

## Fastholdelse og revitalisering af kosttraditioner ved Vadehavet

Af Anne Marie Overgaard,  
Museum Sønderjylland - Højer Mølle

Marsklam, østers, Rømø-rejer, Fanø-skinke, havtorngæle og kvellersalt er blot nogle af de fødevarer, der i dag sælges som lokale specialiteter fra vadehavsområdet. Oprettelsen af Nationalpark Vadehavet i 2010 har yderligere skærpet interessen for udvikling af vadehavsprodukter baseret på lokale råvarer.

I den kosthistoriske litteratur behandles Vadehavet imidlertid ikke som en samlet region, men deles op som Sønderjylland, Vestjylland og Fanø. Foruden et fælles naturgrundlag, deler området også i andre sammenhænge en fælles kulturhistorie. Øerne har, om end lidt forskudt, en lang historie for søfart med kontakt til både friserne, Hamborg og Holland. Ølivet har op til sidste halvdel af 1800-tallet været relativt isoleret forstået på den måde, at mændene tog væk fra øerne som søfolk og for de ugifte kvinders vedkommende som tjenestepiger. Fra slutningen af 1800-tallet blev især Fanø og Rømø til gen-gæld rejsemål for sommergæster og badeturister.

Søfart og fiskeri har også spillet en rolle på fastlandet, hvor især fiskeriet udgjorde et vigtigt bierhverv til landbruget. I det 20. århundrede bliver landbruget det dominerende erhverv, bla. som følge af marskens inddigning fra Ballum til Esbjerg i perioden fra 1915 til 1929.

Med udgangspunkt i udvalgte råvarer og retter vil fokus her være på fællestræk i kosttraditionerne i vadehavsregionen fra sidste halvdel af 1800-tallet og frem til i dag, og på turismens betydning for fastholdelsen og synliggørelsen af retterne for omverdenen.

### Forskning i Vadehavsregionens kosttraditioner

Maden i vadehavsregionen er som nævnt ikke behandlet tidligere under et. Erik Koed Westergaard har i bogen *Danske Egnsretter* et kapitel om Sønderjylland og Vestjylland, mens Fanø er behandlet særskilt. Bogen indledes med et langt

kapitel om det sønderjyske køkken, da kosttraditionerne her efter forfatterens opfattelse har haft indflydelse længere op i Jylland – herunder også i Vestjylland og på Fanø.

Som en del af sin forskning i det sønderjyske køkken har Inge Adriansen ikke alene set på egnens traditionelle kost som et fusionskøkken mellem dansk og tysk, men hun har også beskæftiget sig med variationen inden for Sønderjylland. I den forbindelse er karakteristiske retter for Vestslesvig også belyst. Baksuldens historie og baggrunden for dens navn og tilberedning er blevet undersøgt af Mette Guldberg.<sup>1</sup>

Etnologen Edith Mandrup Rønn undersøgte i 1987 *Tradition og forandring i regionale spisevaner i vest- og nordjyske fiskerlejer 1920-1985*. Udover at undersøge hvilke fisk man spiste i perioden samt, hvordan man tilberedte dem, beskæftiger hun sig også med kosten som bærer af identitet; altså hvordan den traditionelle kost kan ændre rolle fra at være det, man nu spiser, fordi de naturgivne og økonomiske omstændigheder er på en bestemt måde, til at blive et symbol på et regionalt tilhørsforhold og en kategori af mennesker. Når kosten revitaliseres, har den fået en rolle udenfor de samfundslag og kredse, hvor den oprindeligt blev spist og viser aktørens bevidsthed om sine rødder og overskud til at søge dem.<sup>2</sup>

Derudover er der lavet undersøgelser af fiskeriet som bi- eller hovederhverv. Enkelte af disse berører også tilberedningen af fisk og fuglevildt i regionen. Fiskeretter i Tøndermarsken omkring Rudbøl, Aventoft og Neukirchen blev således beskrevet af Andreas Møller i 1973 som led i hans undersøgelse af livsvilkårene i Tøndermarsken. Henrik J. Møller foretog i 2005 en undersøgelse af fiskeriet og jagten i det sønderjyske Vadehav, i hvilken tilberedningen af fisk og fuglevildt også indgik. Beretninger om kosten findes også spredt i monografierne om eks. Rømø og Fanøs historie, men er ikke taget op som selvstændigt emne.<sup>3</sup>





*Bakskuld var tidligere basiskost i hele vadehavsregionen. I dag forbindes den med Fanø og Esbjerg.*

## Kildematerialet

Nationalmuseets etnologiske undersøgelser (NEU) indeholder almindelige menneskers nedskrevne erindringer. Enten i form af hele levnedsberegninger eller som besvarelse af Nationalmuseets udsendte spørgelister. Arkivet dækker hele Danmark, og her finder man også informationer om kostkultur. Materialet er indsamlet siden 1939.

På Museum Sønderjylland – Sønderborg Slot har Inge Adriansen gennem mere end 40 år indsamlet materiale om sønderjysk kostkultur. Herunder indsamling af opskrifter samt erindringer om mad bla. på baggrund af udsendte spørgelister. Arkivet dækker også den sønderjyske vestkyst.

I forbindelse med denne artikel har jeg suppleret ovenstående med interviews og udsendte spørgelister på især Rømø og Fanø. Interviews er gennemført under besøg på Rømø og Fanø. Spørgsmålene tager udgangspunkt i spørgelisterne og har samtidig givet mulighed for at uddybe besvarelser af disse.

