

Purrkað lambakjöt

Guðjón Þorkelsson^{1,2}, Óli Þór Hilmarsson¹ og Þóra Valsdóttir¹
¹*Matis ohf.*, ²*Háskóli Íslands*

Inngangur

Loftpurrkuð skinka á Spáni og Ítalíu er ein best heppnaða hefðbunda og staðbundna varan í heiminum. Skinkan er framleidd jafnt fyrir heimamenn, ferðamenn og til útflutnings. Skinkurnar eru heimsþekktar fyrir gæði og gildi fyrir sælkera og matgæðinga.

Í Noregi, Færeyjum og á Íslandi eru til sambærilegar vörur unnar úr lambakjöti en þar hefur ekki orðið sama þróun. Það er áskorun til okkar og við höfum tækifæri til að breyta því. Undirbúningur er þegar hafinn.

Purrkað lambakjöt er matur, saga og menning. Purrkað lambakjöt er líka aftur til framtíðar þ.e. endurvakning á gömlum vinnsluaðferðum en með aðlögun að óskum og kröfum nútímans. Í þessu erindi verður sagt frá tveimur verkefnum. Annað er norrænt og styrkt af Nora, Norrænu Atlantssamstarfi, og hitt snýst um smáframleiðslu matvæla í sveitum landsins og er styrkt af Framleiðnisjóði landbúnaðarins. Markmið þeirra beggja er að koma loftpurrkuðu lambakjöti á sama stall og loftpurrkuð skinka er á í Suður-Evrópu. Það verður gert með því:

- að lýsa og skilgreina framleiðsluaðstæðum, kjötinu, hefðinni og menningunni í kringum það
- að fá alþjóðlega viðurkenningu á uppruna og nöfnum afurðanna
- að auka kunnáttu og færni í verkun slíkra afurða
- að tryggja að vörurnar standist allar kröfur um öryggi, gæði, frágang og framsetningu

Þetta skilar sér vonandi í aukinni eftirspurn eftir loftpurrkuðu lambakjöti á Íslandi, Færeyjum og Noregi bæði í tengslum við matarferðamennsku, hið nýja norræna eldhús og matarmenningu landanna.

Hangikjöt

Loftpurrkað lambakjöt er bæði gömul og ný afurð á Íslandi. Hangikjöt er hefðbundna afurðin. Það er bæði heimareykt og framleitt í kjötvinnslustöðvum. Verkun á hangikjöti á rætur að rekja til landnáms. Hún aðlagðist staðbundnum aðstæðum þar sem þurrkun og taðreyking fylgdust að. Það var ekki fyrr en á 19. og 20. öldinni að byrjað var að salta kjötið og nota rotvarnarefni eins og saltpétur og seinna nítrít. Reykt var yfir hlóðum sem voru notaðar fyrir eldun matvæla þar til á seinni hluta 19. aldar og alveg fram til 1930 á einstaka stöðum (Thorsteinsson o.fl. 1976).

Reyking yfir eldstæðinu tók 2-3 vikur en þá var kjötið flutt á aðra staði í eldhúsinu (minni reykur) eða í geymslukofa þar sem kjötið hélt áfram að þorna. Sérstök kaldreykingarhús voru byggð á 20 öldinni í kjötvinnslum í bæjum samhliða aukinni þéttbýlismyndun.

Hangikjöt er ennþá mikilvæg afurð á Íslandi. Árið 1975 var neysla þess 4,5 kg/mann en hún hafði minnkað niður í um 2,5 kg/mann árið 2005 (kjöt með beini) sem samsvarar um 700 tonnum af kjöti. Aðferðir við söltun og reykingu hafa breyst og margar útfærslur eru í gangi. Mest af hangikjöti sem framleitt er í dag þarf að sjóða fyrir neyslu. Hangikjöt sem er borðað hrátt þarf að verka á gamla mátann þ.e. það þarf að þorna um 30-35%. Þurrkuðu hangikjöti sem ekki er soðið og blautu hangikjöti sem þarf að sjóða fyrir neyslu er oft ruglað saman. Því verða þeir sem framleiða, selja og kynna hangikjöt að þekkja muninn á þessum tveimur vörum og hvað þarf til svo að þær séu öruggar til neyslu.

Verkun á hangikjöti hefur aðlagast breyttum smekk neytenda. Flest er kjötið minna saltað, minnka reykt og safaríkara en áður var. Það er kæliværa með takmarkað geymsluþol og þarf að sjóða. En neytendur hafa einnig skoðun á því hvaða framleiðandi, tegund eða vörumerki hangikjöts þeim líkar best. Þar koma inn atriði eins og uppruni, söltunar- og reykingaraðferðir og viðhorf til smáframleiðslu og verksmiðjuframleiðslu.

Vaxandi áhugi er á þurrkuðu kjöti. Nokkrar kjötvinnslur hafa þróað og framleitt tvíreykt kjöt og sérstaklega loftþurrkað lambakjöt með eða án taðreyks t.a.m. Fjallalamb sem framleiðir Fjallabita, hálfþurrkað lamba- og kindakjöt sem er framleitt sem nasl.

