

Bót og biti 1



Jóan Pauli Joensen

Bót og biti

Matur og matarhald í Føroyum

1



fróðskapur

Faroe University Press

Tórshavn 2015

Annales Societatis Scientiarum Færoensis. Supplementum 62

Stuðlað útgávuni hava

Grunnur Johannesar og Gunhildar í Dalsgarði

til frama fyri Fróðskaparsetur Føroya

Kungliga Gustav Adolfs Akademien

för svensk folklivsforskning

Christian í Grótinum P/F

P/F Luna

Føroya Keypsamtøka

Hotel Føroyar

SMS P/F

P/F Poul Michelsen

Faroe Marine Products

MBM

Lív

Bót og biti 1

© Jóan Pauli Joensen

© Myndir. myndaegjararnir

Bókin er sett við Adobe Garamond Pro

Permumynd: Ólavur Frederiksen

Føroyaprent

Útgevur: Forlagið Fróðskapur 2015

ISBN 978-99918-65-70-6



NORÐURLANDSKT UMHVØRVISMERKI
Svanamerktur prentlutur 541 705

INNIHALD

Fororð	7	Hvalur og kópur	85
		Grind	85
INNGANGUR	9	Kópur	87
Traditi3n og modernitetur	10	Stórhvalur	88
Siðas3ga	12	Fiskur og fj3rumatur	91
Heimildir	15	Toskur og smáfiskur	91
Frá avmarkaðum til opnan marknað	17	Seiður	96
Eldri ávirkan uttanefrir	18	Kalvi	100
Ást3ði og metoda	20	Annar fiskur	104
		Síl	108
MATFEINGIÐ	25	Tang og tari	111
Gr3nið	27	Skeljamatur	112
Rotur	32	Samandr3ttur	120
Epli	34		
Hvonn	43	HJALLUR OG KOVI	123
Annar plantuv3kstur	45	Hjallur og goymsla	123
Torv	49	Goyming og konservering	131
Fenaður	51	Um smakk	138
Seyður	51	Um feskan mat	139
Neyt og oksar	58	Um ræstan, visnaðan og turran mat	139
Svín og geitir	64	Um vánaligan og spiltan mat	140
Hara	67	Um smakk, atsmakk og royk	140
Flogfenaður	70	Fletting og slakt	147
Gæs	70	Seyðakrovið og stykkini	153
H3sn og dunnur	72	Avroðini	158
Villini fuglur	75	T3lg og garnat3lg	168
Villgæs	80	Ræst, turt og saltað kj3t	174
Aðrir fuglar	80	Ræst kj3t	176
Síggja, men ekki eta	82	Turt kj3t og skerpi kj3t	177

Salt og saltmatur	180	Annar havfiskiskapur	259
Søltukjöt og skinsakjöt.	181	Alivinna og skeljavinna	261
Saltkjöt	184	Mjólkin	264
Kjötpylsur og rullupylsur	185	Mjólk yvirhøvur.	268
Sláturmörur	187	Ketilostur.	269
Ketilsmörur	188	Smør	270
Neyta- og kálvakjöt	189	Ostur	272
Súpan	190	Ymiskur mjólkamatur	275
Hvalur og kópur	195	Greytur og vellingur.	279
Tvøst og spik	195	Aðrir mjólkarættir	280
Kópatvøst og -spik	201	Mjólkarframleiðsla í dag	281
Stórhvalatvøst	202	Samandráttur.	282
Fuglur	206		
Gás og gásakjöt	206		
Høsn og dunnur	209		
Villini fuglur	211		
Egg	219		
Fiskamatur	221		
Kryvjing og hagreidding	222		
Feskur fiskur sum matur	223		
Sild og síl	225		
Ræstur og visnaður fiskur.	225		
Turrur fiskur	227		
Kams	231		
Fiskamörur og knetti	234		
Rognaknetti og rognadrýlur.	237		
Skeljamatur	238		
Turrfiskaframleiðsla	245		
Salt- og klippfiskaframleiðsla	246		
EXPO 1929 – Klippfiskadøgurðin í Barcelona.	248		
9 uppskriftir við klippfiski	249		
Ísfiskur og sild	251		
Flakaframleiðsla	252		
Turr fiskaflök	254		
Grams	258		

FORORÐ

Tá ið eg í septembur 1970 byrjaði at lesa etnologi við Lunds Universitet, hevði tann fyrsta altjóða etnologiska matgranskararáðstevnan stutt frammanundan verið har á universitetinum. Henda ráðstevna førði við sær ein stóran etnologiskan áhuga fyri mati millum studentar, sum lósu etnologi í Lund. Tað var kortini ikki fyrr enn nógv ár seinni, at eg sjálvur fekk áhuga fyri mati og matmentan sum granskingarevni. Hin vegin hevur matmentan ofta verið partur av tí, sum eg havi skrivað um føroyska fólkaementan.

Tann reyði tráðurin í hesi ritgerð gongur her eisini aftur til ta gransking, sum eg fór undir í 1975 eftir at hava skrivað bókina um sluppfiskimenninar. Henda innsavning og gransking førði m.a. til bókina *Fiskafólk* og ritgerðina *Fra bonde til fisker*, sum komu út í ávikavist 1982 og 1987.

Henda bókin um matmentan kann eisini síggjast sum eitt framhald av mínum parti av granskingarverkætlanini *Føroyar. Traditióin og modernitetur. Ein heildarlýsing av samfelagsligu og mentanarligu gongdini í Føroyum*, sum byrjaði í 1998, og sum ikki er endað enn.

At bókin er komin so langt, er fleiri fyri at takka, eitt nú tí kveikjandi umhvørvinum á Søgu- og samfelagsdeildini og á øðrum stovnum, har eg havi havt mína gongd, eitt nú Fornminnissavninum. Hanna Absalonsen og Tina K. Jacobsen hava hjálpt mær at finna fram tilfar á Føroyamálsdeildini.

Ólavur H. Øster hevur hjálpt mær at finna fram myndatilfar í myndasavni Fornminnissavnsins og hjálpt mær við myndunum annars.

Eisini fari eg at takka teimum, sum antin á tí sosiala miðlinum *Facebook* ella við at venda sær beinleiðis til mín hava hjálpt mær við upplýsingum, sum kanska annars høvdu rikið framvið. Eisini fari eg at takka fyri at hava fingið loyvi at nýta myndir, sum fólk hava lagt út á henda miðil.

Erling Isholm. Heri Mørkøre og Firouz Gaini hava gjørt mær tann beina at lisið handritið heilt ella lutvíst og komið við viðmerkingum. Eivind Weyhe hevur grannskoðað málið og lisið rættlestur, men hevur eisini latið mær góðar fakligar viðmerkingar, og Óli Breckmann hevur umsett tann enska samandráttin. Øllum hesum veiti eg mína hjartans tókk.

Teimum, sum hava stuðlað útgávuni fíggarliga og sum eru nevnd aðrastaðni í hesi bók, takki eg hjartaliga, uttan fíggarligan stuðul hevði tað verið ógjørligt at givið út eitt so stórt bókaverk sum hetta. At enda vil eg takka forlagnum Fróðskapi fyri at hava givið bókina út í røðini Supplementa.

Tað hevur verið mær ein fragd at skriva hetta verk, sum hóast hon er vorðin bæði drúgv og long, uttan iva hevur bæði lýti og manglar, sum flestu mannaverk her á fold, sum bert eg sjálvur og eingin annar hevur ábyrgdina av. Tað er so, at tess meira tú fært at vita, tess meira veitst tú er eftir at vita.

Tórshavn á grækarismessu 2015

Jóan Pauli Joensen



INNGANGUR

Henda bók er um mat og matarhald lýst í einum sögulegum hœpi, og hövudsdenturinn verður lagdur á eldri tíð, men træðir eru knýttir fram til nútíðina, men það er tíverri lítið skrivað av øðrum um ta nýggjastu tíðina, og næstan ongar kanningar eru at vísa til. Umstøður hava heldur ikki verið at gjørt tær stóru kanningarnar av teirri nýggjastu tíðini í sambandi við hesa ritgerð.¹ Nútíðin ella tann allarnýggjasta tíðin er tí fyrst og fremst lýst sum ein perspektiverandi skitsa við støði í einum afturlítandi eygleiðandi sjónarhorni, sum førir fram til tað, sum vit hava í dag.

Tá ið vit tosa um mentanargransking, tá eru skilmarking av mentan og leitan eftir tí, sum er mentan – ella skapan av mentan – ofta síður av somu sök. Tað ber ofta ikki til at skilmarka uttan eisini at seta karmar um tað úrslit, sum ein kemur til. Í mentanarfrøðiligari gransking er tað ikki beint sjálfan veruleikan, ið vit lýsa, men heldur eina avmynd ella eitt *modell* av veruleikanum. Ofta ein avmynd, sum verður lýst við einum øðrum greinandi máli enn tí, sum verður brúkt í yrkadøgum.

Samstundis, sum vit ynskja, at avmyndin skal lýsa veruleikan so væl sum gjørligt, verður eisini roynt at leita fram teir strukturar ella ta vond í mentanini, sum vit ikki beinleiðis síggja, og sum tey, sum bera mentanina, kanska heldur ikki eru varug við.

Matur er meira enn føðsla, tað hongur eisini so nógv

1 Slíkar kanningar krevja eitt øðrvísi arbeiðslag og vísendaligt háttalag ella metodu av meira kvantitativum slagi fyri at geva meining; tað sama er eisini galdandi fyri nýnissavning av kvalitativum heimildum.

annað uppi við mati av bæði samfelagsligum, mentanarligum, samskiftisligum, samleikaligum og sálarfrøðiligum týðningi. Matur umboðar bæði tíð og stað, ymiskan samleika og mentanarligan mun á fólki. Matur er bæði vinur og óvinur, matur kann vera bæði hungur, ovát og oyðsl. Matur kann umboða vald og ójavna manna millum, eisini í tí smáa. Matgransking kann sostatt vera ógvuliga fjølbroytt, og allir teir áhugaverdu spurdómar, sum hanga uppi við nýggjari matgransking, fáa ikki rúmd í hesi bók.²

Tað var t.d. ein tíð, tá ið matur fyrst og fremst var at rokna sum orka, sum kroppurin skuldi hava fyri at kunna liva, virka og arbeiða. So við og við sum fólk fingur størri kunnleika um mat, varð eisini farið at hugsa um at eta rætt og heilsugott.³ Matur er eisini vorðin eitt amboð í sniðgevingini av egnum samleika í einum størri samfelagsligum hœpi, matur og tað sum matur ger við kroppin, er tí eisini ein eksistensiellur ella tilveruspurningur, sum kann liggja djúpt í okkum. Tráanin eftir tí, sum verður mett sum sunt ella ósunt, kann gera, at sjálvsfatanin snávar og fólk gerast sjúk av tí og missa heilsuna.⁴

Í heilsufrøðiligum hœpi verður tosað um *superfood* ella megnarføði, sum vit kunnu nevna tað. Tað er føði sum av serfrøðingum er mett at vera sera góð fyri fólk. Umframt tað heilsufrøðiliga heilsugóða í hesi føði, so hongur eisini annað uppi við henni av meira mentanarligum slag, og tað

2 Salomonsson (red.) 1987, Nielsen 2003 og Jónson (ed.) 2013, Amilien og Krogh 2007. Fossåskaret 2002, Rud 2000.

3 Tað er ein rúgva av bókmentum um hetta, sum víst kann verða til, sí t.d. Amilien og Krogh 2007, sum serliga viðgera norskan mat, og Notaker 2009, sum viðger *Food in Scandinavia* í einum breiðum hœpi.

4 Sí t.d. Nielsen 2003, 99 ff. og Søndergaard 2010.

kann styðja upp undir tað heilsugóða, men nýtist ikki altíð at gera tað. Í Føroyum kunnu vit siga, at tað, sum vit nevna *føroyskur matur*, eitt nú ræstur fiskur, knetti, ræst og turt kjøt, tvøst og spik – áðrenn grind kom í ringt orð – er at meta sum *cultural superfood* – mentað megnarføði.⁵

Matgerð manna millum hevur ikki verið tilvildarlig, men hevur verið gjørd í einum høpi, har hvørt ættarliðið hevur borið matkunnleika til tað næsta. Við prentlistini komu kókibøkur, har tað bar til at breiða út uppskriftir og matkunnleika á ein dyggari hátt, og tá ið fólk fóru at ferðast meir, lærdu tey eisini um nýggjan mat, sum tey í fleiri førum hava tikið til sín. Sum so mangt annað, sum kemur uppá prent, so eru kókibøkur ella matbøkur hjá mongum í nógvum førum meira undirhald at lesa og blaða í enn at fremja í verki.

Tað hava verið ávís lond, sum hava verið kend fyri betri mat enn onnur; eina tíð var tað franskur matur, sum var í hásæti, men eisini hevur kinesiskur matur verið kendur leingi um allan heim. Í Føroyum eru tey seinnu árinu eisini komnar kinesiskar og aðrar asiatiskar matstovur umframt meira vanligar matstovur við europeiskum íblástri.

So leingi sum fólk hava flutt seg og ferðast, hava tey eisini havt tørvi á matstovum og herbergum, sum aðrastaðni eru komin tíðliga í tíðini. Í Føroyum hava slík vinnurekandi herbergir ikki verið til fyrr enn í 20. öld, heldur ikki vertshús, so matstovumatmentan hevur her ikki ment seg fyrr enn rættiliga seint. Tey seinnu árinu hevur norðurlendsk matmentan funnið egnar føtur at standa á og er farin at gera vart við seg. Føroyar og føroyskir matstovukokkar eru eisini komnar upp í hetta matarrákið, og matkennarar eru nú eisini farnir at gáa eftir føroyskum matstovumati, samstundis sum føroyingar sjálvir eisini eru farnir at gáa eftir einum egnum matsamleika, sum á mangan hátt er bæði nýhugsandi og nýskapandi.

5 Hjá tí sum er áhugaður fyri superfood ella cultural superfood, ber til at googla seg fram til meira tilfar um hetta.

Hetta bókaverkið hevur eisini eitt vinnuligt endamál, og tað er at skjalprógva tað mesta av tí, sum kann koma at verða ungu virkisfúsu kokkum okkara her á landi til nyttu í teirra gastronomiska virkseminum, og hjálpa teimum at knýta teirra kreativitet til okkara matmentanarligu røtur, tí søga er eisini virkin í teirri tíð, sum vit liva í – vit liva bæði aftureftir og frameftir – í huganum og sjálvum lívinum.

Traditióin og modernitetur

Tað søguliga sjónarhornið hevur havt nóg at týða í hugvísindaligari gransking, tað fyrst av øllum í lærugreinini *søgu*, sjálvandi, har *keldukritikkur* er ein av grundarsteinunum. Nóg søguskiving er farin fram um hendingar, sum bert eru farnar fram eina ferð og í eini ávísari tíð, eitt nú um víkingarnar, um fyrra heimsbardaga, um nazismuna o.s.fr. Vit hava fleiri dømi um slíka søguskiving í føroyskari søgu. Her er ikki neyðugt at fara yvir um áanna eftir vatni, men vísa til søgugransking á Fróðskaparsetrinum. Vit kunnu nevna *Tilboðið í 1906*, *Adressumálið í 1917*, *Noregsmálið í 1923*, *Læknastríðið í Klaksvík í 1953*, *Frá sjálvstýri móti Loysing*.⁶ Hetta er yvirhøvur tað sum nevnt verður politisk søga. Hetta er tað, sum teir týsku undangongumenninir í søgugransking nevndu *das Einmalige*, tað sum er hent eina ferð. Tað forðar kortini ikki fyri, at tað sum er hent eina ferð, kann henda aftur og endurtaka seg.

Tað, sum verður viðgjørt í hesi ritgerð, er ikki politisk søga av slíkum slag, men er um tað, sum í søguni er felags fyri fólk flest, ella kollektiv søga, sum ikki er heft at einstøkum persónum ella einstøkum hendingum, men sum er áhald ella kontinuitetur í einum longri tíðarskeiði – talan er um gerandissøguna og gerandislívið hjá fólki, í hesum føri matsøguna.

Tað eru søgufólk, sum eisini skriva slíka søgu – ofta

6 Sølvará 2007, 2013.

við undirheiti sum mentalitetssøga ella mentanarsøga.⁷ Universitetsfakliga eru tað við tíðini komin nýggj fak, sum eitt nú fólkalívfrøði ella etnologi, sum heilt ella lutvíst taka sær av gransking av sama slagi.⁸

Í føroyskari søgu og siðsøgu verður javnan tosað um tað gamla bóndasamfelagið ella tað gamla bygdasamfelagið, sum um tað hevði verið støðugt í øldir. Soleiðis hevur tað kortini ikki verið, tí eisini bónda- ella bygdasamfelagið er broytt við tíðini. Kortini var tað ein partur av hesum samfelag, sum var meira bundið at gamlari siðvenju – traditióin – enn annað, og sum ikki broyttist í eini handavending.

Ein stórir partur av tí siðbundna helt sær langt upp í 20. øld. Nógv av tí nýggja, sum kom, varð roknað sum danskt árin, tí „*Væl vistu menn, at onnur útland vóru til, t.d. Ongland og Noreg. Men Danmark var tó í almannahugsan „útheimurin“, og alt útlenskt varð kannað Danmark, t.d. „donsk klæðir“, „danskir skógvar“ o. s.fr.*“⁹ og sjálvandi eisini danskur matur. Tað vóru kortini tey, sum høvdu samband við onnur norðurlond, eitt nú Noreg og Ísland.

Tað var sostatt fyrst og fremst úr Danmark, at tað nýggja ella moderniteturin kom. Samfelagsfrøðingar og antropologar nýta faklig hugtøk sum traditióin, modernitet, seinmodernitet, postmodernitet í eini neyvari lýsing av broytingini í samfelagnum yvir eitt longri tíðarskeið.

Hugtakið *traditióin* vísir til tað *siðbundna*, til áhaldið ella tað støðuga í mentanini, sum sosiologiskt verður sett upp ímóti tí nýggja og tí *modernaða* ella *seinmodernaða*. Ofta verður meira lagt í tað upprunaliga í traditióinini enn rætt er. Tað sum tykist at vera traditióin, er tað ikki altíð, men

kann vera uppfunnið.¹⁰ Í fakligum kjaki verður tíðum sagt, at traditióin einans er traditióin, tá hon er *óreflekterað* og tá hon gongur í arv mestsum av sær sjálvum, uttan at hugsað verður stórvegis um tað.

Hugtakið *modernitetur* kann allýsast úr fleiri sjónarhornum, alt eftir evni og faki. Tað modernaða merkir tað nýggja, og í samfelagsvísindum verður tað í tíð brúkt um tað, sum er komið eftir ta fronsku kollveltingina og eftir ídnaðarkollveltingina. Rembingar í 19. øld, sum høvdu stóra ávirkan á mentan, hugsanarhátt, samfelagsfatan og samfelagsskipan.

Tað modernaða tíðarskeiðið knýtir seg tætt at rationalismu og at vísindaligari vitan við tí endamáli at menna samfelagið og at skapa framburð. Moderniteturin er eisini eyðkendur av universalistiskum idealum, samstundis sum nationalisma ella tjóðskaparrørsla blómar um somu tíð. Moderniteturin í einum lítlum og lutfalsliga siðbundnum samfelag sum Føroyum ber í sær, at stór fet verða tikin burtur frá tí siðbundna og at nýggj vitan og upplýsing fær størri týdning, men traditióin er í nógvum førum sjóðað saman við modernitetinum og seinmodernitetinum.

Hugtakið seinmodernitetur hongur nógv uppi við granskingina hjá tí bretska sosiologinum Anthony Giddens.¹¹ Tað verður brúkt fyri at vísa á, at vit kanska enn eru í modernitetinum, tó so, at talan er um eina øðrvísi útgávu av modernitetinum, sum vit kenna hann frá 19. og byrjanini av 20. øld, tá ið nýggir miðlar og globaliseringin verður ein partur av myndini. Fólk, vørur og hugskot flyta millum mørk og skapa nýggj mentanarlig rák, sum ofta eru trupul at avmarka, tí at tey eru so kompleks ella samansett. Hetta tí at nógv av tí, sum annars var roknað sum avoldað og siðbundið, aftur fær nýtt lív og heldur fram sum partur av modernitetinum; eitt gott dømi um hetta eru føroysk klæðir,

7 Evnið er úr einum søgufakligum sjónarmiði m.a. viðgjørt í Kultur, mentalitet, ideologi. Den Jyske Historiker, nr. 29-30, 1984, Århus. (Ravn et al. 1984). Sí eisini Stoklund 1989.

8 Sum dømi skal verða víst til Etnologi og folkloristikk. En fagkritisk biografi om norsk kulturhistorie (Rogan & Eriksen 2013).

9 Rasmussen 1985, 1.

10 Hobsbawm & Ranger 1983. Bausinger 1971.

11 Tað er skrivað nógv um traditióin, modernitet, seinmodernitet og postmodernitet, men her skal bert verða víst til Giddens 1991, 1993, 1997.

sum helst ongantíð hava verið brúkt so nógv sum nú, serliga millum ungdóm, men vanliga bert við serlig høvi, men eisini tað sum tey í Danmark nevna *mormorsmad*, sum fólk aftur eru farin at borðreiða við, er ein partur av seinmodernitetinum. Fólk fara at leita eftir tí, sum einaferð var, og tí autentiska, hetta eisini innan mat og matarhald.¹²

Tað, sum eisini hendir, er, at einstaklingurin kemur í fokus sum partur av áhugabólkum og ymiskum lutmentanum í eini strategi fyri at skapa egnan samleika ella eitt egið prosjekt.¹³ Eitt prosjekt, sum kortini kann miseydnast, um einstaklingurin ikki dugir at samstarva og samskifta við onnur í umhvørvinum. Hesar broytingar og henda leitanin eftir samleika kann gera tað trupult at spáa um framtíðina, tí kósín ikki altíð er so eyðsýnd, eitt sum Zygmunt Bauman, sum hevur viðgjørt tað sum verður nevnt *postmodernitetur*, hevur gjørt nógv burtur úr.¹⁴ Um postmodernitet í Føroyum kann altíð kjakast, møguliga eru vit ikki rættiliga komin hagar enn.

Áhugavert í hesum sambandi er eisini tað, sum fer fram á teimum sosialu miðlunum, eitt nú *Facebook*, har hugaði fólk leggja út myndir og viðmerkingar, í fleiri forum eisini fyri at fáa um endan á tí, sum farið er, og miðla tað farna og ikki minst seg sjálvi sum partar av hesum inn í eina nýggja tíð og eitt yvirskipað høpi.

Siðasøga

Hugtakið *siðsøga* er vordíð rættiliga vanligt, og tað verður eisini brúkt í hesi bók. Tað er eitt rættiliga breitt hugtak. Eg brúki tí eisini eitt annað hugtak, sum líkist hesum, og tað er hugtakið *siðasøga*, ið hevur ein meira neyvan týdning og sum svarar til tað, sum eitur sivilisatiónssøga, sum tann týski granskarin Norbert Elias fatar hetta og brúkar tað.¹⁵

12 Abrahamsen 2006.

13 Firouz Gaini (2008) nýtir eitt nú hugtakið seinmodernitet í síni lýsing av føroyskum ungdómi.

14 Um granskingina hjá Bauman sí Smith 1999.

15 Siðsøga á føroyskum er mestsum eitt samheiti fyri tað breiða hugtakið

Rættiliga tíðliga kunnu vit smátt um smátt merkja farran av nýggjum rákum hjá fólki, sum býr í Føroyum, men tað er ikki fyrr enn við fríhandlinum og teimum vinnuligu og handilsligu nýskapnum, sum hann førði við sær, at tað modernaða í sosiologiskum týdningi av álvara byrjaði at nerta við føroyingar, eisini tá ið tað kemur til mat og matarumhvørvi í síni heild. Siðasøguliga hanga broytingar í mati, húsum, klæðum og mentanarligum atburði neyvt saman, og tað verður roynt at greina hetta so hvørt í bókini, serliga tá ið tað kemur til hús og bústaðarviðurskifti í eini broytingartíð. Tað er eisini tí, at so nógv verður gjørt burtur úr húsum og bústaði, soleiðis at vit her hava ein siðasøguligan variabul at bera saman við, tá ið broytingar í matmentanini verða lýstar.

Fyri at taka aftur í tað, sum eg fyrr havi sagt um slupptíðina: „*Som helhed var den færøske kultur i denne periode additativ. Den gamle bondekultur med tilhørende traditionelt næringsliv forsvandt ikke, der kom blot nye produktionsmiljøer til, og nye kulturelle påvirkninger flettedes ind i de eksisterende mønstre. Allerede før frihandelen blev indført, var der tendenser til en borgerkultur. Med frihandelen blev denne mere udtalt, idet mange af de første storkøbmænd var danske og havde borgerkulturen med som bagage. Med denne borgerkultur får folkekulturen et modspil, og vi ser, hvordan borgerlige kulturtræk efterhånden vinder indpas i den brede befolkning. Der fandtes også tynde lag i befolkningen, hvor borgerkulturen var den dominerende. For den færøske befolkning som helhed opstod der ikke de store ændringer i dagliglivet. De fleste havde heller ikke økonomiske muligheder for at ændre sin tilværelse, selvom postkataloger og avisannoncer havde mange forslag dertil. Bygdekulturen ændredes kun langsomt frem til 2. Verdenskrig. Men de moderne tider var på vej.*“¹⁶

mentanarsøga ella tað sum á donskum eitur kulturhistorie. Orðið *siðasøga* er um søguna hjá siðunum ella sivilisatiónsgongdini, sum hon er skilmarkað av Norbert Elias (1989, 83).

16 Joensen 1987, 138.

Tað, sum er áhugavert, tað er, at fólk, sum eru fødd beint eftir annan heimsbardaga, hava heilt nógv til felags við tey, sum eru fødd eini 100 ár frammanundan, tí leingi vóru broytingarnar í tí, sum er evnið í hesi bók – matarhaldinum – fáar og smáar. Tað, sum broyttist, var, sum longu nevnt, ofta tað, at tað legðist meira afturat, heldur enn at alt tað gamla hvarv. Tað kom at vera meiri av øllum. Tey, sum eru fødd eini 10 ár seinni, hava mist hetta samband við tað farna fremmanda landið, tað sum er fjart í tíð, er eins fjart og tað, sum er tað landafrøðiliga.¹⁷

Sjálvt um broytingarnar í tí føroyska samfelagnum byrjaðu áðrenn, komu tær stóru broytingarnar ikki at vera sjónligar av álvara fyrr enn væl eftir seinna heimsbardaga, nógvastaðni ikki fyrr enn umleið 1960 ella seinni. Hetta var m.a. tí at bygdavinnan enn var so neyvt knýtt at náttúruumhvørvinum og teimum staðbundnu vistfrøðiligu viðurskiftunum, men hekk eisini saman við tøkniligari menning, eitt nú elektrisiteti, øktum handilssamskipti og einum størri útboði av vörum.¹⁸ Hetta serliga hjá teimum, sum búðu í Havn og onkrum av stórbygdunum og við eini nýggjari fatan av lívsvirðum. Eisini fingi fólk so við og við meira pening um hendi, sum gjørdi tað møguligt at keypa meira av tí, sum varð boðið út í tí alsamt vaksandi brúkarasamfelagnum, sum er komið at eyðkenna okkara tíð.¹⁹

Tann svenski etnologurin Nanna Hermansson, sum í 1972 skrivaði ritgerðina *Nólsoy. En färöisk bygd i omvandling*,²⁰ vísir í greinini *Nólsoy, ett återseende* 20 ár seinni á allar tær broytingar, sum eru farnar fram í bygdini, og sum millum

17 Lowenthal 1985.

18 Íslenski antropologurin Gíslur Pálsson (1991) hevur viðgjørt nógv av hesum viðurskiptum í Íslandi úr einum meira ástøðiligum høpi, sum kann samanberast við mangt av tí sum er hent í Føroyum.

19 Løfgren 1994. Áhugaverdar í hesum sambandi eru eisini tær royndir, sum P. J. Sigvardsen (2013, 2014) í skrivning síni ger fyrri at vísa á tað, sum hendi, tá ið tað gamla bygdasamfélagið broyttist frá umleið 1960 og fram eftir.

20 Ritgerðin varð í 1976 givin út sum bók (Hermansson 1976).

annað hingu saman við arbeiðinum á flakavirkinum og tí nýggja forbrúki, sum gjørdi vart við seg. Tað førði m.a. við sær, at konufólkini fóru til handils á veg til hús at keypa døgurðamat, „*samma varor som i det övriga Norden förutom djupfrysta färöiska maträtter. När husmödrarna arbetar långa dagar på fabriken måste någon annan laga maten och det är inte längre enbart kvinnogöra.*“²¹

Í 2005, stívlígg 30 ár eftir at hon skrivaði ritgerð sína, kemur hon til ta niðurstøðu, at hon í bók síni átti at havt lagt dent á arbeiðið hjá kvinnunum og teirra støðu, tí tað vóru tær, sum við modernitetinum komu at mæta teimum stóru broytingunum. Flakavirkini komu við løntum arbeiði inn í bygdina, og húsarhaldini komu at verða meira bundin at nýggjari tøkni, og lívsumstøður teirra broyttust nógv meira enn hjá monnunum.²²

Tað, sum hon vil siga, er, at tað fyrst og fremst hava verið kvinnurnar í Føroyum, sum hava tikið ímóti tí nýggja, sum hevði við heimið at gera, meðan mannfólkini í nógv størri mun hava verið bundnir at tí gamla, eitt nú innløgubúskapinum ella tí sum onkur eisini nevnir matfeingisbúskapinum.²³ Kvinnurnar profíleraðu seg meira sum brúkarar av tí nýggja, tá ið tað kom til tað heimliga, enn mannfólkini.

Tað, sum ger tann stóra munin á matarhaldinum í einum modernaðum samfelag í vanligum týdningi og einum meira fornum samfelag um okkara leiðir, er, at í tí modernaða samfelagnum byrjar matgerðin yvirhøvur við at fara til handils og keypa tað, sum brúkast skal, tí so at siga alt fæst til keyps, ella við at fara inn á eina matstovu og bíleggja tað, sum ein vil hava, og seta seg at eta.

Í tí forna ella eldra samfelagnum byrjaði matframleiðslan vanligi við egnari matframleiðslu, tað veri seg velting, røkt av fenaði og veiðu á sjógv og landi og allari upptøkuni aftaná. Ikki

21 Hermansson 1985, 96. At flakavirkini nøkur ár seinni fóru á húsagang, tað er ein onnur søga.

22 Hermansson 2005, 121.

23 Sigvardsen 2013, 2014.

nóg mikið við tað. Fyrr skuldi eisini útvegast hoyggj til neytini til vetrarfóður, torv til eldstað ella komfyr fyrri yvirhøvar at kunna seta ketil ella pott útá, áðrenn tað var í námd at kunna fáa sær. Hetta er partvíst soleiðis enn hjá nógvum innløgufólkum í Føroyum, ið hava grind, kjøt og fisk í hjallinum og leggja innløgumatin í ískoytið til hjallin, nevniliga frystiboksina – og enn eta tey epli, sum tey sjálvi velta.²⁴

Í eini lýsing av tí kvinnuliga og mannliga í føroyskari mentan styðjar tann danski antropologurin Elisabeth Vestergaard seg til tann bretska antropologin Edwin Ardener, ið nýtir hugmyndina um *tað villa* sum mótsetning til *mentan*. Í lívinum hjá mannum liggur *tað villa* í tí, sum hann fæst við uttan fyrri heimið, eitt nú í veiðu av ymiskum slag, meðan *tað villa* hjá kvinnuni liggur í hennara egnu nattúru – hongur uppi við hennara lívfrøði og seksualiteti. Tað villa hjá mannum fer sostatt fram uttanháysis, meðan tað villa hjá kvinnuni er at finna hjá henni sjálvari, har hon er við hús, tað er knýtt at henni og eisini at tí heimliga, meðan tað villa hjá mannum liggur í hansara leikluti sum innløgumaður – tað er at meta sum mentan.²⁵

At kvinnur gera mat í heiminum, verður av teimum flestu hildið at vera natúrligt og partur av hennara leikluti sum húsmóðir, ið maðurin hevði lítið ella einki við at gera og helst helt seg burtur frá fyrri ikki at verða roknaður sum *kventil*.²⁶

Tað er bert í sambandi við professionella matgerð, at menn fyrr hava havt leiklutin sum kokkar. So við og við eru

menn eisini komnir upp í matgerðina, ikki bert professionelt, men eisini við hús, uttan at fáa heitið kventil fest á seg. Tað verður nú eisini mett sum ein dygd hjá monnum at duga at gera mat og at sýna áhuga fyrri mati og matgerð á høgum stigi, ikki bert sum frítíðartriv, men eisini fyrri at profilera seg móttvegis konufólkunum.

Tað eru nógvir menn, sum eru vorðnir kendir í sjónvarpi sum kokkar – sjónvarpskokkurin er sostatt eitt miðlafyrbrigdi, og hetta hevur eisini ávirkað leiklutin hjá mannfólki yvirhøvar, ikki minst tí at sjónvarpskokkarnir vanliga ikki verða lýstir kventasligir.²⁷

Tað eru í fleiri førum eisini mannligr sjónvarpskokkar, sum eru upprunin til tað nýggja hugtakið *gastroseksualitetur*. Hugtakið hongur fyrst og fremst meira uppi við mannfólk – kanska tí at matgerð við mannfólkum í størri mun enn fyrr er loyst úr sínum heimliga høpi og er vorðin ein meira almenn mentan, sum røkkur út um tað heimliga. Taka vit eitt nú matsendingina *Spísikamarið*, so eta fólk sum oftast á støðum, sum eru fjart frá tí, sum líkist eini vanligari stovu.²⁸

Hinvegin fer rákið eisini tann mótsetta vegin, soleiðis at fleiri av sjónvarpskokkunum alt meira og meira heimliggera matgerðina og føra hana aftur til køk og stovu, har teir sýna sítt matkynstur. Samstundis sum alt fleiri konufólk eisini eru farin at profilera seg sum professionellir kokkar og matserfrøðingar, er líkt til at hugtakið *gastroseksualitetur* sum tongt at monnum fer at vikna, tí her eru konufólk og mannfólk alt meira komin at standa á jøvnum føri – eisini *gastroseksuelt*.

Eg fari at loyva mær at víðka hugtakið *gastroseksualitetur* við tí, sum eisini er nevnt ein farandi matfeingismentan.²⁹ Tað er veiða og innløg. Teir fornu innløgumenninir, sum sleptu innløguni í túni ella kjallara, fækkast kanska í tali.

24 Joensen 1995, 10.

25 Ardener 1975, Vestergaard 1981 og 1990. Kvinnur hava kortini eisini gjørt vart við seg í skapanini av europeiskari mat- og vínmentan, men tað verður ikki rúm fyrri at greiða hetta nærri í hesum sambandi (Borgen 1985).