Det gælder især spørgsmål, der retter sig mod særlige regionale retter, hvor de lokale betegnelser er forskellige, som f.eks. "sakkuk" og "porring".

Deltagerne er rekrutteret via netværk på lokale formidlingssteder som naturcentre, arkiver og museer, hvor medarbejderne er lokalkendte.

## Bakskuld

Fisk har ikke overraskende fyldt meget i kosten i Vadehavsregionen. Fiskerigdommen i havet, åer og vandløb gjorde fisk til en helt naturlig basiskost. Fiskeriet er foregået i Vadehavet, åerne og indsøerne. I Vadehavet er der især blevet fanget fladfisk, hornfisk og i ældre tid også røkker. For befolkningens kost kom fladfisk som rødspætter og ising til at spille en helt central rolle. I åer og indsøer har især ål fyldt rigtig meget, men også fisk som suder, rimte, aborre, brasen, skaller og snæbler har været på menuen. For at fangsten kunne holde sig i længere tid, har saltning, tørring og røgning af fisk været den naturlige konserveringsmetode. Særligt



tørring spillede tidligere en stor rolle ved Jyllands vest- og nordkyst.<sup>4</sup>

Men er der en fisk man i dag særligt forbinder med Vadehavet, og Fanø og Esbjerg i særdeleshed, så er det baksuld: en saltet, tørret og røget ising. Det lidt sært klingende navn synes oprindeligt at betegne den måde fisken blev fanget på, nemlig en flynder fanget på fiskebakke. 'Skulder' var tidligere den syd-vestjyske betegnelse for fladfisk. Først senere kom ordet til at betegne en særlig måde at tilberede ising på.<sup>5</sup>

En typisk måde at konservere og tilberede fisk findes bla. fra Rømø, hvor Thade Petersen fortæller om rødspætter, at de blev "skrubbete med en stiv fejekost og saltede. Derefter blev de parvis lagt med oversiden mod hinanden og halerne bunden sammen. [...] Når de således var samlede, blev de hængt op på en snor for at tørres. Efter et par dages forløb i godt tørvejr blev de skrinklet, dvs. tvunget om med finnerne mod hinanden, for at sol og luft kunne få adgang til de overfladesider, der havde hængt mod hinanden [...]. Til sidst blev de trukket på en snor og bundet sammen i knipper, 30 par i hvert. Så kunne de gemmes hen, men nogle af dem blev endnu hængt op i skorstenen og der røget med høg. [...] Til dels blev de så brugt i kogt tilstand men mest ristet på gløder som tillæg til smørrebrød. Inden de blev lagt på gløderne, var finnerne klippet af dem. Efter ristningen blev de svøbt i et fugtigt klæde for at blive lidt blødere. Når de så skulle spises, blev der klippet 2-4 smalle strimler navnlig med de små sideben. De spistes tillige med benstumperne. Resten gnavedes af benene".<sup>6</sup> Baksuld nævnes som basiskost i hele regionen, men i 1930'erne synes den at blive forbundet med den nordlige del af Vadehavet. Lokalhistorikeren Kromann priser i 1930erne den "ægte Fanø-baksuld", og Thade Petersen betegner omtrent samtidig fisken som sjældnen omkring Rømø.<sup>7</sup> Fremgangsmåden med at skære eller klippe fisken i strimler og spise den med de små ben i går igen i hele regionen.<sup>8</sup> I 1950'erne og 1960'erne kunne man fra Rudbøl til Ho stadig opleve at få tørret og saltet fisk serveret som morgenmåltid sammen med rugbrød.<sup>9</sup>

Fisk og baksuld har i dag udspillet sin rolle som basiskost i regionen, men baksulden er stadig en

yndet spise i mange lokale familier i den nordlige del af Vadehavet, og så har den fået nyt liv som turistattraktion på menukortene i lokale restauranter. For kan man overhovedet besøge Fanø uden at have spist baksuld?

## Fuglefangst og ægsamling

Jagt på fuglevildt har tidligere suppleret kosten. Særlige net opstillet på stranden var langt tilbage i tid en traditionel fangstmetode. Den store forekomst af trækfugle var baggrunden for i 1800-tallet at opstille fuglekøjer efter forbillede fra de frisiske øer Før, Amrum og Sild. Der findes få optegnelser af tilberedning af fuglevildt, som synes at være blevet steget.

Indsamling af fugleæg på øerne var oprindeligt et supplement til en ellers ensidig kost.<sup>10</sup> Fra Toftum på Rømø nævnes indsamling af æg fra ænder, måger, edderfugle, strandskader mv.<sup>11</sup> Der blev gravet huller i sandet, hvor vilde fugle lagde deres æg, og hvor øboerne kunne indsamle æggene løbende. Næsten svarende til et hønsehold.

