

ET FREMADRETTET OG PRAKTISK SYN PÅ ETNOBOTANIK I DEN NORDISKE HVERDAG

BRØNDEGAARDS VÆRK – OGSÅ ET REDSKAB FOR
FREMTIDEN

På reolen i mit arbejdsværelset står et bogværk, 4 bind. Brun ryg. Guldtryk. Ryggen bærer tydeligt præg af at have været ind og ud af reolen adskillige gange. Det er Brøndegaaards *Folk og Flora*. Jeg har vel haft den stående i snart 10 år og anvender den næsten dagligt. Hjemlånt fra biblioteket i Hvidovre og gang på gang fornyet. Mange bøder for for sen fornyelse. Overgangen til elektronisk bestilling og SMS-påmindelse var en lettelse.

Hvis man vil undersøge interessen for Brøndegaaards værker i Danmark, kan man kaste et blik på Danmarks Bibliotekers udlånsstatistik. Udlånet af samtlige V.J. Brøndegaaards værker viser et lavpunkt med 444 udlån i 2000. I 2014 var udlånet steget til 981 med en årligt, jævnt stigende tendens. I virkeligheden er stigningen voldsommere. Alle fornyelser og genudlån frem til 2010 blev nemlig registreret som førstegangs lån. Den lille udlånsstatistik er et vidnesbyrd om en voksende interesse for etnobiologien og dens praktiske anvendelighed i dagens samfund – ikke mindst i sammenhæng med udvikling af Det Ny Nordiske Køkken op gennem 2000-tallet og med den øgede interesse for genbevaring inden for planter og husdyr.

Brøndegaaard, og de få, lignende, tilgængelige skrifter fra de Nordiske lande og Nordeuropa, er både direkte og indirekte en uvurderlig kilde til viden om anvendelsen af den lokale flora og fauna, som – i det mindste i Danmark – er blevet totalt glemt gennem de sidste godt 200 år. Specialisering og stordrift inden for jordbrug og fødevarerindustri betød, at interessen for selvforsyning og for de lokale nuancer i råvaregrundlaget forsvandt. Brøndegaaards værker rummer ikke bare de i almenhed glemte oplysninger om, hvilke urter, der tidligere blev anvendt som fødevarer, i øl, brændevin, the og som naturmedicin til mennesker og dyr, men også oplysninger om lokale tilberednings- og konserveringsmetoder. Dertil kommer den glemte viden om planters og dyrs rolle i folketroen, i lege og ritualer, som er uvurderlige i udviklingen af den story-telling, der i dag er en uundværlig del af markedsføringen af lokale højværdiprodukter.

I dag står Brøndegaaard stærkere end nogensinde. Udviklingen af lokal fødevarerproduktion på højt gastronomisk niveau er prioriteret i landdistriktspolitikken, og udnyttelse af lokale råvarer og produktionsmuligheder efter nærhedsprincippet får større og større vægt som en del af oplevelsesøkonomien. CO₂, foodmiles, bæredygtig landbrugsdrift og bevaring af biodiversitet spiller en stadig større rolle i den enkelt forbrugers valg af produkter – og ikke mindst i betalingsvilligheden.

En ting er Brøndegaaards konkrete oplysninger. Men det må heller ikke glemmes, at Brøndegaaard har været igennem en ufattelig mængde litteratur. Efter sigende rummer hans værker over 50.000 kildehenvisninger og fodnoter. Kildehenvisningerne,

ikke mindst til de gamle landøkonomiske skrifter, er uvurderlig for den, der vil dykke længere ned i stoffet. Her er inspiration og ikke mindst stof til mange fælles-nordiske forsknings- og udviklingsprojekter.

BRONDEGAARDS VÆRKER I PRAKSIS.

Til daglige er jeg bl.a. engageret i opbygning af ”Strandsafaristationer” i Region Syddanmark – et projekt, der både udvikler lokal gastro-turisme, lokal fødevarerproduktion og formidling af lokalområdets natur og kulturlandskaber. I Region Syd har vi opbygget 15 stationer, hvor lokale natur- og kulturvejledere, fødevarerproducenter og restauranter / serveringssteder samarbejder om at give de besøgende en holistisk oplevelse af lokalområdet med både en historisk og en nutidig dimension. Gæsterne kommer på vandretur i den lokale natur /kulturlandskab, smager på vilde urter og bær og hører om de lokale kulturhistoriske traditioner, ikke mindst om, hvordan man tidligere har indsamlet, dyrket og anvendt den lokale biodiversitet som råvarer i produktion af mad, tekstiler, energi osv. Undervejs får de et måltid mad på gastronomisk højt niveau, gerne tilberedt på stedet i strandkanten eller i skoven.