26 Í Móðurmálsorðabókini verður sagt um orðið *kventil*: mannfólk ið fæst við konufólkaarbeiði, *kventlutur* maður, deiggjhøna. Ein maður, ið *kventlast*, er maður sum fæst við matgerð. Ein *kventlutur maður* er skilmarkaður sum maður ið er konufólkalgur í atburði og sum fæst við konufólkaarbeiði, ein maður sum er lítið kallmansligur, *kventlasligur* (Poulsen 1998, 649).

27 Brinch 2002.

28 Spísikamarið eru sendingar sum Gutti Winther og Pætur M. Dahl hava framleitt og sum Kringvarpið hevur sent í 2014.

29 Sigvardsen 2014, 27.

Hjá nútíðarinnar innlögumonnum, antin teir skjóta fugl, sigla eftir havhesti ella skjóta harur, steðgar innlogan vanliga ekki í túninum, men kemur bæði í hjall, frystiboks og eisini í køkin undir teirra hond. Og so gera teir eisini mat heima, um ekki allan mat, so nógvan – ein matgerðarháttur, sum mongum dámar væl, er at grilla mat.³⁰

Tað er júst tann sama gongdin, sum vit síggja í sjónvarpssendingum um mat, har professionaliseringin av matgerðini eisini alt meira fer úr teimum professionellu miðlækunum, sum nevnt omanfyri, og verður lögð út til køkar í heimum og á stovnum, har vanlig fólk búgva og eta, sum umrøtt omanfyri.

Tað er kortini í dag so nógv lættari at fara at keypa nógv niðurfyri, lata seg í eitt fyríklæði og fara í køkin og royna útgerðina har, tí eisini køkarnir eru broyttir ómetaliga nógv tey seinastu 50 árin. Meðan fólk fyrr, tá ið samfelagið yvirhøvdur bygdi á ein innlögubúskap, altíð keyptu lítið í senn av tí sum fekst í handlinum, sum var í grannalagnum, so er hetta broytt á tann hátt, at mestsum alt, sum keypt verður, er pakkað í størri skamtir, og fólk hava eisini lyndi til at leggja sær handilsmat í frystiboksina at hava at taka til. Eitt nú at keypa heil íslensk krov – ein formur fyri modernaða innløgu.³¹

Búsetingarmynstrið er eisini vorðið so, at tað ekki longur er eitt hanagleiv til handils. Hjá teimum mongu er neyðugt at fara við bili. Hetta hevur samstundis tikið grundarlagið undan øllum teimum smáu handlunum, sum vóru fyrr. Hetta er ein broyting, sum frystiboksirnar og kuldaskápin hava gjørt móguliga, og sum eisini fær ávirkan á forbrúkið.

30 Hetta er í roynd og veru ekki eitt føroyskt fyríbrigdi, tí í stórum parti av teimum sendingum, sum sjónvørp um allan heim gera um mat og matgerð, er tað vanligt at menn eisini veiða, fiska og velta tað, sum teir gera til mat.

31 Joensen 1995, 10.

Heimildir

Allar tær vanligu staðbundnu – topografisku – lýsingarnar av Føroyum, sum eitt nú presturin Thomas Tarnovius, presturin Lucas Debes, prestsonurin og studenturin Jens Christian Svabo, sum hevði lisið við universitetið í Keypmannahavn, og presturin Jørgen Landt hava skrivað, eru sjálvandi nýttar sum heimildir í hesi bók.³²

Týdningarmikið er eisini tað, sum læknin P. L. Panum skrivaði um meslingarnar í 1848 og tað sum varð fest á prent í kjarlævurrinum á tí, sum hann skrivaði. Panum skrivaði um viðurskifti, sum fekk ilt í mangar føroyingar, so teir fóru at skriva afturímóti, og tað sum tá varð skrivað, hevur stórt heimildarviðri í dag.³³

Harafturat kemur alt tað, sum seinni er skrivað um Føroyar, endurminningar, bygdarsøgur og minnisrit. Hugleiðingar í tíðarritum og øðrum, har nortíð verður við mat, er eisini brúkt sum keldugrundarlag. Okkurt kann sjálvandi vera gloppið burturímillum, tí alt er ekki so lætt at finna. Í summum førum hevur nógv verið at heinta, og í øðrum bert okkurt lítið klípi at leggja afturat, men har lítið er til, muna klípi nógv.³⁴

Tað eru fólk, sum vísindaliga hava granskað í føroyskari matmentan og skrivað um hana, men tey eru ekki nógv í tali, og fleiri teirra eru útlendingar. Tann danski fólkálívfrøðingurin Holger Rasmussen hevur í 1971 skrivað eitt yvirlit yvir føroyska matgransking fram til umleið 1970.³⁵ Tann svenski etnologurin Alfa Olsson hevur, uttan at fara niður í smálutir,

32 Tarnovius 1669, 1950, Debes 1673, 1963, Svabo 1959, 1966, Landt 1800, 1966. Eitt yvirlit yvir bókmentir og gransking í sambandi við føroyska fólkamentan er prentað aðrastaðni (Joensen 1978) og er eisini at finna í bókum mínum um føroyska fólkamentan (1980, 1987).

33 Sí Ole Jacobsen: *P. L. Panum og Færøerne*. Í *Fra Færøerne: Úr Føroyum VI*, København 1971. Her fáa vit eisini nógv annað at vita um viðurskiftini í Føroyum um hesa tíð, sum ekki hevur við mat at gera.

34 Her havi eg verið so heppin eisini at hava havt høvi at spyrja fólk um eitt og annað á tí sosiala miðlinum Facebook við góðum úrsliti.

35 Rasmussen 1971.

Samrøða við heimildar-
fólkið Lisu Mikkelsen.
Mykines 1973.



borið viðurskiftini í Føroyum saman við viðurskiftini aðra-
staðni og sett føroyska matmentan í eitt størri høpi.³⁶

Umframt tað tøka prentaða tilfarið, er eisini vorðið
brúkt tilfar úr fólkaminnissavninum á Føroyamálsdeildini,
Fróðskaparsetri Føroya, serliga tað tilfar, sum kom inn
í sambandi við ritgerðakapping Setursins um matgerð í
1972/73, men eisini annað innsavnað tilfar.³⁷ Eisini havi
eg savnað tilfar í Mykinesi várið 1973, sum eisini er á Fø-
oyamálsdeildini.³⁸

Úr frásagnasavninum á Føroya Fornminnissavni havi
eg serliga brúkt tað tilfar, sum hevði við mat at gera, sum
er savnað í sambandi við verkætlanina *Føroyar í slupptíðini*
í 1979/80, ið eg sjálvur stóð fyri.³⁹

36 Olsson 1954, 1958, 1970. Tað hevði verið sera áhugavert at kunnað gjørt
fleiri samanberingar við norrøna matmentan, men tað verður ikki á hesum
sinni.

37 Her er talan um tað, sum Innsavningarnevnd Fróðskaparsetursins savnaði
inn seinast í 60-árunum og Tjóðlívsnevndin seinni.

38 Joensen 1973.

39 Spurningarnir síggjast í Spurnablaði nr. 17, *Føroyar í slupptíðini*, Tórshavn
1979. Greitt er frá hesi innsavning í Joensen, Mortensen og Ravnsfjall

Í antropologi og etnologi er tað, sum eitur *feltarbeiði* og
luttakandi eygleiðing – participant observation – ein vanligur
granskningarháttur. Tað er í hesum føri brúkt á tann hátt, at
eg eisini havi nýtt sum heimildir tað, ið eg sjálvur minnst,
og sum eg havi hoyrt, frá tí minnið tók við – sum eg havi sett
til at vera fyrst í fimmtiárunum. Sumt av hesum minnistilfari
kann eg beinleiðis festa á persónar, men tað er so nógv, sum
er vorðið ein partur av minni mínum, sum hongur uppi
við mær, sum hjá mongum øðrum á mínum aldri – og er
vorðið ein meira ella minni kollektiv vitan, ið ikki altíð
kann heingjast upp á ein ávísan knagga, men er har kortini
og ofta sagt av fleiri fólki, uttan at tey rættiliga vita, hvar
tey hava tað frá. Eg vil rópa henda arbeiðshátt *afturlítandi*
etnografisk eygleiðing, onkur vil kanska kalla tað *minnissøgu*,
sum tí eisini er heft at teimum keldukritisku trupulleikum,
sum hanga uppi við allari minnissøgu og øllum persónligum
narrativiteti.

Umframt hesa eygleiðing ber nú eisini til við teimum
nýggju elektronisku miðlunum at koma í samband við hópinn
av fólki eftir eini løtu. Tað er tí vorðið uppافتur lættari at
granska saman við fólkinum, seta teimum spurningar og fáa
svar upp á tað sum tey vita, hava hoyrt ella eyggleitt. Hetta
verður á eingilskum nevnt *citizen science*.⁴⁰ Eg havi í ein
ávísan mun eisini brúkt henda hátt á *Facebook*, men eisini
við at ringja til fólk. Eisini hava fleiri fólk sjálvi sett seg í
samband við meg á annan hátt og eru komin við áhugaverdum
upplýsingum.

Heimildargrundarlagið kann tí tykjast eitt sindur anark-
istiskt fyri ein klassiskan søgufrøðing, men tað er júst við
at nýta eitt stórt og fjølbroytt heimildartilfar, frá smáum
viðmerkingum, ið tú fært frá fólki, ella søgum, sum tú hoyrir

1983 og í Joensen 1987, 8 ff.

40 Gongur eisini undir heitum sum crowd science, crowdsourced science,
civic science ella networked science. Tað ber til at *googla* seg inn á citizen
science og hini heitin og fáa meira at vita um henda hátt at útvega sær
heimildartilfar frá fólki flest.

í tínum egna yrkadegi, til størri innsavningararbeiði og beinleiðis skjalagransking, at tann etnologiska mentanargreiningin hevur sína styrki. Tí etnografisk empiri er eyðkend av stórum margfeldi – bæði tí sagda og tí ósagda.⁴¹

Frá avmarkaðum til opnan marknað

Tað er stórir munur á framleiðsluni og brúkinum í okkara nútíðarsamfelag, og tí sum var í tí forna samfelagnum. Yvirhøvur hevur tað verið so, at í tí gamla føroyska samfelagnum framleiddu fólk sjálvi størsta partin av tí, sum tey brúktu. Undirstøðubúskapur ella innløgur hava verið natúrligur partur av húsarhaldinum heilt til okkara dagar, og er tað enn hjá mongum. Tað eru sostatt eitt nú enn nógv fólk, sum velja sær síni egnu epli, ikki av neyð, men tí tey dáma at gera tað og síggja tað sum ein part av lívsgóðskuni, sum ein pápi vísir synum sínum á, tá ið teir tosa um alt tað, sum ikki loysir seg úr einum peningaligum sjónarmiði.⁴² Tað mótsetta av brúki er sostatt framleiðsla, sum hevur eina meira jaliga løðing í sær.

Tað er ein sannroynd, at Føroyar eru eitt oyggjaland, sum liggur fjart frá øðrum londum og dagligum sambandi við onnur fólk. Eitt nú hava fólk á meginlandinum, næstan uttan mun til hvar tey búa, fyrr javnan havt atgongd til ein konkretan marknað, har tey ikki bert beinleiðis hava kunnað selt egnar vørur og keypt aðrar, men eisini hitt onnur fólk og í besta føri fingið íblástur til eitt og annað, eisini til tað sum hevði við mat at gera. Føroyingar høvdu í øldir ikki annan marknað enn einahandilin og so móguleika fyri eitt sindur av ólógligum loynihandli við fremmand skip – ella við at bidda vørur frá teimum.

Christian Pløyen sigur seg 1839 vera sera harman um, at „*tá ið teir fáu fremmandu, sum koma higar, hava spurt meg, um allir føroyingar eru biddarar, av tí at næstan hvør maður,*

tá ið høvi bjóst, plágar teir soleiðis.“⁴³ Orsøkina til hetta heldur Pløyen liggja í teimum avmarkingum, sum einahandilin býður fólki, og hevur hetta ført til, at føroyingar hava „*fingið eitt barnsligt lyndi at kradda alt, sum ikki kemur úr handlinum, og rinda fegin tað tvífalda, sjálv um tað ikki er betri, men bara tað er fremmant ... teir bidda, men hugsa ikki um, at teir við hesum gera sær og sínum landsmonnum fyri skommum, so at hvør fremmandamaður, sum fer hiðani, sigur frá heima, at føroyingar eru ein tjóð av berum biddarum.*“⁴⁴

Hann er tí ein fortalari fyri fríum handli. Tað eru tey, sum siga, at føroyingum enn dámar ómetaliga væl at keypa, tá ið teir ferðast í útlandum, kann vera, at hetta er ein gomul atavisma, frá teirri tíðini tá ið einki fekst í landinum, ið hevur sett seg í blóðið.

Sjálvt í einahandilstíðini vóru tað nýtslúvørur, sum vórðu innfluttar. Parturin av innfluttum nýtslúvørum er vaksinn ómetaliga nógv síðani, og í dag er brúk í flestu førum fyrst og fremst ein spurningur um at duga at velja – og velja tað rætta sum einum dámar, men ikki bert tí. Brúksvalini eru eisini knýtt at samleika og lívsstíli. Brúkaravalini bera nógv í sær, alt frá at gera sær tað lætt við at velja lidnar fjølfremleiddar vørur ætlaðar hvørjum Hanusi og Janusi, til tað meira forkunnuga ella eksklusiva, tað veri seg vistfrøðiligt ella annað fínt ella sunt. Brúk ella konsum sigur eisini nógv um samleikan hjá fólki bæði á ein og annan hátt, eisini tá ið tað kemur til matgerð. Tað er so nógv sum kann verða sagt um brúk og konsum, men lat tað fara á hesum sinni.⁴⁵

Tað, sum hevur havt størst ávirkan á lívsumstøðurnar, er, at fólk hava fingið betri ráð, ella sum ein mykineskona sigur tað: „*Tað forandraðist alt aftan á kríggjð, livimátin og*

41 Løfgren 1990A.

42 Sigvardsen 2014.

43 Pløyen 2012, 12. Ein gomul kona, sum búði hjá okkum, plagdi at siga, at tá ið hon var ung, so plagdu tey at biðja keks frá fransaskípum, sum komu inn á Sørvág. Tey søgdu bara „*Balabu fransi*“ – tað merkti „*gev mær keks*“ á fronskum, segði hon.

44 Pløyen 2012, 12.

45 Løfgren 1990B.

Gróthús og hjallar um
aldaskiftið 1900.



*maturin í allar mátar. Tá blivu tað betri tíðir aftur, og fólk fingur meira pengar. Tað varð spart upp á alt áðrenn. Tá vóru tað so ringar tíðir. Tað bleiv keypt minst møguligt.*⁴⁶

Hugtakið konsum ella *brúk* hevur sostatt ikki fingið týðning av álvara fyrr enn aftan á seinna heimsbardaga.

Eldri ávirkan uttaneftir

Spurningurin er so, hvat kann hava ávirkað føroyska matmentan upp gjøgnum tíðina. Tað fyrsta er sjálvandi tað matmentanarlaga viðførið av bæði materiellum og mentanarligum slag, sum landnámsfólkini høvdu við sær til landið, og teir móguleikar sum vóru at laga hetta til tað tilfeingið, sum var tøkt í Føroyum. Vinnusøguliga vóru føroyingar frá Víkingatíðini til umleið ár 1300 europearar eins og íslendingar, ið handlaðu víða um lond við egnum skipum. Havið og skipini bundu londini saman, men eftir 1300 kemur hóttafall á. Fólkini í útnorðuri mistu so við og við tað tak, sum tey høvdu havt á sjónum. Aðrir komu at sigla teirra sjógv alt meira og meira. Føroyingar hildu upp at sigla við egnum skipum. Teir verða útróðrarmenn og

bøndur heima hjá sær sjálvum og koma ikki longur víða um. Føroyar komu at verða meira og meira marginaliseradar.⁴⁷

Um tað er eftirfarandi, sum Jón Ólafsson indiafari greiðir frá vitjan í Føroyum í 1616, har manningin á skipi hansara dvaldist ymsastaðni í ein hálvan mánað, so stóð ikki illa til. Á hesi ferðini vóru teir í eini veitslu hjá Mikkjali í Lamba, ið skuldi standa í fyra dagar. Sambært frágreiðingini fingur teir góðan mat. Lýddu á tónleik og vóru í føroyskum dansi. Mikkjali í Lamba skonkti trý sløg av mjøði og níggju sløg av ymiskum bjóri.⁴⁸

H. D. Joensen hevur í grein roynt at lýsa sambandið millum føroyingar og útlendingar í einum størri høpi.⁴⁹ Tað sum hevur týðning fyri matgranskingina, er tann ávirkan hesi fólk kunnu hava havt á føroyska matmentan. Tey sum tá ferðaðust, vóru embætisfólk. Fútar og vetrarfútar ferðaðust á hvørjum ári við skipum einahandilsins. „*Teir vóru mest danskir, og lögdu fleiri teirra frillubørn eftir seg.*“⁵⁰ Hetta vóru danir, norðmenn og týskarar – ofta gingu fúta störv og handilsskapur saman. Katólskir prestar høvdu verið frammanundan, og eftir trúbotina komu aðrir prestar, teir

46 FMD BS 00976D: MJ og HJ Mykines 1973.

47 Stoklund 1991, 54 ff.

48 Ólafsson 1905. Er her endurgivið eftir Joensen 1981, 227.

49 Joensen 1981, 234.

50 Joensen 1981, 234.

allarflestu úr Danmark. Teir komu og fóru. Teir sum giftust færoyskum kvinnum, støðaðust betur, og so við og við vóru tað presta- og embætismannasynirnir úr Føroyum, ið fóru niður at lesa og komu aftur. Læknarnir vóru færri í tali, men av teimum, sum fingust við starvið frá 1584 til fríhandilin kom, vóru bert tveir færoyingar. Av hinum vóru trýggir norðmenn, ein sveisari, ein úr Pommern, ein úr Schlesia, ein týskari og so níggju danir.⁵¹ Møguleiki er soleiðis fyri matmentanarlígar ávirkan av meginlandinum eisini.

Hesi fólk høvdu vanliga færoyskar arbeiðsgentur. Og í Føroyum sum aðrastaðni hava arbeiðsgenturnar lært av teimum fólkunum, sum tær tæntu hjá – eisini teirra matsiðir. Sum eitt einstakt dømi kann eg vísa á, at langomma mín, Jóhanna í Stórustovu, lærði at gera *fárasmør*, tá ið hon tænti hjá prestinum Hjort í Miðvági. Fárasmør var gjørt úr nýmjólk og tálgi úr gimburamb og varð brúkt sum smelt ella at smyrja upp á breyð.⁵² Ein kona í Suðuroy nevnd Tóra-Marin (1850-1946) skal hava sagt: „*Tá eg tænti í Leirum, lærði eg at laga sós.*“⁵³ Prestur búði í Leirum.

Tann amerikanska ferðakvinnan Elisabeth Taylor, sum ferðaðist í Føroyum báðumegin 1900, sigur at, „*One must not expect to fare so well in all Faroese hamlets. The good eating here is due to a combination of generous hospitality and a knowledge of Danish cookery, acquired from several wives of*

Danish pastors.“⁵⁴ Tað eru óivað fleiri dømi um slíkt, men tað er ikki alt, sum tær lærdu, sum kom at verða partur av færoyskari matmentan yvirhøvur, sumt fall á hellubotn.

Tað er einki at ivast í, at bæði prestar og ta seinnu tíðina eisini læknar hava havt sína ávirkan á matmentanina í Føroyum, men hvussu nógv er ilt at siga, tí tað er ikki nógv, sum vit vita um hetta. Alt nýtist kortini ikki at vera komið uttanífrá, tí fólk hugsa eisini sjálvi – eru reflektiv, og tað eru tey, sum síggja móguleikar, tey sum uppfinna og skapa, og slíkt hevur eisini verið við til at fremja færoyska matmentan; eitt nú hava færoyskar húsmøður uppfundið egnan mat, sum eisini verður nevndur í hesi bók.

Hinvegin er tað mangt, sum bendir á, at vit frá gamlari tíð hava havt *tvar* mentanir í Føroyum, eina *almúgmentan* og eina *embætismannamentan*, sum eisini einstakir bøndur krøktu seg upp í, sum eitt nú Svabo nevnd fleiri ferðir. Mørkini millum hesar mentanirnar báðar hava ikki verið so skørp, og tí er ringt at greina tær hvørja sær, eisini tí at teir sum hava skrivað um færoyska matmentan, júst hava verið prestar og embætismenn, tað vanliga fólk ið hoyrist ikki, tað er yvirhøvur tigandi, tá ið um heimildir ræður.

Hvør ið hevur ávirkan á færoyska matmentan í dag, er ein sera torgreiddur spurningur, tí móguleikarnir eru so nógvir, og øll eru vit opin fyrri ávirkan uttanífrá, ikki bert gjøgnum tað vit lesa, men eisini liggur allur heimurin opin í teimum modernaðu sosialu elektronisku miðlunum, sum tey flestu nýta hvønn dag, eisini tá ið talan er um matgerð, ikki minst tí tað er vorðið so lætt at googla sær eina uppskrift, tá ið ein hevur brúk fyrri tí. Sjálvt um tað, sum vit eta í Føroyum, hevur fingið meira ella minni altjóða dám, so er tó enn ein kjarna eftir av slíkum, sum vit kunnu skilmarka sum færoyskt, men hetta er eisini broytt við tíðini.

51 Joensen 1981, 234.

52 FMD BS 101: Marianna Haraldsen, Marianna í Stórustovu segði soleiðis frá, at tá ið teir tóku góð gimburamb, so tók mamma hennara Jóhanna nakað av hesi tálgi, skolaði hana meðan hon enn var heit og legði hana burturfrá. Hon tók so tað besta av hesi gimburambstálgini, skar hana smátt sundur og setti hana heitt, soleiðis at tað dreiv úr henni. Hon sílaði so hetta gjøgnum eitt lørift í einum dørslog, so tað var klárt sum vatn, og koyrði tað í eina krukku, sum vanliga varð brúkt til smør. Morgunin eftir rørdi hon so nýmjólk niður í tálgina og koyrði eitt sindur av salti í, so tað kom at vera sum rómi. So varð tað sett at stadna. Hetta nýttu tey í Stórustovu til smelt aftur við fiski og viðhvørt aftur við breyði.

53 Upplýsing fingin frá Eivindi Weyhe 23. febr. 2015. Danir siga *lave sós*, tað hevur hon færoyskað til at *laga sós*.

54 Taylor 1997, 131.

Ástøði og metoda

Vit hava øll, meira ella minni, lyndi til at tulka tað farna út frá tí, sum seinni hevur ávirkað okkum í lívinum, men sum etnologur og søguvísindamaður, so átti eg at dugað at varað meg fyri teimum ringastu keldukritisku vandunum í hesum føri, men ikki øllum. Tað eru vilkorini. Hinvegin hava eisini tey heimildarfólk, sum víst verður til, eisini lyndi til at tulka endurminningarnar eftir teirra fatan og royndum seinni í lívinum. Keldukritisk atlit, tey skulu takast í øllum førum. Trupulleikarnir verða ofta ikki lættari, tá ið ein skal lýsa viðurskifti í nútíðini og samtíðini, sum kunnu vera rættiliga kaleidoskopisk, tí í so máta eru vit sum fiskurin, ið ikki leggur til merkis tann sjógv, sum hann sjálvur svimur í.

Í gomlum lýsingum av fólkalívi og í eldri etnografiskum lýsingum er matur eisini komin upp í part, men sjáldan lýstur í einum breiðum, tíansheldur søguligum høpi, sjálvt um ávís evni eru tikin upp til viðgerðar. Tað eru teir granskarar, sum úr strukturalistiskum ástøði í mati og kosti hava lýst mentanarligar strukturar.⁵⁵ Aðrir granskarar hava lýst mat úr einum søguligum og siðasøguligum (sivilisatiónssøguligum) sjónarmiði og eru komnir við hugtøkum, sum eru góð at hugsa við. Eitt nú hugtakið *conspicuous consumption*, sum Thorstein Veblen kom við í 1899,⁵⁶ og hugtakið *distinction* hjá Pierre Bourdieu.⁵⁷ Vert er eisini at nevna lýsingina av teirri siðasøguligu gongdini – ella sivilisatiónsprocessini – hjá Norbert Elias, sum kom út stutt fyri seinna heimsbardaga.⁵⁸

Eitt nú hugtakið *conspicuous consumption*, sum verður brúkt um tað prangandi forbrúkið hjá fólki, sum nýliga vóru komin til pengar og tí vildu vísa seg við slíkum, sum fall í eyguni hjá øðrum, men sum tey eisini fóru at taka eftir og útvega sær. Við siðasøguligu lýsing síni vísir Norbert Elias á, at siðir og mentanarlig atferð ikki kemur av sær sjálvum, men er tillært

55 Lévi-Strauss 1966, Barthes 1957, Douglas 1972.

56 Veblen 1994.

57 Bourdieu 1979, 1988.

58 Elias 1989.

yvir eitt longri tíðarskeið, og við hesum eisini normar, ella hvat ið er rættur ella skeivur atburður. Hugtakið *distinction*, sum Pierre Bourdieu er komin við, hevur hann brúkt til at lýsa, hvussu smakur er bundin at lívsstíli, klassa, yrki og at bæði búskaparligum og mentanarligum kapitali, men tað er ikki tilvildarligan smak, sum talan er um, men um smakin hjá teimum, sum hava valdið, og tí verður smakur eisini ein partur av valdinum í samfelagnum. Smakur er sostatt eisini *hegemoni* – úrslit av einum yvirskipaðum valdi, sum ikki er beinleiðis völd, sum eisini kemur til sjóndar í brúki.⁵⁹

Ástøði í antropologi og etnologi var evnið á teirri 22. ráðstevnuni fyri etnologi og folkloristikk í Liperi í Finnlandi í 1981, tá ið granskarar tóku saman um tað ástøði, sum hevði verið grundarlagið undir mentanarvísindaligari gransking til ymiskar tíðir. Tað hava verið tíðir, tá ið granskarar hava verið sterkir í trúnni, antin teir so hava verið evolutionistar, diffusionistar, funktionalistar, strukturalistar, postkolonialistar ella generativir í teirra hátti at nærkast evninum uppá.⁶⁰

Um tað mundið, tá ið ráðstevnan varð hildin, var mentanarfrøðilig gransking longu vordin rættiliga eklektisk, tí sum Lauri Honko sigur: „*To identify clearly delimited lines of thought can be difficult at a time when both domestic and international ideas intertwine and cross-disciplinarity seems go open all doors.*“⁶¹ Hetta er ikki broytt nakað stórvegis síðani tá, uttan tað at granskarar hava funnið fleiri nýggj áhugaverd etnologisk granskingarøki afturat teimum, sum eyðkendu ta gomlu fólkalívsfrøðina. Matur og matmentan er hinvegin

59 Bourdieu 1979, 88. Sí eisini Thuen & Vaage 2000 A og B. Framleiðsla er so nógv í dag. Tað at gera mat ella matgera er eisini framleiðsla. At matgera er enn vanligt hjá okkum heima, men so er ikki altíð aðrastaðni, har fólk meira og meira eru farin at keypa lidnan mat, sum tey kunnu hita upp ella seta í mikroovnin. Tað eru arkitektar, sum tekna íbúðir uttan køk, tí tað er ein hópur av fólki í teimum stóru býunum, sum ikki longur ger mat, men etur alt á matstovu – eisini morgunmatin. Tey hava til neyð útgerð til at gera sær ein drekkamunn og kanska ein mikroovn at hita okkurt í.

60 Honko & Laaksonen 1983.

61 Honko 1981B, 13.

eitt av teimum klassisku evnunum í mentanarfrøðini, har vit í Føroyum á mangan hátt granskingarliga eru eftirbátar, og tí verða her eisini tikin viðurskifti uppí, sum aðrastaðni eru granskað og lögð fram fyri mongum árum síðani, men sum ikki eru eins nágreiniliga viðgjørd úr føroyskum sjónarmiði og við støði í føroyskum jørðildi.

Fleiri og fleiri etnologiskir granskarar eru viknaðir í trúnni á tey stóru ástøðini. Júst tí at hugtakið mentan ikki er so einfalt, men rættiliga torskilt, kann tað vera váðaverk at avmarka seg til at skilmarka mentan innan alt ov trongar karmar, men heldur granska fyrbrigdið opið og uttan ov nógvur bindingar. Tað snýr seg ikki um at duga at síggja eina konkræta mentan, men at nýta mentanarhugtakið greinandi – analytiskt – sum eina merking fyri tað mynstur, sum knýtir saman tað, sum vit sum granskarar halda okkum síggja.

Sum mynstur er mentanin kortini ikki til at síggja beinleiðis, tað ber til at bera hana saman við eina mállæru, sum fólk tosa eftir uttan at hava lært hana. Vit síggja í roynd og veru ikki mentanina, fyrr enn vit hava leitað hana fram í okkara heimildum, tulka hesar heimildir og seta orð á tær á einum fakmáli – ella hava skrivað mentanina.⁶²

Vit skriva mentan, kortini so, at vit mugu ansa eftir ikki at skriva okkum so langt burtur frá tí gerandisliga, at tað verður fremmant fyri teimum, sum mentanina eiga.⁶³ Her er talan um ta etnografisku lýsingina, sum á mangan hátt liggur tættari upp at tí veruleika, sum tað bar til at síggja, koyra og kenna. Sjálvt tá ið granskarin roynir at lýsa alt við dyggari nágreiniligari lýsing, sleppur hann ikki frá sær sjálvum og tí mentanarumhvørvum, sum hann ella hon er runnin av og tí tilvitað ella ótilvitað verður borið saman við – ikki bert tá ið tað snýr seg um mentanir aðrastaðni, men eisini tá ið talan er um mentanina til ymiskar tíðir.

62 Tað er skrivað nógv um mentan sum hugtak, eitt nú í Hauge og Horstbøll 1988.

63 Hastrup og Ramløv 1989, 7 ff.

Tann dygga nágreiniliga lýsingin er tað, sum antropologar nevna ta *emisku* lýsingina, har tað verður roynt at lýsa viðurskiftini, sum tey eru at síggja til, uttan í fyrsta umfari at royna at finna forklárandi mynstur og høpi. Mótsett teirri emisku lýsingini hava vit ta *etisku* lýsingina ella tulatingina, sum kortini einki hevur við hugtakið etikk at gera, men er annað. Henda lýsing er sett saman av teimum greinandi amboðunum og vísindahugtøkunum fyri bæði at lýsa og tulka á einum hægri analytiskum stigi. Við øðrum orðum, tulkar mentanarfrøðingurin tann veruleika, sum hann ella hon eygleiðir – ella fær skjalprógvaðan – og lyftir hann upp á eitt hægri analytiskt stig og umsetur eygleiðingarnar til eitt annað meira vísindaligt mál – skrivar á ein hátt mentanina inn í eitt annað høpi.⁶⁴ Verður hetta gjørt nógv væl og pedagogiskt, so er einki til hindurs fyri, at henda fatanin verður veitt aftur í fatanina hjá sjálvum fólkinum, sum ger hana til egna mentanarfatán eisini.

Eg fari tí lutvíst at styðja meg til tað arbeiðslag, sum verður nevnt mentanargreining ella *kulturanalyisa*, sum hóska væl til eina skilmarking, har mentan bæði er eitt hugtak, sum tú arbeiðir við, men eisini er tað sum tú leitar eftir. „*Med en sådan åben kulturdefinition vil vi med alle de analytiske midler, som står til vores rådighed, prøve forskellige indfaldsvinkler på menneskelig adfærd. Udgangspunktet er, at skiftende definitioner skaber varierende typer af viden.*“⁶⁵

Íblástur er tí komin frá fleiri granskarum og granskingarligum sjónarmiðum. Tá ið eg fyri skjótt 40 árum síðani skrivaði ritgerð mína *Færøske sluppskere* í 1975, var eg partvíst ávirkaður av tí generativa mentanarástøðinum, sum norðmaðurin Fredrik Barth kom við í 1960-árunum, men annars var eg eisini tá rættiliga eklektiskur í mínum

64 Hugtøkini *emiskt* og *etiskt* stava frá tí amerikanska antropologinum Marvin Harris (1964), sum hevur fingið íblástur frá málføðini. (Eriksen 2001, 45).

65 Ehn og Löfgren 2010, 10.



Rabarbur í rabarbugarði. Skúvoy 2014. Rabarba er ein gomul kulturplanta í Føroyum. Hon er óivað, sum so mangar aðrar gagnplantur, komin við prestum og embætismonnum, men júst nær rabarburnar komu til Føroyar fyrri fyrstu ferð, er ringt at siga, men tær hava verið í Føroyum í minsta lagi í eini 300 ár.

arbeiðslagi.⁶⁶ Støðan varð ikki betri, tá ið eg skrivaði ritgerðina *Fra bonde til fisker*, har tað í innganginum verður víst á, at granskingin ongantíð verður liðug, tí at „*der hele tiden opstår nye spørgsmål, der kræver, at man retter søgelyset mod nye mål. Bekendtskabet med nye fagteoretiske retninger trækker i samme retning. I løbet af forskningsprocessen har jeg arbejdet heuristisk og anskuet udviklingen ud fra en helhedsbetragtning med et skiftende søgelys.*“⁶⁷

Ein klassikari í etnologiskari gransking, *Den kultiverade människan*, sum teir báðir Jonas Frykman og Orvar Löfgren góvu út fyrri fyrstu ferð í 1979, og tað ástøðið, sum teir byggja á, eitt nú tann siðasøguliga greiningin hjá Norbert

66 Joensen 1975. Barth 1966, 1971.

67 Joensen 1987, 14.

Elias, hevur altíð dámað mær væl, eins og programmskriftið hjá Orvar Löfgren og Billy Ehn um mentanargreining ella kulturanalysu.⁶⁸

Eg havi altíð havt ilt við at latið meg frelsa av ávísimum ástøði – teori – ella ávísimum metodum. Orðið *eklektikari* er í donsk-føroyskum orðabókum sagt at vera heimspekingur „*ið sjóðar saman tað, sum honum tykir best*“⁶⁹ ella „*heimspekingur, sum myndar sjónarmið síni gjøgnum úrvelding av tankunum hjá øðrum*“⁷⁰ Tað verður ikki stórt øðrvísi við hesi bókini, og júst við eini eklektiskari tilgongd til tað evnið, sum eg skrivi um, kenni eg meg frælsan til óheftur at kunna hugsa og tulka sjálvur, men eisini at lata heimildirnar – ella tað sum verður nevnt *empiri* – sleppa framat við mær sum millumgongumanni.