Halligen Jordsand, der ligger ud for den sønderjyske kyst, blev et yndet ægsamlersted pga. de mange ynglefugle netop der. Allerede i 1920'erne blev man opmærksom på ægsamlingens negative konsekvenser for fuglebestanden. På den baggrund blev det forbudt i 1922 at indsamle æg på Jordsand, hvor fuglelivet siden 1907 har været fredet. På trods af forbuddet var øen af flere omgange plaget af ulovlig indsamling af mågeæg. I 1970'erne var det stadig meget almindeligt at samle æg på Rømø, og i 1971 blev der givet dispensation til bla. Medert Ehmsen fra Ballum efter jagtlovens bestemmelser.<sup>12</sup> Og en opskrift fra Sild syd for Rømø beskriver i 1972, hvordan mågeæg blev kogt og serveret med peber, sennep og radiser.<sup>13</sup>

Jagt på fuglevildt tjener i dag ikke nødvendigheden, men har mere sportslig karakter. Indsamling af æg er i dag underlagt forbud og spiller derfor ikke længere nogen rolle i kosten, men var, som det fremgår her, tidligere en vigtig del af kosten på øerne og enkelte steder på fastlandet.







Strandvejbred vokser i små tuer på forlandet ved Vadehavet.

## Strandvejbred

Smalbladet strandvejbred (i Sønderjylland kaldet 'sorre' eller 'sudde', fra Ribe og Mandø og nordpå kaldet 'søje') blev tidligere indsamlet på forlandet fra maj til juli og anvendt som køkkenplante fra Højer til Tjæreborg samt på Mandø og Rømø.<sup>14</sup> Den nævnes til gengæld ikke på Fanø.

Planten kunne tilberedes på flere måder: kogt, stuvet, som salat eller i tilberedninger der mindede om grønlankål eller sammen med grønlankål.<sup>15</sup> Med hensyn til tilberedning af grønlankål i Sønderjylland og på Fanø synes der at være en klar forbindelse til Holland, hvor grønkål vinteren igennem tilberedes med moset grønkål og kartofler, tilsat lidt røget flæskesuppe, eventuelt smør og fløde eller mælk.<sup>16</sup> Dette går igen i visse tilberedninger af strandvejbred, der dog er en forårsspis, da planten skæres i april-maj måned.

Sorrer var så populær en spise, at enkeltpersoner havde en indtægt ud af at gå ud på strandene og skære dem, for derefter at sælge dem.<sup>17</sup>

I 1980'erne blev der stadig tilberedt sorrer ved kysten i Astrup-Søndernæs nord for Skærbæk, hvor det i en optegnelse fortælles, at bladene kunne koges (uden salt da planten er meget saltholdig), hakkes og koges op med smør og fløde. Eller også kunne de, som beskrevet ovenfor, tilberedes med lidt mosede kartofler og lidt kogevand fra det saltede, røgede flæsk eller skinke, som var en del af tilbehøret.<sup>18</sup>

Strandvejbred var for udenforstående en ret fremmedartet spise, og fra Astrup-Søndernæs fortælles det, hvordan en karl kom til egnen og fik

serveret strandvejbred og forundret spurgte: "Når vi får græs nu, skal vi så have hø til vinter?"<sup>19</sup>

Strandvejbred spises stadigvæk i et vist omfang ved vadehavskysten, men tilsyneladende ikke på øerne. Den er et godt eksempel på en ret udsprunget af de naturgivne omstændigheder: den åbne saltmarsk. Inddigningen af marsken har imidlertid haft stor betydning for rettens beskedne udbredelse i dag. Fra Ballum nævner en informant i Bådsbøl, at man der aldrig selv hentede strandvejbred, da der var for langt. Denne afstand blev ikke mindre med inddigningen af Ballumarsken 1914-19. I Højer var strandvejbred en udbredt spise frem til etableringen af Det fremskudte Dige i 1980-81, hvorved forlandet, hvor planten vokser, for en årrække forsvandt.<sup>20</sup>

Strandvejbred er et godt eksempel på en madret, der stort set kun kendes af lokale og her overvejende af den ældre generation, også selvom NEU nærmest bugner af optegnelser om planten og dens brug. I modsætning til grønkålen, der med det ny nordiske køkken atter er dukket op i supermarkedernes grøntafdelinger, så kan strandvejbred kun vokse nogle helt særlige steder. Og selvom planten i dag atter kan plukkes, spises den ikke i samme omfang som tidligere, da afstanden til vækststederne er blevet for stor.



Kagestempler brugt i forbindelse med fremstilling af knæpkager. Brugen af disse hører den sønderjyske del af Vadehavet til og bruges i nogle familier fortsat.

## Knæpkager og krim

Ligesom strandvejbred har været udbredt langs hele kysten, således også knæpkager. Knæpkager blev tidligere bagt i forlængelse af den månedlige brødbagning. Her tog man dejresterne og æltede



dem sammen med fløde, fedt eller sirup og bagte dem. Udformningen kunne være noget forskellig. Dejen kunne enten rulles ud som på en plade, hvorefter den blev snittet eller ridset med en kniv. Når kagen var bagt, kunne man knække eller brække kager af pladen. Navnet skulle angiveligt komme heraf. Knæpkager kunne imidlertid også bages enkeltvis som småkager skåret ud efter firkantede kagestempler, hvormed man dekorerede kagen. Sidstnævnte var kendetegnende for den sønderjyske del af Vadehavet.

Knæpkager forbindes i Sønderjylland særligt med Ballum: en "rigtig" knæpkage er en "Ballum'er knæpkage". En mulig forklaring kan være, at hjemmebageriet har været opretholdt længere i Ballum end i eks. Skærbæk og Højer, og man derfor stadig har haft en bagedag, hvor kagerne var den naturlige afslutning på bagningen.

