

ÍMIAQ

DET HJEMMEBRYGGEDE, GRØNLANDSKE ØL

Af mag. scient. *George Nellemann*

– *den Satans kivisitaq, det forbandede dårlige øl, surt og undergæret . . . lad os få dette uhyre, denne øldjævel kvalt.*

– *endvidere bemærkede han, at det hjemmebryggede Øl var meget sundt; Lægerne har endog tilraadet at give Børn af Øllet, særlig lidt af Bundfaldet, hvori der er Gær. Det har ogsaa en gavnlig Indflydelse paa Fordøjelsen.*

Disse to citater er kun smagsprøver på de mange meninger, der i tidens løb er tilkendegivet om det grønlandske øl. Meningerne har været delte – og lige så forskellige som den uendelighed af forskellige ølkvaliteter, man bliver præsenteret for i Grønland.

Grønlandsk øl – ja, det kalder vi det, fordi vi kun kender dette begreb fra Grønland. Men som så meget andet, der hensættes til kategorien „særlige grønlandske forhold“, er også øllet, det under primitive forhold hjemmebryggede øl, noget, der er kendt vidt omkring i verden. „De særlige grønlandske forhold“ er i mange tilfælde forhold, der er karakteristiske for arktiske samfund, isolerede samfund, fattige samfund eller udviklingssamfund.

Nord på i Finland brygger man *sahti* og *kilju*, på Aleutterne drikker man hjemmebrygget *piva*, indianerne på Nordamerikas nordvestkyst brygger *hoochino*. Malt og sukker, gær og rosiner, mel og svesker. Fiduserne kendes alle vegne.

Før kontakten med europæerne har man ikke kendt berusende drikke i Grønland, og nordboernes øl synes ikke at være gået i arv til de folk, der overtog deres fjorde. Måske kan dette skyldes, at der ikke var materialer til det i landet, skønt følgende sagn fra Aleutterne dog viser, at også „grønlandsk proviant“ kan oparbejdes til noget berusende.

„Nær ved vore dages Nicolski lå der tidligere en boplads, som nu er væk. Ved denne drev der engang en tom tønde iland. En familie fandt den anvedelig som forråds-kar, og fyldte den om efteråret med bær.

En dag hen på vinteren blev to unge piger sendt ud i forrådshuset efter bær. Da de ville tage dem fra tøndene opdagede de, at dens indhold var blevet flydende. De smagte på det og bragte noget af det med til husets øvrige beboere. Efter at de nogle gange var gået til og fra med forsyninger, begyndte de alle, også de to unge piger, at opføre sig underligt, uden at de selv vidste hvorfor. På sidste tur til forråds- huset var pigerne blevet så usikre på hænderne, at de væltede spæklampen på det græsdekke- de gulv, og forrådshuset, og med det hele vinterforrådet, brændte op.“

Efter hvad traditionen oplyser, traf man ikke på en så kraftfuld drik igen, før de russiske kolonisationer lærte dem at brygge af urter, bær og pelskompagniets mel.

Om en sådan, på en gang kuriøs og sørgelig historie, kendes fra Grønland ved jeg ikke, men den kunne jo lige så godt være foregået der.

At de første missionærer og købmænd havde øl er en kendt sag, og at den grønland- ske befolkning tidligt har haft lejlighed til at lære at brygge, er der ingen grund til at tvivle om. Adgangen til malt og humle var dog længe lukket for andre end danske, og der blev kun åbnet for den lidt efter lidt.

1782: Indbyggerne må under højeste straf ikke gøres fulde med øl eller stærke drikke. 1828: resolverer Det danske Kancelli, at der til *fastansatte grønlandere*, som en del af lønnen kan udleveres malt og brændevin. 1829 benytter inspektøren i God- havn $9\frac{3}{4}$ skæppe malt til øl, der udskænkes til befolkningen ved juletid, kongens fød- selsdag og hvalflænsning (+ 240 potter brændevin).

Reglerne for, hvilke *ansatte* der måtte få øl (fra koloniernes fællesbrygning) eller malt, blev efterhånden udvidede til at omfatte stadig flere kategorier; men den store del af befolkningen, fangerne, de frie erhververe, havde ingen adgang til at brygge eller købe øl.