„*Det finns alltför många pampiga och väletablerade huvudingångar till kulturstudiet: asfalterade vägar in i ett forskningsfält där vi följer ganska ometvetna rutiner för hur ett projekt bör paketeras, organiseras och genomföras. Vad jag argumenterar för är ett flitigare bruk av analytiska köksingångar och bakdörrar – att pröva många olika vägar in (och ut) ur ett studiefält. En sådan strategi kräver en ganska anarkistisk inledningsfas, där andra frågor, andra material, andra samband ständigt prövas – tids nog kommer rutiniseringen av arbetet.*“⁷¹ Eg kann ikki gera annað enn gera hesi orðini hjá tí svenska etnologinum Orvar Löfgren til míni, tí tað svarar júst til ta metodu ella tann arbeiðshátt, sum mær líkar best.

Tað er tað, sum eisini liggur í tí, sum tann amerikanski antropologurin Clifford Geertz nevnr *thick description*. Á føroyskum kunnu vit siga *dygg lýsing* um tað sama.⁷² Ástøðini

68 Frykman & Löfgren 1979. Ehn og Löfgren 2010.

69 í Skála et al. 1998.

70 Petersen og Staksberg 1995.

71 Löfgren 1990A, 22.

72 Geertz 1973, 3. Ehn & Löfgren brúka eisini hetta fyrbrigdi, sum á donskum er týtt til *tætte beskrivelser*. „En måde at begynde at søge sammenhænge på er at beskrive en foreteelse, som tager sig iøjensfaldende ud: Et symbol, en talemåde eller en virksomhed, der har en dominerende plads i den

koma og fara, men empiriin, hon stendur, sum ein av lærarum mínum í etnologi plagdi at siga.⁷³ Ein stórir partur av hesum verki er tí fyrst og fremst ein dygg lýsing av føroyskum matarhaldi, skrivað so nágreiniliga, sum tað letur seg gera út frá teimum tøku heimildunum, sum eg í nógvum førum lati tala sjálvar.

*

Roynt hevur verið bæði at skriva evnislýsandi – tematiskt – og kronologiskt, men tað umgongst ikki, at eitt og annað kemur at falla saman og umskaringar koma at fara fram í framløguni. Slíkum slepst ofta ikki undan í eini roynd til eina vísindaliga framløgu, har fjølbroytnið í heimildartilfarinum skal lýsast í ymiskum tematiskskum og kronologiskum høpi.

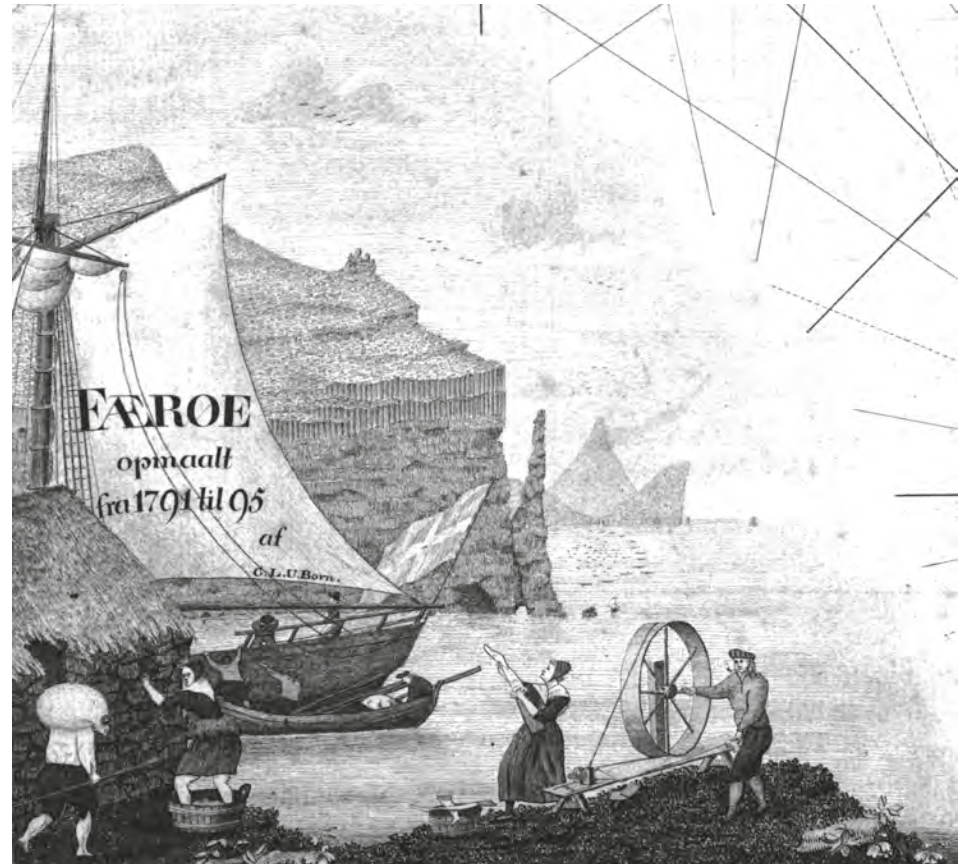
Tað hevði verið áhugavert at borið matmentanina í Føroyum saman við aðra matmentan um okkara leiðir, bæði søguliga og tað sum er hent í nýggjastu tíð, men tað havi eg ikki valt at gera í hesum høpi, og verður tað at bíða til eina aðru ferð, tí í fyrsta umfari haldi eg, at tað hevur størstan týðning at dokumentera føroyska matmentan í sjálvari sær.⁷⁴

Framløgan er skipað í sjev høvuðspartar. Tann fyrsti er um sjálvt matfeingið ella tað, sum matur kundi fáast burtúrur. Tann næsti er um hjall og kova ella hvussu matur varð hageiddur og goymdur, so at tað var matur til alt árið.

forestillingsverden, som vi studerer. Det kan være noget, som folk ofte taler om, eller som optager deres tanker – et fænomen, som tager sig betydningsfuldt ud og trækker energi til sig i form af tid, ressourcer og følelser, man skal ikke lade sig bremse af, at disse ting er så åbenbare, at det næsten føles pinligt at påpege deres eksistens. I de senere stadier af analysen bliver det selvindlysende ofte mindre indlysende, og det tilsyneladende ubetydelige kan vise sig at være mere centralt end der farvestærke“ (Ehn & Löfgren 2010; 17)

73 Hesin lærarin var Nils-Arvid Bringéus, professari.

74 Í bókini *Food Culture in Scandinavia* hevur Henry Notaker (2009) givið eitt yvirlit yvir matmentanina í Skandinavia, bókin er ein av mongum um *Food Culture around the World*.



Um 1790 var undirstøðubúskapurin ella matfeingisbúskapurin grundarlagið undir tí føroyska samfelagnum. Fólk livdu av tí sum landið gav, og tað var lítið sum varð útflutt. Tað mesta av tí sum útflutt varð, tað var ull og ullarvørur sum vóru avreiddar til einahandilin. Fyri hetta kundu fólk keypa tær vørur sum einahandilin seldi. Skipini hjá einahandlinum komu til Føroyar nakrar ferðir summarhálvuna.

Tann triði høvuðsparturin er um hús og húsarhald, sum var og enn er tann heimligi karmurin um lívið hjá fólki, men hesin karmur broyttist eisini um somu tíð, sum matmentanin broyttist. Tað er hvør sín síða á sama blaði.

Tann fjórði høvuðsparturin er um sjálva matgerðina, tann fimti um máltíðirnar, tann sætti er um høgtíðsmatin ella tann matin, sum bar frá tí vanliga gerandismatinum.

Seinasta høvuðsbrotið er meira greinandi, og her verður matmentanin sett í ymisk høpi av samfelagsligum og siða-

søguligum slag, har roynt verður at lýsa tær mentanarligu broytingarnar í føroyskum matarhaldi bæði heima, men eisini úti, og tí verða matstovur og nýggj matræk, sum eru komin í nýggjari tíð, eisini tikin við.

Tikið verður samanum aftan á hvørt høvuðsbrot.

MATFEINGIÐ

Tað er í antropologiskum bókmentum skrivað nógv um sambandið millum umhvørvi og mentan og samvirkanina millum hesi viðurskifti. Umhvørvið og vistfrøðin hevur sjálvandi eisini havt sína ávirkan á mentanargongdina í Føroyum. Landnámsfólkini høvdu við sær í viðførinum ta mentan, sum tey kendu frá heimaumhvørvinum, og sum tey royndu at laga til viðurskiftini í Føroyum. Eftir eina royndartíð vísti tað seg, at nógv av hesum ikki rættiliga kundi lagast til viðurskiftini í Føroyum, so aðrar leiðir vórðu gingnar, sum komu at seta dóm á bygdabúskapin í mong hundrad ár og partvíst enn. Ein undirstøðubúskapur, ið var ein blandingur av landbúnaði og veiðu á landi og sjógv, gjørdi tað møgult hjá einum 4-5000 fólkum at liva av tí, sum tilfeingið gav.⁷⁵ Petur Jacob Sigvardsen nevnr henda búskapin matfeingisbúskap og tað gamla bygdasamfelagið fyri matfeingissamfelagið.⁷⁶

Fólkatalið í Føroyum fór fyrst at vaksa spakuliga í 18. öld. Serliga tá ið tann gamla fiskiveiðan broyttist til *fiskivinnu*, ella til tað, sum í antropologiskum bókmentum verður nevnt *cash crops* ella *peningsgrøði* – í hesum føri salt- og klippfiskur, ið kundi seljast fyri pening og umsetast til annað brúk ella konsum, sum gjørdi tað møgult at handla seg til aðrar vørur á einum størri marknaði og at skapa aðrar vinnur við.⁷⁷

75 Um samvirkanina millum umhvørvi, vistfrøði og mentan, sí t.d. Vayda (ed.) 1969, Forde 1966 og Honko 1981A, 9.

76 Sigvardsen 2014, 78.

77 Eitt sum eisini gjørdi tað møgult hjá fleiri at vinna til dagligt breyð, vóru traðir og gerði, sum vórðu veitt fólk, sum annars ikki áttu jørð (Sedal 1983). Tað gjørdi mun, men ikki so stóran mun sum tann vinnuligi fiskiskapurin.

Tað hevur til allar tíðir verið eitt sindur av *peningsgrøði* í Føroyum, eitt nú turrur fiskur í miðöldini og seinni, og síðani ull, sum varð mett at vera Føroya gull, men tað sum gjørdi hol í sjógv, var salt- og klippfiskaframleiðslan og so tann meira fjølbroytta fiskivinnan, sum kom seinni.⁷⁸

Føroysk mentan byggir kortini ikki einans á tað mentanarliga viðføri, sum landnámsfólkini høvdu við sær, og tillagingina av hesum til tað føroyska umhvørvið, men eisini á annað mentanarligt árin, sum er komið við fólk – ikki minst prestum og øðrum embætisfólkum – til Føroyar gjøgnum eitt longri tíðarskeið, og sum kom at seta síni merkir á mentanina hjá føroyingum og broyta hana, har sum móguleikar vóru fyri tí og ikki aðrar forðingar komu at standa í vegin fyri broytingunum.

Føroyar liggja miðskeiðis úti í Atlantshavi við einum veðurlagi, sum ovarlaga í fjøllunum er at meta sum polart veðurlag. Tað ger, at tað er avmarkað, hvat kann vaksa í landinum. Tað er so at siga mest sum eingin fruktlíknandi vøkstur uttan onkur ber og nakað av grønmeti, sum fæst at vaksa. Tað, sum fyrr hevði mest at siga, var tað sum jørðin gav,⁷⁹ men tað var ikki nóg mikið, ofta mátti helvtin av tí, sum livast skuldi av, koma av sjónum.⁸⁰

Umhvørvið hevur harumframt havt ta beinleiðis ávirkan á føroyska matmentan, at veðurlagið hevur verið soleiðis háttað í Føroyum, at tað hóskaði seg væl til at konservera mat við at heingja hann upp og turka hann uttan størri hóvasták,

78 Joensen 1987, 134.

79 Brú 1958, 376.

80 Hetta havi eg hoyrt Elisabeth í Koltri, ættað frá Gjógv og gift við Niclasi í Koltri, sum í mong ár var bóndi í Koltri, siga við fleiri høvi.

Heystmynd um 1790.



so at tað bar til at hava nóg mikið niðurfyri til ta tíðina av árinum, tá ið tað annars ikki var nóg at fáa undir tonnina.

Tann føroyski undirstøðubúskapurin ella matfeingisbúskapurin er í høvuðsheitum ikki broyttur tað stóra síðani tíðliga í miðöldini.⁸¹ Áðrenn tað vóru viðurskiftini øðrvísi, tí tá høvdu føroyingar – sum part av teirra mentanarliga viðføri – eins og norðmenn og sviar summarbeiti uppi í fjøllunum, ella tað sum norðmenn nevna *sæter* – á føroyskum

81 Undirstøðubúskapur, sum er á leið tað sama sum innløgubúskapur, er at fata sum búskapur í einfaldari merking og er at skilja sum tað, ið fólk gera fyri at vinna tað, sum tørstur er á fyri at liva, vinna sær mat í munnin, klæði upp á kroppin, hús at búa í o.s.fr. Tað kann í fleiri førum vera partur av einum stórri búskapi, eitt nú har ávísar innløgur ikki koma upp í tann vanligu búskapin, sum hevur við pening at gera.

ærgi. Fólk fluttu tá niðan í ærgini at búa saman við fenaðinum um summarið. Henda vinna helt longu uppat í 1100-1200-árunum. Viðurskiftini komu eftir tað at verða í høvuðsheitum tey, sum vit kenna heilt upp til okkara tíð, í hvussu so er tá ið tað um jørð og seyðahald ræður, og sum er neyvt knýtt at markatalabygdini og øllum tí, sum hongur uppi í hesum hugtaki. Tað er í høvuðsheitum tann sami karmurin um bygdarlívið, sum vit kenna longu frá Seyðabrævinum í 1298.⁸²

Umframt ærgisbúskapin var eisini svínahald ein „*natúrligur táttur í forna føroyska búskapinum, sum landnámsmenninir høvdu við sær í mentanarskjáttuni, tá teir settu búgv í Føroyum og aðrastaðir í Útnorðri*“, men hetta helt, eins og seyðamjólking, uppat tíðliga í tíðini.⁸³

Sjálvt um ærgisbúskapur, við tí sum hann bar í sær, og svín sum húsdjór tíðliga mistu sín týdning í undirstøðubúskapinum, var tað so nóg annað, sum helt áfram. Føroyingar hava frá fornari tíð havt ein undirstøðubúskap, ið bygdi á eina samanrenning av landbúnaði, veiðu og savnan av slíkum, sum etandi var. Savnan av mati hevur kanska ikki havt tann stóra týdningin, men hesin matur hevur skapt eitt ávíst fjølbroytni í kostinum.⁸⁴

Tað sum var grundleggjandi fyri alt innløgugevandi virksemi, var jørðin, ella nýtslurætturin til jørð, bæði tá ið talan var um lutir og lunnindir.⁸⁵ Tað sum kanska hevði størstan týdning í sambandi við jørðina, var sjálvt grasið, sum bæði kundi vera bit hjá fenaðinum um summarið og turkað til hoyggj at geva neytunum, tá ið tey stóðu í fjósinum um veturin. Vanliga var vetrarfóðrið ikki meira enn at neytini

82 Mahler 2007. Um eldri føroysk landbúnaðarviðurskifti sí eisini Thorsteinsson 1981.

83 Arge 2005, 38 ff. Um seyðamjólking sí Thorsteinsson 1977.

84 Hetta eru teir klassisku vinnuformarnir, sum hava verið brúktir í etnografi og sum tann danski granskarin Gudmund Hatt kom við í síni tíð og sum eisini hevur verið brúktur av øðrum, tá ið vinnumentanir hava verið greinaðar (Nicolaisen 1963, 13 ff.)

85 Joensen 1987, 15. Thorsteinsson 1981.

hóraðu undan og vóru før fyrri at fara út um várið. Tað var tað, sum tað ráddi um, hungursfóðring var eitt vanligt fyribrigdi mangastaðni í Norðurlondum.⁸⁶

Sjálvt útróðurin var knýttur at jørðini, tí bøndurnir áttu bátarnar, men hvørt hús í bygdini hevði rætt og skyldu til at hava sess á onkrum báti og rógva út við bátunum.⁸⁷ Jørðin fekk eisini landpart av allari veiðu og jarðarhval, tá ið tað var grindadráp, til hetta varð endaliga avtikið í 1932. Av havhestinum, sum er ein rættiliga nýggjur fuglur í Føroyum, kom landpartur kortini ongantíð at verða latin.⁸⁸

Tað hoyrir til tann etnologiska ella etnografiska barnalærdómin at lýsa menningina hjá mannaættini í vinnuformum sum savnarar, veiðumenn á lægri og hægri stigi, jarðarbrúkarar við og uttan plógv. Ein menning, sum endar við eini alt størri sergreining av vinnulívinum í einum søguligum globalum høpi, ið førði til ídnaðargeringina og alt tað, sum hon bar í sær. Tað ber partvíst til at lýsa føroyska matvinnumentan úr hesum sjónarmiði.⁸⁹ Tað kann eisini leiða tankarnar á gomul hugtøk frá evolutionismuni so sum *relikt* ella *survivals* ella sum part av mentanini, sum var vanligur fyrr millum øll, men sum bert hevur yvirlivað millum børn.⁹⁰

Grónið

Plantufrøðiligar rannsóknir vísa, at havri hevur verið veltur í Føroyum í fornari tíð,⁹¹ men í søguligari tíð er tað næstan bert 6-raðað bygg, sum er vordíð velt. Lucas Debes sigur í 1673, at kornplássini vóru ymisk til dygdar, nógvastaðni fingur tey ikki meira „*end som en eller to Tønder Korn, men paa*

mange Stæder bekommis igien 20, ja á 30 Tønder Korn efter Tønde Sæd; besynderlig udi i de Syderlige Øer, hvor de faa saa meget Korn, at de ikke behøve nogen Tilførsel der aff. Oc saais her intet andet end Byg, thi den anden Sæd kommer icke til sin Fuldkommenhed, og efterdi her lidet saaes, saa haver man dess mere Græsgang til Fæet.“⁹² Bæði Jens Christian Svabo og Jørgen Landt greiða í tíðini fyrri 1800 rættiliga nágreiniliga frá kornvelting og frá, hvussu kornið varð malið til mjøl.⁹³

„*Det færøske Korn er meget smallere i Kjernen end det danske og har i Regelen en noget sødagtig Smag; femten Fold er ikke usædvanligt. En Tønde færøsk Byg veier indtil 10 Lpd,*“ skrivar presturin H. J. J. Sørensen í 1859, og hann heldur, at tað var biligari at keypa korn, um ein hugsaði um, hvussu arbeiðskrevjandi tað var at velta og turka kornið.⁹⁴

Korn tykist at hava verið velt á sama hátt frá fornari tíð.⁹⁵ Ikki bert hava bygdinar verið ymiskar til dygdar sum kornpláss, men kornárini vóru eisini ofta rættiliga ymisk. Tað vóru ár, tá ið kornið búnaðist illa og gav lítið av sær. Hesin ójavnin í úrtøkuni ávirkaði tørvin á handilskorni. Tey ár, føroyingar fingur nógv korn, keyptu teir minni korn í handlinum. Slík ár kundi handilin tí brenna inni við nógvum handilskorni, sum teir ikki sluppu av við. Hin vegin, tá ið tað kom ov lítið burturúr kornveltingini, var tað korn, sum handilin hevði á goymslu, ov lítið, og tá var kornrot.

Hetta sveiggið í kornnýtluni völdi einahandlinum trupulleikar, tí tað kundi vera ilt at meta um, hvussu tørvurin kom at verða á hvørjum ári,⁹⁶ „*tí grón var høvuðsálitíð til nátturða og morgunmat alt árið – har kornpláss var. Tá veltingin var íkomín, varð útróðurin lagdur niður. Eingin skuldi svíkja veltingina, segði húsfaðir: ein dálin av landinum er móti tíggju*

86 Szabó 1967.

87 Mortensen 2000, 217.

88 Jensen 2012, 10.

89 Nicolassen 1963, 23 ff.

90 Hugtøkini hava sin uppruna hjá Edvard Burnet Taylor (1832-1917) og eru lýst hjá Nicolaisen 1963, 73 ff. Tann svenski fólkalívsfrøðingurin Ragnar Jirlow (1931) hevur víst á, at Føroyar á mangan hátt eru eitt mentanarligt reliktkøki.

91 Jóhansen 1985.

92 Debes 1673, 106 ff.

93 Svabo 1959, 331 ff., Landt 1965, 167 ff.

94 Jacobsen 1971, 128.

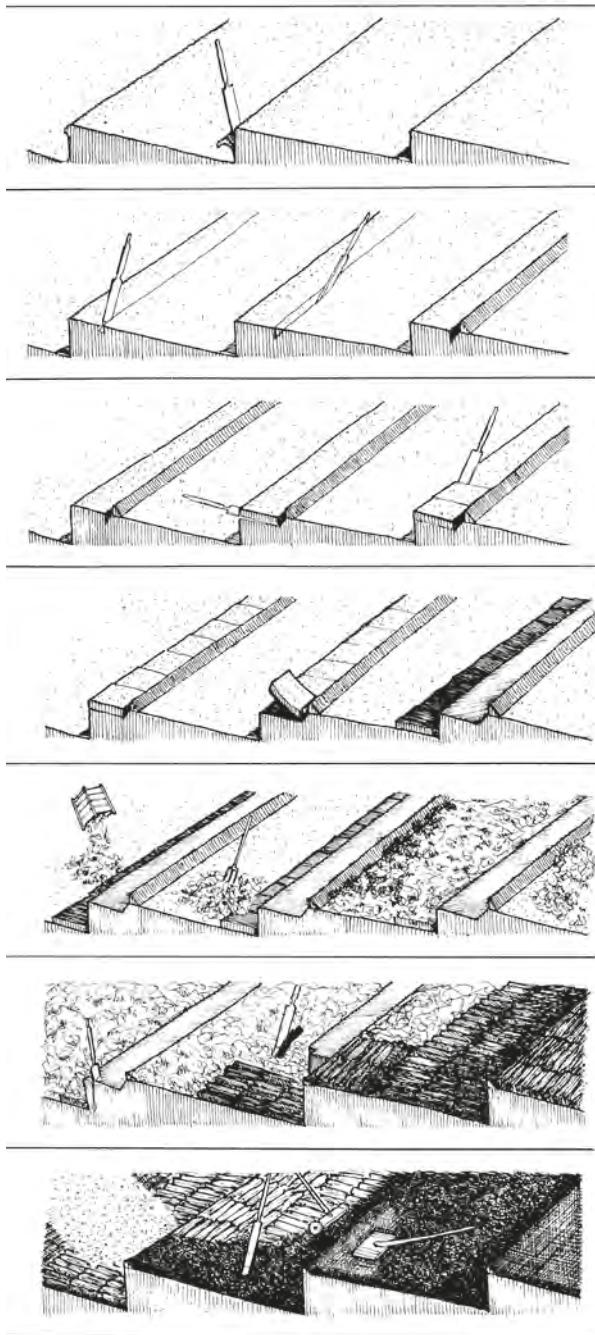
95 Joensen 1987, 35.

96 Joensen 1991, 74 ff.

Strikumynd av
arbeiðsgongdini í
reinaavelting.



Maður við ripara í
Mykinesi 1973.



av sjónum... Tað varð miðað ímóti at eiga eitt árskorn niðurfyri.
Tað man hava verið fyri at standa ímóti óári.⁹⁷

Plógur varð ikki brúkt í Føroyum.⁹⁸ Teir veltu við haka. Veltarnar vóru *reinaavelta* ella *slættivelta*. Reinaavelta varð velt á tann hátt, at ein rein varð grivin av teiginum og skotin úr yvir tøðini, sum vóru breidd út á teigin. Slættivelta, eisini nevnd *tvørvelta* ella *flatnavelta*, varð velt á sløttum lendi, soleiðis at fløgini vórðu loyst og vend við á sløttum, men annars á sama hátt sum reinaavelta.⁹⁹

Í londum har veðurlagið er heitari, stendur kornið á markini og tornar, til tað er búgvíð, men tað hefur ikki borið til í Føroyum. Her hefur tað verið neyðugt at turka kornið í sornhúsi ella á annan hátt, áðrenn tað kundi brúkast til matna. Í teimum ringu kornplássunum lögdu tey tí, av góðum grundum, fyrr av at velta korn enn í teimum góðu kornplássunum, har hildið varð á nógv longur.

Tær bygdir, har korn vaks illa, keyptu tí, sum rímligt er, meira av handilskorni enn tær bygdir, sum vóru gott kornpláss. Hestmenn keyptu nógv handilskorn, tí í Hesti var vánaligt kornpláss. Men teir gomlu lótu ofta stak illa at handilskorninum, tí „*Ofta sprungu dryrlarnir so illa í eiminum, at oskurokið stóð høgt upp, og meintu tey, at tað kom av teirri orsök, at sjógvur var komin í tað í lastini á vegnum til Føroyar. Skipararnir lögdu vist ikki mikið í, um kornið var vátt, tí tá rúgvæði tað meira upp, og avlopið, søgdu tey gomlu, áttu teir framíhjá.*“¹⁰⁰ Handilskornið varð malið á kvørn eins og alt annað korn.

Eftir at kornið var velt og borið inn, varð tað ripað og síðani turkað og treskt. At *ripa* var at slíta øksini leys frá stránum. Upprunaliga varð tað gjørt við hond, men umleið

97 Brú 1958, 376.

98 Rasmussen 1957.

99 Joensen 1980, 1987, Dalsgaard 1965, Rasmussen 1955, Rasmussen 1985. Í Joensen 1980 og 1987 verður eisini vist til fleiri bókmentir um kornvelting og -turking.

100 Poulsen 1947, 20.

1770 kom *riparin* til Føroyar, og eftir tað var tað vanliga at ripa við ripara. Riparin var eitt amboð, sum aðrastaðni varð brúkt til at ripa lín ella hør og ikki til korn. Riparin kundi standa úti ella inni. Tað var einar 5-6 ferðir so skjótt at ripa við riparanum sum við berum hondum. Tá ið liðugt var at ripa, vórðu øksini borin í leypi í sornhúsið. Hálmurin varð bundin í *hólgar* og nýttur at leggja undir flag á tekjum – vanliga úthúsum – eins og nævur ella til bjálving av húsaskjølrum.¹⁰¹

Sornhúsið er gamalt í Føroyum, men summar bygdir finga tað seint, eitt nú kom sornhús ikki til Skarðs fyrr enn um 1889-90. Sornhús er í roynd og veru ein ovnur, og líknandi ovnfyrbrigdi eru eisini kend aðrastaðni í Europa, men har hava tey ikki verið brúkt til at turka korn, men hava verið brúkt til at turka línplantur, frukt, kastanjur og annað, meðan tað í Føroyum hevur verið brúkt til korn.¹⁰² Fólk høvdu eisini leysar sornar, sum tey settu upp yvir eldstaðin í roykstovuni. Minni nøgdir vórðu turkaðar í *meis*, sum hongd varð upp yvir eldstaðin. Í Mykinesi kundu tey eisini leggja eitt sindur av korni upp á bitarnar í roykstovuni at turka.

Fleiri vóru um sornhúsið í bygdini – í eini lítlari bygd øll. Tað var bygt sum gróthús, ið lá burtur frá hinum húsunum, tí vandi kundi vera fyri, at eldur kom í. *Sornkerið* var í øðrum endanum á sornhúsinum, aftan fyri ein grótvegg við sornkersmunnanum í. Á henda vegg og inn móti eini trom í sjálvum húsavegginum vórðu *sornspølrnir* lagdir, teir vóru hálvan annan metur til longdar. Oman á sornspølrnar varð kornið lagt at turka.

Tá ið farið varð at turka, breiddu tey fyrst hálm oman á sornspølrnar. Hetta róptu tey at *strála*. Kornøksini vórðu so lögð oman á hálmin, og kynt varð í sornkerinum. *Sorntorvið*, sum tey tá brúktu, var altíð úrvalt gott torv. Trekkurin gjørdi, at eldurin lá mestsum vatnrættur inn í sornkerið og festi tí ikki í hálm og korn. Tað fekst ½ - 1 tunna av korni av



hvørjum sorni. Orðið *sornur* varð eisini nýtt sum títarmát fyri at turka ein sorn av korni.

Tað hekk nógv pátrúgv uppi við kornturking, og ikki dámdi teimum, at óviðkomandi sluppu inn í sornhúsið, bara sornkonan, meðan tann fyrsti eldurin varð kveiktur. Men tá ið avrokið var, sluppu onnur inn. Sornhúsið var tá mestsum eitt tilhaldsstað hjá teimum ungu. „*Tað var óalmindiliga hyggiligt at sita í hitanum í sornhúsinum. Tað var so hugnaligt inni í sornhúsinum, tá ið eldurin brann. Sornhúsið var so reint, gólvið var moldgól og púra reint og turt,*“ verður sagt úr Mykinesi.¹⁰³

Meðan turkað varð, arbeiddi sornkonan einsamøll, men hon fekk hjálp frá øðrum, tá ið tað skuldi latast av sorninum. Vanliga hjálptu eini tvey onnur konufólk henni, ofta tær somu sum eisini tresktu kornið, tá ið tað var vorðið turt. Tá ið tær lótu av sorni, koyrdu tær øksini í eitt trog, sum tær stoyttu á gólvið. Tað kundi verða treskt á berum gólvi, sum

Reinavelting. Veltan er komin so langt, at nú kann verða farið undir at sakska og mylda.

Filmsupptøka, Gásadalur 1985.

¹⁰¹ Um nærri heimildir í hesum sambandi sí Rasmussen 1955.

¹⁰² Rasmussen 1957, 80.

¹⁰³ FMD BS 001976 og 001976A L.M. Mykinesi 1973.



Akurin er skorin og settur upp í tólv, áðrenn hann verður borin inn. Filmsupptøka, Gásadalur 1985.

var vorðið hart av hitanum, men fjalir kundu eisini verða lagdar undir.

Áðrenn farið varð at treskja við treskitrønum, royndu tey fyrst at traðka øksini eitt sindur sundur við fótunum. *Treskitræið* var umleið ein metur til longdar, tað hevði eitt stutt hefti at halda í og eitt heldur longri slagstykki, sum var slætt undir. Eini tvey, trý konufólk tresktu í senn, ofta við



Tíningartrog og treskitræ.

stevi ella treskilagi, sum tað eisini varð sagt. Kornnið mátti treskjast fleiri ferðir. Tá ið kornið var treskt, varð tað floygt og tínt. Fyrst brúktu tey eitt *foykingartrog* og foyktu tað grovasta burturúr, og síðan tíndu tey kornið í *tíningartrogi*, sum reinsaði kornið betur, men summi nýttu bert tíningartrog. Vanligt var eisini at taka niður í trogið og gníggja kornið við hondunum, so tað datt sundur av øksunum. Alt tað, sum ikki var korn, tað datt á gólvið, og tað fingur høsnini at pikka.¹⁰⁴ Sáld kundi eisini verða brúkt at reinsa kornið við, men tað varð mest brúkt til mjølið.

Úr Mykinesi verður sagt, at hvør turkaði sítt korn í sornhúsinum. Tey høvdu hvør einar trýggjar dagar at turka kornið í. „*Tað vóru konufólk, sum passaðu sornin. Har var so hugnaligt, so plagdu tey at koma um heystið við seyðarhøvdum: „Lova mær at sviða nøkur seyðarhøvd,“ so sluppu tey at sviða tey. Tað plagdu nógv at sviða sær seyðarhøvd í sornhúsinum, og nógv komu eisini við eplum – og sum tey smakkaðu gott, eplini, sum vóru stokt í eiminum.*“¹⁰⁵ Eitt heimildarfólkið minnst eini trý sornhús í Mykinesi. „*Eg minnst ikki fleiri.*“¹⁰⁶

Tá ið liðugt var at tína kornið, varð tað koyrt í sekkir ella *bing*, og tað varð goymt á sethúsaloftinum, har tað varð tikið av tí, so hvørt sum tað var neyðugt at fara á kvørnina at mala tað til mjøl. Kornnið lá so tætt í bingjunum, at tað kundi brúkast til at goyma ávísan mat í, sum skuldi halda sær, tí luft kom næstan ikki at tí mati, sum lá í korninum. Vanliga stóð eisini ein kvørn í sornhúsinum, men yvirhøvdur stóð hon høgligari, eitt nú í roykstovuni.¹⁰⁷

„*Teir, sum gjørdur mest av at velta korn, fingur upp á einar 4-5 sornar ella meiri í góðum árum. Kornnið varð lagt í bing á bóndans lofti, og ikki varð tað hildið nýtiligt, fyrr enn tað hevði ligið nakað út á veturin. Hetta var eitt vánaligt kornpláss.*“

104 FMD BS 001976 og 001976A. L.M. Mykines 1973.

105 FMD BS 001976 og 001976A. L.M. Mykines 1973.

106 FMD BS 001976 og 001976A. L.M. Mykines 1973.

107 Um kornturking og sornhús, sí Svabo 1959, 30, Sørensen 1859 í Jacobsen 1971, 12, Rasmussen 1985, 68, Rasmussen 1955 og Joensen 1987, 35 ff.