Krims betragtes som en variation af knæpkagerne hjemmehørende på Vardeegnen.<sup>21</sup> Klara Sørensen fra Billum mente imidlertid, at krims var en nyere betegnelse for knæpkager.<sup>22</sup> Og Thade Petersen nævner også krims på Rømø i 1930'erne og tilskriver i øvrigt navnet det engelske ord for fløde 'cream', da der i dejen tilsættes godt med fløde i modsætning til knæpkagerne, der overvejende æltes med sirup eller fedt.<sup>23</sup> Opskrifterne på knæpkager og krims varierer tilbage i tid i sådan grad, at det er svært at lave en skarp adskillelse af de to, der umiskendeligt minder om hinanden i udformning.

Knæpkager og krims er typiske eksempler på kager, der hører landbosamfundet til og som knytter sig til livsvilkårene her. I modsætning til Højer og Skærbæk har man på gårdene i Ballum praktiseret hjemmebagning i længere tid, da der enten var langt til bageren, eller man har haft muligheden for at bage hjemme.

## **Melbudding: "sakkuk", "porring" og "bjestbudding"**

Gryn- og melspiser var tidligere meget udbredt i Holsten og Frisland, og skikken har smittet af i Slesvig, Vestjylland samt på vadehavsøerne.

Melspiserne, der tilbage i 17- og 1800-tallet fandtes i flere varianter, er i princippet melgrød, der bliver kogt. Det kunne enten tilberedes som større eller mindre boller i kogende, letsaltet vand (kaldet

"klump" og senere "boller") eller i kogt i lærredsposer, kendt som "melbyttel". Sidstnævnte var særlig udbredt ved den friske og tyske vestkyst og desuden i England. Hvor den oprindeligt stammer fra, ved man ikke, men tyske kogebøger benævnte i 1600-tallet retten "engelsk budding".<sup>24</sup> Melbudding har også været almindelig til søs. Poserne blev med tiden afløst af buddingforme i metal. Smagsmæssigt blev melspiserne ofte tilføjet noget salt (typisk flæsk eller skinke) og sødt (ofte sirup) gennem tilbehøret. Melbudding hørte sammen med andre melspiser som ovnkage, pandekager og æbleskiver til hverdagens middagsretter.<sup>25</sup>

Melbuddingen står i dag uden tvivl stærkest på Fanø, hvor den går under den noget fremmedartede betegnelse "sakkuk". Sakkuk koges i førnævnte buddingform og serveres med varm sirup med en anelse smør i, kartofler med flæskesterninger og sprængt svinekam. Som med næsten alt anden mad på Fanø findes der en Nordby- og en Sønderho-variant, der i forhold til denne ret består i, at sønderhoningerne også spiser medisterpølse og lam til.

Sakkuk betragtes på Fanø som øens helt egen egnsret og laves stadig i enkelte familier ved festlige lejligheder. Men ellers spises den i samlingshuset eller ved offentlige begivenheder som "Smagens Dag" i Sønderho, hvor udefrakommende har mulighed for at stifte bekendtskab med Fanø-specialiteter.

Betegnelsen "sakkuk" har givet anledning til mange spekulationer. Den generelle opfattelse på Fanø er, at retten stammer fra Holland og er kommet til Fanø ad søvejen. At *ordet* stammer fra Holland sandsynliggøres af sprogforskeren Torben Arboe Andersen.<sup>26</sup> Hvorvidt selve *retten* også er bragt til Fanø fra Holland er svært at afgøre, eller om betegnelsen for retten ændrer sig i takt med kontakten til Holland.

Melbuddingen har imidlertid været udbredt til hele Vadehavsområdet, blot under andre navne. Fra Fanø lader retten til at have bredt sig til Ribe, Varde og Blåvand under betegnelsen 'satkuk'. Her blev den spist udelukkende med flæsk og sirup.

På Rømø kaldes melbudding for "porring". Her spises den også med kartofler og flæskesterninger og uden yderligere kød. Sovsen kan både være sirup, men tranebærsovs er også yndet som tilbehør.<sup>27</sup> På Rømø spises "porring" stadig, "men vi gør det lidt



for sjov.”<sup>28</sup> I Ballum kendes retten under betegnelsen ”bjestbudding”, hvor navnet antyder, at man har brugt ”bjest” i buddingen, dvs. den første mælk fra en ko, der netop har kælvnet.<sup>29</sup> Trods den almene anerkendelse på øen af sakkuk som en særlig Fanø-ret, så kræver det en indsats at bevare den. For melbudding tager tid, og passer ikke ind i det moderne familielivs krav om hurtigt fremstillede måltider. En overgang eksisterede derfor en forening ved navn ”Sakkukens Venner”, og der afholdes kurser, hvor interesserede, f.eks. tilflyttere, kan lære at lave sakkuk.<sup>30</sup> Med bevarelsen af sakkuk holder man på Fanø ikke blot fast i en ret, men også i øens identitet som søfartssamfund med hollandske forbindelser. Derfor er retten heller ikke længere hverdagsmad, men en festret med hvilken Fanøboerne fejrer og overfor omverdenen demonstrerer vilje og over-skud til at holde fast i deres historiske rødder. Dette står i skarp kontrast til Rømø, hvor ”porring” lever et mere stille liv. Her fastholder Rømøboerne retten for sig selv og for hyggens skyld. Opretholdelsen af retten har hermed en mere indadvendt karakter end på Fanø.