Først fra 1929 kan alle velansete og af kommunerådene anbefalede husherrer få 18 kg malt om året, og hermed kan man sige, at hjemmebrygningen var blevet folke- eje i Grønland. Dette gælder så meget mere, som det hævdes, at alle husherrer fik malt, undtagen de, der havde mistet maltretten ved at modtage fattighjælp, eller ved dom havde mistet de borgerlige rettigheder eller havde gjort sig skyldige i misbrug af øllet, hvilket vil sige videresalg af øl til andre, gentagne tilfælde af beruselse, eller foranledigelse af, at andre blev berusede.

1952 blev maltrationen sat op til 48 kg p. a. for alle husstande hvori mindst een per- son var fyldt 23 år, samtidig med at alle disse husstande fik adgang til en vis ration af importerede, alkoholholdige drikkevarer. Endelig i 1954 (15. dec.) blev ratione- ringen ophævet, og der har i Vestgrønland siden været frit salg af disse varer.

Det forøgede udvalg af importeret øl, vin og spiritus har naturligvis bidraget til at begrænse hjemmebrygningen, men forsyningsforholdene, prisen, og sikkert også tra- ditionen, har bevirket, at det hjemmebryggede øl fremdeles indtager en dominerende



Medens brygget gærer i apparatet, må man til stadighed skumme den gær af, der flyder op til overfladen.

plads i det grønlandske alkoholforbrug. Efter de beregninger Udvalget for samfundsforskning i Grønland¹ har foretaget over alkoholforbruget i Vestgrønland, er det hjemmebryggede øls andel i det samlede forbrug i 1959 37 pct. (29 pct. i byerne og 67 pct. på udsteder og bopladser), omregnet til liter 100 pct. alkohol.

Og hvad er så det hjemmebryggede øl, ímiaq? Som sagt tidligere bliver man udsat for et utal af forskellige kvaliteter. For at få et overblik over dette mangfoldige fæ-

¹ Rapporten: Alkohol Situationen i Vestgrønland, Udvalget for samfundsforskning i Grønland 1961, er offentliggjort i august 1961 og kan fås i boghandelen.

nomen, har Udvalget for samfundsforskning i Grønland taget ímiaq'en op til undersøgelse. „Jeg lugtede til en flaske af det,“ skriver en amerikansk forsker, der har undersøgt alkoholsituationen blandt indianerne på Amerikas nordvestkyst, „men var ikke i stand til at hæve mig til en sådan selvopofrelse på videnskabens alter, at jeg smagte det.“

Medarbejderne ved de samfundsvidenskabelige undersøgelser i Grønland har vist aldrig følt det som et offer til videnskaben at drikke det øl, der blev budt – og det hører da også med til almindelig høflighed, at man tager imod, hvad der bydes en.

Personligt har jeg aldrig betragtet deltagelse i en „ímiat-fest“ som et videnskabeligt eksperiment, selv om de erfaringer, jeg har høstet, nok kunne benyttes til at sætte lidt subjektiv kolorit på en videnskabelig rapport om ímiat'ens virkninger.

Det var imidlertid ikke subjektive, men så objektive oplysninger som muligt, man havde brug for, og derfor blev der i Grønland indsamlet opskrifter og oplysninger om bryggeteknik, og med god hjælp fra politi og sundhedsvæsen i Grønland også en række prøver på det hjemmebryggede øl. Disse prøver er blevet undersøgt og analyseret af sagkyndige: Steins analytisk-kemiske laboratorium og Carlsberg Bryggeriernes laboratorium, og analyseresultaterne har været forelagt Sundhedsstyrelsen.

Men før resultaterne af disse undersøgelser omtales, vil et par ord om, hvordan man brygger ímiat, sikkert være på sin plads af hensyn til de, der ikke er indviede i denne kunst.

Slår man op i „Kogebog for Husholdninger i Grønland“, kan man læse følgende:

„4 kg malt, 100 g humle, 1½ kg puddersukker, 40 l kogende vand, 3 spsk. gær.