Í teimum góðu kornplássunum, t.d. Svínø og Sandø, fingu bóndurnir mangar ferðir meiri korn, og har varð hildið illa farið avstað, um bóndin ikki hevði árskorn niðurfyri.¹⁰⁸

So skjótt sum tað fyrsta kornið var turt, varð roynt at kanna eftir, hvussu tað royndist. „Skikkur var at fara á kvørnina við einum kannubæra av tí nýggja korninum, tá av var latið, og baka drýl av tí, fyri at vita, hvussu tað royndist til góðskuna. Eisini var tað skikkur at bera saman drýlar millum húsini, fyri at vita, hjá hvørjum best royndist.“¹⁰⁹

Hestur var vánaligt kornpláss, tí har var sólargangurin ikki tann besti, men tá ið kornárið var gott, vóru tey gomlu ógvuliga fegin, „Tí so skjótt, tað varð avlatið, var farið á kvørnina at mala og so at baka, og so varð gingið í ymsu húsini at vísa drýlin, hvussu hvítur hann var. Altíð varð eisini kornið víst fram, hvussu hvítt og grovt tað var.“¹¹⁰

Eitt, sum vísir, hvønn týðning fólk lögdu í kornið, var, at „Fyrr, tá ið menn komu til Havnar á ólavsøku, plagdi onkur at hava føroyskan drýl við av ársgrøðini, sum nakað forkunnugt at vísa fram, og sigst tað helst at hava verið Svínøyingar og Sunnbingar. Um aktrar vóru longu stadnaðir tá, ella tað bert var tikið av jadarunum av økrum, nevndist einki um, men í Hesti veit eingin akur vera stadnan fyrr enn á bartalsmessu.“¹¹¹

Kornveltingin fánaði spakuliga burtur í seinnapartinum av 1800-árunum, men veltingin varð tikin upp aftur undir 1. heimsbardaga, tí tá var kornrot, men tá ið „tað so kom út í tjuðuni, sovnaði tað burtur og kom ikki aftur fyrr enn undir seinna heimsbardaga, tá fóru tey aftur at velta korn, men tað slerdi ikki ígjøgnum. Tað vóru bert nøkur, sum gjørdur hetta, og tá tað vísti seg ikki at vera lívsneyðugt, datt tað burtur, tí kornvelting er nokko trupul vinna,“ sigur eitt heimildarfólk, “men tá óttin

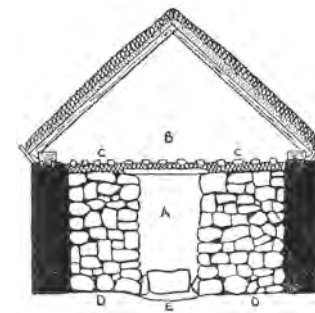
fyri, at ov lítið av korni fór at fáast, var farin, so varð givist við at velta korn,“ sigur eitt annað heimildarfólk.¹¹²

„Undir seinna heimsbardaga vóru tað bara vit [við Norð-skála], ið veltu korn. Nú var sornhúsið avfallið, so ein mátti klára seg á annan hátt. Vit greipaðu bundini saman, hongdu tey upp í turkiløg. Tá tey høvdu hingið nakað, blivu tey flutt upp í erva í hoyggjhúsinum. Líkamikið, tað gekk. Okkurt árið læntu vit greiður av Eiði. Teir áttu tvey amboð. Eitt at treskja við – tað var ein pinnatrumla, ið smildraði øksini sundur. Hitt var til at reinsa við. Eitt frálíkt amboð. Tað var bara at vinda, so fór dumban ein veg og aksaknökkarnir ein annan, og tað reina kornið ein triðja veg. Eg gjørdi mær treskitræ eftir donskum mynstri (eina plejl). Tað riggaði væl, og so brúktu vit trogini at reinsa við. Men ikki veit eg, tungt mundi vera, tí tá fyrsta óttin fyri at ovlítið av korni fór at fáast, var farin, so varð givist at velta korn.“¹¹³

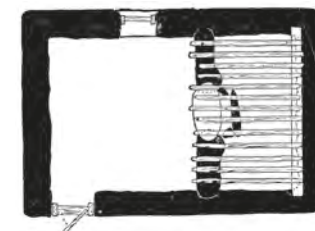
Eisini í Kirkjubø veltu tey korn undir fyrra heimsbardaga, „men tað búnaðist einki serligt, tí tað var eingin sól, men tað var einki (annað) at fáa. Mjøl var jú so forferdiliga rationerað.“¹¹⁴ Í Sandøynni, har tað yvirhøvdur vóru góð kornpláss, veltu tey korn upp í 1930-árinum og eitt sindur seinni, og íløgur vórðu eisini gjørdar í nýggja tøkni í sambandi við kornvelting, eitt nú høvdu teir í Dalsgarði í Skálavík „treskilag, sum fyrst varð rikið við vatni og síðan við motori. Eisini aðrastaðni í bygdini, eitt nú uppi á Trøð, vóru sornhús við hestagangi og ási til kvørnina.“¹¹⁵

Í Froðba fóru teir eisini aftur at velta korn undir 2. heimsbardaga, tá fingu teir einar átta, tíggu tunnur av korni um árið, men hálva öld frammanundan fingu teir nógva meira – 40 til 50 tunnur.¹¹⁶

Tað hevur sostatt í 20. öld yvirhøvdur verið ein neyðloysn at



Tvørskurður av sornhúsið í Froðba. A er sornkerið, B er sornur, C eru sornspøli, D er sornmunnin, og E er munnahella.



Sornhúsið sætt niðura í erva, har sornspølið liggja upp á pláss.

108 Rasmussen 1985, 75.

109 Rasmussen 1985, 75.

110 Poulsen 1947, 19.

111 Poulsen 1947, 20.

112 Joensen 1982, 29.

113 FFms 939, 42.

114 Dahl 2001, 61.

115 Jacobsen 2001, 77.

116 Williamson 1970, 213.

velta føroyskt korn, tá ið lítið annað korn fekst. Fólk yvirhøvur vóru eisini farin at dáma tað útlenska kornið betur, og skjótt var kornvelting søga í Føroyum, men Royndarstöðin í Hoyvík velti korn so seint sum í 1950-árunum.¹¹⁷

Røtur

Tá ið tað kom til røtur, skiltu fólk millum *føroyskar røtur* og *norskar røtur*. Landt, sum var áhugaður í øllum vøkstri, sigur um føroyskar røtur, at tær vóru naturaliseraðar bodtfeldskar røtur, „*der ere blevet forandrede i Færøe*“ ella ein „*Artforandring af Bodtfeldske-Rødder, hvilke især den sidste, som giver meget større Rødder end i Danmark, ... kan staae ude om Vinteren og tjene til at forbedre Indbyggernes Meelsupper*.“¹¹⁸

Svabo skrivar, at „*Siden den er en to-aarig Væxt, setter den Frøe i andet Aar, og kaldes da Lujnbinda. Paa Sand i Sandøe voxer de endog vilde og gjøre Græsvesten Skade. Den dyrkes her snart af alle, og voxer paa endeel Steder til en anseelig Størrelse. Den er Sund og god, og bruges af de Fornemme til opstuvet Kjød m.v., men af Bonden fornemmelig til sin Meelsuppe, som han kalder Reuta-Súpan. Den dyrkes i sær i Enden af en Taj eller Ager*.“¹¹⁹

Um „*Maj-Røer, Bodtfeldske og Gullandske Røer*“ sigur Landt annars, at „*Disse Roe-Sorter opnaae ikke alene en beundringsværdig Størrelse, men og en udmærket velsmag. Maj-Røerne blive paa nogle Steder f. ex. paa Kirkebøe saa store som en Tallerken, og de bodtfeldske voxer almindelig til en Haandlede Tykkelse, de færøske, som ere pikante i Smag, ere forskellige i Størrelse, ligesom man bærer meer eller mindre Omsorg for at avle Frøe af de bedste Rødder, og ligesom man giver dem meer eller mindre Gjødning, som oftest ere de greenede og 1 til 1½ Tome tykke i Gjennemsnit; men paa Nordstrømøe har man en*

117 Upplýsing frá Hera Mørkøre, sum hevur sæð kornið velt har.

118 Landt 1965, 177, 189.

119 Svabo 1959, 159.

Afart ad disse Rødder, der er mindre grenede og mere koniske, og ved omhyggelig Pleje give Rødder saa tykke som en Arm.“¹²⁰

Føroyingum dámdi væl norskar røtur, „*da de formedelst deres Velsmag ofte spiises raa, som anden Træfrugt i Danmark, men disse 3 Roesorter rummes bedst i Bøen, saavel som kartofler..., der nu begynder at blive meere og meere almindelige*.“¹²¹

Rasmus Rasmussen, sum var kønur plantufrøðingur, heldur eisini at upprunin til føroyskar røtur „*mundi hava verið bodtfeldskar røtur ella aðrar kálrøtur, sum ferdar vóru uttanífrá í fræ, men um hesa tíðina vóru tær nógv úrkynjaðar, smáar, travsutar og beiskar. Tær vóru nevndar føroyskar røtur til tess at greina tær frá nøkrum, ið itu norskar røtur, tað vóru mairøtur, bæði gular og hvítar og so ymisk turnipsløg. Fræið varð fyrst keypt frá norskum „spekulantum“, síðan kom tað úr Danmark, men hetta norska navnið hekk leingi við. Fræið til føroyskar røtur tóku fólk sjálvi úr lokabjølgunum árið eftir; men hildið varð har um vegir, at best var at fáa sær rótafræ úr Kvívík*.“¹²²

Landbúnaðarfrøðingurin H. J. Jacobsen hugsar sær, at møguleiki er fyri, at føroyskar røtur eru ein millumting millum turnips og línbindu.¹²³ Ein heimildarkvinna, ættað úr Leirvík sigur, at røturnar stóðu væl úti allan veturin, um ein legði eitt sindur av rakstrarhoyggj oman á tær. „*Tá ið so várið kom, vaks línbinda upp av teimum rótum, sum stóðu eftir*

120 Landt 1965, 177.

121 Landt 1965, 189.

122 Rasmussen 1985, 10.

123 H. J. Jacobsen (1958, 213) skrivar, at „R. Rasmussen sigur í Føroya Floru, at línbindan (*Brassica campentris*) er upphav til turnips, bodtfeldskar røtur og føroyskar røtur. Er hetta so, og tað er tað ivaleyst, hava ikki verið líkindi at halda slagið reint í Føroyum, tí so hava røturnar kunnað blandað seg við línbindurnar. Vanligt er at siga, at skal ein vera vissur í, at turnipsfræið verður ikki gitið av línbinduni, skal henda urtin ikki vera nærri enn 1 km frá rótafræplantuni. Tá ið nú fólk ikki vistu hetta, og línbindan var vanligt ókrút á bønnum, mátti úrslitið vera, at tann føroyska rótin kom at vera eitt millumting millum turnips og línbindu. Men alt tað sama. Nú er tann rótin ikki brúkt longur, og einki rótafræ verður framalt í Føroyum.“

í jörðini, har kundi man taka fræ til næsta ár.¹²⁴ Tað er eisini tað, sum verður sagt í Føroysku floruni um *ekrulinbindu*, at „*Av hesum slagi koma føroyskar røtur og turnips.*“¹²⁵

Tað kundi vera ein trupulleiki at fáa fræ til føroyskar røtur, „og orsøkin til tað – kundi vera, at børnini kundu slíta línbindindini upp, tí blomstrini á teimum sóu so lokkandi út.

Tá onki fræ var at fáa í bygdini, plagdi onkur at fara til bókhandleran Hans N. Jacobsen í Havn, sum var ein iðin veltingarmaður, at biðja sær fræ. Hann plagdi at hava fræ liggjandi niðurfyri, og tað goymdi hann í seyðabløðrum.“¹²⁶

Yvirhøvur tykjast tað, sum um fólk hava tikið røtur úr røtakálinum so hvørt og vart tær móti frosti við at breiða rakstrarhoyggj út yvir tær.¹²⁷ „Tær føroysku røturnar vóru strammar í smakki, men vóru góðar at eta, best aftur við onkrum feitum, tær kundu standa úti allan veturin, tí tær vuku niðri í jörðini og ikki sum tær norsku, tær stóðu mest omaná. Hevði ein eitt sindur av rakstrarhoyggi at kasta út yvir tær, so stóðu tær væl allan veturin. Tær norsku røturnar máttu takast upp um heystið og avfjarast sera væl fyri at tær ikki skuldu renna út, og kundu goymast undir flag, ella í moldini, ella á annan hátt. Inni kundu tær ikki goymast, tá gjørdust tær so kadnar. Seinri komu onnur røtasløg.“¹²⁸

„Ein dagin, sum vit júst høvdu kókað føroyskar røtur og tvøst, kom ein fremmandur maður til okkara. Hann át døgurðan saman við okkum, og tá liðugt var at eta, spurdi eg hann, hvat honum dámdi røturnar. Hann segði: „Tá eg skal siga mína erligu meining, so taki eg tær fram um eplini.““¹²⁹

Fleiri halda, at tær føroysku røturnar, sum vuku niðureftir í moldini og máttu gravast upp við sneis, vóru beiskar,¹³⁰ men



Mairøtur úr Stóru Dímun at keypa í handlunum í 2014.

hin vegin varð eisini sagt, „at røtateigurin av føroyskum røtum var hin drúgvasti í grøði.“¹³¹ Tað tykist, sum um týðningurin av røtum ikki hevur verið tann sami í 20. öld sum í öldini frammanundan, tí sum Heðin Brú, føddur í 1901, sigur í endurminningum sínum, „Eitt røtakál var kanska eisini at vísa. Men røturnar vóru ikki soleiðis ætlaðar til matgerð kortini, meira til stuttleika hjá børnunum at ganga á, tá tað leið út móti heysti.“¹³²

Av onkrari ókendari orsök hevur tað langt aftur í tíðina verið vanligt millum børn og ung at stjála røtur, serliga tær norsku, sum vóru tær sum smakkaðu best. Tað hevur verið spennandi at stjála røtur, „Sjálvt um tú átti egið røtakál at ganga í, men tað var meira kapping í hinum. Hann stendur tí, røtatjóvurin, við eini bløðku í hondini á mánanum. Tað fekk hann til straff, tí hann var so argur at stjála røtur.“¹³³

Eina varð lagt børnunum við ikki at taka röt, tí so vórðu



Kárlabirøtur úr Stóru Dímun at keypa í handlunum í 2014.

124 FF- Ritg. 1972/73, N.D. 8.

125 Jóhansen 2000, 162.

126 Poulsen 1966, 132.

127 FF- Ritg. 1972/73, N.D. 8.

128 Jóhansen 1970, 131.

129 Poulsen 1966, 133.

130 Joensen 1982, 45.

131 Poulsen 1947, 21.

132 Brú 1980, 40.

133 Johannesen 1979, 120.

tey at síggja sitandi á mánanum við bløðkuni í hondini. „Í mánanum situr rótatjóvurin,“ varð sagt við børnini.¹³⁴ Eisini varð sagt við børn, sum vóru nærhendis einum rótakáli, „*Bukkið tykkum ikki niður fram við eitt kál, um tvongurin losnar, men biðið við at binda hann aftur, til tit eru burturfrá.*“¹³⁵ Tað at stjála røtur hevur hildið sær millum børn og ung til langt upp í nýggjastu tíð. Kortini var tað soleiðis við teimum føroysku rótunum, „*at ongum rótatjóvi lystir at taka tær, tí bæði eru tær harðar og smakka stramt, og so standa tær eisini so djúpt, at tær flestu verða ikki upptiknar við berum hondum. Tær veksa niðureftir og standa so djúpt, at tær eru fjaldar í moldini. Tað er hendinga rôt, sum seyður setur á at eta. Frost ger teim onki, hvørki vár ella heyst, og teim gomlu dámdi best at lata tær standa so leingi í jørðini, at frost kom á tær, tí tá smakkaðu tær betur.*“¹³⁶

Epli

Eplini komu til Danmarkar fyrri fyrstu ferð í 1719, og til Føroyar komu tey seinast í 1700-árunum.¹³⁷ Eplir høvdu ómetaliga stóran týdning, og altjóða gransking er komin eftir, at tann stóri fólkaøksturin í Europa 1750-1850 stavar frá eplaveltingini, „*tí bara við nakað av mjólk og nøkrum eplum bar til hjá eini familju at yvirliva.*“¹³⁸

Epli eru nevnd fyrri fyrstu ferð í Føroyum í 1686, tá ið prestakona í Norðurstreymoy hevði verið umborð á fremmandum skipi í Haldórvík og millum annað eisini hevði keypt epli.¹³⁹ Í 1775 komu í øllum førum fyra tunnur av seteplum til einahandilin,¹⁴⁰ og í 1799 fingur soldátarnir í Havn 10 tunnur við seteplum at brúka.¹⁴¹ Landkirurgurin Christian

134 Poulsen 1998, 957.

135 Hansen 1967, 95.

136 Poulsen 1966, 133.

137 Ax 2009, Notaker 2008.

138 Isholm 2014A, 27.

139 Andersen 1895, 134.

140 Nielsen 1976, 27.

141 Ziska 1959, 58.

Gottlieb Schrøter sigur sjálvur, at hann var tann fyrsti sum fór at velta epli í Føroyum í 1758.¹⁴²

Sagt er, at tey fyrstu eplini komu til Gjár í 1835. Sambært Hans M. Debes kom ein ungur maður av Oyri við tí fyrsta eplinum, sum hann hevði fingið úr Havn, at geva ommu Hans M. Debes sum tinganest, omman var tá 5 ára gomul.

„*Hann segði tað, at hetta smakkaði ógvuliga væl bæði til at steikja og at kóka, men songarkonur og smábørn máttu ikki eta tað. Fyri teimum var tað ramt eitur, men ommu, sum tá var 5 ára gomul, fór tað ikki at bila.*“

Hetta eplið varð nógv maktað av øllum, sum sóu tað, men tað var ikki borið upp í eyguni á hvørjum sum helst, tí steinur kann bresta fyri mannatungu, og betur kundi eplið kløvnað, og kløvnaði tað, var tað spilt.

Omma kindi og klappaði eplinum. Tað varð ballað inn í nappaða ull og spjarrar og lagt undir ovnin í glasstovuni; har skuldi tað liggja til um várið.“¹⁴³

Langabbinn lærði síðani frá einum sumbingi, sum var komin til Oyrar, hvussu farast skuldi við eplum og hvussu tað skuldi setast niður. „*Tá ið várið var komið, tók langabbi eplið og skar tað sundur í helvt og setti tað niður í einum horni í einum akri uppi í Bø við Gjógv. Um heystið, tá upp varð tikið, bar tað eina sneis (20 epli). Henda sneis varð nú ballað í ull og spjarrar og goymd undir ovninum í glasstovuni til aftur um várið. Tá vórðu eplini sett niður í sama stað sum hitt eplið. Og tá ið upp varð tikið um heystið, tá bar tað eina skeppu.*“

Og tey jólini, sum vóru tey triðju jólini, eftir tað at eplið var komið til bygdina, ótu tey Niðri í Stovuni epli og ræst kjøt til dagurða fyrsta jóladag, og tey ótu tað í prestastovuni, í teirri stovuni, sum Garde próstur búði í, tá ið hann var á umreisnu.“¹⁴⁴

Tað vóru prestar og embætisfólk, sum vóru tey fyrstu at

142 Sí Isholm 2014B. Erling Isholm hevur í tveimum áhugaverdum greinum skrivað brot úr søguni hjá eplunum í Føroyum, sum víst verður til (Isholm 2014 A og B).

143 Debes 1977, 11.

144 Debes 1977, 11. Eplini skuldu koma til Sands í 1840 (Joensen 1982, 34).

velta epli. Tað tykist, sum um føroyingar flest at byrja við ikki rættiliga hava dugað við eplunum, og summir kanska vildu ikki duga við teimum. Chr. Pløyen heldur, at føroyingar eiga at gera sær stórri ómak, tá ið teir velta epli. „Eitt stig tann rætta vegin til tess at fáa meiri burturúr eplaveltingini er at flyta inn nýggja og betri set, men so er ikki alt sagt. Føroyingar seta ofta niður í tað vánaligasta stykkið og díkja tað undir í tara, seta eplini niður í tað og leggja síðan seig fløg omanyvir. Eg havi mangan undrast, at tær ungu nálirnar kunnu treingja seg ígjøgnum flagið, sum er stikað aftur og fram við grasrótum, og eg illa kundi slíta sundur við berum hondum. Men hvussu góð eru so eplini, ið verða velt í slíkum lendi? Innan eru tey vatnut og bleik, uttan rukkut og skrukkut, og eg verði noyddur at leggja afturat, at tey eru líka so ring fyrri heilsuna, sum tey eru mishátt og smakka illa.“¹⁴⁵

Hann vísir so á, hvussu og hvar eplir eiga at verða sett niður fyrri at fáa sum mest burturúr, nevniliga í leysa og lætta mold, og at eplini skuldu setast niður við skili og veltan javnan lúkast. „Eplaveltan eigur at verða lúkað ofta og væl, og tá ið bløðkurnar eru 3-4 tummar høgur, er tíð at hyppa veltuna. Tað gera føroyingar ongantíð, men tað arbeiðið hevur stóran týðning, tí tað hjálpir bæði til at hylja eplini betur, verja teir ungu eplaspírarnar fyrri stormi og kulda og endiliga at forða fyrri, at vatan, ringasti eplafiggindi, skal skaða vøksturin.“¹⁴⁶

Tað er mangt sum bendir á, at sandjörðin oman fyrri sjóvarmálan í fleiri bygdum, eitt nú heima á Sandi ella í Sørvági, er komin til nyttu, tá ið teir fóru at velta epli. Tí frammanundan var tann jörðin ikki tann besta til gras og bø.

Ein trupulleiki ta fyrstu tíðina var at goyma eplini á rættan hátt. Frystu tey, so spiltust tey, og lógu tey ov heitt, fóru tey at næla ov tíðliga.¹⁴⁷

Nakað eftir at Andreas Christian Lützen kom til Føroyar í 1834 at vera lærari við realskúlan, fekk hann eina trøð at brúka sum eitt slag av lónarískoyti frá Christian Pløyen, amtmanni. Tað sigur dóttir hansara Anna, sum seinni giftist prestinum og próstinum Jens Christian Evensen, í endurminningum sínum, og A. C. Lützen dugdi at fara um eplini:

„Amtmand Pløyen, der syntes at Faders Løn var for lille, gav ham et Stykke Jord til Afbenyttelse (den tidligere Bruger var død). Vi kunne holde en Ko og dyrke Kartoffler, som Fader lærte Færingerne at lægge i Rækker. Kartofflerne blev lagt i Maj efter Spade, og der kunde høstes en Mængde. Naar Kartofflerne blev taget op, lod Fader altid de bedste pille fra til Læggekartofler, han var saa glad ved, mellem Timerne, at kunne gaa ud at se til Manden, der tog dem op. Kartofflerne blev baaret hjem i Løb, d. v. s. de kom i store Tremmekasser, som ved Hjælp af Pandebaand blev baaret bag paa Ryggen. Kartofflerne blev tørrede paa Loftet og derpaa lagt i Tønder. Af og til maatte man jo i Vinterens Løb undersøge Tønderne og se efter, om Kartofflerne var tørre og friske. Det var nogle dejlige Kartoffler.“¹⁴⁸

„Hvert Aar kom der Kartoffler fra Danmark (det kommer sikkert mange flere derop nu, thi de unge tager til Søs paa Fiskeri, det skal betale sig bedre, og saa bliver der jo ikke saa megen Arbejdskraft tilovers til Landbruget – iøvrigt skal Landbruget vist atter være i Fremgang nu).“¹⁴⁹

„Det lille Landbrug, vi havde, hjalp svært paa Budgettet, nu blev der Raad til baade dette og hint som vi før havde maatte undvære. Men så kom der Amtmand Dahlerup, der ikke kunne enes med Fader, hver holdt stejlt paa sin Mening, og da Fader ikke ville som Amtmanden, hævnede han sig ved at tage det lille Landbrug fra Fader.“¹⁵⁰

C. Pløyen var amtmaður til 1848, so tað er rættiliga tíðliga, at A. C. Lützen velti epli á trøðni hjá sær. Dahlerup

145 Pløyen 2012, 146. (Týðing eftir Regin av Steinum).

146 Pløyen 2012, 146.

147 Pløyen 2012, 147.

148 Evensen 2013, 30.

149 Evensen 2013, 30.

150 Evensen 2013, 30.



Vanlig ryggjavelta á bønnum.

var amtmaður frá 1849-1861, so tað er eftir 1849, at hesin ráðaríki amtmaðurin tók trøðna frá A. C. Lützen.

Ta fyrstu tíðina vórðu eplini sett eitt sindur tilvildarliga í jørðina, sum Pløyen eisini vísti á. Rasmus Rasmussen sigur í endurminningum sínum, at „Fáur velti meira av eplum enn til nýtslu hálvtt árið við størsta sparsemi, veltingarmátin var mest tann, at niður var sett í opinekru eftir snóri, foyra skumpað upp við hakagrevinum, tøðini breidd í hana, eplini sett á, og síðani skumpað útyvir til næstu foyru. Tá liðugt var, var veltan slett, so hyppað mátti verða, áður enn slokkurin var stuttasponn langur.“¹⁵¹

Eftir tí at døma, sum Jóan Chr. Poulsen greiðir frá úr Hesti, so dámdi nógvum føroyingum ikki at velta epli, og summir vildu helst sleppa av við henda vøkstur. „Av eplum var lítið velt fyrr; teir hildu, at eplaveltingin spilti bøin og eisini

¹⁵¹ Rasmussen 1985, 10.

spilti tøðini burtur. Onkur helt, at hann, ið át epli, át moldina við, og onkur annar helt, at tað var beinleiðis tap í at velta epli, tí tey gjørdu tað, at ein kom at eta meir av hinum matinum, ið varð aftur við teimum; tí tá smakkaði hann betur.

Søgn er, at eina ferð var tað álagt fólki at velta epli. Hetta dámdist illa yvirhovur, men gjørt mátti verða so, sum álagt var. Ístaðin fyri at fara vandaliga um við veltingini, so at tey kundu vaksa væl, tóku teir at velta so illa, sum teir kundu, so at yvirvaldið skuldi trúgva tí, at tey vuku ikki so væl í Føroyum, og tey soleiðis sleppa frá at velta tey. Men einki batti; tey komu upp kortini og foldaðu nakað, so at teir næstan bóðu ilt yvir tey. Søgnin er, at gamli Kollbein í Pállstovu var fyrsti maður, ið velti epli í Hesti.

Tá ið eplaveltingin var komin rettiliga í brúk, varð ikki meira velt av teimum enn so, at fólk royndu at drýggja sær tey so, at tey við sparsemi kundu røkka til jóla. Ikki fyrr enn kornveltingin fór at taka aftur á hondini, fóru menn at velta meir av eplum.“¹⁵²

Tann veltingarháttur, sum Rasmus Rasmussen nevnr sum tann mest vanliga veltingarháttin, var ryggjavelta. Ryggjaveltan var ofta eitt úrslit av veltingararbeiðinum um veturin, tá teir botnloystu moldina, ið hevði sum endamál eisini at bróta upp úr nýggjum, sum var eitt afturvendandi vetrararbeiði, sum fyrr eisini hevði til endamáls at vaksa um bøin, men hetta fór so við og við í søguna eins og tann moldveltan, sum tey róptu opinekra.¹⁵³ Tað man vera lítið, sum er velt upp úr nýggjum eftir seinna heimsbardaga, hóast tað meira enn so kann vera komið fyri, eitt nú minnst maður, sum nú er um 70-ára aldur, at pápi hansara velti tvær traðir upp úr nýggjum eftir kríggjð, í 1950- og 1960-árunum, suðuri í Vági.¹⁵⁴

Sjálvur minnst eg menn, sum hava velt upp úr nýggjum

¹⁵² Poulsen 1947, 20.

¹⁵³ Sigvardsen 2013, 125.

¹⁵⁴ Munnlig frásøgn E.W. Februar 2015.



Niðan fyri kirkjuna í Sørvági er Oyrar. Tey flestu, sum áttu jørð í Sørvági, áttu eisini eitt stykki á Oyrar. Har var so djúpt, at tað bar til at grava eitt fýrakantað hol at goyma eplini í allan veturin.

uppi á Mýrum í Sørvági so seint sum í 60-árunum. Í tí eina fòrinum var tað millum annað eisini talan um at beina burtur barakkgrundir og annað betong frá 2. heimsbardaga.¹⁵⁵

Tann ryggjaveltan, sum tey eitt nú veltu í sandinum á Oyrar í Sørvági og onkur veltir enn, verður í Sørvági nevnd *hyppivelta*. Hon hevði rygg og var hyppað við hyppijarni, so ryggurin ikki fall saman. Tað er líkt til, at hyppiveltarnar í sandoyrum í Føroyum hanga neyvt saman við eplaveltingini. Tað er ikki tað sama sum at velta upp úr nýggjum.

Tað tók sína tíð, áðrenn eplini komu at verða døgurðalítið hjá føroyingum, men so kom gongd á. Hetta sæst best av gongdini í eplaframleiðsluni. Í árunum frá 1857 til 1947 vaks eplaframleiðslan úr 5.137 tunnum til 38.000 tunnur um árið, og harumframt varð eisini innflutt fitt av eplum.¹⁵⁶

„Frá tí eg minnst, kundi tað ikki hugsast at fara í handilin at keypa eplir, tað mátti vera nógmikið av eplum at taka upp um ólausøkuna. Sum barn var ein við, bæði tá eplini blivu sett niður og tá tey blivu tikin upp um heystið. Skil skuldi vera á, tá eplini blivu tikin úr veltuni og lögð á boin at turka... Tey meðalstóru eplini blivu seinni skild, har tey, sum nýtast skuldu

til seteplir, blivu lögð í lágur kassar, so tey helst ikki lógu oman á hvørjum øðrum og spírarnir komu fram.“¹⁵⁷

„Tað versta sum kundi henda einum, sum hevði nógv eplir, var at tað bleiv so kalt, at eplini frystu, tað var stórir missur, tí tá smakka tey illa.“¹⁵⁸

Yvirhøvur var tað so, at seteplini vórðu goymd fyri seg og eplini at eta fyri seg, og etingareplini „vórðu skild í 3 partir: Smátt til kúriatúr, millum til set og stór til at eta... Setin lá í Oyrar til apríl mánað. Hitt tók mann upp so hvørt, sum mann skuldi brúka tað,“ sigur heimildarmaður úr Sørvági.¹⁵⁹

Tað tók eisini sína tíð at læra at goyma tey á rættan hátt. Pløyn var fullgreiður yvir hesi viðurskifti eftir at hava verið m.a. í Hetlandi í 1839 og sigur, at „Tað er ofta at hoyra menn gremja seg um, at tey epli, teir leggja til set, fáa frost ella renna ov tíðliga út við tí úrsliti, at tey í báðum fòrum spillast og fruktaðu illa. Eg skal geva teimum rætt í tí, at tað við okkara veðurlagi og okkara vánaligu húsum er torført at goyma seteplini, men okkurt ber tó til at gera eisini hesum viðvikjandi. Tey føroyingar, sum hava tað teir kalla glasstovu, plaga at goyma setina í erva har inni og á tann hátt verja hana vel fyri frosti,

155 P. J. Sigvardsen (2014, 158) sigur, at seinnapartin í farnu öld velti seinasti maður við Gjógv upp úr nýggjum.

156 Bjørk 1957/58, 16.

157 FF. Ritg. 1972/73, A:73, 22.

158 FF. Ritg. 1972/73, A:73, 22.

159 FFms 921, 11.

Oyran í Sörvági
í 1950-árunum.
Nógvastaðni vuku
notur ella brenninotur
eftir markinum millum
stykkini.



men tað kann so eisini gera, at hon fer at spíra ov tíðliga, tá ið ofta verður kynt upp í stovuni. Goymir tú harafturímóti eplini í vátari jørð, spillast tey av frosti og vætu, gerast bleyt og vatnut og duga sostatt hvørki til matna ella set. Av hesum sæst, at tey eiga at verða goymd á einum staði, sum hvørki er lýtt ella vátt; tað besta er at goyma eplini har, sum nógvur sandur ella óska er, og tey fara at halda sær, um tað verður lagt omaná tey soleiðis, at væta ikki sleppur at teimum, men snýr tað seg bara um váta jørð, eiga tey helst at verða goymd uppi frá jørðini. Í tí forinum er best at leggja tey í avlangar, heldur høgur rúgvur sum húsatekju; fyrst verður breitt út yvir tey við hálm, so við flagi, og at enda verður so eitt tjúkt lag av mold lagt yvir at forða fyri frosti; soleiðis plaga hetlendingar at goyma síni epli, og eg sá at tey vóru góð í juni og juli mánaði. Tað kemur meira enn

so fyri hjá okkum, at várið roynist heilt væl, og tað ger, at eplini fara at næla í mars ella fyrr enn tað, tá brúka hetlendingar tann mátan, at teir ein turran dag breiða tey út á bøin og gníggja tey við kusti, til allar nálirnar eru farnar av, og so goyma tey aftur, til tey skulu verða sett niður.¹⁶⁰

Lærarin A. C. Lützen goymdi eplini á loftinum. „Kartoflerne blev tørrede paa Loftet og derpaa lagt i Tønder. Af og til maatte man jo i Vinterens Løb undersøge Tønderne og se efter, om Kartoflerne var tørre og friske. Det var nogle dejlige Kartoffler.“¹⁶¹

Í summum bygðum fingur tey sær eplahús. At goyma eplini í eplahúsi var eisini meira ómakaleyst í longdini. Í

160 Pløyen 2012, 147.

161 Evensen 2013, 30.

Kirkjubø høvdu tey eplahús laðað upp av tvílaðaðum gróti fyri at verja móti frosti.¹⁶² Í Tøðuni í Gásadali hava tey enn sama eplahús, sum tey hava havt, „*kanska frá tí eplini komu. Eplahúsið er takt við flagtaki og er umleið 4 metur til longdar og einar tveir breitt. Dupult hurð er fyri, og tað er upprunaliga so væl bjálvað, at frost ikki kemur til, og har er so svalligt inni, at eplini heldur ikki næla í ótíð. Hetta eplahúsið verður brúkt enn.*“¹⁶³ Eitt eplahús stendur eisini á Hoyvíksgarði, sum Føroya Fornminnissavn í dag umsitur, og sum hoyrir við til framsýningarnar á útisavninum.

„*Vit goymdu etingareplini í einum stoyptum eplahúsi í kjallaranum; men setin varð goymd á loftinum; og um veturin, tá ið rættiliga kalt var, plagdu vit at breiða skinn út yvir, so setin ikki skuldi frysta. Oftast varð eplahúsið tómt eina ferð mitt um veturin, at kanna eftir um rot var komið í.*“¹⁶⁴

Heimildarmaður frá Norðskála sigur, at sum oftast vórðu eplini hjá teimum skild á veltuni, tá ið veðrið var toluliga turt, „*so høvdu vit tver spannir, eina til etingareplir og eina til ertrar og grivin eplir. Setin varð tveitt á veltuna. So kom tað fyri, at veðrið var so vátligt, at einki tornaði úti, so varð alt tikið upp, samlað og inn at turka. Eitt árið minnst eg, tað regnaði í heilum, og so komu allar gæs heim. Tá var einki at gera uttan at fáa eplini úr jørðini sum skjótast. Pláss var einki uttan kjallaragólvið. Tað vardi ikki leingi, so fór at flóna í rúgvuni. Nú vóru góð ráð dýr... Vit vóru so væl fyri at hava eina nokk so stóra á tett við húsini, lækja var sjálvandi í henni. Eplini vórðu fylt í eina strákurv, so undir lækjuna, snarað nakrar ferðir aftur og fram upp at vatnrenna og so í eplahúsið. Nakað av torvøsku bleiv stroytt á millum hvørja kurv. Hetta riggaði væl og smakkaði eisini væl.*

Tað berst mær fyri, at øll her á leið goymdu setina á loftinum. Men hetta dámdi ikki læknanum R. K. Rasmussen. Hann



Flagvelta. Flagveltan varð uppfunnin í Miðvági í 1920-num. Mykines 1973.

helt tað hava ávirkan á fólk við asma og tilikum, so eplini blivu flutt í kjallaran. Hetta hendi næstan um somu tíð, sum landbúnaðarráðgevarin Lützen ferðaðist runt at siga fólk frá, at best var at goyma setepli í lágum kassum. Hetta bildu fólk seg skilja og mettu, at tað lá nær tí gamla við at spjæða tey út um loftið.