*Fanø-smørrebrød blev under den oprindelige betegnelse 'belagt smørrebrød' tidligere serveret ved bla. bryllupper på de danske vadehavsoer. Foto: Søren Lauridsen.*

## Fanø-smørrebrød

I løbet af 1800-tallet blev det almindeligt ved festlige lejligheder at servere brød smurt med smør og belagt med tynde skiver pålæg såsom rullepølse, skinke eller saltmad. Thade Petersen skriver flere

steder om denne skik på Rømø. Og på Mandø fortælles fra et bryllup, hvordan ”brødet blev båret ind i store stakke på fade. Der var smør og få forskellige slags pålæg.”<sup>31</sup> På Fanø kaldte man det for ’dækket smørrebrød’, fordi brødet til daglig kun var smurt med fedt eller smør. Ifølge Westergaard udviklede man på Fanø en særlig festlig måde, at arrangere smørrebrødet på. I stedet for blot at servere brød med pålæg, skærer man brødet i trekantede snitter og lægger dem som en lagkage i et helt bestemt mønster. Et meget stort franskbrød skæres i tynde skiver, smøres og derpå arrangeres pålægget. Her er seks forskellige: æg og ost, rullepølse og saltkød, frikadeller og flæskesteg. Snitterne lægges således, at pålægget danner et mønster: gult, rødt og gråt ligger overfor hinanden – spids mod spids. Den samme slags pålæg ligger ovenpå hinanden. Tallerkenen må ikke sendes rundt, men kan drejes på bordet. Serveres med kaffepunch til. Sønderho-varianten er som beskrevet ovenfor, mens man i Nordby har erstattet frikadelle og flæskesteg med tunge og oksefilet.<sup>32</sup> Retten blev oprindeligt kaldt ’belagt smørrebrød’, mens betegnelsen ’Fanø-smørrebrød’ ifølge Westergaard stammer fra turisterne.<sup>33</sup>

På Fanø er der en klar opfattelse af, at retten er helt særlig for øen, hvilket underbygges af Westergaard. Det har den imidlertid ikke altid været. At servere smørrebrød på denne måde fandt tidligere også sted på Rømø. Her fortælles i 1950 om, hvordan det tidligere var skik, at nabokonerne i forbindelse med bryllup dagen før forberedte smørrebrødet: ”Brødet blev skåret ud i trekantede stykker: så de kunne fylde en tallerken helt ud, når der blev sat 6 stykker på den. Som pålæg brugte man æg, kød, pølse, skinke ost, fårerullepølse og speget fårelår. Der blev i gammel tid kun brugt rugbrød hertil, senere begyndte man dog at bruge ’kage’ til osten, sommetider sat på samme fad som rugbrødet eller sat på et særligt fad. Der blev sat 4-5 lag brød med pålæg ovenpå hinanden, og i hver stabel måtte der være et slags pålæg.”<sup>34</sup> Informanterne understregede desuden vigtigheden af, at få smør og pålæg godt ud til kanten. Overgangen fra rugbrød til hvedebrød i løbet af 1800-tallet viser en øget tilgængelighed af hvede, men understreger også rettens festkarakter. På Rømø eksisterede ikke nogen særlig betegnelse for serveringen udover ”belagt smørrebrød”. Så når





## Kosttraditioner ved Vadehavet

Thade Petersen i forbindelse med bryllup på Rømø omkring 1900 beretter om ”belagt smørrebrød, dels rug-, dels hvedebrød”<sup>35</sup>, der var skåret dagen i forvejen, så er det muligvis denne helt særlige måde at servere smørrebrød på, han mener. I modsætning til Fanø kan ingen på Rømø længere huske denne kunstfærdige måde at servere smørrebrød på. Det er svært at sige, hvorfor traditionen forsvandt på Rømø, men Christian Nielsen i Toftum forklarede i 1950’erne tabet af traditioner på Rømø således: ”Det var Første Verdenskrig og de nærmest følgende Aar, der gav den store omvæltning i alle Forhold. De unge som voksede op i disse Aar, fik jo ikke Lejlighed til at deltage i nogen Festlighed. Krigen bragte en anden Mentalitet ind i Folk og Rømøboerne er ikke vendt tilbage til den gamle Tankegang. Vel gøres Forsøg på at lave et gammeldags Bryllup, men de samme Mennesker med det utvungne Humør, er der ikke mere.”<sup>36</sup>



*Fanø-kringle blev ligesom det sønderjyske julebrød 'kløben' udbredt ved festlige begivenheder i løbet af 1800-tallet, hvor søde hvedebrød af kringledej med rosiner og sukat så dagens lys i hele Danmark. Foto: Søren Lauridsen.*

### Andre 'bindestregs-retter' fra Fanø

Foruden Fanø-smørrebrød findes et par andre retter som på Fanø har fået præfikset ”Fanø”. Det drejer sig om Fanø-pølse og Fanø-kringle. Ligesom Fanø-smørrebrødet har de fået deres navn af turisterne.