Maltet fugtes med lidt vand, sukker og humle kommes nederst i apparatet, derover fugtet malt, det kogende vand hældes på. Når det er afkølet så meget, at det er knapt lunkent, kommes gæren på.“

Denne korte opskrift må betragtes som den autoriserede – trykt i Nordgrønlands Bogtrykkeri, udgivet af „Komiteen for Grønlænderinders Uddannelse“ – men den fordrer også, at man i forvejen ved, hvordan man skal bære sig ad.

„Apparatet“ er enten det bryggeapparat, der i. f. Alm. cirkulære af 23. marts 1929 regnes med til det faste inventar i en tjenestebolig for udsendte danske i Grønland – eller blot en trætønde med en stofsi over munden. I begge tilfælde er der tale om en beholder og en si, gennem hvilken malt, humle, sukker og vand hældes med det resultat, at man i tønden/apparatet får en *urt* bestående af maltekstrakt og sukkervand samt humlens bitterstoffer. Denne *urt* sætter man gæren til, og ved gæringen bliver den til øl.

For at give et indtryk af, hvordan en erfaren grønlandsk husmoder brygger, skal jeg også gengive en opskrift fra den nævnte undersøgelse, som Udvalget for sam-



*Det hjemmebryggede øl drikkes enten lige fra tønden, eller man tapper det på flasker.
Man bruger, hvad man har, og lader de gamle etiketter pynte.*

fundsforskning har foretaget. Det skal dog bemærkes til den, at den komplicerede behandling af gæren er noget udover det sædvanlige.

„3 kg malt, 150 g humle, 3 kg sukker og ca. 30 l vand. Gær: 8 store kartofler skrælles og koges. Mosen omhyggeligt og blandes med $\frac{1}{4}$ kg mel, $\frac{1}{4}$ kg sukker, 1 spiseskefuld almindeligt gær og $\frac{1}{2}$ l vand. Gærblandingen laves 2 døgn før ølbrygningen. Selve brygningen sker i følgende orden:

Humlen koges i ca. 3 timer. Malten sættes i blød i 12 timer i lunkent vand, og anbringes derefter, sammen med humlen og det vand, denne er kogt i, i sien, der

sidder i bryggeapparatet. Der hældes nu 30 l kogt og ret varmt vand over. Sukkeret sættes til, og når urten er håndvarm, kommes gærblandingen i. For farvens skyld til-sættes en spiseskefuld soya.

Efter 2–3 timers forløb fjernes sien med malt og humle. Under gæringen skummes den gær, der flyder op til overfladen, af. Urten gærer i 5–6–7 døgn. Det er ret vigtigt, at temperaturen der, hvor apparatet er anbragt, er ret konstant, muligt omkring stuetemperatur.

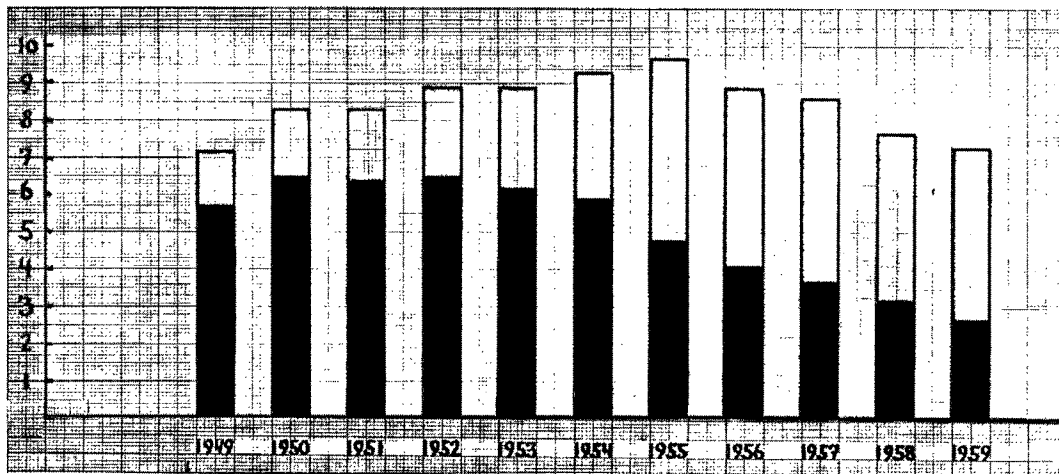
Efter de ca. 7 dage tappes øllet på flasker, og der bindes over propperne. Øllet er bedst, når det har været på flasker i ca. 14 dage.“ (Analyseresultat: lidt bund-fald, ret lys, ren lugt, ren og tør smag, 4,36 vægtprocent alkohol).