Vit plagdu eisini at gloyma nakað av eplum í eini holu, ið var grivin í sandmold. Hetta gekk í nógv ár, men so komu rotturnar, og tær kláraðu vit ikki, so vit máttu gevast.“¹⁶⁵

Føroya Búnaðarfelag skrivaði eisini um epli og eplasjúkunum í blaði sínum og gav fólk ráð um, hvussu tey skuldu verja eplini móti teimum ymisku eplasjúkunum við at velja á rættan hátt og goyma eplini væl.¹⁶⁶

Í tí føroyska málinum er eisini orðið *vetrarepli* um epli, sum liggja eftir í veltuni allan veturin, tey kundu verða upptikin um várið og vóru tá ógvuliga forkunnug.¹⁶⁷

Seinni, tá ið tey nýggju húsini við lofti, miðhædd og kjallara vórðu vanlig, bar til at goyma epli í kjallaranum í serligum eplakøssum ella eplakrubbum. Tey sum fóru væl um, skildu eplini eftir stódd í ymiskar kassar, og seteplini

¹⁶² Patursson 1966, 5.

¹⁶³ Upplýsingar: Dávur Joensen, bóndi í Gásadali, 5. januar 2014.

¹⁶⁴ FFms 924, 19.

¹⁶⁵ FFms 939, 41.

¹⁶⁶ Knudsen 1933, 40 ff.

¹⁶⁷ Poulsen 2009, 883, 886.

Flagvelta. Eplið verður lagt á lítlaflag og ein skeið av kunsttøðum verður stroydd millum hvørt eplið. Stóraflag verður lagt oman á lítlaflag. Skúvoy 2014.



vórðu goymd í lágum køssum, „so tey helst ikki lógu oman á hvørjum øðrum og spírarnir komu fram.“¹⁶⁸ Tá ið tað kom út móti vári, plagdu tey at taka nálirnar av seteplunum og leggja tey aftur í aftur kassarnar, so tey ikki nældu ov tíðliga. Hetta hendi bert, um tað var ov heitt í tí rúmi, sum eplini vórðu goymd í.

Tey sum veltu epli í Oyruni í Sørvági, har tað var djúpur sandur, plagdu at grava eitt djúpt *eplahol* í sjálvt stykkið, summi høvdu fleiri hol í stykkinum, og goyma eplini í hesum holi. Tey lógu somikið djúpt, at tey frystu ikki. Eplini kundu so takast upp, tá ið brúk var fyri teimum, og vóru sum nýggj alt árið.¹⁶⁹

Heðin Brú, føddur í 1901, sigur í endurminningum sínum: „Eg minnst mangan fólk koma til okkara at vitja hesa ársins tíð. Helst var tað eldri fólk. Tá varð sitið inni í stovuni til døgurðin var etin. Síðani var vanligt, at foreldrini fóru í

168 FF. Ritg. 1972/73, L,13.

169 Pápi mín andaðist í februar 1957. Eg minnst hetta serliga væl, tí hann hevði gjørt eina tekning av eplastykki okkara í Oyruni og merkt á hetta kort, hvar eplaholið lá í stykkinum. Tá ið vit, eftir at hann var deyður, skuldu finna eplini, var tað eingin trupulleiki, tað stóð alt á kortinum, sum hann hevði teknað.

bøin at vísa gestunum veltunna, mest kornakrarnar, kanska onkra eplaveltu við. Men kornið var aðalgrøðin, vælferðin, tann rættiliga gudsgávan. Eplini vóru eisini góð, takk fái Gud fyri tey. Men upp gjøgnum allan mín uppvøkstur var eplið alsamt minni í metum enn kornið. Ikki fyrr enn seinni vórðu tey umhildin, og húsini lögdu seg eftir at hava ársbrúk av teimum. Nei, teimum gomlu dámdi einki at velta epli í bønnum, tað varð ikki grasbøur aftur í bræði. Eplið var ringt at goyma. Frost gekk á um veturin. Var lýtt, tá ið kom at vári, so var vátrotið gramt at fara við øllum, ella alt fór í nálatorvu.“¹⁷⁰

Ryggjavelta var rættiliga arbeiðskrevjandi, serliga um hon var í bønnum, tí grashógvurin kundi vera seigur at velta, men tað vóru bygdir, har tað bar til at velta í sandjörð, eitt nú, sum longu nevnt, í Sørvági,¹⁷¹ heima á Sandi og í Tjørnuvík. Kenneth Williamson metir, at heima á Sandi var ein tann besti staðurin í Føroyum at velta epli í sandjörðini. Har veltu teir so mikið, at tað leyp av at selja til Havnar og aðrastaðni.¹⁷²

Í Mykinesi var tað bert í einum serliga veðurgóðum parti av bønnum, tey plagdu at velta ikki bert epli, men eisini røtur, sum tey nevndu *uppi í Kana*. Tey, sum ikki áttu jørð har, veltu ikki epli, men tá ið teir seinni fóru at velta *reimaveltu* ella flagveltu, bar til at velta epli mestsum allastaðni í bønnum. Tá ið flagveltan ella reimaveltan varð uppfunnin í Miðvági umleið 1925, gjørdist tað nógv lættari hjá øllum at velta epli, og nøgðin av veltum eplum vaks eftir einum ári úr einum 14.000 tunnum til umleið 30.000 tunnur um árið, men undir 1. heimsbardaga, tá ið tey enn bert veltu epli í ryggjaveltu, var trot á eplum.¹⁷³

Flagveltan hevði eittans endamál, og tað var at fáa at velt „so frægt av eplum, sum húsunum tørvaði til aftur á árið,“ men flagveltan ella „Vágaveltan var lítið umhildin, og hjá fleiri fekk hon einki annað navn enn letiveltan, tí hon gagnaði ikki

170 Brú 1980, 40.

171 Joensen 1982, 41.

172 Williamson 1970, 274.

173 Joensen 1982, 39.



Mykinesmenn reiða tæð í sambandi við eplavelting í 1973.

*bönum á sama hátt, sum tann botnloysta, saksaða ryggjaveltan gjörði... Í staðin fóru nú menn í hvörjum húsi í bygdini at nýta flagveltur, sum so blómaðu um allan bœin, tí tað var ... ólíka makaleysari á tann hátt at loysa sær nøkur fløg til ársnýtluna av eplum enn alt hatta baksíð við botnloysing og ryggjaveltum.*¹⁷⁴

Tað vóru ikki øll, „sum áttu epli, til nýggj epli komu; hjá nógvum vóru eplini uppi tíðliga á árinum, og tá eingi epli vóru at fáa í handlinum, máttu tey royna at húsast sum best við ongum eplum, inntil eplini vóru so frægt vaksin, at tey kundu fara at pota inn undir slokkarnar. Men tað vóru hús, ið dugdu so væl at drýggja sær eplini, at tey áttu epli, til nýggj epli vóru vaksin... Vóru eingi epli, kókaðu tey tíðum rotur afturvið grind.“¹⁷⁵

Dávur í Tjørnuvík, føddur í 1911, minnst, at nógv epli vórðu brúkt í teirra húsi. „Vit høvdu 34 leypar, tá vit høvdu mest. Men tað var javnan, at tað rakk ikki, tá ið leið út á várið.

Tá skar mamma reyvina undan seteplunum at hava afturat. Tað gjördu tey fyrr. Tað mátti ansast eftir ikki at skera nálina. Seteplið var líka gott fyri tað. Tað var enntá lettari at seta, tá ið botnurin var sluttur.

Í abbasa tíð vóru eingi epli. Tað hevur verið grúiliga smáligt hjá teimum í so máta. Tá varð farið í bœin at grava eftir sløkjum.



Reyð epli. Eitt av mongum eplasløgum.

174 Sigvardsen 2013, 125 ff.
175 Johansen 1970, 129, 131.

Tá ið ongar sløkjur vóru í bønnum, fóru teir út í Skor, sum er skorin heimanfyri Stakkin, at grava eftir sløkjum. Har fingur teir væl av sløkjum. Teir kókaðu tær at hava afturvið døgurðamati ístaðin fyri epli. Eg havi smakkað sløkjur. Tað bleiv brúkt, tá ið eg var heilt ungur. Tá ið epli manglaðu um várið, ótu vit sløkjur.

*Eg helt at tað smakkaði bara væl. Tað líktist mest gularót í smakki, men eitt sindur sterkari, haldi eg.*¹⁷⁶

Á Trøllanesi plagdu tey, tá ið eplini gingu undan, at nýta „sýrukompott aftur við kókaðum lunda.“¹⁷⁷ Í skaldsøguni Nóatún letur William Heinesen fólkinum har liva av eplum.¹⁷⁸

Yvirhøvur var tað so úti á bygd, at ognarleys fólk plagdu at sleppa at seta epli niður og fáa sær eina eplaveltu onkustaðni, men ikki á tí besta bønnum. M. A. Winther sigur í eini stuttsøgu frá einum húski í Sandoyinni, har „tey súpa eplir, og onkuntið, tá væl vil til, eitt turppiðað skerpubein út á súpanarpottin.“ Orsøkin til, at tey í hesum húski supu eplir, var tann, at Laars, maðurin í húsinum noyddist „at læna frá Per og Poul, um hann vildi hava eplir lögð í jørdina. Hann fekk altíð ringt og vátlígt lendi til sína eplaveltu, og tá tøðini vóru øska og sank, ið var díkt niður í eina súrgu, sum Laars nýtti til køst, vóru eplini, hann fekk, sum vituligt er, so bleyt og ring, at tey illa kundu etast úr hondum, men sum tey plagdu at siga: tey máttu súpast.“¹⁷⁹

Tað vóru fólk í summum bygdum, ið ikki høvdu annan møguleika enn at keypa epli, eitt nú á Tvøroyri og í Klaksvík. Hetta vóru tilflytarar, sum bert høvdu sínar hendur at líta á.¹⁸⁰ Í tíðarskeiðinum 1915 til 1947 vórðu innfluttar millum 4.000 og 15.000 tunnur av eplum um árið. Í sama tíðarskeiði vórðu tað eftir uppgivnum tølum veltar millum

20.000 og 38.000 tunnur av eplum um árið.¹⁸¹ Møguliga hava hesi tølini fyri tey epli, sum velt vórðu í Føroyum, verið hægri, tað veldst um, hvussu rætt er uppgivið til myndugleikarnar.

Undir fyrra heimsbardaga vóru øll rædd fyri at verða í uppisetri fyri vørum, og tí fingur tey sær nóg setepli niðurfyri. Amerikanska kvinnan Elisabeth Taylor, sum tá búði á Eiði, hevði goymt nóg setepli á loftinum, har hon eisini svav. „Eg siggi bert sprettandi eplir fyri mær, her skal eg gera matin, skriva og sova ímillum øll eplini, sum standa undir borðinum og undir seingini. Nú droymi eg eisini um tey um náttina.“¹⁸²

Tað kom fyri, at epli velt í Føroyum, eitt nú í Skálavík, vórðu seld viðskiftafólki aðrastaðni í landinum. „Umfram tað, vit veltu til húsbrúks, kundu vit seta tvær tunnur niður til at selja. 200 pund gingu upp í tunnuna. Gav veltan 10 fold aftur, svaraði tað til eina eplagroði upp á 20 sekkir á 100 pund, tá ið heystið kom. Eplini vóru bilig, bert 8 oyru pund ið. Men seldu vit hesar 20 sekkirnar til Havnar, fingust 160 kr. afturfyri, sum varð hildið gott iskoyti.“¹⁸³ Heima á Sandi veltu tey bæði epli og grønmeti, og heimildarkvinna fødd í 1923 sigur, at pápi hennara plagdi at býta ein sekk av eplum um við ein sekk av seiði, „og tá blivu vit sett til at kryvja.“¹⁸⁴

Tað eru enn nóg fólk sum velja eplir til húsbrúks, og tað eru eisini tey sum velja eplir fyri at selja tey, men tað sum selt verður av føroyskum eplum, munar einki í mun til tað, sum verður innflutt.

Í lýsing síni av broytingunum í samfelagnum tey seinastu árinu sigur P. J. Sigvardsen, at „Enn siggjast nakrar fáar flagveltur, sum tey fáu bygdarfólk og avbygdarfólk plaga at hava. Men eisini tær fekkast hvørt várið, so skjótt verða helst eisini teirra dagar taldir.“¹⁸⁵

176 Tummasson 2005, 42.

177 FF. Ritg. 1972/73, Torlacius 22.

178 Heinesen 1975, 186.

179 Winther 1970, 182.

180 Joensen 1982, 43.

181 Bjørk 1957/58, 16.

182 Egilstrøð 1983, 32.

183 Jacobsen 2001, 75.

184 Dahl 2000, 89.

185 Sigvardsen 20014, 159.

Hvonn

Um hvonnina verður sagt, at „*Hvonnin var so at siga tann einasta urt, tey høvdu sær inni millum húsini.*“¹⁸⁶ Hvonn hava føroyingar etið langt aftur í tíðina, tí umframt at verða roknað sum matur, hildu fólk eisini, at tað var fyribýrgjandi megi í henni. Hon vardi móti smittosumum sjúkum.¹⁸⁷ Í 1673 sigur Lucas Debes, at tað vóru nógvar hvannir, „*ikke aleneste udi sær Haver og Kirkegaarder, hvor de med Flid plantes, men endog mange Steder paa vild Mark, op udi de høje Bjerge. Indbyggerne æde begjærlige af de store hule Stængler af dennem, som ikke bære Frø, af hvilke de først afskale den yderste Hud, dernæst rive de ud de lange Trevler, Resten fortære de med Lyst, ligesom man paa andre Steder fortære Træets Frugter; de bruge endog i dyr Tid Angelicæ Rødder i Steden for Spise.*“¹⁸⁸

Bæði Svabo (1781) og Landt (1800) umrøða hvonn og hvanngarðar millum húsini, har „*denne Vækst dyrkes, og kaldes da Hajmakvonn. Paa Norder-Øerne ere de sjeldne. Paa sine Stæder strøer man om Foraret Aske og Flie-Skæl derpaa, hvorefter de voxer godt.*“ og „*De, som voxer vilde i de stejle Bjerge, kaldes Bjargakvannir.*“¹⁸⁹ Hvannir úr hvanngarðinum „*Pleje ikke at være saa Velsmagende, som de der voxer i Bjergene.*“¹⁹⁰ Hvannirnar kundu verða so tjúkkar sum ein handliður. „*Roden spiises almindelig i Huuseviig paa Sandøen.*“¹⁹¹

„*Kvanner frembringe altid, naar de nydes i Mængde, brænden bag i Svalget,*“ sigur læknin Panum. „*Den udvendige Skal af disse Stilke, der vel skrælles før de spises, men langtfra altid med tilbørlig Omhu, er saa stærkt Rubefaciens, at det er meget almindeligt at See Saar, psoriasisagtige Pletter og Erythemer*



paa Børnenes Arme og Ben, som opstaae naar de i fugtigt Vejr gaae ud og plukke Kvanner.“¹⁹²

Hvanngarður í Koltri.

Í Oyndarfirði vóru fleiri hvanngarðar, undir Garði, í Húsi, í Garðshorni og á Breyt. Hvanngarðurin á Breyt var tann størsti.¹⁹³ Yvirhøvur var tað so, at fólk kundu skera sær eina hvonn, „*tó ikki uttan bóndans loyvi, tí røkjuskapur skuldi vera, skera sær hvannir millum mála til lystmeti.*“¹⁹⁴

Hvannirnar vórðu flustar og træðrinnir drignir úr, „*áðrenn tær vórðu etnar. Summi plagdu við hvørt at sleppa at drepa tær niður í sukur, og uppáftur onnur vóru so væl fyri, at tey sluppu at fylla tær við róma, og tað skuldi vera munnbiti, ið dugdi. Men vit máttu ansa okkum eftir ikki at eta ov mikið, tí annars kundu vit fáa hvannkrepping ella hvannsár. Tað skuldi*

186 Hansen 1967, 94.

187 Joensen 1951, Rasmussen 1951, 166.

188 Debes 1673, 112. Hansen 1938, 254.

189 Svabo 1959, 254.

190 Landt 1965, 108.

191 Svabo 1959, 118, 159.

192 Panum 1847, 292. H. D. Joensen hevur viðgjørt hvonnina til matna og hvannsárið við støði í tí sum um 1950 var skrivað um hetta evni (Joensen 1951, 129).

193 Poulsen 2004, 322.

194 Patursson 1936, 28.

*hjálpá fyrri hvannsar at taka trefurnar, sum drignar vóru úr hvonnunum, og rusla tær um varrnar.*¹⁹⁵

H. J. Jacobsen sigur, at „Hvanngardurin var eitt lítið jarðarpetti við húsini, girt av grótgardum. Har stóðu hvannroturnar og fingurøkt. Grivið varð um tær út móti vári. Tá ið tær eldust, vórðu tær sundurgrivnar og harvið yngdar. Tøð ella tari varð lagt oman á tær tíðliga á vetrinum. Tarin hevði orð fyrri at gera tær sötari.

*Tað var eitt sovordíð vártekin, tá ið tær nýggju spíurnar lyftu taran um í bungur, og tey frísku grønna blóðini sóust gjøgnum opilsíð. Jólurin varð skorin, áðrenn hann kom út úr reivinum; annars tók hann megina úr rötini. Summi ótu jólin, áðrenn hann trænadi, men teimum flestu dámdi hann ikki. Á syftunsöku (2. juli) kom skurðtíðin. Hvonnin skuldi skerast varliga niður við festuni, so einki opilsí skuldi vera, sum vatn kundi standa á og rota rötina. Børn vórðu lærd at vara seg fyrri hvannsarum – ikki fara í gardin í dagg, ikki eta óflust, og turka sær væl við drevjuni, tá tey fingur sær. Hvonnin varð etin rá, ber ella aftur við mjólk ella fleytum – ein leskilig urt... Hvonnin hevur orð fyrri at verja móti smittu. Søgn er um fólk, sum tá ið smitta var á ferð, høvdu hvannrötina liggjandi uppi yvir úthurðini, tóku sær so upp í munnin av henni, hvørju ferð út varð farið. Ein pátrúgvín var, at hann, ið setti hvonn niður, skuldi ikki verða verandi í húsunum. Ein onnur var tann, at kundi tú skera muurnar frá leggnum, so einki opilsí sást, skuldu trý ynksi ganga út hjá tær. Nú á dögum er hvanngardurin ráður. Líkt er til, at tað skjótt er úti við honum.*¹⁹⁶

„Hvonnin varð etin sum margleti, og ikki vóru tey, ið hvanngardarnar áttu, sjtín fyrri at lata hvannir, tá ið børn komu at biðja sær hvonn. Takast skuldi við skili, so tað var javnan at hoyra: „Biðið mær eitt sindur, eg skal koma við tykkum.“ Konan fekk sær knív og fór í hvanngardin, tók nakrar hvannir, hugdi upp: „Hvussu nógv eru tit?“ Aloftast komu fleiri til, tá

195 Johannesen 1979, 120.

196 Jacobsen 1958, 2012.

*tey sóu konuna fara í hvanngardin. So var at vita, um hvonnin var góð, seta tenninar knappliga í tvortur um leggín, um tá ekkóaði í, so var hon góð. Hvonnin skuldi flysast og drevjast (drevjan var góð at turka sær um munnin við fyrri ikki at fáa hvannsar). Hvonn skuldi ikki etast í vátveðri, tí tá var vandi fyrri at fáa hvannsar. Henda hvonnin, ið vaks inni millum hús, var tó einki ímóti bjargahvonnini. Tað vóru tey, ið gjørdur sær so gott at drepa hvannpettini niður í róma.*¹⁹⁷

Ein gomul kona uppvaksin í Kirkjubø segði, at „har høvdu tey hvannir og mjólk til sunnudagsdøgurða. Ein maður helt nú fyrri kortum: „Nei, nei! Nú dugir ikki tann besta bjargahvonnin til margleti, uttan hon er fylt við sukri.“¹⁹⁸

„Í bjargaplássum plagdu teir at taka hvannir heim við sær, tá ið teir høvdu verið og fleygð, og tær hvannirnar vóru ikki ringari enn hinar. Hvannirnar vórðu flustar og træðrinnir drignir úr, áðrenn tær vórðu etnar, men tú mátti ansa tær og ikki eta ov mikið, tí annars kundi tú fáa hvannkrepping ella hvannsar. Tað skuldi hjálpa fyrri sár at taka trefurnar, sum drignar vóru úr hvannunum, og rusla tær um varrnar.“¹⁹⁹ Tað er sostatt nógv, sum gongur aftur í frásagnum um hvannir.

Yvirhøvdur tykjast øll heimildarfólkini at vera samd um, at eingin hvonn var „so góð sum bjargahvonnin.“²⁰⁰

Marius Johannesen nevnr eisini at børnini ótu hvannir, bæði heimahvannir og bjargahvannir, um tey fingur tær, og hvannir vuku aðrastaðni eisini enn í bjørgunum. Hvannirnar vórðu flustar og træðrinnir drignir úr „áðrenn tær vórðu etnar. Summi plagdu við hvørt at sleppa at drepa tær niður í sukur, og uppafur onnur vóru so væl fyrri, at tey sluppu at fylla tær við róma, og tað skuldi vera munnbiti, ið dugdi. Men vit máttu ansa okkum eftir ikki at eta ov mikið, tí annars kundu vit fáa hvannkrepping ella hvannsar. Tað skuldi hjálpa fyrri hvannsar

197 FF. Ritg. 1972/73, Torlacius, 22.

198 Hansen 1967, 94.

199 FF. Ritg. 1972/73, Torlacius, 22.

200 Hansen 1938, 254.

at taka trefsurnar, sum drignar vóru úr hvonnunum, og rusla tær um varrnar.²⁰¹

Í Miðvági var tað gamal siður at fara eftir hvonnnum jóansøkudag. Bar uppá gott veður henda dag, „kundi flokkur av ungdómi bæði gentur og dreingir fara avstað, oftast var ein eldri maður við á ferðini... Tá komið var á Urðargjónna, settist flokkurin niður at hvila seg og fáa sær ein bita; men brátt fóru teir ungu, ið djarvir vóru, at leita sær niður í tey høgligastu hvannabølini. Tá teir komu aftur, varð setst at eta hvannir. Tað var ikki bert hini søtu bjargahvonnini, ið lagt var eftir, men enn meira eftir hvannjolinum, sum um hesa tíðina, áður hann setur blómu, er sötari enn hvonnin... Hvannirnar vórðu bundnar saman í kimblar og bornar á bakinum til húsa, tí tað mátti siggjast, at menn høvdu verið eftir hvonnnum.“²⁰²

Sløkja (*angelica sylvestris*), sum líkist hvonn og veksur í bjørgum og haga, hevur eisini verið etin, hóast hon ikki var so umhildin sum hvonnin. Í Haldórsvík var tað, sum nevnt frammanfyri, vanligt at grava eftir sløkju, tá ið eingi epli vóru eftir um várið, og eta kókaða sløkju afturvið døgurðanum í staðin fyri.²⁰³

Annar plantuvøkstur

Lucas Debes sigur í 1673, at tað í Føroyum vaksu „adskillige Urter til Menneskenes Nytte, thi her vokser baade Madurter, nemlig Roer, Rødder, Kaal, Latuck, Karse, Saer og andre slige, saa ogsaa mange andre og adskillige vilde Urter.“²⁰⁴ Gott og væl 100 ár seinni, í 1781, vísir Svabo eisini á nógvar urtir og grønmeti av ymiskum slag, sum vaksa væl. Tey sum fingur gagn av hesum, vóru yvirhøvdur embætisfólk og prestar. Í hesum sambandi skilur Svabo millum tvey sløg av havum

ella urtagørðum. Tað eru teir urtagarðar, sum hann nevnir *bondehaver* og so bert *haver*. Tað eru tey *finu fólkini*, sum hava havar, og sum duga at síggja týdningin av „*disse Væxters Nytte i deres Huusholdning*“, umframt „*enkelte af de fornemste Bønder, men især i Thorshavn*.“²⁰⁵

Bóndahavarnar ella urtagarðarnar á bygd hevur Svabo ikki nógv at siga um, tí teir eru „*smaa og usle, og i hvilke man snart ikke finde uden færøske og saa kaldte norske Roer, samt somme Grønkaal og Potatos*.“ Í havunum í Havn, „*de fornemste thorshavnske Haver*“, kundu tað vera eini 15 ymisk urtasløg, og hann nevnir karsu og tvey sløg av salatunum, *Laduk* og *Krop-Salat*.²⁰⁶

Kvívikspresturin Jørgen Landt var ein av undangongumonnum, tá ið tað kom til vøkstur, og fekk gjørt sær ein urtagarð á Kirkjuteigi í Kvívik. „*Paa Landet er det derimod sjeldent at see en Kjøkken- eller Kaalhave, unden hos nogle af Præsterne; thi den ubetydelige Plet Jord, som nogle Bønder og Huusmænd have ingjerdet ved deres Huuse til Quanhave, kan ikke regnes blandt Kjøkkenhaver. Maj-Roer, Bodtfeldske og færøiske Rødder, som man avler i Indmarken eller Bøen, udgjøre, foruden Brødet og de nu tiltagende Kartoffler, næsten hele Færøboernes vegetabiliske Føde, og fleere Kjøkken-urter kjende de ikke, og veed ikke at anvende*.“²⁰⁷

Landt veit av egnum royndum, at tað ber til at fáa nógv ymist at vaksa í Føroyum. Hann roknað upp radisur, „*Vinter-Rediker*“, persillu, selleri, spinat, timian, meriam, purleyk ella grønleyk, skalottuleyk, kørvil, reyðrøtur, piparrót, pastinakk, dild, gularøtur og ymiskar kálplantur. Eisini vísir hann á, at fleiri av prestunum og embætismonnum hava roynt at sett niður berjarunnar, eitt nú ribs- og sólberjarunnar, og frukttrø, men tað hevur ikki rættiliga eydnast at fáa tey at

201 Johannesen 1979, 120.

202 Rasmussen 1985, 34.

203 Tummasson 2005, 42.

204 Debes 1673, 111. Svenski etnologurin Ingvar Svanberg hevur skrivað fleiri greinar um etandi plantur fyri norðan, eisini plantur, sum vaksa í Føroyum (Svanberg 1997, 2001 og Svanberg og Egiðsson 2012).

205 Svabo 1959, 157.

206 Svabo 1959, 156.

207 Landt 1965, 187.



vaksa og bera frukt. Sjálvt um tað eydnaðist, so fall alt skjótt aftur í órókt.²⁰⁸

Her var soleiðis ein greiður munur á kostinum hjá prestum og fólki flest. Tað er ikki fyrr enn upp móti aldaskiftinum 1900, at føroyingar flest fara at fáa áhuga fyri urtagarðsbrúki og grønmetisurtum. Tað hongur saman við teirri nýggju siðmenningargongdini, sum kom tá á fleiri økjum við modernitetinum. Men tað skal eisini sigast, at seyðurin átti allan bøn um veturin og gekk á bønnum og inn millum húsini. Tað var tí meira møði enn føði at hava sær ein urtagarð – tíansheldur nøkur berjatrø, tí seyðurin át tað, sum etast kundi.

Tað vóru kortini fleiri, sum fóru at fáa sær urtagarðar hesa tíðina, eitt nú H. C. Joensen bóndi á Ryggi í Miðvági, Óli bóndi í Klæmintsstovu í Dali og so urtagarðarnir í Havn, sum Bines Kilde, urtagarðurin hjá Jacob Lützen, Restorffsgarður, urtagarðurin hjá Djóna í Geil og garðurin í Sandagerði og aðrir við. Teir vóru bæði til prýðis og til matarurtir, men so

²⁰⁸ Landt 1965, 187 ff.

við og við vuksu trøini seg so stór í hesum urtagarðum, at tey køvdu fyri restini av vøkstrinum.²⁰⁹

Frá umleið 1920 vaks fram ein stórus áhugi fyri urtagarðum í landinum, og í 1928 varð stovnað eitt urtagarðsfelag, og fleiri fóru at fáa sær havar.²¹⁰ Í Havn fingur fólk sær eisini kolonihavar, har tey høvdu rabarbur, gularøtur og annað grønt. Eisini heima á Sandi veltu tey nógv grønmeti, „*Lettuce, cabbage, carrot and rhubarb also grow well under the mild weather conditions, and Sandur is one of the few places where strawberries can be raised.*“ Har høvdu teir viðhvørt eisini jørðber.²¹¹ Kvinna fødd á Sandi í 1923 minnst væl, at „*Pápin hevði ein stóran garð við øllum móguligum grønmeti, alt til eitt ársforbrúk næstan.*“²¹²

Skjótt komu eisini vinnurekandi urtagarðsmenn í Havn og í Kirkjubø, sum umframt blómur framleiddu grønmeti at selja. Eisini privatfólk høvdu urtagarðar og lótu grønmeti til handlar at selja.²¹³ Í árbókini hjá Føroya Búnaðarfelag varð eisini skrivað um urtagarðar og tann týdning sum urtagarðsvøkstur kundi koma at hava, bæði sum matplantur og prýðisplantur, og fólk fáa vegleiðing í, hvussu tey kunnu gera sær urtagarð og alibríkar til plantur, og nevnd verður ein rúgva av plantum, serliga kálum, salatunum, rótunum og øðrum matplantum, sum vaksa væl í Føroyum, og sum fólk kunnu velja.²¹⁴

Í 1937 hevði gartnarin Gazet Patursson í Kirkjubø ein bás á Nordisk Havebrugsudstilling, har hann millum annað sýndi fram gularøtur, reyðrøtur, purrur, leyk, tomatir, graskar, epli, jarðber, blómkál, grønkál, spískkál, reyðkál og hvítkál, sum hann sjálvur hevði framleitt í Kirkjubø.²¹⁵

²⁰⁹ Jacobsen 1958, 215.

²¹⁰ Brú 1980, 338.

²¹¹ Williamson 1970, 274.

²¹² Dahl 2001, 89.

²¹³ Upplýsing frá E. Vang, Tórshavn.

²¹⁴ Husgaard 1933, 59 ff.

²¹⁵ Rasmussen 1989, 77.

Áðrenn tað, var grønmeti yvirhøvdur turkaðar suppuurtir at koyra í feska súpan, „*annars var tað vanligu føroyskar røtur. Av tí at tað hevur verið forkunnugur matur, kann eg minnst frá hesi tíð eitt stórt røtakál, hvar tað eisini var sáað til ymisk grønmeti sum gularøtur, radisur og okkurt annað. Óivað hevur bæði vár og summar verið gott, tí væl kom upp av øllum slag,*“ sigur ein heimildarkvinna í 1973.²¹⁶

Í Sørvági vóru nógvir urtagarðar oman móti Oyrasandinum ella Dungasandinum, har fólk veltu røtur, gularøtur, mairøtur, radisur, grønleyk og grønmeti av ymiskum slag. Tað vóru eisini fleiri, sum høvdu havar rundan um húsini eisini, og ofta við berjarunnum, ribs, sólber og stikkulsber og sjálvandi rabarbur, sum var tað týðningarmesta.

„*Omnia mín ... hon hevði stóran hava niðanfyrir húsini. Og har ímillum minnst eg serliga berrunnar, hon hevði. Hon hevði bæði ribs og sólber. Ein á rann framvið ímillum húsini tá – so hekk hetta her við hindberum, hekk niðuryvir – altsó, tað minnst eg serliga væl. Og so skuldu okur út at henta ber,*“²¹⁷ verður sagt úr Trongisvági.

Upp til miðjuna av 1950-árunum bóru hesir runnar, sum eg minnst teir í Sørvági, nógv ber, men tá ið spurvarnir komu í Vágur í 1950-unum, gjørdur teir sær dælt av hesum berum, so lítið var eftir at taka, men áðrenn tað kundu fólk súlta bæði súltutoy og gelé burtur úr egnum berum.

Lucas Debes var í 1673 greiður yvir, at fólk hildu, at tað vóru ávísar plantur, sum vóru góðar fyri heilsuna, eitt nú móti skyrbjóg, og tí hevði „*Gud igen overflødigen velsignet Landet med Skørbugs Urter, som ere: Nasturtium Karse, Coclearia Skeurt (hvilke Færingene kalde Eirisgras), Becabungæ, Lammikæ, og Acetosa Syre.*“²¹⁸

Talan er her um plantur sum karsi, eirisgras, veitu-bládeplu og sýru. 100 ár seinni sigur Svabo, at *eirisgras* er ein „*god Urt,*

især mod Skørbug,“²¹⁹ og hann nevnið eisini sýru. Landt sigur um sýrur, at tær „*vokser hyppig i nygjødet Jord og ved Gjerder. I Fuglebjergene blive dens Blade 1/2 Alen lange og 1/4 Alen brede... Den anbefales af mange som et Middel mod Skjørbug, og med dens Rod skal man kunne farve rødt.*“²²⁰

Tað eru fleiri, sum siga, at tað varð sett børnunum forboð móti at eta sýru, eftir at fólk fóru at taða bøin við kunsttøðum, tí kunsttøðini vóru hildin at vera skaðilig, um tey komu at sýruni, meðan tað ádrastaðni var so, at børnini sluppu at eta sýrur, áðrenn bøurin var sáddur við kunsttøðum, men ikki aftaná.²²¹

„*Vit royttu blomstur úr broðberjabökkum og sugu ta søtu sevju, sum úr blomsturendanum er at fáa, og vit hentadu blákollur og bitu buppuna av blomstrinum, tí eisini har er hunangur at fáa, og vit eru einastu bifflugurnar, sum eru í Føroyum.*“²²²

Børnini ótu eisini kannubjöllur í bønnum, „*Tær eru eitt sindur smikursøtar, men væl hildu vit smakka. Um summarid vóru sýrur og sýruleggur at fáa, og vit gjørdur okkum dúgliga til góðar av teimum. Viðhvørt spældu vit við eld burtur frá húsnum, og genturnar kókaðu sýrusuppu, meðan vit vóru í ánni og fangaðu sil, og vit hildu væl til standa, táid vit komu aftur og fingur sýrusuppu at súpa.*“²²³

Tað hoyrði til børnini at steikja epli, best læt tað seg gera har, sum fyrstaður var, ikki bar so væl til í komfýrinum, hóast tað varð roynt, „*men mjølvutari gjørdust eplini, sum stókt vóru í eiminum á fyrstaðnum.*“²²⁴

„*Eisini sötágras – krøkju og kannubjøllu dámdi børnum væl.*“ Tað vóru eisini tey, sum leskaðu sær á brobbersvatn.

216 FF. Ritg. 1972/73, A: 73, 22.

217 Dahl 2000A, 114.

218 Debes 1673, 111.

219 Svabo 1959, 152.

220 Landt 1965, 111.

221 Upplýsingar frá mammu míni Irenu Joensen úr Sørvági og upplýsingar, sum eg fekk í sambandi við ein fyrilestur um føroyska matmentan, sum eg hevði í Kvívík í fyrru helvt av 2013.