Fanø-pølsen kaldes af nogle også for julepølse. Det er en pølse lavet i samme tarm som medister og minder om den sønderjyske kålpølse. Den laves uden mel og kødet hakkes ikke i kødhakkeren, men skæres med kniv. Den er lidt stærkere krydret end den sønderjyske kålpølse med peberkorn eller også med karry. Pølsen tilberedes enten i næsten

kogende vand i et kvarters tid eller den skæres en gang på langs og to gange på tværs og ristes på panden. Den spises enten til grønkål og stuede kartofler eller ristet til risengrød. Navnet julepølse kommer af, at den på den nordlige del af øen også er blevet spist til jul til sødbrød med smør og kaffepunch. Retten blev indtaget inden julegudstjenesten.

I løbet af 1800-tallet blev hveden introduceret også i landbokøkkenet. Kager og brød baseret på gærdeje af hvede, smør, mælk, sukker, rosiner, sukat og korender var nu i stigende grad med til at gøre højtiderne festlige. Fanø-kringlen skriver sig ind i denne kontekst.

Fanø-kringlen er en julekage af kringledej med rosiner og nogle gange sukat. Kringlen drysses med sukker og hakket vanille, og den er uden remonce. Den blev tidligere bagt formet som en kringle, men bages i dag oftest som et brød. Fanø-kringlen har altså mere karakter af et rosinbrød og opskriften minder om det sønderjyske julebrød 'kløben'. Det ovenfor omtalte sødbrød, som i nogle familier på Fanø ledsager Fanø-pølsen, minder ganske meget om Fanø-kringlen og udspringer måske oprindeligt af samme opskrift.

Ligesom Fanø-smørrebrødet er Fanø-pølsen og -kringlen gjort synlig og stedbunden gennem omdøbningen. Fremstilling af pølser op til jul samt bagning af hvedekager og -brød med rosiner har været brugt mange andre steder. Men med det nye navn bliver disse retter knyttet særligt til Fanø.

### Turismens fastholdelse af kosttraditioner på Fanø

Det er tydeligt, at kosttraditionerne på Fanø spiller en helt særlig rolle sammenlignet med andre steder i regionen. Sammen med den fortsatte brug af Fanø-dragt ved festlige lejligheder er maden med til at markere fannikers og sønderhoningers tilhørsforhold til øen. Den traditionelle kost har her fået en identitetsbevarende funktion.

Det, der adskiller Fanø fra resten af vadehavsområdet, er i mindre grad kostens særegenhed i regionen, som det er den opmærksomhed, den har fået. Det hænger sammen med det fokus på Fanøs kultur, der begyndte efter 1877, hvor maleren Julius Exner afbildede ”det gamle Fanø”. Exners motivation var ikke bevaring af det gamle, han syntes bare det var smukkere og mere interessant end det moderne.<sup>37</sup> I kølvandet på Exner fulgte andre



kunstnere og i 1890'erne kan man tale om en reel kunstnerkoloni i Sønderho. Motiverne var ofte Fanø-kvinder iklædt traditionel Fanø-dragt - eller dragtdele, interiører eller landskabet. Omkring 1900 begyndte også Fanø-kvinder at lægge dragten til fordel for moderne tøj købt i Esbjerg, men ved at iklæde modellerne dragter eller dragtdele fastholdt malerne et billede af det gamle samfund, og det gamle blev fremhævet som noget særegent. Med anlæggelsen af Fanø Nordsøbad i 1891 begyndte turister også i stigende omfang at besøge øen. Og i den forbindelse blev øens seværdigheder vist frem, bla. for kongefamilien under dennes ophold. I 1904 besøgte kronprins Frederik, den senere kong Frederik den 8., Fanø for tredje gang. Kromann beskriver, hvordan kronprinseparret blev modtaget af piger i Fanø-dragt og blev underholdt med "de gamle Fanø-danse"<sup>38</sup>

Med kunstnerne og turisterne fulgte en interesse for det lokale, der var med til at gøre disse synlige. Især Sønderho oplevede i begyndelsen af 1900-tallet søfartens nedgang og fraflytning. Det har uden tvivl være med til at forstærke ønsket om at fastholde de lokale traditioner, hvilket manifesterede sig i grundlæggelsen af Fanø Museum i Nordby i 1918 samt stiftelsen af Fonden Gamle Sønderho i 1928, som fortsat har til formål at værne om Fanøs kultur og miljø, især Sønderho. Denne udvikling står i stærk kontrast til resten af vadehavsregionen, hvor kystens eller øernes kultur og herunder kostkultur slet ikke har været synlige for omverdenen i samme omfang.

På Rømø blev turismen godt nok introduceret til øen med grundlæggelsen af Nordsøbadet Lakolk i 1898, altså omtrent samtidig med Fanøbad. Men her udviklede turismen sig imidlertid ganske anderledes. Badet gik konkurs i 1903 og blev efter nogle omtumlede år frem til efter Genforeningen i 1920 udstykket til private. Blandt de nye sommerhusejere var mange sønderjyder og nordtyskere, og badelivet på Rømø udspillede sig blandt denne skare. Ønsket om udadtil at vise øens særegenhed frem slog ikke igennem her, og i modsætning til Fanø, var der heller ikke kulturpersonligheder som Julius Bomholt eller Holger Drachmann til at bære dette igennem. Så mens udtrykket Fanø-smørrebrød så dagens lys på Fanø på Kromanns tid, fortsatte man på Rømø

med at kalde samme ret ved sit gamle navn: "belagt smørrebrød".