Som forklaring skal jeg tilføje, at man binder over propperne af følgende grund. Den eneste måde, på hvilken man ved en sådan hjemmebrygning kan få „brus på øllet“, er ved at lade det gære på flaskerne. Man kan eventuelt komme en teskefuld sukker i flasken, for at gæren kan have noget at arbejde med, hvis urten har gæret længe i tønden. Ved denne gæring dannes der dels mere alkohol og dels den kul-syre, der for at give „brus“ skal holdes i flasken med en tæt tilbundet prop. Det er ikke ualmindeligt, at propperne skydes af, når man løsner snoren – ja, flaskerne kan såmænd godt eksplodere, medens de lagres.

Det skal siges om begge de to her citerede opskrifter, at de er hvad man kan kalde pæne, reglementerede bryg på traditionelle materialer. Men husker man på, at rationen af malt i lange tider var lille, kan det ikke undre, at der har været udfol-det stor opfindsomhed for at strække malten – eller erstatte den med andet. Rugmel og bankebyg, ris og rosiner, byggryn og svesker, figner og forskellige i Grønland voksende planter og bær har været brugt. Det drejer sig om bl. a. sortebær (rev-ling), blåbær (mosebølle), timian, kvan og rabarber. Også en drik fremstillet af sukker, vand og gær alene kendes. Disse tre ingredienser er hvad man behøver, hvis man vil brygge noget, man kan blive fuld af, men da må man også lade alle krav om velsmag fare.

Går gæren til vejrs, så den kan skummes af, taler man om *overgæret øl*, synker den til bunds som *undergæret*. Det „pæne“ øl er det overgærede, medens man i Grønland betragter det undergærede nærmest som en underlødige vare.

„Der er få ting, der omgivet med så megen overtro (eller folkløse) som alkohol og dens indtagelse,“ udtalte dr. med. Erik Jacobsen, til hvem Udvalget for sam-fundsforskning henvendte sig i hans egenskab af specialist i alkoholens virkninger på det menneskelige legeme. Til denne overtro hører også den opfattelse, at under-gæret øl skulle være noget grimt og sundhedsfarligt. Dette illustreres tydeligst ved chefen for Carlsberg Bryggeriernes laboratorier, dr. tech. Birger Trolles udtalelse om dette spørgsmål:



Udviklingen i alkoholforbruget i Vestgrønland.

Søjlerne angiver det gennemsnitlige forbrug af alkoholholdige drikke pr. person på 14 år og derover, regnet i liter 100 pct. alkohol. De udfyldte partier angiver det hjemmebryggede øl og de udfyldte den industrielt fremstillede øl, vin og spiritus. (På grundlag af cand. polit. J. Kronborgs beregninger for „Udvalget for samfundsforskning i Grønland“).

„Til alt bayersk øl (alt dansk beskattet øl samt alt øl på det europæiske kontinent) benyttes undergær, til engelsk Ale og Stout (næsten alt engelsk øl) samt til dansk Hvidtøl og Skibstøl benyttes overgær.“

Undergæringen skulle altså ikke være mere farlig end overgæringen.

Men hvad så med alle „erstatningsstofferne“.

Dr. Trolle siger herom, at bankebyg, ris og byggryn er almindeligt anvendt i bryggeindustrien, idet de, såvel som rugmel, under påvirkning af malten omdannes til sukker, der ved gæringen spaltes på normal vis i alkohol og kulsyre. Om de andre tilsætninger som rosiner, svesker og figener hedder det, at de, såfremt de er spiselige i sig selv, ikke kan bibringe øllet noget sundhedsfarligt moment.

Endelig er der humlen. Også omkring denne krydderurt har der dannet sig overtro, idet det har været antaget, at jo mere humle man bruger, jo stærkere bliver øllet. Også dette er helt forkert. Den eneste virkning, humlen kan have udover at give øllet smag, er antiseptisk.