222 Johannesen 1979, 119.

223 Johannesen 1979, 119.

224 Johannesen 1979, 120.

Tey hentaðu sær brobber og koyrdu kókandi vatn útyvir tey og drukku so vatnið.²²⁵ Rasmus Rasmussen sigur í endurminningum sínum, at tað var ikki vanligt at kóka te ella kaffi, tá ið tey vóru á heiðini burtur í torvi, „men harafturímóti var tað ikki sjáldan, at tey kókaðu sær brobber út í vatnið. Tá vórðu vit smábørn send út at henta brobberini, helst vóru tað blomstrini, ið brúkt skuldu verða, tey høvdu tann rætta angan. Nú galt um at kenna brobberini og ikki koma aftur við lambagrasi, sum líktist brobberi á litinum. Tað var skomm ikki at kenna brobber.“²²⁶ Eisini kannubjollur vórðu bornar at munni av børnum. „Tá ið pápi velti á børnum, so varð leitað eftir bjøllukannum hjá okkum smábørnum. Tær vóru eitt sindur smikursotar, men væl smakkaði kortini.“²²⁷

Frá gamlari tíð hevur tað seint á sumri verið vanligt at fara í hagan at henta ber – svartber, eisini nevnd krákuber, sum vóru tey mest vanligu. Svabo nevnið eisini bláber og dunnuber ella heiðabláber og rossaber.²²⁸ Tað var siðvenja at fara 12. sunnudag eftir trinitatis. Var veðrið vánaligt henda sunnudag, so varð roynt sunnudagin eftir, men tað hendi eisini, at summi fóru longu 11. sunnudag eftir trinitatis, um hesin var ein góður dagur.

Úr Oyndarfirði verður sagt, at har fóru nógvar børn og ungfólk at henta ber 12. sunnudag eftir trinitatis, og „sama dag varð farið upp á Egg, ið eitt fjall kallast, og har bleiv dansað, og komu fólk frá Elduvík, Funningsfirði og Hellunum við, so tað var ógvuliga hugnaligt.“²²⁹ „Eg veit næstan ongantíð, at børn hava hentað ber gerandisdagar. Børnini fóru frá húsum í flokkum aftaná kirkjutíð, tá ið døgurðin var etin. Ofta varð kappgingið fyri at verða fyrstur niðan á fjallið og finna onkran góðan berjalyng,“ sigur eitt heimildarfólk frá Gjógv.²³⁰

225 Hansen 1967, 95, 96.

226 Rasmussen 1985, 14 ff.

227 FF. Ritg. 1972/73, Torlacius, 22.

228 Svabo 1959, 195 ff.

229 FFms 768: 4.

230 FFms 924: 12.

„Góð berjaár kundi vera rættiliga nógva at finna, men lit-ið kom kortini burturúr hentingini annað enn til lystimet, og í berjatiðini gingu børnini øll kolblá um varrarnar av berjaáti, men tey vaksnu plagdu at biðja okkum ansa eftir berjareppinginum, sum kundi koma, um ov nógva ber vóru etin, og hann var ikki mætari enn hvannkreppingurin.“²³¹

Við sær høvdu børnini krukur ella blikk, og tey kappaðust. Summi dugdu at fara stillisliga fram fyri at fáa sum mest burturúr, „men summi dugdu ikki at tiga, men róptu, at tey funnu nógva, ja, so kom allur riðilin, so bleiv ikki nógva í part. Tað, sum eftir var, tá ið mann kom til hús, varð koyrt í eitt ilat og so sukur yvir og sopið. Tað smakkaði væl.“²³²

Summi rørdu tey upp í sukur og koyrdu mjólk útyvir.²³³ Onnur kókaðu berjareyrt, og onnur kókaðu suppu av teimum, „líka sum rabarbusuppu.“²³⁴ Í summum bygdum vóru eisini bláber, tey vóru munabetri enn krákuberini. „Tá vóru krákuber, reyðber og bláber. Tað vóru nógva bláber við Gøtugjógv.“²³⁵

Sjálvt um heimildarfólkini hava nógvar søgur um at henta ber, so høvdu berini kortini ikki stóran týdning í húsarhaldinum í Føroyum. Men í grannalondunum hava ber havt og hava enn alstóran týdning fyri fólk har, og har verða hentaði nógva ber, eitt nú í Svøríki, Noregi og Finnlandi.²³⁶ Eisini eru nógva fleiri ber at henta í Íslandi, tað var tí vanligt, at fiskimenn høvdu íslandsber heim við sum tinganest til børnini. „Tá ið pápi kom aftur úr Íslandi, tá plagdi hann at hava eina stóra eskju við berum aftur við sær, tey berini vóru ógvuliga stór, tey smakkaðu væl, tað bleiv kókað blábersuppa av teimum.“²³⁷ Tað er tí ikki av ongum, at J. P. Poulsen hevur

231 FF. Ritg. 1972/73, Torlacius 23.

232 FFms 782, 11.

233 FFms 894, 6.

234 FFms 779, 6.

235 FFms 933, 5.

236 Bringéus 1979, 200. Talve 1977, 82.

237 FFms 827, 5.

eina uppskrift til bláberjasúpan í bóklinginum um matgerð umborð á føroyskum fiskiskipum.

Sámal Johansen gevur eina frálíka lýsing av, hvussu teir hentaðu ber í Íslandi. „*Vit høvdu hentað ber. Ein góðveðursdag fóru vit allir í hagan, nógv var av berum, so tað stóð ikki á at fáa uppí tey ílöt, sum vit høvdu. Heimanífrá høvdu vit havt kleynur og smákøkur í blikkum... Tað vóru lok á teimum, so tað bar til at goyma ber í teimum. Vit høvdu eisini nøkur fyrkantað blikk við loki á. Tað, sum vit høvdu havt í hesum blikkum, var langt síðani uppí, og nú, tey vóru tóm, bar væl til at henta ber upp í tey, og tað mundi óivað alla tíðina hava verið ætlanin við teimum. Upp í hesi ílötini hentaðu vit berini, og tá ílötini vóru full, lögdu vit lokini væl á. Vit lögdu pappír undir lokini, hetta var fyrri, at luft ikki skuldi sleppa til berini, søgdu teir. Síðani vórðu berjailötini sett til viks og ikki opnað aftur, fyrr enn vit vóru komnir heim til Føroya við teimum. Tað var ótrúligt, sum berini hildu sær væl í hesum ílötum. Teir eldru menninir høvdu fyrr hentað íslandsber og vistu, hvussu tey áttu at verða viðfarin. Bæði frammanundan og aftaná, at vit vóru og hentaðu ber til at hava heim við okkum, var eg, tá ið stundir vóru, í haganum og hentaði ber til mín sjálvs. Tað var forkunnugt at fáa ber aftaná eitt summar at hava ligið á skonnruginum og margarininum og tí feska fiskinum. Minnist meg rætt, vildu teir halda, at 1915 var eitt gott berjaár.*“²³⁸

Tað gongur eisini ein søga um ein sörving, sum plagdi at siga, at besti rabarbugreytur, sum hann hevði smakkað, hann var av íslandsberum.²³⁹

Torv

Hóast torv hevur sín uppruna í lívrinum tilfari, so var torv ikki matur, men torv hevði nógv at siga í sambandi við matgerðina á eldstaðnum. Torvið varð skorið á torvheiðunum



um landið. Tað vóru bygdir, sum høvdu góðar torvheiðar, og so vóru tað tær, sum høvdu ringar torvheiðar ella næstan ongar, so varð skorið torv í tørvhøggunum í aðrari bygd eftir serligum avtalum. Torvskurðarrætturin vóru lunnindi, sum lógu til jørðina, men tað vóru bygdir sum høvdu skipað tað so, at torvskurðarrættur fylgdi við eldstaðnum. Hevði tú hús, so hevði tú rætt til at skera torv. Torvheiðarnar kundu vera høgligar, men tær kundu eisini vera óhøgligar. Torvið skuldi skerast, berast burtur, setast upp at turka og verða goymt í krógv ella torvhúsi.

Dygdin í torvinum var eisini ymisk. Hvørt húsiki syrgdi fyrri at arbeiða tað torv, sum húsið hevði brúk fyrri. Torvarbeiði var skipað soleiðis, at tað vóru menninir, sum skóru, meðan tað ofta vóru konufólk, sum bóru burtur og settu upp, meðan mannfólkini fingur torvið til høldar, tá ið tað var turt. Torvið varð skorið við haka, men tá ið Chr. Pløyen hevði verið á Hetlandsferð síni, kom hann aftur við pinnagrevinum, sum

Lítill og eingin frukt veksur í Føroyum, men eftir seinna heimsbardaga er vorðið innflutt alt meira av frukt og grønmeti, sum fæst til keyps í handlunum.

²³⁸ Johansen 1980, 177.

²³⁹ Er hann nevndur, so er hann kendur millum eldri fólk.



At skera torv er nú søga, men onkur drongur er so heppin at sleppa at royna seg við haka. Húsavík 2011.

nógv tóku til sín, tí tað gjørði tað nógv lættari at skera torvið. Torvið varð skorið tíðliga á sumri, í slupptíðini var tað so, at skipsmanningarnar høvdu stundir at skera torv og fáa eplini niður millum túrarnar um mánaðarskiftið mai-juni. Tað var við torvi sum við hoyggi, tí bæði torv og hoyggi skuldi fáast turt, tí varð tosað bæði um hoyterra eins væl og um *torvterra*.

Tað vanliga var at fara eftir torvi og bera torvið til hús, men tað vóru eisini hús, sum høvdu torvið í húsum nærhendis sethúsunum, serliga í nýggjari tíð. Um ikki, so var neyðugt javnan at fara í krónna ella í torvhúsið eftir torvi. Tað vóru tey, sum ikki vildu hava torvið ov nær húsunum, tí so hildu tey, at tað varð brent ov nógv, tí torvið skuldi sparast sum alt annað. Torv varð brúkt bæði í tí opna eldstaðnum og í komfýrunum, tá ið teir komu. Fólk hava skorið torv heilt upp til umleið 1960, og í onkrum bygðum hava tey skorið longur,

men so kom fyrst kol, so olja og ravmagn ella elektrisitet at avloysa torv sum orkukelda bæði til matgerð og til hita í húsunum.²⁴⁰

²⁴⁰ Joensen 1987, 54. Petur Jacob Sigvardsen (2006) hevur í stórverki sínum: *Torvið í Føroyum í søgu og siðsøgu – við ískoyti um brenni í Íslandi og torv í Hetlandi, Orkoyggjum og Suduroyggjum I-V* viðgjørt torv, torvskurð og torvnýtslu, soleiðis at tað neyvan er nakað fyrbrigdi í føroyskari søgu, sum er nágreiniligari lýst í landinum. Víst verður til hetta verk.

FENAÐUR

Fenaðurin í Føroyum hevur fyrst og fremst verið seyður, neyt og nakað av flogfenaði, sum gæs, høsn og dunnur. Hartil komu so ross.²⁴¹ Fenaðurin var havdur fyrri at fáa egg, mjólk og kjøt, men ein stórur partur av kjøtinum fekst við veiðu.

Í innganginum til Færøsk Anthologi skrivar V. U. Hammershaimb, at føroyingum dámdi væl feskt kjøt, og at „*Man elsker kød og har med hensyn til nydelsen af fersk kød inddelt året i kalvetiden (fra nyår til forår), fugletiden, lammetiden og den egentlige slagtetid om efteråret.*“²⁴²

Hammershaimb lýsir hetta, sum um føroyingar medvitað hava roynt at laga tað so, at teir altíð kundu fáa feskt, men tað hevur neyvan verið so, tí at eta feskt kjøt hoyrði til undantøkini, og tað varð bert gjørt til serlig høvi. Slaktið eins og annað arbeiði í eini føroyskari bygd „*fór alt samalt fram og mátti fara fram sína ásettu árstíð. Ikki bar annars til.*“²⁴³

Tað mesta av øllum mati, bæði kjøti, fiski, eplum og

korni, varð goymt at hava til at taka seinni á árinum, tá ið minni var til av øllum.

Seyður

Seyðahaldið í Føroyum er ógviliga lítið broytt í mun til tað, sum stendur longu í Seyðabrævinum í 1298. Tað er ikki ment stórvegis í sambandi við broytingar í samfelagnum.²⁴⁴ Tað er tí ikki av ongum, at ein veðrur er í búmerki føroyinga.²⁴⁵

Vit hava síðani Seyðabrævið havt seyð bæði í *felag* og sum *kenning* í teimum ymisku høgnum, og hagin er skipaður eftir tí gamla markatalinum við merkrum, gyllin og skinum. Fjallskipanin, tá ið menn eru á fjalli, er í høvuðsheitum eftir somu meginreglum sum fyrr.²⁴⁶ Føroyingar hava havt seyð bæði fyrri at fáa ull og kjøt.²⁴⁷

Seyðurin í Føroyum gekk úti í haganum alt árið, men um veturin hevði hann harumframt eisini bøin til vetrarbit.



Nýggjasta veðrabúmerki Føroya.

241 Ross vóru ikki roknað sum mannaføði í Føroyum, mótsett Íslandi, men í einstøkum bygdum hava tey etið ross, eitt nú í Hvalba og Vatnsørum. Í Mykinesi høvdu tey ross sum arbeiðsross, serlig undir krígunum, tá ið eingilsmenn vóru, tí tá reiddu tey byggartilfar til hús sum eingilsmenn bygdu, men tá vóru rossini so von við at ganga um garðarnar, „*at tað einasta sum kom burturúr, var at tey duttu oman og doyðu.*“ Tað hendi seg at ross vórðu dripin, „*so fekk Dollin í Vatnsørum ella Stóri Martin tey at eta. Eg minnist, at Hansen, gamli fyrmeisterin, hann keypti eitt ross, hann keypti tað til at eta. Vit fingu feitt frá honum til at kóka kleynur í. Eg minnist at Trina systir kókaði kleynurnar. Tær vóru so penar, og einki smakkaði at teimum.*“ (FMD BS 00197576E, H.J. Mykines 1973).

242 Hammershaimb 1891, XLI.

243 Rasmussen 1985, 2.

244 Brandt 1997, 87

245 Jóansdóttir 2008.

246 Fólkalívsfrøðingurin Robert Joensen hevur skrivað fleiri sera áhugaverdar bókur um seyð, fjallgongu og fletting (1958, 1960, 1968, 1972). Hesar bókur eru skrivaðar saman til eina størri bók, sum er útkomin á donskum: *Robert Joensen: Fåreavl på Færøerne*. Hon er umsett og útgivin av Susanne Barding og Holger Rasmussen. Færoensia, København 1979. Bæði Jens Christian Svabo (1959, 201-236) og Jørgen Landt (1965, 208 ff.), H. J. J. Sørensen í 1859 (Í Jacobsen 1971, 132 ff.), Rasmus Rasmussen (1985, 20-31, 75-93), Sámal Johansen (1970, 45), Brandt (1973, 1976, 1996), Thorsteinsson (1981), Joensen (1987, 1999) hava skrivað um seyðahald, sum eisini er umrøtt í fleiri av bygdasøgnum. Sí eisini Brandt 1973, 1976.

247 Ullin hevði eisini nógv at týða, hóast ullferðin á tí føroyska seyðinum er háttað soleiðis, at ullin illa hóskar seg til at framleiða idnaðarlaga, tí broddurin ger, at ullin má nappast við hond. Víst verður til bókina hjá Nicolínu Jensen Beder: *Seyður. Ull. Tøting*, Tórshavn 2010.



Seyðafelli hava verið til allar tíðir, tá ið ein stórir partur av seyðinum doyði av „*Vinterens Strængbed.*“ Eitt tað størsta fellið, sum fólk vita um, var *Svartafellið* í 1615, „*og derom har man kun mundtligte Fortællinger ... og skal næsten gandske have udslettet denne Art Dyr i Færøe. Saaledes fortælles der, at somme Have-Parter var ganske øde, i andre fandtes 1, i somme 3 Faar.*“²⁴⁸ Tá ið veðrið var vánaligt um várið, tá ið ærnar lembdu, kundu fleiri smálomb doyggja, og tá tosaðu tey um *lambafelli*.²⁴⁹ Tá ið tað kemur til slík viðurskifti, eru tað hendar broytingar til tað betra, men tað kann kortini enn koma fyri í høgum, har tað í kavaveðri er ringt at koma til, at seyðurin fær tað ringt til tíðir.

Í hvørjum haga vóru ein ella fleiri seyðamenn ella røkt-ingarmenn, sum skipaðu fyri, nær farið varð á fjall, og fyri øðrum arbeiði, sum gerast skuldi í haganum. Farið varð á fjall fleiri ferðirnar um árið, men í Sandoyinni plagdu teir

248 Svabo 1959, 211.

249 Svabo 1959, 211.

eisini javnan at reka seyðin til spekingar, fyri at hann skuldi verða lættari at reka, tá ið teir fóru á fjall.²⁵⁰

Vanliga varð um heystið farið á fjall um mikkjalsmessuleit-ið. Tá gingu teir heystfjöllini í tveimum umførum. Fyrst fóru teir á fjall í skurð *eftir veðurlombum*, sum vórðu tikin og flett. Veðurlombini vórðu tikin fyrst, tí um tey verða tikin ov seint, so fara tey *at gima*. At veðurlombini fara at gima, kemur av, at tá ið tey koma í ta natúrligu brundtíðina, fara fram hormonellar broytingar í kroppinum, sum gera at lombini ikki bert fáa ein serligan royk, men at kjótið eisini fær ein serligan smakk og lukt, sum teimum flestu ikki dámar.²⁵¹ Tey veðurlomb, sum skuldu brúkast til brund, sluppu at ganga eftir, tí tað bilti ikki, um tey gimadu, tí tey skuldu liva.

Nakað aftan á, at teir høvdu verið eftir veðurlombum, fóru teir á fjall í *klipping*. Navnið klipping sigst at koma av, at tær gimbrar, sum skuldu setast við sum áseyður, fingudoddin í pannuni kliptan av, fyri at tær skuldu kennast aftur millum hini gimurlombini. Heimildirnar eru eitt sindur ymiskar um, nær hesin doddurin varð kliptur av gimurlombunum. Svabo sigur í 1781, at klipping er „*den anden Fjeldgang i Skuur, eller om Høsten, da man med en Kniv skjær Ulden af Panden, og mærker de Lam, som skulle tilsættes.*“²⁵² Hetta samsvarar við tað, sum Rasmus Rasmussen skrivar í endurminningum sínum úr Miðvági. „*Tá skuldi verða úrtikið av ærseyði alt, ið ikki var væl skikkað til at liva. Tá skuldi verða klipt, t.v.s., doddurin skorin av øllum gimurlombum, ið vóru skikkað til lívseyð.*“²⁵³

Sambært tí sum Robert Joensen skrivar úr Norðuroyggjum, so varð doddurin á gimurlombum, sum skuldu verða lívseyður, longu skorin ella kliptur, tá ið teir fóru á fjalli eftir veðurlombum.²⁵⁴ Mannagongdin kann soleiðis hava verið

250 Brandt 1976 og 1996.

251 Upplýsingar frá Jústines Olsen, djóralækna, Tórshavn.

252 Svabo 1959, 227.

253 Rasmussen 1985, 91.

254 Joensen 1960, 68, Joensen 1979, 97.



Rikið verður á Borgardali.
Mykines 2014.

eitt sindur ymisk frá eini bygd til aðra. Tað hevur eisini verið sagt, at doddurin eisini varð skorin av, fyri at hann ikki skuldi koma at frysta fastur niður fyri eyguni í frostveðri.

Í klipping tóku teir gimburlob, onkra avdeyðær, feitiær og geldseyðir. „Geldur vórðu tiknar, tá ið tær høvdu verið geldar fleiri enn eitt ár, og vóru tær fráskila feitar, vórðu tær bundnar, um tær bert vóru brundgeldar hetta eina árið. Geldseyður varð bundin tvævetrugur, um hann var sera feitur, annars fekk hann loyvi at ganga triðja veturin við; men eldri enn trýggjar vetrar vildu teir ikki hava geldseyðin.“²⁵⁵

Seyður kundi eisini verða tikin uttanretta – uttan at verða rikin í rætt. „Áðrenn fyrsta skurðfjall hevur verið siður hjá bóndum at flett ein ella fleiri seyðir, og tey lombini vórðu tikin uttan at rikið varð, sum tá ið menn ganga fjøllini.

Ein tann strævnasta arbeiðstíðin hjá Føroyinginum fyrr var í hoyna og í akurskurðartíð, og tá hóskaði tað seg væl at

veita arbeiðsfólkinum góðan kost. Tá fór bóndin niðan um garðarnar, eitt nú í hoyggingini, eftir seyði at fletta, og serliga tá ið hoyberadagurin nærkaðist. Tey lomb, sum vórðu tikin at fletta í hoyggingartíð ella til desasneid, róptist hoyseyður... Við ymsum endamáli tóku menn eisini smátt. Tað var um miðjan september. Tá tóku teir mest gimburlob og tvilembullob, fyri at mammurnar skuldu fáa stundir at styrkjast upp undir veturin. Eisini lögdu bóndur soleiðis til rættis, at teir skuldu taka smátt, soleiðis at fjallmenn skuldu kunna fáa restan mör og seyðarhøvd afturkomnir av fyrsta skurðfjalli, sjálvt um tey høvdini ikki komu at vera nóg stór og góð, sum tey annars kravdust hjá fjallmonnunum til matna.“²⁵⁶

Robert Joensen vísir á, at tað er nóg, sum bendir á, at teir fyrr hava gingið fjøllini seinni enn í nýggjari tíð. „Tað er gamalt orð, sum sigur, at sóknartíðin røkkur til jóla, og so langt kundi tað liða, áðrenn klippingin øll var komin. Hetta

²⁵⁵ Rasmussen 1985, 91.

²⁵⁶ Joensen 1960, 29.



Hoyberadagin var vanligt at hava hoybaragildi, tá hendi tað seg, at teir tóku seyð fyrri at fáa feskt.

*sýnir, at sóknartíðin, sum er skurður og klipping, byrjaði fyrst í oktober ella har um leið og kundi vara í o.u. 3 mánaðir.*²⁵⁷

Tað er enn vanligt at seta seyð í feitilendi, har grasvøksturin er góður, men har tað ofta er ringt at koma til. Svabo sigur um feitilendini, at „*de ere udmærkede Græsgange, hvor der gives ypperligt Græs, og Faar og Qvæg blive fede. Saadanne ere paa Myggenæs-Holmen og Tind-Holmen, Skarsvig paa Fugløen, Trødlandes paa Kadlsøen m.f. Steder.*“²⁵⁸ Hartil koma so „*Bergfralsir*“ ella *bjargafrælsir*, sum vóru í skorum í bjørgunum, „*hvor Søjde græsse. Paa disse hensettes i Almindelighed om Foraaret de Væder-Lam, som have sprunget forrige Høst Sommeren over til næste Høst, da de aftages.*“²⁵⁹ Skorar verða enn brúktar um

257 Joensen 1960, 30.

258 Svabo 1959, 214.

259 Svabo 1959, 215.

alt landið og seyður sleptur í tær, har tað yvirhøvur letur seg gera.²⁶⁰

Enn er tað vanligt at ganga á fjall og reka seyð, og sjálv mannagongdin í hesum sambandi er ikki so nógv broytt. Seyðahund hava føroyingar brúkt langt aftur í tíðina, meira sum tøku- enn sum rakstrarhundar. Ross hava ikki verið brúkt sum í Íslandi, men tað kom fyrri fyrr eisini í Føroyum, sigur Lucas Debes í 1673.²⁶¹

Frá gamlari tíð hevur verið munur á støddini á seyði ymsastaðni í landinum, kanska tí at tey eftir fellisár hava sett seyð av ymiskum slagi við. Svabo vísir soleiðis á, at seyðurin norðanfyrri er munandi størri enn seyðurin sunnanfyrri.²⁶² Presturin H. J. J. Sørensen heldur í 1859, at „*Det færøske Lammekjød har en langt finere Smag end det danske; især udmærke Lammene sig paa de sydlige Øer i denne Henseende, om de end staae tilbagefor de nordlige Øers med Hensyn til fedme og Vægt.*“²⁶³

Eisini manna millum verður ofta tosað um, hvussu ymiskur seyður kann vera til smakk, alt eftir hvar hann hevur gingið. Her hava fólk hildið, at grasið hevur nógv at siga. „*Fyri nøkrum árum síðani, tá fleiri sótu inni hjá nú fráfarra bóndanum í Saksun og nutu stóran bliðskap, varð havt á orði, hvussu ber og grýttur tey høgu fjøllini um bygdina sóu út, tá helt bóndin fyrri, at gott var tað grasið, sum var millum søkurnar, tí har gekk helst landsins besti ella uppi í teimum bestu seyðunum í Føroyum og bitu bæði vetur og summer.*“²⁶⁴

„*Tey eldru fólkinu trúðu, at tey dugdu at smakka, hvat fyrri hagaparti tann seyður sum tey ótu av, hevði gingið í. Ein eldri kona, frá størri bygd við fleiri bóndagørðum, segði frá mostur síni, sum var áttað úr stórum bóndagarði og fékk tað kjøt, hon vildi hava, bað hana endiliga hava ein kjøtbíta við til hana, tá*

260 Nørrevang 1977, 216.

261 Debes 1673, 120.

262 Svabo 1959, 201 ff.

263 Jacobsen 1971, 135.

264 FF. Ritg. 1972/73, A: 73, 20.



Seyðurin verður rikin gjøgnum geilina oman í bygdina.
Mykines 2014.

*íð hon kom at vitja, tí kjotið smakkaði nógv betur av seyðinum, sum gekk á tí hagaparti, har sum hon fekk sítt kjøt... Og eitt er vist, at ymist er sum kjøt smakkar, bæði fesket, ræst og turt, so tað er ikki ómøguligt, at grasið, sum seyðurin bitur, hevur sín part av ábyrgdini.*²⁶⁵

Svabo sýnir stóran áhuga fyri veðragjólingunum, sum hann heldur vera alt ov ungar, tá ið teir verða sleptir út at brunda, „*da det Afkom de frembringe, inden de have naaet deres fulde Væxt og Kræfter, maae enten i Lidenhed eller Svaghed bære et Mærke af den Avlendes utidige Lyst.*“ Hann heldur, at tað rætta hevði verið at bíðað, til veðurlombini vóru eini tvey ára gomul.²⁶⁶

Veðragjólingarnir vóru eisini vanligi ússaligir, tá ið teir

høvdu gjørt sína skyldu, summir høvdu leyst lív, og givið varð teimum eina blanding av mjøli og øðrum – *salepp*, fyri at teir skuldu styrkna aftur. Men summir stóðu ikki til at bjarga.²⁶⁷ Fyrr vórðu veðragjólingarnir ofta flettir, tá ið teir komu aftur av brundferðum sínum, tað kom eisini fyri at teir vórðu geldir, róptir *várgeldingar*, og sleptir í skorar og feitilendi fyri at fáa betri slakt burtur úr teimum.²⁶⁸

Í Sørvági hevur tað til henda dag verið vanligt at sleppa slíkum brundum, sum høvdu gjørt sína skyldu, út í Gáshólm, kortini uttan at gelda teir. Komu hesir veðragjólingar undan, so kundí vera gott slakt í teimum um heystið.

Tað vóru tey, sum áttu nógv kjøt, og so vóru tað tey, sum ikki blóðgaðu knívin. Tey ið onga jørð áttu, smurdu kortini knívin um heystið í flestu førum, um tey búðu á bygd, har bøndur vóru. „*Summi fingi slóttulomb, hoylomb ella fyri okkurt annað arbeiði at smakka burtur av heystinum, og eisini tey, sum vóru trongt stødd, vórðu seyrgað, um tey ikki áttu á fyri arbeiði.*“²⁶⁹ Orð sum *slóttulamb, hoylamb, fjalllamb, røktingarlamb, fòrningslamb* eru øll orð fyri lomb, sum eru latin sum lòn fyri eitt ávíst arbeiði.²⁷⁰

Tað var eisini vanligt, at fátæk fólk fingi avroð, tí um onkur fletti nógvan seyð, so var nóg mikið av avroðum.²⁷¹

„*Tá ið spurt varð eldri konu úr húsi, har skorid varð umleið 30 seyðir um heystið, um tey ikki seldu nakað av seyðinum. Tá helt hon fyri, at bæði seyður og seinni um veturin kjøt, varð latið fyri ymiska hjálpi, eitt nú vildi jarðamóðirin heldur hava kjøt enn pening. Fjallmaðurin fekk seyð, og um ein hevði hoykonu, fekk hon hoyggingarlamb, og ikki hevði ein nógvan pening, so býtið var gott fyri báðar partar.*“

267 Hetta minnst eg sjálvur frá barndómi mínum í Sørvági. Salepp var, so vítt eg minnst, ein blandingur av mjøli og onkrum øðrum, sum skuldi tetta magan og hjálpa móti skræpunum, sum ofta plágaði veðragjólingarnar.

268 Svabo 1959, 203.

269 Hansen 1938, 253.

270 Sí orðalistan í Joensen 1979, 259.

271 Evensen 2013, 134.

265 FF. Ritg. 1972/73, A: 73, 20.

266 Svabo 1959, 222.

*Og henda konan segði, hvussu vel mátti ansast eftir kjötinum og øðrum, tí stór skomm var, um ikki nokk var til av øllum tí føroyska matinum at seta á borðið, tá ið so mikið varð flett. Men kom ein kona við tómarí kurv á vitjan ein heystardag, so hevði hon bæði blóðmørsindur, salttál og annað gott heim við sær, slíkt hjálpssemi tosaði ein ikki um, tað er bara nakað ein minnist, sum ein natúrlig ting.*²⁷²

Tað sum er vert at leggja til merkis í hesum sambandi, er, at tað í roynd og veru vóru fleiri fólk, sjálvt um tey ikki áttu jørð, sum fingi burtur av slaktinum við at lata bøndrunum arbeiðskraft sína.

*Nú tosar hvørt mansbarn um fletting og skurð
øll vilja vera skarpast
fletta tey frens upp á seksti pund
tað má út í luftina varpast.
Vektin er tað sum ger tað.*²⁷³

Kvøður Tongla-Tummas. Fyrr tosaðu teir ikki so nógv um vektina á sjálvum seyðinum, men tað var vektin á tálginum í seyðinum, sum var avgerandi fyri, hvussu feitur ein seyður varð mettur at vera. Hevði ein seyður millum 6 og 12 merkur í tálgi, so varð hann roknaður sum feitur, teir allar bestu seyðirnir høvdu einar 16 til 18 merkur í tálgi, tað vóru tá vanligu feitiseyðir sum feitær ella geldseyðir.²⁷⁴

Í kjötinum var fyrr ikki nógvur peningur, tí „Færøsk Lammekjød er endnu ikke blevet Handelsvare; idetmindste ikke i betydelig Mængde. Efter den Pris, hvormed et Lam betales ude paa Landet, er Lammekjød maaskee det billigste Fødemiddel paa Færøerne. Dette spises enten fersk, vindtørret (Skjærpekjød), nedsaltet eller som Skindsekjød, det vil sige Kjød, som er isprængt med Salt, derpå kogt og dernæst tørret. Skindsekjød bruges ved

272 FF. Ritg. 1972/72, A: 73, 30.

273 Úr Veðratáttinum, Tongla-Tummas 1965.

274 Svabo 1959, 203.

Høitider, især i Julen, ved Brylluper og som Traktement for fremmede Gjæster,“ sigur H. J. J. Sørensen í 1859.²⁷⁵

Maður, sum í dag hevði verið meira enn 140 ár, segði seg minnst, at ein kundi keypa seyð úr Stóra Dímun fyri 2 kr., eisini segði sami maður, at „húskallarnir á Stóra Dímun fingi ein lim av turrum kjöti hvønn sunnudag, ein bógv ella eitt tjógv, ella annað sum svaraði í nøgd.“²⁷⁶

Tað er ikki fyrr enn í nýggjari tíð, at seyður er vorðin söluvøra, og tá næstan altíð beinleiðis frá bónda til viðskiftafólk, og tað er ikki fyrr enn tey umleið 2 seinastu árinum, at tað yvirhøvdur hevur borið til at keypt feskt føroyskt seyðakjöt í handlunum, men tað ber til nú, og nú kunna matstovurnar eisini borðreiða við feskum føroyskum seyðakjöti, sum fyrirtøkan Krás skipar fyri á lóggildum sláturvirki. Eisini hava tey fingið lóggilt sláturvirki á Stóru Dímun.

Tann danski matkennarin Bent Christensen skrivaði í 2011 í *Den danske Spiseguide* í sambandi við, at ávísar føroyskar matstovur nú eisini eru vorðnar nevndar í hesum yvirliti, at tað ikki bar til hjá útlenskum ferðafólki at smakka føroyskt seyðakjöt. Hann rósar matstovunum, men heldur, at tað hevði verið „en endnu større oplevelse at spise på restauranterne på Færøerne. En helt igennem uforståelig lovgivning tillader åbenbart ikke kommercielt at servere Færøernes egen produktion af lam på restauranter. Hvem ønsker at spise new zealandsk lam på Færøerne. Det må Færøerne se at lave om på.“²⁷⁷

Tað tykist at hava hjálpt, tí nú er stoktur føroyskur bógvur á topplistanum yvir tað sum fólk keypa á matstovuni Áarstovu í Havn.²⁷⁸ Tað er kortini ikki bert lóggáva, sum hevur forðað fyri at selja feskt kjöt, men heldur tað, at føroyingar yvirhøvdur hava verið av teirri fatan, at tað var best at heingja tað føroyska kjötið upp at ræsa og turka og heldur steikja sær íslenskt og annað útlenskt kjöt til sunnudagsdøgurða.

275 Endurgivið úr Jacobsen 1971, 135.

276 FF. Ritg. 1972/73, A: 3, 30.

277 Christensen 2011, 14.

278 Upplýsingar frá Johannes Jensen, stjóra á fyrirtøkuni Hotel Føroyum.

Tað hevur verið ein tíð, tá ið tey eisini hava mjólkað seyði í Føroyum, men tað er langt síðani, og í 1781 sigur Svabo, at „*Faar malkes ikke nu omstunder i Færøe. Der er ikke engang noget Exempel der paa i vore Tider. Men at de i ældste Tider have været malkede, ligesaavel som denne Omgangs Maade almindelig bruges i Island, derom er ingen Tvivl.*“²⁷⁹ Svabo vísir eisini á staðarnøvn, sum prógva hetta. Í søguligari tíð hevur seyðamjólkið ikki verið brúkt í Føroyum.²⁸⁰

Fyrr høvdu tey mestsum allan seyðin gangandi í haganum, uttan mun til um tað var talan um kenning ella felag. Um talan var um heimaseyð, so var tað eitt móðurleyst heimalamb, sum tey tóku sær av. Traðirnar vórðu fyrr ikki brúktar til seyð at ganga á, men til gras og eplir. Í Suðuroy kom útskiptingin rættiliga tíðliga, so har fekk hvør eigari eisini bøin á einum stað, so tað bar til at hava heimaseyð har, eins og onkur hevði seyð gangandi á trøðni eisini.

