färöer war, im Jahre 1673 seine Landesbeschreibung¹ publizierte, hat er auch eine recht ausführliche Darstellung der eigenartigen Nahrung der Inselbewohner beigefügt. Er bemerkt u. a. folgendes: „Ihre tägliche Nahrung ist einfach, mäßig und frugal, und sie bewahren immer die Manier ihrer Vorfahren in ihrem Essen, ohne Brot, Bier und Salz. Die, die etwas besitzen, verzehren nach dem Laufe des Jahres Fleisch, Milch und Brei. Ihr Fleisch trocknen sie ungepökelt im Wind, so wie man Stockfisch trocknet. Sie wissen auch nicht, kümmern sich auch nicht darum, sonderbare Gerichte zu bereiten, sondern bestehen auf ihre alte Einfachheit; denn ihr „Skerpe-Kiød“ (getrocknetes Fleisch) kochen sie im Wasser und rühren etwas Gerstenmehl darin; das nennen sie Suppe, und diese ist ihr gewöhnliches Löffelgericht“.

Debes gibt weiter eine Menge Beobachtungen des färöischen Nahrungswesens, und es ist bemerkenswert, daß alle älteren Topographen immer ein reges Interesse für die Volksnahrung der Inselwelt hegten. Das gilt sowohl für eingeborene Färinger wie für übergesiedelte dänische Pfarrer. So hat Lucas Debes' Zeitgenosse, Thomas Tarnovius², eine kurze aber inhaltsreiche Beschreibung geliefert, und J. Chr. Svabo³, der in den Jahren 1781—82 eine Reise auf seinen heimatlichen Inseln unternahm, um Nachrichten über die Wirtschaftsverhältnisse und kulturellen Zustände zu sammeln, gibt eine detaillierte und von mehreren Aspekten her gesehene Darstellung darüber, was er „das Essen und die Gerichte des Bauern“ und „das Schlachten und die Verwendung der Schafe“ nennt.

Die beiden letzten Verfasser müssen als eingeborene Färinger betrachtet werden, obwohl sie beiden ihre längste Zeit außerhalb der Inselwelt verbrachten. Der letzte der alten Topographen, Jørgen Landt⁴, war dagegen ein Däne, der nach einem siebenjährigen Aufenthalt als Pfarrer auf den Färöer eine Landesbeschreibung publizierte, worin sich ein ausgezeichnete Abschnitt über „Lebensart im Essen und Trinken“ befindet.

Man muß jedoch an dieser Stelle auch einen viel späteren Topographen nennen, und zwar Kenneth Williamson⁵, der, mit einer färöischen Frau verheiratet, interessante neuere Beobachtungen über Essen und Mahlzeiten auf den Inseln geliefert hat.

Außer diesen umfassenden Landesbeschreibungen gibt es noch einige Werke, die ein mehr begrenztes Gebiet (ein Dorf, ein Kirchspiel o. ä.) behandeln. Auch

1. Lucas Jacobsøn Debes, *Færoæ et Færoa Reserata*. Det er: Færøernis oc Færøeske Indbyggeris Beskrivelse. Kbh. 1673 (Facsimileausgabe Kbh. 1963). Deutsche Ausgabe 1757. Englische Ausgabe 1676.

2. Thomas Tarnovius, *Færøers Beskrivelser* (1669). Kbh. 1950 (*Færoensia, Textus & Investigationes*, Vol. II).

3. J. Chr. Svabo, *Indberetninger fra en Reise i Færøe 1781 og 1782*. Kbh. 1959.

4. Jørgen Landt, *Forsøg til en Beskrivelse over Færøerne*. Kbh. 1800. (Neuausgabe Tórshavn 1965). Englische Ausgabe 1810.

5. Kenneth Williamson, *The Atlantic Islands. The Faeroe Life & Scene*. London 1948.

in diesen Werken wird dem Nahrungswesen große Aufmerksamkeit gewidmet. Leider sind alle diese „Dorfmonographien“ auf färöisch geschrieben, und einige davon, die während des letzten Krieges oder kurz danach publiziert wurden, sind sehr selten geworden.

Weil die großen Landesbeschreibungen die Verhältnisse mehr allgemein darstellen, haben die „Dorfmonographien“ ihre starke Seite in der Beschreibung der ortsgebundenen Sitten. So findet man z. B. bei Jóan Chr. Poulsen und Rasmus Rasmussen⁶ sehr aufschlußreiche Auskünfte.

In dieser Beziehung darf hier auch die Sammlung von Zeitschriftenartikeln u. ä. erwähnt werden, die Maria Skylv Hansen⁷ herausgegeben hat. Darin findet man wertvolle Darstellungen vom Kochen, Backen und anderen weiblichen Tätigkeiten.

KONSERVIERUNG UND ZUBEREITUNG DER NAHRUNG

Keine von den erwähnten Beschreibungen ist indessen eine wissenschaftliche Arbeit, aber sie geben einen Reichtum an Beobachtungen und Traditionen, die es erlauben, die Nahrungsverhältnisse durch drei Jahrhunderte zu verfolgen. Das Merkmal dieser Verhältnisse ist eine große Konstanz, ein ausgesprochenes Beharren auf dem Herkömmlichen. Das gilt sowohl für die Nahrungskomponente selbst als auch für das Verfahren der Aufbewahrung und Zubereitung.

In einer kleinen Studie, die bis jetzt eigentlich als die einzige das ganze Nahrungsproblem auf den Färöer besprochen hat, behandelt die schwedische Volkskundlerin Alfa Olsson⁸ alle Aspekte der Nahrungsforschung und weist auf die charakteristischen Merkmale hin: das Überwiegen von animalischen Komponenten, besonders Fleisch, das Lufttrocknen als Hauptverfahren bei der Konservierung, die relativ einfache Zubereitung des Essens, wobei Kochen das gewöhnlichste ist. Das alles werde ich hier nicht referieren, sondern nur einige Hauptzüge hervorheben.