Loftþurrkun er í eðli sínu tímafrek (langur verkunartími: 3-6 mánuðir) og felur í sér að mikil verðmæti eru bundin í birgðum auk þess sem kjötið rýrnar um 30%. Þetta leiðir til hærri framleiðslukostnaðar en á hefðbundnu hangikjöti (1 vika). Á móti kemur að geymsluþol er langt og litlar líkur á aðvaran renni út á tíma (u.þ.b. 1 ár).

Loftþurrkun getur hentað þeim aðilum sem selja inn á sérmarkaði s.s. til ferðamanna. Með því að leggja áherslu á sérstöðu hráefnisins, svæðisins og framleiðsluferils er má til þess sívaxandi markhóps sem leitar eftir slíkum gildum og upplifun í gegnum matvæli - Touristic Terrior “upplifun tengd svæði yfirfærð á afurðir”. Mikilvæg atriði í þessu sambandi eru sérstök forn og óblönduð búfjárkyn, beit á villtan úthaga og rótgrónar vinnsluaðferðir sem hafa varðveist með þjóðinni.

Þurrkað lambakjöt í Færeyjum

Í Færeyjum hafa fornar hefðir haldist í framleiðslu og vinnslu á lambakjöt á þann hátt að einstakt er bæði fyrir Norðurlöndin og alla Evrópu. Framleiðsla er um 850 tonn sem gerir 17 kg/íbúa á ári. Fénu er öllu slátrað heima og flestir kjötskrokkarnir eru verkaðir í skerpikjöt. Gæði lokaafurðarinnar eru mjög háð veðri og vindum sérstaklega í byrjun þegar hitastig, rakastig og lofthraði hafa mikil áhrif. Þessi meira en 1100 ára gamla hefð hefur leitt til þess að íbúarnir hafa áunnið sér smekk fyrir því hvað og hvernig gott skerpikjöt er. Á því eru margar skoðanir því framleiðsluskilyrði eru ekki þau sömu milli bæja, þorpa eða framleiðenda innan byggðarlaga. Engar skilgreiningar eru til á gæðabáttum (bragð-prófilar, bragð- og lyktarefni) skerpikjöts. Þá þarf að skilgreina jafnvel m.t.t. mismunandi gerðir skerpikjöts. Þessi tækifæri verður að nýta. Matarmenning víkinganna er enn við lýði í Færeyjum. Skerpikjöt er “þjóðarmatur” Færeyinga sem þeir eiga að vera stoltir af.

Þurrkað lambakjöt í Noregi

Á miðöldum var nafnið skerpikjöt einnig notað yfir þurrkað lambakjöt í Noregi. Síðan tekur nafnið fenalår við. Í Noregi eru framleidd um 600 tonn af fenalår á ári. Til þess þarf læri af 100 þúsund lambaskrokkum. Þetta gerir um 0,12 kg á íbúa á ári. Mest er framleitt í stórum kjötvinnslum en einnig eru margir litlir framleiðendur (Christie H.2007). Kjötið er saltað og þurrkað. Einnig er til reykt fenalår frá stöðum við ströndina þar sem raki er meiri enn inn í landi. Er það gert til að koma í veg fyrir að kjötið mygli.

Í Noregi er faghópur um “spekemat” sem staðið hefur fyrir alþjóðlegum ráðstefnum og öðrum upptökum (www.animalia.no). Þetta netverk vinnur að því að “fenalår” fái alþjóðlega landfræðilega vernd skv. reglum Evrópusambandsins. Fyrstu skrefin að því markmiði voru alþjóðlegi ráðstefna og skrif í alþjóðlega handbók um þurrkað kjöt og kjötvörur (Håseth ofl. 2007; Thorkelsson, 2006a; Thorkelsson, 2006b). Einnig var gefin út bók á sex tungumálum um söguna á bak við fenalår (Christie,2007). Jafnframt hefur verið gerð viðamikil könnun á viðhorfum neytenda til vinnsluaðferða, gæða- og markaðsþátta varðandi fenalår. Þá er verið að vinna að þróunarverkefni um aðlögun framleiðsluaðferða að smekk neytenda. Einnig er starfandi Samband Norskra fenalårs-framleiðenda. Bókin, viðhorfskönnunin, þróunarverkefnið og sambandið er allt til undirbúnings umsóknar til Evrópusambandsins um vernd á landfræðilegum uppruna fenalår.

Nora verkefnið

Nora- Norræna Atlantssamstarfið - hefur styrkt verkefni til undirbúnings á samstarfi milli Íslands, Færeyja og Noregs um þurrkað lambakjöt. Í verkefninu hefur verið deilt upplýsingum milli landanna um:

- rannsóknir á framleiðsluferlum og vörum
- merkingar og verndun uppruna
- þjálfun, gæða- og öryggismál
- staðbundin matvæli, matarmenningu og þurrkað lambakjöt

Niðurstöður verkefnisins munu fela í sér ráðleggingar og tillögur um rannsóknar- og þróunarstarfsemi til að styrkja lambakjötsframleiðslu, framleiðslu á hefðbundnu þurrkuðu og verkuðu lambakjöti auk matarferðamennsku í samstarfslöndunum með því að tryggja gæði, öryggi og verndun landfræðilegs uppruna varanna.