Tá ið neytahaldið helt uppá hjá fólki flest og tey ikki longur høvdu kúgv í kjallaranum, var ikki longur brúk fyri so nógvum graslendi til hoyggj, og fólk fóru at hava seyð á trøðni.²⁸¹ Í Suðuroy fóru tey serliga at hava veðrar, sum fórði til eina serliga *veðramentan*, sum heldur sær enn. Í 1993 vóru tað umleið 700 veðrar í Hvalba, umleið 350 í Porkeri, einir 1500 í Vági og umleið 400 í Sumba.²⁸² Talið er neyvan vordið minni tey seinastu árin. Hetta hevur ført til eina kapping um at fáa stórar veðrar, sum viga nógv, tí fáa veðrarnir nógv at eta. Hvør hevði tann størsta ella teir størstu veðrarnar, vísti seg tann dagin, tá ið veðrarnir vórðu flettir. Hetta er ein stóur dagur hjá teimum, sum eiga veðrar. Menn vitja inn á gólvið, og tað er ein rættur veitsludagur, har menn sýna hvørjum øðrum stóran blíðskap.

Tað at sýna blíðskap var fyrr eisini vanligt, tá ið menn flettu

gávuseyð í sambandi við brúdleyp, tá plagdu teir at skeinkja dúgliga, sum Bjarni Niclasen greiðir frá.²⁸³ Í Vági hava teir síðani seinast í 1970-árunum eisini havt eitt *veðragildi*, har teir hava funnið uppá nýggj veitsluritual, sum øll í bygðini kundu taka lut í.²⁸⁴

Trupulleikin við hesum veðrum er tann, at summir av teimum verða so feitir, at teir næstan ikki eru etandi. Men tað er ikki tað, sum tað snýr seg um, men um at fletta tann príðasta veðrin. Hetta er ein kapping millum menn.²⁸⁵

At nýggjur, meira siviliseraður hugburður til djór rættiliga tíðliga var við at vinna fram millum manna, sæst av røðu, sum studentur helt í Føringafelagnum í Keypmannahavn um aldaskiftið 1900. „*Man skuldi trúð, at tað vóru Turkar og ikki gamlir, góðsintir Føringar; tá ið man sær teir fáast við seyð. So lyfta teir hesar geldseyðirnar upp eftir hornunum, geldærirnar og gimburlobini eftir ullini, handla og klípa tey bæði ovarlaga og niðarlaga og tveita tey higar og hagar, sum tað høvdu verið bøkkar.*

Tað er undarligt at teinkja sær, at teir somu menninir, sum í teirra ungu døgum hava kínt og klappað smálombunum, kunnu bera seg so at við seyðin í teirra eldri døgum. Og at tað sama lambið verður eirt og kelað meðan tað er lítið, men viðfarið sum ein tvøstlutur, tá tað er vaksið. Soleiðis gongur tað eisini, tá teir fletta. Roykstovugólvið verður borið fult av niðurbundnum seyði. Har inni imillum liggja so einir triggir – fyra menn og fletta.

Konufólkini leypa á dyrnar, hvørja ferð eitt lamb skal svavast. Tann neyðars seyðurin, sum liggur bundin, kann ikki leypa á dyrnar, men hvør veit um hann ikki eisini hevur ilt av hesum eins og konufólkini. Tað mátti ligið so nær at latið seyðin stadið

279 Svabo 1959, 205.

280 Arne Thorsteinsson (1977) hevur í eini grein viðgjørt heimildir um seyðamjólki í Føroyum í fornari tíð.

281 Brandt 1996.

282 Magnussen 1993, 22.

283 Niclasen 1983, 52.

284 Joensen 1999, 63.

285 Meira um veðrahaldið er at finna hjá Magnussen 1993 og 1994 og hjá Joensen 1999A og 1999B.

óbundnan, og bundið hann niður so hvørt sum flett verður. Tað vísti tá altíð eitt sindur av hjartalag fyri seyðinum.²⁸⁶

Rasmus Rasmussen kemur inn á tað sama í endurminningum sínum úr Miðvági frá umleið somu tíð, men við eitt sindur øðrum orðalagi. „Undir býtingini vórðu lombini handlaði og mett. Handlingin fór fram á tann hátt, at lambið varð lyft (vedurlamb eftir hornunum og gimbur lamb eftir kinnullini), síðani var tað handlað (klípt) í bringu, válgara og síðu... Øll henda hamsing og handling var seyðinum til ólíðiliga pínu, men tað var ikki fyri rættar menn at lata slíkt við seg koma, bert einstøk konufólk kundu leggja sær hesa dýrapínslu at hjartanum, men hvat var um tað? Býtið mátti hava sína gongd, sum rættvísi og síðvenja hevði verið frá fornari tíð. Tað var tó ymist, hvussu langrøkið býtið var í teimum.“²⁸⁷

Fólk hava sostatt havt ampa av hesum hátti at fara við seyðinum uppá eisini fyrr í tíðini – summi í hvussu so er. Hesin gamli hátturin at binda niður seyðin hevur í hvussu so er hildið sær til langt upp í 1960-árini, og tað eru ikki so nógv ár síðani, at tað meira ella minni helt uppat. Hugsað verður í dag meira um vælferðina hjá seyðinum í aðrar mátar, og alt gongur skjótari fyri seg í dag, har summir eisini brúka teldu, tá ið býtt verður. Seyðurin fær nú heilivág, hoyggj um veturin, har tað er neyðugt, og seyðhús og rættir eru nútímansgjørð. Eisini verður farið munandi betur við seyðinum, sum ikki longur vanliga verður bundin niður og ikki lyftur og lættur, sum teir gjørdu fyrr, tá ið teir býttu.

Eitt sum eisini ofta skar í hjartað, serliga hjá konufólkinum, tá ið tað um vælferðina hjá seyðinum ráddi, var, tá ið tey geldu bæði smálomb og kálvar við knívi, tað var betri, tá ið teir fóru at brúka tong, sigur heimildarkvinna úr Mykinesi, tí tá tyktist tað ikki at ganga so nógv út yvir smálombini.²⁸⁸

286 Jógvansson 1900.

287 Rasmussen 1985, 80.

288 FMD BS 00197576E, H.J. Mykines 1973.

Neyt og oksar

H. J. Jacobsen sigur í 1959 um tey føroysku neytini, at „Slagið er tað vanliga føroyska, sum fyri tað mesta líkist teimum neytum, sum hava livað á tí norðurlenska fjallalandinum frá gamlari tíð. Í 19. og 20. öld er slagið blandað við innfluttum neytum, fyrst tey gráflekkutu donsku neytini, seinni nútíðar donsk neyt. Úr Íslandi komu eisini nakrir tarvar fyri einum 35 árum síðani.“²⁸⁹

Í umleið 1780 vóru tað 2824 neyt í Føroyum, í 1935 vóru tað 4142, í 1952 3298 neyt, og í 2011 vóru tað umleið 1900 neyt í Føroyum. Av hesum umleið 950 mjólkneyt, og restin var ungneyt. Nakað av neytum verður í dag eisini flett og selt sum neytakjót í handlunum, umframt tað sum verður selt beinleiðis til brúkaran.²⁹⁰ Neytakjót var soleiðis rættiliga forkunnugt. Gudrun Zachariassen, kona Jógvan Zachariassen, sum var lækni í Klaksvík 1916-31, minnst, at fólk vóru sera blíð við hana fyri at fáa hana at støðast. Hon var donsk og varð ofta boðin inn til ein drekkamunn í grannalagnum, og henni varð eisini borið eitt og annað forkunnugt. Eitt nú kom ein kona í grannalagnum „ein dagin við einum fati við hakkubúffi. Hon hevði hoyrt, at eg skuldi hava sagt, at tað hevði verið gott, um ein sláturhandil hevði verið, so at ein av og á kundi fingið ein búff og ikki altíð bara etið lambskjót og fisk. Nú hevði hon tikið kúnna burtur og vildi fegin geva mær nakað av neytakjoti.“²⁹¹

Tey gomlu føroysku neytini mjólkaðu ikki nógv, einar 10-12 pottar um dagin. Tað var ein góð kúgv, sum mjólkaði 16-20 pottar. Um árið mjólkaði hvør mjólkkúgv í meðal undir 1000 litrar, meðan ein mjólkkúgv í 2011 til samanberingar mjólkar 7783 litrar í meðal.²⁹² Neytasýningar byrjaðu í 1926 og hava javnan verið síðani, men mest hevur verið

289 Jacobsen 1958, 2002.

290 Upplýsingarnar eru frá Svabo 1959, 411, Bjørk 1956/57, 361 ff. og frá Búnaðarstovuni. Sí eisini Brandt 1996.

291 Zachariassen 2004, 46.

292 Upplýsingar frá Búnaðarstovuni.



Neyt í haganum. Tað er neyvan nøkur kúgv til longur av tí gamla slagnum.

gingið eftir útsjónini og ikki so nógv eftir úrtøkuni hjá tí einstaka neytinum, men eingin ivi er um, at hetta hevur verið stimbrandi fyri neytahaldið í Føroyum.²⁹³

Kúgv varð vanlig á ikki dripin, fyrr enn hon var vorðin so gomul, at hon ikki dugdi meira. „Tá ið kúgvín var avdeyði, varð hon dripin. Sjálvandi varð alt tikið til vara, sum etandi var“ av henni.²⁹⁴

„Áðrenn tað kom í brúk at selja neytini til Havnar, vórðu tey ongantíð dripin í avtakandi sól, men altíð í fyllandi ella fullari sól; tí tey gomlu meintu, at tá rann kjotið minni í kókingini. Fyri at básasmakkur ikki skuldi ganga at kjotinum, vórðu tey dripin antin beinanvegin, sum tey komu úr haganum, ella ikki fyrr enn tey høvdu staðið triggjar dagar á básinum, tí tá gekk básasmakkurin av aftur kjotinum.“²⁹⁵

293 W. L. 1933, 93. Í Árbók Føroya Búnaðarfelags 1933. Tórshavn.

294 FF. Ritg. 1972/73 Torlacius, 16.

295 Poulsen 1947, 88.

Tað hevur um allar Føroyar verið vanligt at bera ketilost og kálv sínámillum í ávís føst hús. Í Hesti varð eisini neytakjöt borið millum føst hús. „Tá var kjøtbýti millum allar, ið áttu neyt. Tá ið ein drap neyt, so bar hann kjøt út í ávís hús, og tá ið tey so aftur drupu neyt, bóru tey til teirra, ið tey høvdu fingið kjøt frá. Um ein, ið hevði fleiri kýr, hevði kjøtbýti við ein, ið ikki átti meira enn eina kúgv, so bar hann kortini somu nøgd av kjøti av hvørjari kúgv, ið hann drap, til hin, ið ikki átti meira enn ta einu.“²⁹⁶

Vanliga var avdeyðakúgv seig, og „Mangan mundi neytakjøtið, føroyingar ótu, vera seigt. Kýrnar blivu for glatt vekk 8-10 ára gamlar, tá ið tær blivu avsagdar og seldar til matna. Máttu helst kóka í fleiri tímar.“ Men var tað ein líkinda kúgv, so varð hon seld til Havnar fyri at fáa eitt sindur av peningi fyri hana.²⁹⁷

296 Poulsen 1947, 88.

297 Jacobsen 2001, 63.

Kúgv av tí gamla
slagnum.



„Neytakjót varð etið feskt, saltað og turkað. Blóðið varð brúkt til blóðmør ella kókað til sveita og etið. Avroðini vórðu eisini etin. Neytahúðin varð brúkt til húðaskoðir og hornini til hornspónir, ella drekki- ella krúthorn, og kongarnir vórðu brúktir til kongaspæl.“²⁹⁸

Tað kjótið av neytum, sum var best umhildið, tað var oksakjót ella ein góð feitikúgv. Oksakjót í røttum føroyskum týdningi, tað er kjót av oksa, ella geldum tarvkálvi, tað sum danir nevna *stud*. Tað vóru geldir tarvkálvar, sum vórðu settir við við tí endamáli at verða flettir og seldir sum gott oksakjót. Tað hava í Føroyum frá gamlari tíð verið nøkur serliga góð feitilendi til oksafrælsir, har tey høvdu oksar gangandi alt árið, eitt nú í Mykineshólmi, í Tindhólmi og á Víkum í Vágum.

„De gaae paa disse Holme Vinter og Sommer. De sættes paa den første naar de ere 2 og paa den sidste, naar de ere 1½ Aar, og gaa paa den første 2 og sidste 3 Aar, inden de aftages. Man holder kun faa Øxen. Disse Øksen ere smaa og veje almindelig

298 Poulsen 1947, 88.

kun 20 L-pund [320 pund], men de have lækkert Kjød og ere meget fede. En fra Myggenes Holmen skal for rum Tid siden have havt 7½ L-pund Tælle, men dette er et enkelt og det mærkværdigste Exempel, man veed.“²⁹⁹

Eisini Landt umrøður oksarnar og tað góða grasið í Mykineshólmi og sigur, „at paa denne liden Holm kan aarlig baade Sommer og Vinter græsse 20 Oxe og 40 Faar, og at de Oxe, som her fødes, ere baade de feedeste og mest velsmagende i Kjødet af alle Kreaturer i Færøe.“³⁰⁰ Oksarnir vórðu serliga seldir til Havnar.

Krambakallurin og bókhaldarin við einahandilin, C. M. Olsen, skrivar í dagbók síni 15. oktober 1846, at henda dagin fekk „Forvalter Nolsøe og hans søn Jørgen 1 Oxe fra Myggenæsse. Den vejede 26 lispund saa nær som 3 pund. Tællen, usmeltet, Gamøren iberegnet veiede 2 Vaager og 10 pund. Magnus Drager slagtede den.“³⁰¹

Tað tykist, sum um oksar eisini hava gingið aðrastaðni, eitt nú í Fugloy. „Har í Skarðsvík á Fugloy hevur verið oksahagi. Man sær enn garðlag eftir garðinum. Tað er so týðiligt, at teir hava verið hildnir innanfyri har. Man sær garðalag, bæði úti við eggina, fyri at halda neyt frá eggini, og eitt garðalag heimari, fyri at tey ikki skuldu koma heim í bygdina.“³⁰² Eisini á Víkum í Vágum høvdu tey oksafrælsi. Hagin var 1 mørk, og har vóru 6 oksafrælsi, sum bøndurnir í Gásadali býttu sínámillum.³⁰³

Sambært upplýsingum frá E. A. Bjørk hava tey havt oksar ymsastaðni í Føroyum í nýggjari tíð, og talið hevur ligið millum 50 og 65 um árið í árunum 1888-1935.³⁰⁴ Svabo sigur, at umframt oksar, so plagdu tey eisini at hava

299 Svabo 1959, 408. 7½ lispund svarar til 120 pund av tálg.

300 Landt 1965, 43.

301 Dagbókin hjá C. M. Olsen finst á Landskjalasavninum. Meira um C. M. Olsen er at finna hjá Nolsøe og Jespersen 2009, 18 ff.

302 Louis Zachariassen sagt í viðmerking til fyrilestur hjá E. A. Bjørk 1984 I, 376.

303 Bjørk 1984 I, 522.

304 Bjørk 1984 I, 522.

geldkúgv gangandi „i gode Græsgange (Fajtilænde) for at slagtes om Høsten, og kaldes da Fajte-Kygv.“³⁰⁵

Landt sigur, at tað var lítil ella eingin neytasøla í Føroyum, tí fólk yvirhøvur vóru ikki før fyri at fódra fleiri neyt, enn tey sjálvi høvdu brúk fyri, og prísurin var tí lítil, men „Naar en gold og feed Ko sælges til Slagtning i Thorshavn, betaler den noget bedre; men de bedste Oxer fra Myggenæsholm kunne gjelde 16-20 Gylden.“³⁰⁶

Á bygd vórðu oksar og feitikýr bert flett til heilt serlig høvi, eitt nú til stór brúdleyp við nógvum gestum.³⁰⁷ Oksarnir vórðu tí yvirhøvur seldir til Havnar, har tað vóru fólk, sum keyptu oksakjót. Svabo sigur, at tað var munur á, hvussu tey drupu neyt á bygd, har tey vórðu feld á liðina og stungin í nakkan og so svavd beint aftaná, meðan tað var øðrvísi í Havn, tí har „bruges Slagter-Øksen.“³⁰⁸

Bøndurnir í Mykinesi plagdu at skifta kvígukálvar um við tarvkálvar. Tað hevur partvíst verið fyri at fáa tarv, men eisini fyri at fáa tarvkálvar at seta við sum oksar úti í Hólminum.³⁰⁹

Teir seinastu oksarnir, sum gingu í Mykineshólmi, gingu har í 1978, og síðani hava tey ikki havt oksar longur úti í Hólminum á sama hátt sum fyrr. Tá ið sjóvegis rutusamband kom millum oyggjarnar, vórðu oksarnir fluttur úr Mykinesi við skipi. Teir róku teir úr Hólminum um brúnna og heim í bygdina. Smiril plagdi at koma til Mykinesar eftir teimum. Hann lá út fyri lendingini og bíðaði. „Oksarnir fingu grímu um høvdið og breiða segldúksreim um búkin. Stroppar vóru á at hiva við. Oksarnir vórðu skumpaðir á bláman, høvdið hildið oman fyri sjógvin við taki í grímunni, og so varð siglt út eftir gjónni. Komnir út til skipið varð krókur settur í stropparnar, og við lossibummi vórðu oksarnir hivaðir umborð og niður í



Mykinesoksi. Oksin verður íbundin, áðrenn hann verður koyrdur á sjógv.

lastina. Tað kom fyri, at oksarnir vórðu dripnir á lendingini og kropparnir fluttir út á skipið.“³¹⁰

Hetta var eftir at brúgvín var komin. Áðrenn tað, vórðu oksarnir fluttir beinleiðis av hólminum við árabáti. Johanna Maria Skylv Hansen hevur greitt frá hesum oksaflutningi, sum hann var áðrenn 1909.

Vanliga fluttu teir bert tveir oksar í senn í bátinum: „Tíggjumannafarið varð drigið á sjógvin, og átta mans settust til róðvar.

Umframt vóru tveir mans við, ein til hvønn oksan. Í hvørjum skuti var ein byrði av hoyggi og hálm; tað var lagt til farveg undir oksarnar. Eina tvípottaflösku av brennivíni høvdu vit altíð við. Um hana er at siga, at ikki var smakkað á hana, fyrr enn oksarnir vóru komnir í bátin og sálmurin „Nu flyer jeg til din Naade“ var sungin. At fáa hendur á oksarnar gekk ofta striltið, tó vórðu teir altíð tiknir. Bar tað ikki til at fá hendur

305 Svabo 1959, 4010.

306 Landt 1965, 196.

307 Svabo 1959, 312.

308 Svabo 1959, 410.

309 FMD BS 00197576E, H.J. Mykines 1973.

310 <http://heima.olivant.fo>

Oksin verður sundaður út til skipið. Ofta var tað gamli Smiril, sum kom til Mykinesar eftir oksum.



á teir uppi á Hólminum, máttu teir rekast niður á helluna, og vóru teir fótfinnu menn ikki leingi um at taka teir burturúr, ið farast skuldi við. Oksarnir vórðu nú grímaðir og leiddir oman á Skarvaklett; so vórðu teir fatlaðir. Til fatl høvdu vit altíð bátaspenni, og annað fatlið varð bundið frammi á bógnum, og hitt um hupparnar. Tað fremra fatlið skuldi vera so rúmt, at flót hondin gekk undir á hárygginum, og knýttur nevi undir tað aftara fatlið á mjórygginum; so mikið bólgaðu teir, tá ið teir komu á sjógvin. Tá oksin fólði fatlið um kroppin, legði hann seg, helst av bangils. Endin av grímuni, sum var væl langur, var blakaður í bátin, og so vórðu oksarnir bóltaðir á sjógvin. Tá ið menninir vóru slopnir í bátin, varð róð nakað út frá landi. Nú vórðu oksarnir tiknir inn í bátin á henda hátt. Fimm av teimum frægastu monnunum tóku teir inn; ein tók um høvdið, ein framfatlið, ein afturfatlið, ein halan, og tann fimti hevði tiljuna. Hann, ið tiljuna hevði, ansaði nú væl eftir, at hon lá, sum hon átti, so oksin vigaði, og segði til við orðunum: „Takið nú á!“. Oksin skuldi takast við eitt tak, skuldi alt vera, sum

tað átti; tó tók ofta báturin so nógv inn, at hann var hálvur av sjógv. Bakoksin varð tikin fyrst, og so hin á sama hátt. Nú varð oksin bundin við einum ullintum flettaðum bandi, tveir favnar langt við klógv á hvørjum enda. So long skal klógvinn vera, at hon røkkur úr tumlagripinum á albogaliðin, og soleiðis skuldi oksin bindast, at eingin knútur var á bandinum, tí tá ið oksin verður loystur, gongur bandið av, júst sum tá ið vit fitja gás. Tá ið oksin var lagdur á liðina, sum hann skuldi liggja, var gríman drigin inn undir lerið á honum og so lögð tvørtur um hornini, so høvdið lá aftur við síðuni.

Áðrenn menninir settust til røðrar, tóku teir ein vott og lögdu hann á eygað á oksanum, so hann ikki skuldi síggja land og gerast óstillur. Menninir settust nú at rógva suður við landinum, og tá ið sungið var, gekk fløskan runt. Teir røðu altíð av makt við oksafarmi. Komnir á fjørðin settu teir seglið.³¹¹

Vóru ikki líkindi at sigla við segli, so varð rógvið. Teir

311 Hansen 1968, 9.

róðu leiðina inn til Sörvágs, alt eftir rákinum. Teir kundu rógva norður við Gásadali ella inn gjøgnum Dragasund.

„So skjótt sum teir vóru komnir til Sörvágs, vóru oksarnir loystir á farvegnum, og tikið varð inn undir ryggin, og í tí teir rassaðust, vórðu teir bóltaðir fyri borð, og maður leyp við grímuni á land. Stundum vildi oksin ikki seta fótarnar undir seg; tá ið hann soleiðis vísti seg treiskur, var hann prikaður í halan við knívi, tá sprakk hann á fótur. Nú var farið til gongu antin til Miðvágs, og um veður var, við báti haðani til Velbastaðar, ella teir vórðu leiddir um Sandavág til Oyrargjógv og haðani sundaðir til Vestmanna. Einstakir oksar vóru so eygvældir, at teir fóru sjálvir á sjógvin, tá ið maður var farin í bátin við grímuni. Úr Vestmanna vóru teir leiddir eftir oynni til Havnar.“³¹²

Eisini tann amerikanska kvinnan Elisabeth Taylor gáaði á ferðum sínum eftir oksunum á Mykineshólmi, har tað gingu „twenty five or thirty oxen from April until December“ á Mykineshólmi. „Then they are brought home to spend three months under shelter. In autum, before the worst storms set in, several are killed and sent to Tórshavn where „Mikines beef“ is held in high esteem.“³¹³

„Um byrjanina av 20. öld vórðu drápsneytini seld til Havnar, og teir, ið keyptu tey, kravdu at fáa tey til Havnar á lívi. Tað kundi henda, at tver kyr vórðu fórdar ísenn í tíggjumannafarinum, ein í hvørjum skutinum. Tey vóru fórd inn á land og gingu so til Havnar. Teir, ið keyptu tey, vóru so vandnir vegna reinføri, at teir litu ikki bygdarmonnunum til at drepa tey og taka innvølin úr teimum.“³¹⁴

Eisini kundu fólk í summum bygdam vinna sær nøkur oyru við at gøða upp kálv fyri at selja hann til Havnar. „Skuldu teir selja gøðingarkálv, var tað viðlagt, at hann ikki mátti smakka hoyggi, einans mjólk, men helst skuldi hann fáa egg upp í mjólkina ta seinastu tíðina. Tað kann ætlast, at

312 Hansen 1968, 10.

313 Taylor 1997, 156.

314 Poulsen 1947, 88.



tað vóru ikki teir feroysku gómarnir, ið lögdu hesar treytirnar við.“³¹⁵

Tað var kortini ikki vanligt at gøða upp kálv, men fyri at hava nóg mikið av mjólkneytum, so var neyðugt av og á at seta ein kvígukálv við, og fyri at fáa tarv mátti onkur

315 Poulsen 1947, 88.

Kúgv verður flett.
Heystfagnaður, Eiði
2014.

hendinga tarvkálvur eisini setast við, men brúk var ikki fyri nógvum, tí ein tarvur var nóg mikið til einar 50 kýr. Teir flestu kálvarnir vórðu tískil dripnir stutt eftir, at teir vóru kálvaðir, og etnir feskir. „Kálvurin varð vanliga dripin, tá ið hann var einar átta dagar, og tá ið hann var flettur, sluppu vit at bera ein smakk í tey somu húsini, sum vit bóru ketilost í.“³¹⁶

Her er samsvar millum heimildir um landið alt, tá ið tað var talan um ketilost og kálv, tí, sum kona ættað úr Fugloy sigur, „og tað merkiliga var, at tey somu fólkinu – tá ið kálvur varð dripin – tey fingi eisini eitt petti av kálvinum. So smakkaðu tey hann.“³¹⁷

Hetta at bera eitt sindur av kálvakjøti í ávís hús, á sama hátt sum gjørt varð við ketilost beint eftir at kúgv hevði kálvað, var ein vanligur siður um alt landið. Tað var ein sínámillum skipan – ella resiprositetsskipan, sum eisini aðrastaðni var vanlig í smáum samfeløgum.³¹⁸ Tey, sum tann eina dagin bóru kálvakjót í annað hús, fingi sjálvi kálvakjót úr hesum húsum, tá ið teirra kúgv kálvaði eina aðru ferð.

Svín og geitir

Sum nevnt frammanfyri, so vóru svín ein natúrligur partur av tí føroyska búskapinum til umleið 1100-1200, men geitir hoyra ikki til tann vanligu fenaðin í Føroyum, sum vit kenna hann í søguligari tíð. Tær geitir, sum føroyingar hava havt, tykjast allar at hava verið innfluttar til landið rættiliga seint í tíðini.

Tað sæst á staðarnøvnum, at føroyingar fyrr hava havt svín, „men at de have havt dem siden, ikke i saa liden Mængde, det synes de smaa indbegnede Pladse (Svujna-Tippi, Svujna-Trøe), hvoraf endnu paa nogle Steder sees levninger ... endog at bevise. Paa Store Dimon fandtes 1678, endskjøndt den var i Vanrøgt og slet Tilstand 2 Gamle Sviin og 2 Grise. Nu omstunder haves

316 FF.Ritg. 1972/73, Torlacius, 17.n

317 Dahl 2002A, 40. Heimildarkvinnan er fødd í 1906.

318 Eriksen 2001, 235.



Grísur á fiskastykki á Tvøroyri. Tað hevur næstan altíð verið okkurt svín í Føroyum.

ikke Sviin i Færøe, naar man undtager de faa, som en enkelt Embedsmand nu og da kan opføde.“³¹⁹

Svín eru eisini nevnd í søgnini um Snopprikk. Giljabóndin hevði „sjei svín í Elukonurætt (niður midlum gjána norðan á Kvalvíkini) og ætlaði at føða hesi svín vel upp,“ men tá hann skuldi fara eftir teimum, tá hevði Snopprikkur etið tey øll, „tí tá Giljabóndin kom hagar er einki at finna uttan ber beinini.“³²⁰

Í einum hagtalsvirliti hjá Svabo frá umleið 1780 eru bert skrásett 4 svín í Føroyum í alt.³²¹ Hetta lítla tal samsvarar við tað, sum Anna Evensen sigur í endurminningum sínum um viðurskiftini eini 100 ár seinni, at „Der fandtes ikke svin deroppe. Jo, der var en Mand, vistnok paa Suderø, der havde en eneste Gris, og saa min Broder, der ogsaa havde een, men ellers var der ingen der havde dem. Man købte saltede og røgede Svineskinker i Danmark.“³²²

Tað kom ikki fyrr enn seinni, at einstøk fólk fóru at hava svín fyri at fáa svínakjót at eta. Eitt nú vórðu tað skrásett 58

319 Svabo 1959, 59.

320 Jacobsen 1972, 14 (2. Snopprikkur, Giljabóndin og Laðangarðsbóndin).

321 Svabo 1959, 411.

322 Evensen 2013, 133.

svín í Føroyum í 1909, og í 20-unum og í 1930-unum vóru eini 30 svín í Føroyum.³²³ Føroya Búnaðarfelag hevði eisini áhuga í at fólk fingi sær svín, og mæla teir í 1930-árunum beinleiðis til at fólk fáa sær svín. „*Svínahald átti at verið meira alment brúkt, enn tað er nú. Serstakliga áttu menn, ið lítlan ella ongan seyð fáa, havt sær ein ella tveir grísar um árið fyri at fingið viðskjeramat uttan at verða neyðsakaðir at keypa hann. Fyri at gera monnum tað lættari at fáa sær ein grisahvølp til fitingar, verður givið studningur til eina svínastammu, og haðani kunnu so hvølpar fáast. Henda svínastamma stendur nú í Havn, har eru 4 sýr og ein orni.*“³²⁴

Tað vóru einstakir uppfinnsamir menn, sum royndu at hava svín, eitt nú Martin Nielsen – Stóri Martin – í Sørvági, sum seinni við húski sínum flutti til Vatnsoyrar at búgva. Á Royndarstöðini á Sandi høvdu teir eisini eina tíð svín.³²⁵ Onkur í Skálavík hevði eisini grís: „*Tað kom nógv blak úr mjólkárhúsinum, og so plagdu vit at hava einar 2 grísar í senn. Teir vuku upp av kókaðum fiskaryggi og blaki ... Tá teir skuldu fitast, fingi teir mais og blak, men ongan fisk. Ti fiskur gav snyksmakk í fleskið. Vit plagdu at drepa grísarnar fyri jól og selja 1½ og høvdu so hálvan grís og bæði høvdini eftir, og hetta var rætt heyst at fáa.*“³²⁶

Tað var soleiðis, at fekk ein súgv grísar, so hendi tað seg, at einstøk fólk fingi sær ein grís at gøða sær til matna. Eitt heimildarfólk úr Skopun sigur, at onkur skopuningur keypti sær ein grís í tíðini undan 2. heimsbardaga fyri 12 krónur. Grísurin gekk leysur í bygdini, fekk mjólk, fiskaknokkar og mais. Hann vigaði gott og væl 200 pund, tá ið hann var 7 mánaðir gamal.³²⁷

Ein heimasandsmaður greiðir rættiliga skemtiliga frá

323 E. A. Bjørk hevur rættiliga góð hagtøl í verki sínum Færøsk byggeret (Bjørk 1956/57, 540 ff.)

324 Árbók Føroya Búnaðarfelags 1933. Tórshavn., bls. 27.

