

Mindre meddelelse

Mider på færøsk skærpekød

I oktober 1987 blev der indsendt nogle mider til Naturhistorisk Museum i Tórshavn. Miderne, der stammede fra skærpekød, blev sendt videre til bestemmelse på Statens Skadedyrlaboratorium. I den forbindelse blev vi klar over, at fænomenet ikke tidligere har været omtalt i den entomologiske litteratur, samt at begrebet skærpekød naturligvis er ukendt for de fleste uden for Færøerne. Derfor først lidt om, hvordan og hvorfor man skærper kød.

Tórshavns middeltemperatur i januar er +4°C, mens den i juli er +11°C. Dette kølige klima med få temperaturudsving og stor luftfugtighed har gennem de godt tusinde år, Færøerne har været beboet, været forudsætningen for en særlig konserveringsteknik i husholdningen.

På Færøerne findes ingen slagterier. Vil man spise færøsk mad, må man selv slagte dyrene. Færøerne er træløse, og rygning af madvarer er så godt som ukendt. En del mad bliver saltet, men salt skal også importeres.

Derfor tørrer man fisk og kød. Fra gammel tid drejer det sig om fisk som gråsej og torsk, foruden gæs, får, ribben af køer, samt kød af grindehvaler.

Får og gæs hænges op til tørring i speicalbyggede huse – hjallur. Det er træhuse med vægge og gulv af tremmer, hvor vinden kan blæse uhindret imellem. De bedste er byggede over en å, hvor den lidt lavere temperatur bedre holder fluerne væk i eventuelle varmere perioder.

Derimod hænger man fisk, ribben og grindekød op over en stok under tagskægget på husets skyggeside.

Den bedste ophængningstid er om efteråret, når det er blevet køligt. Det passer også godt med fåreslagtingen, der begynder i midten af oktober og varer en måneds tid.

Ved den færøske slagtemetode bliver fårene ikke parteret på vanlig »slagtermaner«. Hele kroppen uden skind og indvolde bliver fladet ud ved at løsne ribbenene let fra rygra-

den, efter at brystbenet er gennemskåret. Tilsvarende gennemskæres skambenene i bækkenensymfyssen. Kroppene bliver nu hængt ferske, usaltede op på række og geled på bjælker i tremmehusene, idet man kommer en træstok gennem begge siders mellemrum mellem lægbenet og akillesenen.

Ved denne behandlingsmåde sker der en fermentering (gæring) og tørring af kødet. Det første, der er brugbart, er fåreribbenene, der kan steges ved juletid. Resten hænger, så længe det nu får lov, og næste sommer er kødet blevet til *skærpekød* – den madvare, der er så eftertragtet af de, der kan lide den. Efter første forfatters mening er skærpekød langt den mest velsmagende form for vindkonserveret fårekød i Nordatlanten. Det overgår både det islandske »hangikjøtt« og det norske »fenalår«, både i konsistens og smag.

Det hænder, at andre forgriber sig på skærpekødet. Et almindeligt fænomen er de såkaldte *motta*, mider. De forekommer hyppigst på skærpekød, der stammer fra magre får, og miderne dukker ikke op før sommeren efter, at fåret blev slagtet og hængt op (Joensen 1958, p. 70, og 1979, p. 209).

En mulighed for at redde kødet fra miderne er at tørre det godt af med en klud, der er hårdt opvredet i stærk saltlage.

De her fundne mider stammer netop fra en mager fårekrop, slagtet i 1986. Den hang tilbage, da man begyndte 1987's slagting.

Det indsendte var et glas fyldt med »levende støv«. Støvet bestod af alle stadier af den astigmat midt *Tyrophagus palmarum* Oudemans, 1924. Den minder om en melmide, men har lidt længere hår. Som alle *Tyrophagus*-arter har denne mide ornamenterede æg. Voksne mider er op til 450 µm lange, er hvidlige og ovale. *T. palmarum* skelnes fra de nærtbeslægtede *T. longior* (Gervais) og *T. putrescentiae* (Schrank), når man sammenligner hanner. Her er det blandt andet placeringen af sugeskiverne på fjerde benpar, samt mangelen på en cuticularbjælke ved penisroden, der er afgørende (Hughes 1976, pp. 54-55).

Mider på kødvarer er ikke ualmindeligt.

Gigja (1964) nævner *Glycyphagus domesticus* (De Geer) og *T. longor* som hyppige på islandske stokfisk. Det norske navn på *Lepidoglyphus destructor* (Schrank) er »fenalårs-midd«. I Danmark har man enkelte gange set *Lardoglyphus zacheri* Oudemans på for-dærvet kød, der har været opbevaret for varmt (Hallas & Mourier 1984).

For en umiddelbar betragtning skulle man tro, at disse mider var kødspisere. Men vi ved, at miderne af slægterne *Tyrophagus*, *Glycyphagus* og *Lepidoglyphus* så godt som udelukkende forekommer i sammenhænge, hvor de kun kan være skimmelædere. Det er således nærliggende at tro, at *T. palmarum* ikke æder skærpekødet, men blot afgræsser den skimmelvækst, der helt synligt findes på kødet.

Normalt skræller man den yderste hinde af skærpekødet, før det skæres i tynde skiver

som pålæg, og der sker sikkert ikke noget ved at spise miderne i moderate mængder. Men det må frarådes at lugte for kraftigt til det inficerede kød. De tre nævnte mideslægter er berygtede for deres evne til at kunne udløse astmaanfald hos mennesker, som lider af mideallergi.

Litteratur

- Gigja, G., 1964: Skadleg dyr i skreid (Pests in Stockfish). – Univ. Res. Inst. Reykjavik Dept. Agric. Rep. B 18: 1-40.
- Hallas, T.E. & Mourier, H., 1984: Skadedyr i Levnedsmidler. – Polyteknisk Forlag, Lyngby. 192 pp.
- Hughes, A.M., 1976: The Mites of Stored Food and Houses. – Her Majesty's Stationery Office, London. 400 pp.
- Joensen, R., 1958: Royvid - Klaksvík. 140 pp.
- 1979: Fåreavl på Færøerne. - Færoensia, Vol. XII. København. 310 pp.

Dorete Bloch
Føroya Náttúrgripasavn
FR-100 Tórshavn
og
Thorkil E. Hallas
Statens Skadedyrlaboratorium
Skovbrynet 14
DK-2800 Lyngby