Et sideordnet element i dette holistiske perspektiv er sundhedslementet: ophold i naturen er bevisligt fremmede for både den mentale og den fysiske sundhed. Mange planter indeholder flere gavnlige indholdsstoffer som vitaminer, mineraler og anti-oxidanter end tilsvarende dyrkede og forædlede. Ophold i naturen er desuden ofte en social aktivitet, der samler på tværs af generationer. Øget viden om spiselige planter og deres anvendelse forlænger opholdet i naturen, giver mere motion og ændrer befolkningens kostvaner til det bedre.

Formålet med strandsafaristationerne er i sin kerne at udvikle en lokal oplevelsesøkonomi på basis af lokalområdernes etnobotaniske eller etnobiologiske særtræk og at udvikle de lokale producenters kompetencer til at udnytte dette som en del af de lokale erhvervsmuligheder: Naturvejlederne formidler lokal etnobotanisk viden (hvilke planter har vi spist her og hvordan etc.), restauranterne lærer at anvende planterne på højt niveau (Nordisk Køkken), ofte med udgangspunkt i historiske retter, og de lokale fødevarerproducenter begynder at anvende lokale planter, husdyracer o. lign i deres produkter (udvikling af specialprodukter med højt værdiindhold). Det er altså et projekt, der binder aktører sammen tværs over hele værdikæden fra jord til bord og hvor alle parter er afhængige af at få tilført og fortolket etnobotanisk og etnobiologisk viden ind i en moderne sammenhæng. Det er samtidig – og det er måske på langt sigt det vigtigste – et projekt, der skaber lokalt engagement og stolthed i bevaringen af den lokale biodiversitet. ”Her bor vi. Vi kan noget. Vi har noget at tilbyde”. I en tid, hvor det bliver stadig sværere at opretholde befolkningstallet og de generelle erhvervsmuligheder i de nordiske udkantsområder, kan dette blive af vital betydning.

Lad mig illustrere med et par eksempler: Økologiske mælkeproducenter fra mejeriet Naturmælk fremstiller en Høost og en række andre oste af mælk fra køer, der i vintersæsonen udelukkende fodres med urteberiget hø. Ostene anses for at være blandt de bedste i Danmark. En af hemmelighederne bag produkterne er gammel

etnobotanisk viden om, hvilke urter, der er særlig gavnlige for køernes sundhed og mælke kvalitet. Via det biodynamiske jordbrug er urter som Cikorie, Kommen og 10–15 andre urter nu blevet et del af mælkeproducenternes standardgræsblandinger.

Jeg mindes et besøg i Lithauen for mange år siden, hvor vi besøgte engarealerne langs floden Nemunas. Arealerne var tidligere kendt for deres rige urteflora, der fik skylden for køernes ekstraordinære sundhedstilstand og mælke kvalitet. Området var tidligere centrum for fremstilling af den berømte Tilsiter ost. Efter at have været negligeret og ødelagt under sovjettiden er områderne nu restaureret og osteproduktionen under udvikling. Efter sigende er der også opstået en eksport af urterigt enghø til De Forenede Arabiske Emirater, hvor det anvendes som foder til de fornemme araberheste. Anvendt etnobotanik!

Et andet projekt er Ny Nordisk Øl, hvor en række Nordiske mikrobryggerier systematisk begynder at anvende en række af de urter, som bl.a. Brøndegaard angiver som anvendt i bryggeprocesserne. Adskillige af disse urter er ikke godkendt til brug i fødevarer hverken i Danmark eller på EU-niveau. For at blive godkendt skal det kunne dokumenteres, at de har været anvendt som fødevarer ”i væsentligt omfang” inden for EU-området før 1997. Kan dette ikke dokumenteres, falder urterne ind under Novel Food forordningen. En godkendelse efter denne forordning indebærer laboratorieundersøgelser og kan nemt komme til at koste producenten adskillige hundrede tusind kr.