## Vadehavet – det store spisekammer

Som tidligere nævnt har oprettelsen af Nationalpark Vadehavet været med til at forstærke interessen for lokale fødevarer fra Vadehavsregionen. For regionale fødevarer er ikke bare kulturhistorie, det er også en måde at brande en region på. Denne udvikling knyttet an til fødevarerhvervet og turistbranchen, som en af vejene til både økonomisk udvikling og en måde, at give besøgende en oplevelse på.

En af de fødevarer, der har oplevet en renæssance i de senere år er østers. Og netop østers er et godt eksempel på, hvordan en fødevarer igennem måden, der tales om den på, kan blive et brand for et område.

Den oprindelige Nordsøøsters forsvandt fra Vadehavet omkring 1920. Østers har kulturhistorisk spillet en ganske lille rolle i den lokale kost, da skrabning af østers var et privilegium forbeholdt konge og adel. Østers var derfor en meget eksklusiv spise, der overvejende fandt vej til de velstillede middagsborde.

I 1960'erne blev der imidlertid lavet forsøg med at udsætte Stillehavsøsters i den hollandske del af Vadehavet og mod forventning bredte den sig helt op til Danmark omkring 1990. Nutidens østers i Vadehavet er altså en invasiv art. Gennem flere år forsøgte man at bekæmpe dens udbredelse, fordi den fortrænger bla. blåmuslinger og dermed truer fødegrundlaget for nogle af de fugle, der søger deres føde i området. Den indsats har vist sig ikke at bære frugt.

I takt med at Vadehavet også er blevet et oplevelseslandskab, er der bygget en ny fortælling op omkring østers i Vadehavet. De store mængder af østers har givet grobund for guidede ture, hvor turister tager på "østerssafari" og samler østers i Vadehavet. Betegnelser som "vadehavsfrugter", "en af verdens mest eksklusive spiser" samt "en havfrisk delikatesse" knytter sig nu til østersen,<sup>39</sup> hvilket er med til at understøtte fortællingen om Vadehavet som et unikt naturområde, hvor ikke bare fugle, men også mennesker i bogstaveligste forstand kan hente delikatesser ind fra havet og kysten.





## Sammenfatning

Naturen ved Vadehavet har dannet grundlag for nogle fælles træk i kosttraditionen, der oprindeligt gik på tværs af hele regionen. Bakskulden ved Esbjerg og Fanø er i dag levnet efter en spise, som har været udbredt i hele regionen og som udgjorde en vigtig del af basiskosten. Erhvervsfiskeriets centralisering omkring Esbjerg Havn allerede i begyndelsen af 1900-tallet har givetvis haft betydning for fastholdelse af retten her. Jagt på fuglevildt og ægsamling var tidligere meget udbredt især på øerne, men også i nogle fastlands-sogne. Fuglebeskyttelsestiltag og fredning har sammen med jagtens overgang fra nødvendighed til at have mere rekreativ karakter bidraget til, at denne del af kosten ikke længere er udbredt. Denne udvikling hænger stærkt sammen med, at landskabet i løbet af det 20. århundrede og i særdeleshed fra 1970'erne ikke længere udelukkende betragtes som et brugs- eller nyttelandskab, men et naturlandskab med værdi i sig selv. Trods strandvejbredens store udbredelse frem til slutningen af 1920'erne og i nogle sogne i et vist omfang helt op til i dag, er den i dag nærmest bemærkelsesværdigt ukendt for omverdenen. Den fastholdes i nogle kystmiljøer fortsat, som en del af den lokale tradition. Hvor den tidligere var en udpræget forårsspise, der kunne variere vinterens indtagning af grønkål, er sæsonen for dens fortæring ophævet med muligheden for nedfrysning. Retten eksisterer kun uden for de traditionelle miljøer i kogeboøger om regional mad, som Inge Adriansens seneste bog om det sønderjyske køkken, hvor strandvejbred optræder som et eksempel på variation indenfor denne region. På Fanø har turismen bidraget til fastholdelsen af retter tilbage fra 1800-tallet. Sakkuk og Fanø-smørrebrød kommunikerer øboernes bevidsthed om fortiden, men vel at mærke kun i forhold til Fanø og ikke vadehavsområdet som helhed. Ligesom turisme har bidraget til fastholdelse af traditionel kost på Fanø, bidrager branchen understøttet af Nationalpark Vadehavet i dag til en ny fortælling om hele vadehavsregionen som det store spisekammer. Her tages udgangspunktet i det

stedbundne naturgivne grundlag, der understøtter fortællingen om vadehavsområdet som et unikt naturlandskab - en fortælling der går hånd i hånd med udviklingen af Vadehavet som et oplevelseslandskab.