Wie gesagt beruhte das färöische Nahrungswesen bis in der Gegenwart überwiegend auf animalischen Nahrungsmitteln. Am wichtigsten war Schafffleisch, weil die färöische Landwirtschaft immer Viehzucht, und zwar Schafzucht, als ihre bedeutendste Beschäftigung hatte⁹. Kühe hat man eigentlich nur für die Milchproduktion gehalten, und von Schweinezucht hat man auf den Färöer keine Belege, ein paar Ortsnamen ausgenommen. Die Vorräte an Schafffleisch wur-

6. Jóan Chr. Poulsen, *Hestsøga*. Tórshavn 1947. — R. Rasmussen, *Sær er sidur á landi*. Tórshavn 1949. — Von anderen „Dorfmonographien“ sind nennenswert: Mikkjál Dánjalsson á Ryggi, *Míðvinga søga*. Tórshavn 1940 und Edward Hjalt, *Sands søga*. Tórshavn 1953.

7. Maria Skylv Hansen, *Gamlar gøtur*. *Sídir-sagnir-søgur*. Tórshavn 1950.

8. Alfa Olsson, *Färöiska kostvanor*. In: *Rig*, Jg. 37 (1954), S. 79—91 (Summary). — Das färöische Nahrungswesen ist auch mehrmals in ihrem Buch: *Om allmogens kosthåll*. Studier med utgångspunkt från västnordiska matvanor (Summary). Lund 1958, erwähnt und diskutiert.

9. Holger Rasmussen, *Der pfluglose Feldbau auf den Färöer*. In: *Agrarethnographie. Veröffentlichungen des Instituts für deutsche Volkskunde*, Bd. 13 (Berlin 1957), S. 69.

den aber mit Vogelfleisch, Walfleisch und -speck und Fleisch von Robben ergänzt. Und dann natürlich vor allem mit dem Ertrag der Fischerei.

Diese und die meisten übrigen Nahrungskomponenten waren und sind noch teilweise sehr stark saisongebunden. Das heißt, so lange man überwiegend für den Eigenbedarf produzierte, mußte man immer in den ergiebigen Zeitabschnitten für das ganze Jahr Vorrat schaffen und ein Konservierungsverfahren benutzen, das den klimatologischen und kulturellen Umständen angepaßt war. Während Rauchen und Salzen geringfügig waren und nur spezielle Fleischarten oder spezielle Produkte verwendet wurden, war das Lufttrocknen generell üblich.

Die wichtige Arbeit mit Schafschlachten, Verteilung und Aufbewahrung des Fleisches ist mehrmals von Robert Joensen¹⁰ dargestellt worden. Aus eigener Erfahrung erzählt der Verfasser eingehend, wie es nur der kann, der alles selbst mitgemacht hat. Leider sind diese wertvollen Erörterungen auf färöisch publiziert.

Für das Lufttrocknen ist das Trockenhaus („Hjallur“) unentbehrlich. Das ist ein wichtiges und sehr charakteristisches Kulturelement, ein Gebäude mit luftdurchlässigen Gitterwänden aus Holz und Wänden aus lose aufgestapelten Steinen. Dies für die färöische Kultur entscheidende Gebäude ist von Bjarne Stoklund¹¹ in einer vorbildlichen Studie behandelt worden, wo er sowohl seine Geschichte als auch seine Funktion untersucht.

Vegetabilische Nahrungsmittel gab es von alters her auf den Färöer nur wenige. Das wichtigste war wohl die Gerste, die früher auf den Inseln recht allgemein, aber immer in unzureichender Menge gebaut wurde. Recht spät wurde sie von Kartoffeln verdrängt. Der Kornanbau war immer mit außerordentlichen Schwierigkeiten verbunden; die Gerste reifte nur in seltenen Fällen voll aus, und das Korn mußte deshalb einen besonderen Trockenprozeß durchlaufen, um gedroschen, aufbewahrt und verwendet werden zu können¹². Das Gerstenmehl, auf kleinen Handmühlen oder Wassermühlen vermahlen, wurde vorwiegend zum Brotbacken verwendet. Die färöische Brotkultur ist aber sehr einfach. Das gewöhnliche Brot, „Drylur“, ist ungesäuert und in der Asche gebacken, kann aber auch mit Ausfüllung von Fischleber, Speck o. ä. gemacht werden.

Andere Vegetabilien gab es vor dem Kartoffelanbau nur sehr wenig. Auf den Feldern oder in kleinen Gärten oder Einzäunungen wurden einige Rüben gebaut, und in den Einzäunungen hat man auch von alters her „Kvan“ (*Angelica archangelica*) gepflanzt. Über den Nahrungsgehalt der Pflanze ist man unsicher, für die färöische Bevölkerung war sie aber immer wichtig, sowohl als Leckerei als auch als Volksmedizin¹³.

10. Robert Joensen, Royvið. Klaksvík 1958; Greivabitin. Klaksvík 1960; Býta seyð og fletta. Klaksvík 1968.

11. Bjarne Stoklund, Den færøske hjallur. In: *Budstikken* 1963, S. 32—62 (Summary).

12. Holger Rasmussen, Korntørring og -tærskning på Færøerne. In: *Kuml* 1955, S. 131—157 (Summary).

13. Hans Debes Joensen, Um hvonnina i Færoyum serliga um nytisluna til matna og um hvonnassarið. Tórshavn 1951. Rasmus Rasmussen, Føroyisk plantunøvn. Tórshavn 1950. Eine Diskussion findet man in: Alfa Olsson 1954 (wie Anm. 8), S. 88—89.