Disse udtalelser fra bryggerisagkundskaben lader ikke meget tilbage af den mistanke, man har næret til visse typer af hjemmebrygget øl i Grønland. Men det skal understreges, at der kun er tale om en vurdering af, om øllet er sundhedsfarligt. Om kvaliteten, set fra et smagssynspunkt, er der intet sagt andet end, hvad følgende citat indeholder: „Der er ikke megen sandsynlighed for, at giftige stoffer som sådan kan optræde i større mængder, *men nok mindre velsmagende produkter.*“ Det vil næppe

nogen, der har et mere indgående kendskab til, hvad der serveres i Grønland, benægte. Ligesom de sikkert også vil anerkende, at der findes mange husmødre, der brygger fortrinligt øl.

Alt, hvad der i det foregående er refereret og citeret af eksperternes responsa, angår hovedsagelig, hvad der *kan opstå* ved brygningen. Lad os nu se på, hvad der i virkeligheden *er opstået* i de 35 tilfælde, analyserne omfatter. Det, man har interesseret sig for, er ethylalkohol (alm. alkohol), metylalkohol (træsprit), giftige metaller og sygdomsfremkaldende bakterier.

Det spørgsmål, der sikkert interesserer mest, er: „Hvor stærkt er øllet?“

De 35 prøver, der er analyseret, indeholdt mellem 0,98 pct. og 6,18 pct. alkohol (der er tale om vægtprocent, i hvilke ølstyrke altid opgives). Gennemsnittet ligger for disse prøvers vedkommende på 3,14 pct., og det hjemmebryggede øl må således antages at svare nogenlunde til det, vi på godt dansk kalder en almindelig bayer. Til sammenligning skal anføres, hvor stærkt dansk, industrifremstillet øl for tiden er:

Eksportøl, skatteklasse B	ca. 6,5 pct.
Eksportøl, skatteklasse A	ca. 4,6 pct.
Pilsner- og Lagerøl	ca. 3,7 pct.
Lys Pilsner	ca. 2,0 pct.
Skattefrit øl	ca. 1,2 pct.

Ingen af prøverne indeholdt metylalkohol (træsprit), hvilket i og for sig ikke er så underligt, da dette stof ikke kan opstå ved en gæring som den, der er tale om.

Giftige metalforbindelser fandt Steins laboratorium ikke i prøverne, og den bakteriologiske undersøgelse, der blev foretaget på en af prøverne, gav ikke Sundhedsstyrelsen anledning til særlige bemærkninger, ligesom man ikke fandt det nødvendigt at undersøge de øvrige prøver. I øvrigt skulle det, på grund af humlen og øllets lave surhedsgrad (ph-værdi), ikke være overvejende sandsynligt, at eventuelle bakterier kunne holde sig levende i øllet ret længe.

Man ved noget mere om det hjemmebryggede øl nu. Forhåbentlig er en del misforståelser ryddet af vejen. Det hjemmebryggede øl er ikke så slemt, som man troede. Sundhedsstyrelsen udtrykker det som følger: „... at den foretagne undersøgelse synes at vise, at der ikke til nydelsen af ímiaq er knyttet andre sundhedsmæssige betænkeligheder end de, der beror på alkoholprocenten i øllet, sammenholdt med det kvantum øl, der indtages.“

Drikker man en margarinespandfuld ímiaq, og gør man det hurtigt, skal det nok give resultater, der kan give anledning til, at man tror, der er specielle og farlige

gifte i væsken. Men det ville sikkert også ske, hvis der var tale om samme kvantum godt dansk industriøl. Alting er jo iøvrigt giftigt, blot man får for meget af det.

Til de læsere, der efter dette ikke er overbeviste om, at det hjemmebryggede øl ikke er så slemt, som de troede, og som måske griber til den gamle udvej, når tilvante forestillinger væltes, og siger: „Ja, men alligevel“, vil jeg tilføje følgende trøstende ord:

I 1949/50 blev 80 pct. af alkoholforbruget i Vestgrønland dækket af hjemmebrygget øl. Siden har dets betydning været dalende, og i 1959 var det nede på 37 pct. Man må formode, at den stadig bedre forsyning med industrifremstillet øl og andre importerede, alkoholholdige og alkoholfri, drikkevarer efterhånden vil trænge det hjemmebryggede øl længere og længere tilbage.