Loftþurrkað lambakjöt á Íslandi

Mátis hóf undirbúning til eflingar á framleiðslu á þurrkuðu lambakjöti á Íslandi með netkönnun í ágúst 2008 á núverandi stöðu smáframleiðslu á loftþurrkuðu lambakjöti. Könnunin hafði tvö megin markmið. Annars vegar að kanna hversu margir eru að framleiða eða hafa áhuga á að framleiða reykt og/eða þurrkað lambakjöt og hinsvegar að kanna þörfina og áhugann á fræðslu, ráðgjöf og samstarfi um vöruþróun og kynningu á þessum afurðum. Könnunin var kynnt í [Bændablaðinu](#) (nr 287. 14/2008, bls 29), á Landbúnaðarsýningunni 2008 (Hella, 22-24 ágúst 2008) og á heimasíðu Mátis. Tíu aðilar svöruðu könnuninni. Rúmlega helmingur þátttakenda hafði þegar hafið þróun á vörum en nokkrir voru á hugmyndastigi. Allir höfðu áhuga á að taka

Þátt í samstarfi við innlenda og erlenda aðila (einn svaraði ekki þessari spurningu). Flestir ætla að selja vörurnar staðbundið og í tengslum við ferðaiðnað.

Samband var haft við alla og þeim boðið á fund. Tveir fundir voru haldnir, annar á Mývatni og hinn í Reykjavík. Á fundunum voru kynntar niðurstöður eldri rannsókna sem tengjast loftþurrkun á lambakjöti, ýmsar hliðarverkunaraðferðir ræddar og lagðar fram hugmyndir Matís um samstarfsverkefni. Í framhaldi voru þeir fimm aðilar sem besta aðstöðu höfðu valdir til áframhaldandi samstarfs.

Framleiðnisjóður styrkti svo árið 2009 verkefnið “Vöruþróun á loftþurrkuðu lambakjöti”. Megin markmið verkefnisins eru:

- að þróa 5 vörur úr loftþurrkuðu lambakjöti tilbúnar til sölu
- að efla kunnáttu og færni bænda í vinnslu- og verkun loftþurrkaðs lambakjöts og þar með tryggja að bændur hafi fullnægjandi þekkingu og færni til að framleiðslu á slíkum vörum.
- að kanna áhrif mismunandi hráefna, framleiðsluaðferða og –aðstæðna gæði og öryggi loftþurrkaðs lambakjöts.
- að taka saman niðurstöður í skýrslu og kynna fyrir hagsmunaaðilum.

Í lok ágúst og byrjun september voru öll býli heimsótt og gerð stutt úttekt á starfssemi hvers fyrir sig. Öll hafa kjötvinnslu með leyfi heilbrigðisyfirvalda og allir framleiðendur eru einnig sauðfjárændur. Farið var yfir hugmyndir bændanna að framleiðsluvörum og sendar tillögur að framleiðslu viðkomandi vara með ítarlegum verkferlum og leiðbeiningum. Í sláturtíð hófst framleiðslan með vali á hráefni og fyrstu tilraunum. Í janúar 2010 hófst raunveruleg framleiðsla og fyrstu afurðirnar verða til í lok febrúar eða byrjun mars. Með vorinu er svo gert ráð fyrir að afurðir verkefnisins verði kynntar.

Þakkir

Framleiðnisjóði landbúnaðarins, Nora-Norrænu Atlantssamstarfi og Tækniþróunar-sjóði er þakkaður stuðningur við verkefnið.

Heimildir

www.animalia.no/Aktuelt/Bransjenettverk-spekemat

Christie H 2007. Fenalår. Historien om en norsk delikatesse og specialitet. Kolofon Forlag.Oslo.ISBN 978-82-300-0381-7

Håseth T.T., Thorkelsson G. & Sidhu M.S., 2007. North European Products In part IX. Ripened Meat Products in Handbook of Fermented Meat and Poultry (Ed. Toldra F.). Blackwell, Ames, 2007, pp 407-414.

Mørkøre B., 2006. Dried meat in Faroe Islands, the process and microbiological aspects – hygiene and safety aspects. Proceedings of the International Dry-cured meat conference 2006. Norwegian Meat Research Centre Oslo.

Thorkelsson G, 2006a. Curing and smoking of Icelandic lamb: Current practices and future outlook. Proceedings of the International Dry-Cured Meat Congress. Oslo 7-9. June, 2006.

Thorkelsson, 2006b. Drying of lamb meat in the Faeroe Islands - process, main defects and prevention. Proceedings of the International Dry-Cured Meat Congress. Oslo 7-9. June, 2006.

Thorsteinsson T, Thordarsson G and Hallgrimsdóttir G. 1976. The Development of Smoking of Food in Iceland. In: Advances in Smoking of Foods. International Joint IUPAC/IUFoST Symposium in Warszawa, Poland. P. 185-189

Þóra Valsdóttir, Óli Þór Hilmarsson, Guðjón Þorkelsson, 2009. Loftþurrkað lambakjöt. Forathugun. Skýrsla Matís 11/09