Her får Brøndegaard konkret økonomisk værdi. Kan vi ved hjælp af Brøndegaard og lignede skrifter bevise, at planten har været anvendt inden for EU, så kan den godkendes. Et godt eksempel er Korsknapp, *Glechoma hederacea*. Jordreva på svensk. Den viser sig at være et fint krydderi i pølser, men er ikke EU godkendt. Brøndegaard oplyser, at den har været anvendt i ølbrygning, i kålretter og at den har været spist



Korsknapp eller jordreva
(*Glechoma hederacea*),
ur Woodville, W., Hooker, W.J.,
Spratt, G., Medical Botany, 3th edition,
vol. 2: t. III (1832).

som salat. Smag og aroma minder om velkendte krydderurter som isop, salvia og sar. Nu anvender flere strandsafaristationer Korsknapp i deres pølser og den indgår igen i ølbrygning.

Et lignende eksempel er Fuglegræs, *Stellaria media*. På svensk Våtarv. "Alle" ved jo, at det er en god spiseplante, men den er ikke godkendt. En gartner vil sætte den i produktion, men er betænkelig ved den manglende godkendelse. Brøndegaard har en enkelt henvisning: den er blevet anvendt som salat foruden som foder til kyllinger og kanarifugle. Som enkeltstående henvisning er argumentationen nok lidt svag. Den skal underbygges. Vi kan gå tilbage til Brøndegaards kildehenvisninger og finde yderligere argumentation. Men vi kan også etablere et nordisk eller europæisk samarbejde om at grave yderligere oplysninger frem i de nationale etnobotaniske skrifter og samlinger og ikke mindst fra aktuelle oplysninger i de hjørner i Europa, hvor fuglegræs i dag er en daglig og værdsat spise.

Et af de morsomste og etnobotanisk mest givende nordiske projekter, jeg har været involveret i, blev initieret af det nu hedengangne Vin & Sprit bolaget. Bolaget havde et problem: Man havde ingen højværdiprodukter! Det er ingen kunst at købe whisky, rom eller cognac til 20.000 kr. flasken, men brændevin finder man vel næppe til over 250 kr. flasken. Altså måtte bolaget udvikle en ny kategori og valget faldt på Nordiske destillerede terroirbrændevine: brændevin produceret på råvarer fra et afgrænset lokalområde på en måde, så de i deres karakter afspejler områdets naturkvaliteter så tydeligt, så konsumenten forstår sammenhængen ved at lugte til og smage på produktet.

Igen kommer Brøndegaard med *Folk og Flora* sammen med en række ældre nordiske kogebøger med etnobiologisk indhold (ubevidst fra forfatternes side!) på bordet. Vi kan dokumentere op mod 100 nordiske planter, der har været anvendt i brændevin. For fleres vedkommende flere dele af planten: rod, stængel, blade, blomster, umodne frø, modne frø, honning. Det etnobiologiske kom ind derved, at nogle af de gamle opskrifter inkluderer isbjørnegalde og bævergejl. Ingredienser, som kan være svære at få hold i i dag, men brændevinen og ikke mindst potentialet for videre udvikling klarer sig glimrende uden og isbjørnen kan fortsætte sin overlevelseskamp. Resultatet af projektet blev en række prototyper, hvoraf én var bygget over de nordsvenske skove: Destillater af kantarel, bukkeblad/vattenkløver, tyttebær/lingon og et par andre ingredienser blev stukket sammen i ét produkt med et så slående resultat, at når man duftede til brændevinen og smagte den, så VAR man i den gamle svenske granskov: Mossen voksede på skovbunden, kantarellerne lyste op og bag ved granen stod tyttebærerne røde i halvskyggen.

Udgangspunktet var V.J. Brøndegaard og hans ligesindedes indsats for at bevare gammel folkelig viden om produktion af brændevin!

Dette kræver måske en lille forhistorie for at forstå sammenhængen: Destillering i Norden fandt tidligere i princippet sted præcis som man destillerer Framboise, Poire William, Whisky eller Calvados. Da Christen Brøndum i 1809 begyndte sin industrielle fremstilling af fuldkommen smagsneutral brændevin i Danmark kom vi ganske vist af med den fæle fusel, men erindringen om, hvilke urter, bær og rødder, der gav smag og duft til brændevinen, forsvandt til gengæld for den rigelige tilgang

til billig industriel sprit! Udviklingen af den mere raffinerede destillation af højværdialkoholer fortsatte uden for Danmark.