## Utrykte kilder

Kulturhistoriske Undersøgelser ved Museum Sønderjylland – Kulturhistorie Tønder (2015-)  
Kulturhistoriske Undersøgelser ved Museum Sønderjylland – Sønderborg Slot (1970-)  
Nationalmuseets Etnologiske Undersøgelser (NEU) (1939-)

## Litteratur

Adriansen, Inge: *Smag på Sønderjylland. Madkultur uden grænser*. Gyldendal, 2012.  
Andersen, Torben Arboe: "Melbyttel og sakkuk – kulinariske låneord sydfra" I *Ord og Sag* nr. 15, 1995. Institut for Jysk Sprog- og Kulturforskning, Aarhus Universitet. S. 22-32.  
Brøndegaard, V. J.: *Folk og fauna 1-3*. Rosenkilde og Bagger, 1985.  
Guldberg, Mette: "Bakskuld", I *Sjæk'len* 2002. S. 9-16.  
Højrup, Ole: *Landbokvinden*. Nationalmuseet, 1975.  
Jepsen, Palle Uhd: *Vadehavet. Vildtreservat med øen Jordsand*. Danske Vildtundersøgelser nr. 24, 1975.  
Kelm, Bert: *Rømø – et vesterhavspræget samfund*. Historisk Samfund for Sønderjylland og Rømø Lokalhistorisk Forening. Aabenraa, 2006.  
Kristensen, H. K.: *Gamle sydvestjyske fiskerlejer*. Skrifter udgivne af Historisk Samfund for Ribe Amt, nr. 1. Varde, 1965.  
Kromann, N. M.: *Fanøs Historie*. Bd. 1-3. Eget forlag, 1934.  
Møller, Andreas: *Både og bådfolk i marsken*. Fiskeri- og Søfartsmuseet Esbjerg, 1973.  
Møller, Henrik J.: "Fiskeriet i det sønderjyske Vadehavet" I *Sjæk'len* 2005, s. 91-114.  
Petersen, Thade: *Rømø*. Skrifter udgivne af Historisk Samfund for Sønderjylland, nr. 50, 1979.  
Rønn, Edith Mandrup: *Tradition og forandring i regionale spisevaner. Kost og kønsroller i vest- og nordjyske fiskermiljøer ca. 1920-1985*. Upub. magisterafhandling på Institut for europæisk folkelivsforskning.  
Rønn, Edith Mandrup: "Den daglige fisk" I *Sjæk'len* 1989. S. 39-52.  
Tobiassen, T.: "Fuglefangst med net" I *Fra Ribe Amt, 1952-1955*. S. 229-238.  
Westergaard, Erik Koed: *Danske Egnretter. Fra det gamle danske køkken*. Lindhardt og Ringhof, 2. oplag 1988.  
Zenius, Marianne: *Genremaleri og virkelighed*. København, 1976.

<sup>1</sup> Guldberg (2002).

<sup>2</sup> Rønn (1987) s. 179.

<sup>3</sup> Kromann (1935); Petersen (1979); Kelm (2006).

<sup>4</sup> Rønn (1989) s. 39.

<sup>5</sup> Guldberg, s. 10.

<sup>6</sup> Petersen s. 107

<sup>7</sup> Kromann bd. 2, s. 83; Petersen s. 106.

<sup>8</sup> Møller (1973) s. 93; Møller (2005) s. 108; Kromann s. 88; Guldberg s. 13; Kostarkivet Sønderborg Slot nr. 43.

<sup>9</sup> Kostarkivet Kulturhistorie Tønder nr. 17/Bjarne Slaikjær, Ho.



- 
- <sup>10</sup> Kromann s. 417; Kostarkivet Kulturhistorie Tønder/nr. 4/Gerda Carl, Rømø; Jepsen (1975) s. 23f.
- <sup>11</sup> NEU nr. 14.331.
- <sup>12</sup> NEU, Kostarkivet Kulturhistorie Tønder nr. 4/Gerda Carl, Rømø; Jepsen (1975) s. 23f.
- <sup>13</sup> Kostarkivet Sønderborg Slot nr. 41.
- <sup>14</sup> NEU
- <sup>15</sup> Brøndegaard s. 74ff.
- <sup>16</sup> Westergaard, s. 250.
- <sup>17</sup> NEU
- <sup>18</sup> Kostarkivet Sønderborg Slot, nr. 277.
- <sup>19</sup> Ibid.
- <sup>20</sup> Kostarkivet Kulturhistorie Tønder nr. 18./Lis Hindrichsen, Højer.
- <sup>21</sup> Højrup, s. 134.
- <sup>22</sup> NEU nr. 17.299
- <sup>23</sup> Petersen, s. 202
- <sup>24</sup> Westergaard s. 248f.
- <sup>25</sup> Højrup, s. 150.
- <sup>26</sup> Andersen s. 31.
- <sup>27</sup> Kostarkivet Kulturhistorie Tønder, nr. 4/Gerda Carl, Rømø
- <sup>28</sup> Ibid.
- <sup>29</sup> Kostarkivet på Sønderborg Slot, nr. 43.
- <sup>30</sup> Løbeseddel fra Rindby Forsamlingshus.
- <sup>31</sup> NEU nr. 14.776
- <sup>32</sup> Kostarkivet Kulturhistorie Tønder nr. 1/Tove Schou, Sønderho; nr. 2/Getrud Nærø, Sønderho; nr. 6/Cecilie Matthiesen, Sønderho; nr. 7/Erna Brinch-Jensen, Nordby.
- <sup>33</sup> Westergaard, s. 195.
- <sup>34</sup> NEU nr. 8703
- <sup>35</sup> Petersen (1979), s. 192.
- <sup>36</sup> NEU nr. 14.035
- <sup>37</sup> Zenius, s. 156.
- <sup>38</sup> Kromann bd. III, s. 442f
- <sup>39</sup> [www.nationalparkvadehavet.dk](http://www.nationalparkvadehavet.dk) samt [www.sydvestjyskesmagsoplevelser.dk](http://www.sydvestjyskesmagsoplevelser.dk) (d. 20.5.2015)