Danmark er i dag kendt for sine mange mikrobryggerier. Nu sker der også en vækst i mikrodestillerier, foreløbig mest på nationalt plan, men potentialet for et nordisk samarbejde er til stede. Som eksempel kan nævnes Nordisk Gin fra Nordisk Brænderi i Nordjylland. Ud over enebær rummer produktet kronblade fra *Rosa rugosa* og *Rosa pimpinellifolia*, Grønlandspost/skvatram fra Grønland, Multebær/hjortron fra Sverige, havtorn og æblebrændevin. Gin'en vandt for nylig 3. præmie i en stor amerikansk gin-konkurrence.

BRONDEGAARD FREMADRETTET.

Målet med min anvendelse af Brøndegaard er at bidrage til udvikling af erhverv og bosætning i landdistrikter og yderområder.

Vi ved at forbrugeren i stigende grad ønsker at handle lokalt og at købe produkter fremstillet lokalt af lokale råvarer. De vil kunne klappe kalven på engen før de sætter stolen på tallerkenen. Men de vil også vide, hvilken kalv de klapper: Er det Dexter, Bohuskulla eller en indifferent dansk malkerace af slesvig-holstenske oprindelse? Udvikling af lokal småskalaproduktion er arbejdsintensiv, produkterne har høj værdiindhold og giver nye indtjeningsmuligheder. I realiteten en af de få muligheder, vi har, for at bremse afvandringen for landdistrikterne. Lokale produkter med kvalitet og ægthed vinder i stigende grad indpas i de store byers supermarkeder og specialbutikker.

Sammenhængen mellem udvikling af lokal fødevarerproduktion og bevaring af biologisk mangfold er tæt: Kød og mælk fra naturarealer er mere smagfulde, sunde og appellerer i stigende grad til forbrugeren. Jo mere driften af arealer nærmer sig de oprindelige driftsformer, jo større bliver det biologiske mangfold og jo større bliver muligheden for at høste et overskud. Overskuddet indgår i produktudviklingen og således hænger tingene sammen. Havssalting på strandengen højner rejesalatens kvalitet i fiskerlejets restaurant. Naturnær dyrkning af visse planter på heder og overdrev er nødvendig for at rationalisere høst og anvendelse. Det kan gøres på måder, der nærmer sig tidligere tiders landskabsanvendelse. Som moderne landskabsvedligeholdelse er det mere autentisk end statslig finansieret naturpleje og metoderne fremmer en mere dynamisk biodiversitet. Fortidens heder var et forfærdeligt rod af ny lyng, gammel lyng, afbrændte områder, afskrællede områder og små marker ind i mellem og ikke det violette, væg-til-væg tæppe, mange forbinder med den velplejede hede i dag. Udvikles lokale unikke produkter på etnobiologisk grundlag, baseret på



Foto: Nordisk brænderi

lokale arter, racer og forarbejdningsmetoder, opnås altså både autenticitet, produktkvalitet og stof til den nødvendige storytelling.

Gastroturisme og naturnær turisme er i stærk udvikling i Danmark. Specielt for de små øer er det en god mulighed. Den danske institution ”Madkulturen” har netop igangsat et projekt omkring udvikling / rekonstruktion af gastronomiske regioner og lokalområder med unikke træk, der grundlæggende bygger på bæredygtig drift, udnyttelse af det lokale råvaregrundlag og revitalisering af gammel viden i nye produkter. Her kommer vi ikke uden om Brøndegaard.

Når jeg fortæller lokale beboere, at japanske mesterkokke anser Strandkarse / Bitterkrassing for at være bedre end Wasabi, så bliver de først lidt forundrede over, at de har noget så velsmagende uden for deres egen dør uden at vide det. Dernæst bliver de stolte. Resultatet er, at de lokale beboere i stigende grad tager ejerskab til deres lokalområde, til naturen og til deres lokale biologiske mangfold.

Var det egentlig ikke det, V.J. Brøndegaard ville? Det er i alt fald, hvad jeg til daglig bruger Brøndegaard til!

Nu har jeg leveret den gamle Brøndegaard tilbage til Hvidovre Bibliotek. En venlig dame i Aarhus overlod mig sit eksemplar til en fordelagtig pris. 2. udgaven fra 1987. Smudsbindene med de fine guldaldermalerier er stadig intakte. Men hvor længe?

SØREN ESPERSEN
Kultursociolog og naturvejleder
Konsulent vid Kulturlandskab.dk