325 FFms 773, 21.

326 FFms 773, 21.

327 FFms 894, 7.

einum grísi, sum hann hevði fingið sær. Orsøkin til, at hann fekk henda grís, var, at súgvinn á royndarstöðini í Traðadali bert hevði 12 boppur, og tá ið hon fekk 13 grísar, leyp ein av. Henda avlopsgrís – eitt lítið neyðardýr av einum grísi – fekk heimasandsmaðurin frá fyristøðumanninum: „*Tey brúktu so fløsku og pattu til hann, tað gekk av tí allarbesta. Hann plagdi at vera í einum kassa millum torvkassan og komfyrin, og tað var so iðiliga, at hann gekk eftir gólvinum har aftur og fram, og hann treivst serdeilis væl.*“

Grísurin vaks og gjørdist stórus, so kassin varð skjótt ov lítil. „*Nú verður rúm gjørt til hansara niðri í kjallaranum. Hoyggj bleiv lagt undir hann ... Hvørja ferð hann tórnaði inn, so borði hann seg niður í hoyggið, at mann sá hann ikki. Hann fekk grón og avlop av døgurðanum ... Hann kom út á grønt eisini, men det lamterils, sum hann gróv jørdina upp tá. Altið setti hann trýnið inn millum torvkassan og komfyrin, har sum hann hevði traðkað sínar barnaskógvar, men hann passaði ikki inn, hann kom ikki longur inn enn til eyguni. So ein skjønna dag kemur fyristøðumaðurin á royndarstöðini at gelda henda góða grís. At síggja hann, tá hann fór upp at loypa ... Hann leyp sum ein nýgeldur grísur, sum teir plaga at taka til.*“ Grísurin vaks seg bert størri og størri, og endin var, sum hjá so nógvum grísum, hann varð etin.³²⁸

Sami heimildarmaður vísir eisini á, hvussu vandin fólk skuldu vera við tí, sum tey góvu grísunum at eta. Einaferð doyðu nógvir grindahvalir, og ein maður, sum hevði tveir grísar, gav teimum nógv spik og tvøst at eta. Grísur etur jú alt, men „*Veitst tú, hann hevði givið teimum so nógv tvøst og spik at eta, og tá ið hann seldi annan av grísunum norður til hospitalið, tá var tað sum at eta grind og spik, søgdu tey har norðuri.*“³²⁹

Undir seinna heimsbardaga hevði J. F. Kjølbro í Klaksvík svín. Hann bygdi eitt svínahús nakað oman fyri har húsini

328 FFms 775, 36.

329 FFms 775, 36.

hjá honum stóðu. Svínakjöt var forkunnugur matur hjá føroyingum tá. Nóg mikið av fiskaslógvi var eisini at geva teimum at eta, men fólk hildu, at grísarnir smakkaðu av fiski. Tað fekst nóg burtur úr hesum svínunum, svínakjöttið varð selt í handlinum, og eisini gjørdu tey pylsur at selja. Húskallarnir, sum fingust við svínini, vóru sandoyingar, teir slaktaðu eisini grísarnar. „*Nógv hvín var, so kom ein húskallur við langum knívi og stakk grísín í hjartað. Grísurin doyði beinanvegin og varð so loraður í eitt stórt trækar fult av kókandi vatni. So vórðu hárin rakað av grísinum, restin var so sum at fletta seyð.*

*Hetta var so byrjanin til eina vinnu, sum Kjølbro vist var millum teir fyrstu við í Føroyum. Hann fór eisini undir at roykja svínakjöt ... Har blivu so síður og tjógv av grísnum hongd inn at verða roykt og hingu har í fleiri dagar. Hølvísønir og sagupønir vórðu brúktar til roykingina. Tað fleskið, ein fekk av Biskupsstøð undir seinna heimsbardaga, smakkaði vel.“ Kona J. F. Kjølbro, Karin, gjørdi eisini pylsur, „og hesar vórðu eisini royktar á Biskupsstøð. Tær vóru sum tær donsku salami pylsurnar.“³³⁰ N. J. Mortensen á Tvøroyri hevði eisini grísar undir krígunum, og einstøk privatfólk høvdu eisini grís undir seinna heimsbardaga. „*Mammubeiggi og pápi mín í Vági høvdu ein grís í felag undir krígunum*“, sigur heimildarmaður ættaður úr Vági.³³¹*

Bretska hervaldið í Føroyum undir seinna heimsbardaga hevði eisini svín, sum vóru til hermenninar at eta. Teir høvdu grísarnar í Miðvági. Søgur ganga frá, at miðvingar vóru heilt ovfarnir, tá ið teir hoyrdu grísarnar rína og hvína, tá ið teir vórðu slaktaðir, og tað mundi næstan ført til ein uppreistur móti hermonnunum, so hart tók hetta miðvingum, tí miðvingar vóru ikki vanir við slíkan levind og gang í sambandi við slakt.³³²

330 Frásøgn: Sofus Poulsen. Endurgivið við loyvi frá Óla Jacobsen, sum hevur savnað tilfarið.

331 Munnlig frásøgn E. W.

332 Hesa frásøgnina havi eg frá Paula Ellefsen, sála, fyrrverandi lögmanni, sum var úr Miðvági.

Tað hava eisini verið einstøk onnur, sum í nýggjari tíð hava havt svín ella onkran einstakan grís, eitt nú hevði keypmaðurin Otto Jacobsen í Vestmanna grísar eina tíð.³³³ Ein donsk arbeiðskona av bóndaætt, sum tænti hjá einum keypmanni í Sørvági, fekk einaferð ein grís sendandi úr Danmark til jóla, og søgur ganga enn frá, hvussu hesin neyðars grísur hvein, tá ið hann varð slaktaður.³³⁴

Í 1981 byrjaði maður svínagarð suðuri í Froðba, tá ið hann fekk sær kvídnar sýr úr Noregi. Hesin svínagarður var har í eini 10 ár. Svínakjöttið varð selt í føroyskum mathandlum og var væl umtókt. Eina tíð hevði hesin svínagarður einar 2000 grísar, men fyrst í 1990-árunum fór at ganga illa. Tað var mest av heilsufrøðiligum orsøkum, at hetta nútíðar svínahald helt uppát, og einki svínahald hevur verið eftir tað.³³⁵

Tað er eitt rættiliga nýtt fyrbrigdi at hava geit í Føroyum, og hongur tað saman við traðunum. Tað vóru mest teir traðarmenn, sum ikki høvdu nóg mikið av hoyggj til vetrarfóður til kúgv, sum tí fingur sær geit fyri at fáa eitt sindur av mjólk. Geitarmjólkkin var góð, men vanligu hildu fólk, at hon var ov sterk, og tí varð hon vanligu blandað helvt um helvt við vatni, áðrenn hon varð brúkt.³³⁶

Talið á geitum hevur til samans sjáldan verið oman fyri 100, vanligu lá tað úr einum 8 geitum upp í einar 50. Í 1930 vóru kortini 112 geitir í Føroyum.³³⁷ Geitin kravdi bert ein sættapart av tí fódri, sum ein kúgv kravdi, tað er tí ikki av ongum, at William Heinesen letur niðursetufólkini í Nóatúni hava geit.³³⁸

Geit kláraði seg líka væl, um ikki betur, í fjøllunum sum seyður, men hon varð í Føroyum heldur borin saman við kúgv

333 Upplýsing frá Helga Jacobsen, sum er ættaður úr Vestmanna.

334 Upplýsingar fingnar á Facebook frá fólk 3. september 2013. Sigríð Dalsgaard.

335 Upplýsingar frá Heilsufrøðiligu Starvsstovuni, Tórshavn og Jústinesi Olsen, djóralækna.

336 FFms 835, 18.

337 Bjørk 1956 (57, 57, 547).

338 Heinesen 1975.

enn við seyð. Føroya Búnaðarfelag mælti í 1930-árunum fólki, „ið hava so lítið av jørð, at hon ikki gevur kúfóður, og menn, ið eru á veg at dyrka sær fíðrið,“ til at fáa sær geit, og vildi felagið tí eisini lata studning til geitarhald.³³⁹ So skjótt sum traðarmenn høvdu velt nóg mikið, til at teir høvdu nóg nógv fóður til eina kúgv, so tóku teir geitina av. Ein av orsökunum til at tað ikki rættiliga riggaði við geitum, var, at tað heldur ikki kom í lag nøkur líkinda skipan við geitarbukkum.³⁴⁰

Geitarkjót hevur helst verið etið, men tað eru ongar frásagnir um tað í tí heimildartilfari, sum higartil hevur verið tøkt.³⁴¹

Heimildarmaður uppvaksin í Vatnsøyrum sigur, at „Vit høvdu bæði dunnur, hønur, gæs, grísar og kaninir. Svanir, dvørghønur og kalkunir. Vit seldu nakað av eggum og fleski, ellars var tað mest til húsbrúks. Vit vóru nógv fólk í húsi og tóku ímóti fólki.

Svanirnir, dvørghønurnar og kalkunirnar vóru bert til stuttleika, men pápi var so gláður fyri al slags dýr og fuglar, so tað var honum eitt stórt fornøijli at fara tíðliga upp um morgunin heim á Vatn við breyði og korni at geva svanunum og sita har eina góða løtu og nýta tað. Teir ótu úr hond hansara. Hann hevði 12 svanir í fleiri ár, ein svartan, sum var komin inn á Sørvágssand, og sørvingar góvu honum hann.“³⁴²

Hara

Hara er rættiliga nýggj í Føroyum. Sjálvt um amtmaðurin Carl Emil Dahlerup var sera illa umtóktur á tingi, so stendur tað eftir hann, at tað var hann sum í 1854 flutti tríggjar

339 Árbók Føroya Búnaðarfelags 1933. Tórshavn, bls. 27.

340 Bjørk 1956/57, 545. Heimildarmaður ættaður úr Vági sigur, at „Í mínum óvitaárum var í Toftum í Vági ein geitarbukkur, sum æt Ábal. Konan, sum átti hann, gekk um bygdina og kravdi brundpengar. Hon plagdi at siga, at hon kom at krevja inn fyri hitt, sum Ábal hevði gjørt.“ (E.W).

341 Meðan eg skrivi hetta, hoyri eg í útvarpinum sendingina við Tórði á túri, sum vitjar konu á Hvítanesi, sum hevur fleiri geitir, meira fyri kjotið enn fyri mjólkina. Tann 29. oktober 2013, Útvarpið. Kringvarp Føroya.

342 FFms 938, 6.



Geit og tvær smágentur.

harur úr Kragerø í Noregi til Føroyar og slepti teimum út á Kirkjubøreyn. Tað eydnaðist ikki í fyrstu atløgu at fáa harurnar at støðast, men trý ár seinni riggaði tað.³⁴³

Tá ið harurnar komu fyri seg, varð farið at skjóta tær, og tað hevur verið skotið síðani. Ta fyrstu tíðina varð „skotið við forladara, so tað gekk seint fyri seg, og tað var sjáldan at mann fekk nakað serligt.“³⁴⁴

343 Madsen 1990, 110.

344 FFms 921, 5.

Eldri mynd av haru-
monnum.



Kanningar vísa, at miðalvektin á eini haru liggur um 3 kg, onkrar eru størri, og tann størsta haran, sum er vígað, vígaði yvir 5 kg. Vanliga verður ein hara roknað sum nóg mikið til døgurða hjá fyra fólki.³⁴⁵

„Pápi var røktिंगarmaður, og hann ynskti mangan, at eingin

hara skuldi verið til, tí tá ið tann nógva gongdin var eftir haru, fekk seyðurin sovordnan ófrið, at hann fór heilt av leið.“³⁴⁶

Ymist er, hvussu haruveiðan hevur verið skipað um landið. Í summum bygdam fara teir í felag at skjóta haru einar tveir dagar í harutíðini, sum er frá 2. november til 31. januar,

³⁴⁵ Magnussen 2013, 16. Ein kanning av haru í Nólsoy vísir, at miðalvektin á harunum har var 2757 gramm (Magnussen og Jensen 2013).

³⁴⁶ FFms 939, 23.

meðan hagapartarnir í øðrum bygdum verða seldir á uppboði til teir, sum hava hug at skjóta haru.³⁴⁷

„At skjóta haru er ein stak væl umtókt veiða, og menn leggja nógv fyri at sleppa í hagan ein leygardag í november og desember. Ikki at tala um fyrsta dag. Tá eru menn spentir fleiri dagar frammanundan, og sum við allari tilíkari veiðu snýr tað seg ikki bara um bráð, men um felagsskapin, at uppliva okkurt saman. Ein góður strævin dagur á fjøllunum, sum endar í einum kjallara við eini ol í bondini ella einum døgurða við røstum kjøti, er høgt í metum í Føroyum.“³⁴⁸

Haran er so ung í Føroyum, at hon sum matur ikki er vorðin bundin at gamlari føroyskari siðvenju. Tað vanligar hevur verið at heingja haruna upp í einar 8-10 dagar, áðrenn hon verður flett, fyri at hon skal búnast. „Tað gongur ógvuliga herskin nissur at kjøtinum. Ikki røstur, men sterkur villinismakkur. Vanligari er nú at fletta haruna beinanvegin og lata hana hanga og moyrna í einar tveir dagar, áðrenn hon verður skrædlað og fryst.“³⁴⁹

Áðrenn haran verður stokt, er vanligt at leggja hana náttina yvir í mjólk, ofta við einum veti av ediki fyri at fáa tað mesta av nissinum burtur. Tað eru tey sum steikja hana í mjólk í eini steikisúgv í einar 2 tímar. Onnur steikja hana í ovni ella grýtu.

Hara kann vera nakað turr, tað var tí hjá summum vanligt at stinga tálgin inn í hana, men seinni er tað vorðið vanligari at bardera hana við royktum fleski – beykon, ið verður vavt um stykkini, áðrenn tey fara í ovnin. Sós av haru er serstakliga góð.³⁵⁰

Úr Vestmanna sigur heimildarmaður, at í húsinum hjá ommu hansara vóru einir 3-4 harumenn og góðir skjúttar. Teir kundu fáa meira enn 100 harur, og nakað av hesum henkókaði omman í gløsum.³⁵¹

Haruveiða fer enn fram á hvørjum ári frá 2. november til og við 31. januar, og áhugin fyri at keypa hagar tykist ikki at vera vorðin minni við tíðini.



Harumaður í 2014.

347 Lívfrøðingurin Eyðfinn Magnussen hevur gjørt nágreiniligar kanningar av harum og skjóting av harum um allar Føroyar í árunum 2012 og 2013. Í 2012 vóru 5381 harur skrásettar at vera skotnar tilsamans í Føroyum, og í 2013 vóru 7756 harur skrásettar at vera skotnar, men mett verður, at tað hava verið skotnar fleiri. Harustovnurin verður mettur at vera um 16000 harur, møguliga væl hægri (Magnussen 2013 og 2014).

348 Christensen 2013, 247.

349 Christensen 2013, 247.

350 Skaale og Johannesen 1976, 133. Upplýsingar eru eisini fingnar um haru á facebook, sum eg takki fyri.

351 Upplýsingar frá Karl Olsen, Vestmanna. Magnussen 2013 og 2014 hevur nágreinilig hagtøl fyri, hvussu nógv harur eru skotnar í hvørjum haga og á hvussu nógvum harutúrum.

FLOGFENAÐUR

Flogfenaðurin í eini feroyskari bygd var gæs, dunnur og høsn. Gæsnar hövdu tey fyrst og fremst fyri at fáa gásakjót, meðan tey hövdu høsn og dunnur fyri at fáa egg. Tann fuglurin, sum í hesum sambandi var mest umhildin sum matfuglur, hevur verið gásin. Høsn og dunnur ótu vanlig fólk á bygd ikki í eldri tíð.

Gæs

Gásabein eru funnin í fornfrøðiligum grevstrum, so tað bendir á, at gásin er komin rættiliga tíðliga til Føroyar.³⁵² Gæs hava eisini frá gamlari tíð verið roknaðar upp í markatalsskipanina í eini bygd á tann hátt, at tað hevur verið talan um seyða-, neyta-, rossa- og gásafrelsi.



Gásapar við ungum.

352 Arge 2006, 7.

Gásin kappaðist um bitið í haganum við tann ferfötta fenaðin, og tær vóru ikki væl sæddar allastaðni, tí tað vóru tey, sum hildu, at tær fóru ov illa við grasvøkstrinum, men øll vóru ikki samd um, at so var.³⁵³ Eitt nú sigur heimildarmaður úr Hoyvík, at „*Tað kann blíva ov nógv í einum haga av øllum kariatúrum, men nakrir gásaflokkar í einum stórum haga, teir gera hvørki frá ella til. Tí tað er ikki fyrr enn í seinni tíðum, at sagt er, at gásin ger skaða í bø og haga. Teir gomlu søgdu tað, at best var, at hvørt át um annað. Og gásin, tað søgdu teir eisini, at hon hjálpti væl, har sum vátlendi var, vatnhagi var. Hon legðist á blotarnar og át kúgvingin, sum seyðurin fær iglar av.*“³⁵⁴

Landt sigur í 1800 um gásina, at „*Naar Ungerne ere halvvoxne udsættes de med de gamle Gæs i Udmarken, hvor de forblive indtil Vinteren driver dem hjem; paa nogle Steder, hvor der er god Landing, opholde og nære de sig meest på Søen, men disse blive ikke saa velsmagende som de første.*“³⁵⁵

Jóannes Patursson minnist, at tey í Kirkjubø hövdu eini 8 gásapør og gæsnar fingi gásakorn hvønn morgun undan verpingini. Húskallurin Pink-Hanus „*tók hvørt egg, so hvørt tað var vorpið, bar tað so upp á loftið, merkti tað, so hann visti, hvat hvør gásin átti, og goymdi tað so í eini av korntunnunum. Tá ið gásin vildi liggja, bar hann eggini aftur í reiðrið og merkti sær dagin, tá ið gásin legðist. Tá ið hann visti, at tað átti at fara at bróta fyri nev hjá gásini, byrgdi hann hana inni, inntil alt var útkomið, sum ungi var í.*“³⁵⁶

353 Bæði Svabo 1959 og Landt 1965 umrøða hetta.

354 Mohr 1974, 28. Snigilin er millumvertur fyri ein parasitt, sum seyðurin fær iglar av.

355 Landt 1965, 142.

356 Patursson 1966, 64.

Teir gomlu vildu, at gæsnaðar skuldu klára seg sjálvar í haganum. „Eitt árið minnst eg, vit hövdu yvir hálvtrýss ungar av sjeý þorum. Tað var nógv tá í tíðini, tá blivu gæsnaðar ikki so væl føddar sum nú. Tær fingur einki, uttan tá kavi var um veturin, annars kláraðu tær seg sjálvar.“ Men tær plagdu at fáa eitt sindur um ta tíðina, tá ið tær fóru at verpa „fyrst í mars mánað ella nakað út í mars mánað, tá fingur tær hvørt kvöld, men steggin fekk einki. Bøgan bleiv innkoyrd, og steggin stóð uttanfyri og biðaði, til bøgan var liðug at eta.“³⁵⁷

Ein gás kundi verpa eini átta, tíggju egg, „og eg minnst, tær komu niður í sjeý ... eg havi havt gæs, sum hava vorpið yvir tjúgu, men fyrr var tað ikki so. Tá hon verpur so nógv, tá klekir hon ikki væl, tí tá verður hon so soltin, og tað vísir seg ikki at bera so væl til tá. Sterkastir verða ungarnir, tá gásin liggur við fáum eggum. Eg havi ongantíð lagt meira enn tíggju egg undir gásina. Men so hendir tað seg, at hon verpur afturat. Eg havi ongantíð fingið meira enn ellivu ungar, men pápi minnst, hann fekk einaferð trettan.“³⁵⁸

Heimildarmaður, ættaður úr Hovi, minnst, at hann fyr í umleið 35 árum síðani tosaði við ein eldri mann, sum mundi vera eini 70 ára gamal ella væl tað. Tá segði hesin gamli, at fyrr koyrdu tey einki burtur, heldur ikki ótroðin gásaregg. Tá gæsnaðar hövdu vorpið, ansaðu tey væl eftir eggnum. Tey ótroðnu eggini spiltust skjótt, og gæsnaðar koyrdu tey úr

357 Mohr 1974, 21.

358 Mohr 1974, 23. Olaf Mohr greiðir frá, at „Summar gæs klekja ikki so javnt, meðan aðrar klekja, so tað brestur alt fyr í senn. Men tá tað kemur ójavnt út, tá er vandi fyr at tað doyri í egginum ... tá ungarnir koma út ójavnt, so liggur gásin so uppfrá, og tá vermir hon ikki so væl eggini, ið eftir liggja. Men fyrr gjórdu tey soleiðis, at tey tóku eggini, sum vóru brostin, men ikki útkomin, undan gásini. Summi lögdu eggini í ull inn í bakarovnin við passaligum varma, og so var tað oftani, at konufólk hövdu tey í barminum við ull tvørturum, men tað bar ofta illa til. Men eg havi gjørt soleiðis, at tá ið tað er komið ójavnt út, at eg havi tikið ungarnar frá gásini, so hvørt teir eru útkomin; og havt teir í einum kassa við eldin, og tá hevur tað borið betur til. Tá hevur hon klakt eggini sjálv, sum vóru eftir; tá hevur hon vermt tey betur.“ (Mohr 1974, 23. Annars er samrøðan, sum Janus Mohr hevur við pápan Olaf Mohr, sera áhugaverð fyr tann, sum er áhugaður í gásarhaldi.)

reiðrinum. Fólk tóku hesi eggini og brúktu tey til matna, segði hesin gamli, „men eg visti ikki, um eg skuldi trúgva honum“, sigur frásøgumaðurin og segði søguna fyr mostur síni, sum var um sama aldur sum maðurin. „Jú“, segði hon, „hann hevur ikki logið fyr tær, tí tað var so. Tey tóku tey ótroðnu eggini, settu tey í eimin og so ótu tey tey, tá tey vórðu hildin at vera stótt ella bakað nógv væl“. Spurd um, hvussu tey smakkaðu, svaraði mostirin, at tað visti hon ikki, tí hon hevði ongantíð smakkað ella etið tey, tí tað vóru bara tey gomlu sum ótu tey, men hon mintist, at tey luktaðu sum garnatálg.³⁵⁹

Hagtøl frá nýggjari tíð vísa, at tað var serliga sunnanfjørðs, serliga í Suðuroy, at tey hövdu gæs – umleið helvtina av øllum gæsnum í Føroyum, og síðani 1866 hava tað verið dripnar millum 2700 og 4100 gæs á hvørjum ári.³⁶⁰

Gæsnaðar gingu í haganum frá várinum og út á heystið. Ofta komu tær til garðarnar sjálvar, um ikki, so var neyðugt at fara eftir teimum. Í eini bygd sum Hovi slapp hvørt hús at hava eina gás ella eitt gásapar. Tá ið gæsnaðar vóru heima, hövdu tær hvør sítt gásarhús. Húsini vóru formað sum ein toppur. Tey vóru laðað upp av gróti við nøkrum fjalum sum tak og so flag omaná. Dururin var langur fyr at forða øðrum dýrum í at koma inn. Børnini plagdu at ansa eftir gæsnum og gásarungunum. Um summar ið vóru gæsnaðar í haganum, men áðrenn vórðu tær skerðar. Sjeý fjaðrar vórðu skornar av veingjunum.

Summar gæs funnu sjálvar til hús aftur, tá ið tann tíðin kom, um ikki, so varð farið eftir teimum. Gæsnaðar vórðu ikki dripnar, tá ið tær komu úr haganum, men vórðu fyrst væl gøddar eina tíð við meisi og korni.

Fleiristaðni hevur verið loyvt hvørjum húsum at hava eina gás, annars var tað vanliga at hava eitt gásapar upp á mörkina, onkustaðni skuldu kortini tvær merkur undir gásaparið. Tað vóru serliga smámenn og traðarmenn, sum ynsktu at

359 Upplýsing frá Niclas Hovgaard, ættaður úr Hovi, 9. Januar 2015.

360 Bjørk 1954, 523.

fáa loyvi at halda gæs, tí gæsnaar góvu teimum eitt sindur av kjóti. Í Skálavík t.d. „var serloyvi givið á grannastevnu, at hvør eldstaður skuldi hava rætt til eitt gásapar at ganga í haganum, um tey ikki áttu frælsi, og hetta var ókeypis,“ men skuldu ein hava fleiri gæs, so skuldi ein mörk vera undir parið.³⁶¹ „Sostatt hevði Dalsgardur upp í 12 gásapar.“³⁶²

Í hagalogini frá 1866 var heimild at taka gæsnaar av, um tveir triðingar av markatalinum vóru fyri tí. Hetta varð viðgjört og avgjört á granna- ella hagastevnu. Í Vágum vórðu gæsnaar tíðliga avtiknaar, og heima á Sandi „vórðu gæsnaar avtiknaar í 1923. Vit høvdu gás, eini tvey, trý ár ... Tær fóru í hagan, tá ið ungarnir vóru so frægir. Tær vórðu onkuntíð bornar í leypi, ungarnir niðast, ein botnur út millum rimarnaar, og so bógan omaná, men oftast vórðu tær rikenar í hagan. Tær vóru so í haganum til út á heystið, tá ið tær skuldu koma heim. Men tað kundi eisini vera eitt stríð at leita eftir teimum, tí hagføst er gásin ikki. Um veturin hildu gæsnaar seg fyri tað mesta niðri á Sandi. Har dámdi teimum væl, og tær vóru bara góðar fyri eplastykkini, reinskaðu tey fyri smáeplir o.t. Kom kuldi og kavi, so kom gásin at húsum av sær sjálvari, og tá fekk hon altíð. Var gás væl fyri, hevði hon 8-10 ungar. Sjey var bildið at vera í minna lagi. Gásagarnarnir eru stak gott agn. So var útróður um heystið, varð gjarna ein gásarungi dripin av hvørjum manni. Annars vórðu ungarnir dripnir í november, kroyið turkað og havt sum viðskeri. Fjøðurin varð nýtt til seingjarklæðir – gásarfjøðurin var besta fjøður, ein fekk.“³⁶³

„Men mest avhildin var gásin av tí ídna útróðrarmanninum, tí gásargarnaar vóru besta fiskaagn, ið til var.“³⁶⁴ Hetta komst av, at Skálavík í aðra mátar var ringt agnpláss, „og heystið og jólaføstan vóru besta fiskitíð, um viðraði. Gásagarnaar vóru

besta agnið, teir kundu fáa, so tá hevði gásin nógv at týða fyri útróðrarmannin, umframt at hon var fólkamatur.“³⁶⁵

Á Garði í Kaldbak høvdu tey ávísar fastar kundaar, sum vóru danskir embætismenn, sum bæði vildu hava jólagás og mortansgás.³⁶⁶ Tað eru enn fleiri, sum hava gæs í Føroyum, men meginparturin av gæsnum, sum verða etnar til jóla, eru innfluttar úr øðrum londum.

Høsn og dunnur

„Høns ... haves allevegne i Landet, undtagen nogen Steder, som i Froba; hvor man ikke lider dem for den Skade, de gøre paa Agre og Tage. - de findes baade med og uden Top,“ sigur Svabo um 1780.³⁶⁷ Eisini Landt vísir í 1800 á, at tom høsn „findes allevegne i landet, endogsaa spanske og kalkonske Høns, ere ej ubekendte.“³⁶⁸ Hin vegin tykist tað, sum um dunna ikki hevur verið eins vanlig á bygd og høna áðrenn 1800, út frá teimum tóku heimildunum.

Hønur høvdu tey fyri at fáa egg. Sjálvan fuglin lögdu tey einki í, og føroyingar ótu vanliga ikki høsn. „Hønskjød vrages af de fleste Færinges,“³⁶⁹ sigur Panum í 1846. Næstan 100 ár seinni sigur H. J. Jacobsen, „at tað er minni enn so vanligt á bygd at eta høsnakjøt, tað verður einki virt og mangastaðni burturtveitt. Eisini hetta ger sítt til at minka um ansin fyri høsnahaldi og tess virði í hvønnns manns huga.“³⁷⁰

Høsn komu at fáa stóran týðning í 20. øld, tí nógv føðsla var í eggnum. Frá 1919 til 1952 vaks høsnatalið frá 13.000 til umleið 30.000 høsn, og eggjaframleiðslan var í 1935 komin upp í eini 2.000.000 egg.³⁷¹ Fyrst í 1930-árunum vísti ein búnaðarteljning, at tað vóru 20.000 vaksnir høsnafuglar í

361 FFms 773, 20.

362 Jacobsen 2001, 95.

363 FFms 835, 1.

364 Jacobsen 2001, 95.

365 FFms 773, 20.

366 FFms 935, 5.

367 Svabo 1959, 15.

368 Landt 1965, 154.

369 Jacobsen 1971, 94.

370 Jacobsen 1933, 76.

371 Bjørk 1954, 535.



Smádrongur og høsn. Fyrr høvdu tey høsn fyrri at fáa egg.

Føroyum.³⁷² Høsnaregg hava sostatt havt sera stóran týdning í húsarhaldinum í teimum vánaligu tríatiárunum, tá ið tað vórðu vorpin eini 75 egg fyrri hvørt fólkíð í Føroyum um árið í meðal. Tað vil siga, at tað var 1½ egg til hvønn um vikuna. Tey høvdu minst líka nógvur hønur í teimum stóru bygdunum sum í teimum smáu, eitt nú hevði hvørt húsarhald á Tvøroyri næstan 7 hønur í meðal og samsvarandi nógv egg.³⁷³

372 Jacobsen 1933: 75. H. J. Jacobsen (Heðin Brú) hevur í eini grein um høsnahald í 1933 ávísing um, hvussu best kann fáast burtur úr høsnahaldi í Føroyum, og hvørjar hønur føroyingar helst skulu fáa sær. Hann nevnið fleiri góð høsnaslag, summi við góðum kjøteginleikum og onnur sum góð verpingarhøsn. Eitt høsnaslag, sum gekk undir navninum italienarar, vóru mettar at vera serliga góðar. „Eingi verpingarhøsn eru betri enn italienararnir. Bæði hvítir og brúnir. Tað eru smá, sterk, søkin høsn, ið vanligu ongantíð vilja liggja. Hetta slagíð verður ikki yvirgingið í verping av nøkrum øðrum reinum høsnaslagi“ (Jacobsen 1933, 79).

373 Guðjónsson 1940.

Høsnini í túninum hoyrdu til bygdarmyndina, sum var tann sama yvirhøvur. Tað vanligu var, at „eitt hús ikki hevur fleiri høsn, enn at tey kunnu fáa dastið av føðini av húsavfalli og við at søkja sær úti sjálv. Tað er ikki mangur enn á døgum, ið keypir stórvegis av føðri til høsn, og enn ferri eru tey, ið velta við tí í kvittanum at framala høsnaføður.“³⁷⁴

„Einar 6 hønur og ein hani var altíð í húsunum. Tey fingur matafallið, og tvær reisur um dagin, morgun og kvöld, vórðu kókað eplir (ertrar um tær vóru) knodað teimum. Í korntíðini vórðu sáðir knodaðar uppi. Um morgunin fingur høsnini eisini ein neva av korni. Tá ið mamman fór at geva teimum, floytaði hon, og tað ljóðið kendu hønurnar væl. Hon hevði áhuga fyrri teimum, og tær vurpu væl. Tað kom fyrri, at hønur vurpu burtur, og tað kundi vera orsök til grannaklandur. Hevði mamman mistanka um, at hona varp burtur, ansaði hon væl eftir. Tá ið hon gav teimum um morgunin og um egg manglaði í, tók hon hønur fyrri hønur og føldi eftir, um nøkur teirra hevði egg. Hevði ein ikki vorpið, men hevði egg, so var tað ofta syndarin. Henda varð so innistonga, til hon hevði vorpið. Vóru hønur ófriðarligar, tá ið hon tók tær, blásti hon niður á ryggin á teimum fyrri at stilla tær. Hønan hevði rættiliga stóran týdning í húsarhaldinum. Eggini vórðu nýtt at baka við, men sjáldan etin. Høgtíðsmorgun varð kanska gjørt ein eggjakaka. Annars vórðu eggini avreidd til handilin. Tá ið eg var óviti, var nokk so fitt av eggum sent úr handlinum og til Havnar. Seinni vórðu tey seld her í bygdini sum oftast.“³⁷⁵

Tey einstøku húsarhaldini framleiddu meginpartin av teimum eggum, sum tey brúktu: „Eggfuglar høvdu tey flestu hús, so slapp mann undan at keypa egg,“³⁷⁶ „og tað hevði alstóran

374 Jacobsen 1933. 75.

375 FFms 835, 1.

376 FFms 767, 7.



Hösn í túninum í dag.

*týdning fyri húsarhaldið at hava egg tað nógva av árinum, tí tey kundu ikki keypast í handlinum. Vit lögdu niður í vatnglas um summarið, tá ið hönurnar vurpu væl, og høvdu tað so til veturin.*³⁷⁷

„Dunna haves i Thorshavn, men paa landet sees den sjældent, uden hos præster og de fornemste Bønder.”³⁷⁸ „Tam And, holdes kun i Thorshavn, og paa Landet af Præsterne og nogle faa Bønder.”³⁷⁹ Dunna tykist sostatt fyrst og fremst at hava verið ein embætisma- og prestafuglur, eins og kalkunin, um

377 FFms 799, 9.

378 Svabo 1959, 8.

379 Landt 1965, 144.

vit fara eftir tí sum Svabo sigur í 1781, at: „*Hos de Fornemme finder man ikke saa sjældent Kalkuner.*“³⁸⁰ Tað tykist, sum um dunnan „*var hildin at vera meira reinfør enn hönan, og tí var dunnan, tó at hon mangan var gomul, áðrenn hon misti lívið, hildin at vera góður døgurðamat, og nú er dunnusteik besti høgtíðsdøgurði.*“³⁸¹

„Dunnueggini vóru til at eta í húsunum.” Tey vórðu speilað og brúkt til pannukøkur: „*Hösnareggini kundu seljast, so tey vóru mangan høvuðstuðulin til húsarhaldið.*“³⁸² Men tey kundu eisini avreiðast til handilin. „*Egg avreiðdu vit í mínum barndómi fyri 7 oyru stykkið. Skuldi tú fingið ella goldið sama prís fyri egg í dag, høvdu tey kostað 15 kr. stykkið.*“³⁸³ „*Eggini hevði ein brúki fyri, bæði hönu- og dunnueggum, og var tað meira enn ein brúkti til matna í húsunum, so vórðu tey seld til handilin í býti við vøru.*“³⁸⁴

Størri handilslig framleiðsla av hösnareggum er ikki komin fyrr enn í heilt nýggjari tíð, fyrst við einum hösnavirki í Rituvík í 1970-árunum og seinni við einum hösnavirki á Velbastað, men tey eru nú bæði farin í søguna.

Jóannes Patursson minnst, at tey á garðinum í Kirkjubø høvdu einar 10 dunnur.³⁸⁵ Tað finnast ikki hagtøl fyri dunnur í Føroyum, men dunnan hevði eisini stóran týdning sum eggfuglur, men tær vurpu illa burtur, „*so vit máttu leita eftir teimum um kvöldarnar fyri at fáa tær inn, og tað tímdu vit illa.*“³⁸⁶ Um summarið var nógv at eta hjá dunnunum í taranum niðri við sjóvarmálan, „*so føðin treyt ikki. Eggini smakkaðu stramt av tara. Vit vóru von við tarasmakkin, so tað bilaði ikki, men tað mundi ikki vera gott hjá ókunnufólki, sum komu til húsið,*“ verður sagt úr Skálavík.³⁸⁷

380 Svabo 1959, 15.

381 Johannesen 1983, 105.

382 FFms 939, xx

383 Jacobsen 2001, 69.

384 FFms 893, 23.

385 Patursson 1955, 63.

386 FFms 772A, 10.

387 FFms 773, 20.

VILLINI FUGLUR

Fuglur hoyrði til tey lunnindi, sum lógu til eina bygd, og øll fuglaveiða var skipað eftir serligum reglum, tá ið tað kom til býti av veiðuni.³⁸⁸ Umframt at fuglurin fór til veiðumenn og sum landpartur, so fór eisini ein partur av tí veidda fuglinum av bygdini, antin sum gerðabýti fyri annað ella sum søluvøra. Yvirhøvur var tað so, at fuglurin varð seldur beinleiðis til brúkaran, men í nýggjari tíð, tá ið flutningsmøguleikarnir vórðu betri, fór eisini væl av fugli at selja til handlar í Havn og onkrum av teimum stóru bygdunum. Nógvur lunda kom soleiðis til Sørvágs – bæði royttur og óroyttur. Tað var jú eisini tann tíð, tá ið fjøðurin hevði nógv virði og kundi reinsast á fjøðurreinsaríi í Havn.³⁸⁹ Heimildarmaður av Viðareiði sigur, at tá ið hann var smádrongur beint aftan á seinna heimsbardaga, fóru konurnar tíðliga upp um morgunin at „royta til postin“. Tað var at royta lundar, sum tær skuldu senda við postbátinum til Klaksvíkar at selja.³⁹⁰

Lucas Debes sigur um 1670, at teir tá, umframt eggini, fingi einar 100.000 fuglar um árið og millum hesar eisini líra. „Disse unger formedelst deres Fedhed fortære de ikke straks, men nedsalte dennem og bruge dennem om Vinteren: Isteren smelte de og bruge til lamper.“³⁹¹ Eisini Svabo lýsir væl fuglaveiðuna.³⁹² Landt tykist at vera meira matligur enn Svabo og viðmerkir



Mykinesmaður dregur lunda. 1973.

ofta, hvussu fuglarnir smakka og samanber skarv við haru.³⁹³ Um teistan sigur hann, at „Den gamle Tøjste dræbes sjelden, men Ungerne søger man i deres Huler, formedelst deres Fedme og Velsmag.“ Súlurnar „er meget feede, men og temmelig trannede.“ Ritan „fanges med fuglestang og net, paa samme Maade som andre Bjergfugle. Deres Kjød er velsmagende.“³⁹⁴

388 Fuglafrøðingurin Arne Nørrevang hevur greitt væl frá føroysku bjarga-søguni, sum víst verður til (Nørrevang 1979).

389 Sjálvur minnst eg at vit plagdu at fáa minst ein sekk við lunda úr Mykinesi. Meginparturin varð saltaður í tunnu at hava at eta um veturin.

390 Upplýsing frá Daniel Lydersen, Viðareiði. August 2014.

391 Debes 1673, 124 ff.

392 Svabo 1959, 29.

393 Landt 1965, 208. Tað eru kortini ikki føroyskar harur, hann hugsar um, tí tað vóru ongar harur í Føroyum um hetta mundið. Tær komu ikki fyrr enn gott og væl fimmtí ár seinni.

394 Sí Landt 1965, 147, 148, 149 og 150. Eisini presturin H. J. J. Sørensen lýsir væl fuglaveiðuna um 1850-60 (Jacobsen 1971, 105). Vert er eisini at nevna tað, sum Jóan Chr. Poulsen skrivur í Hestsøgu (Poulsen 1947, 43 ff.).

Sandavágsmenn hava verið eftir lunda í Handastastakki í 1993.



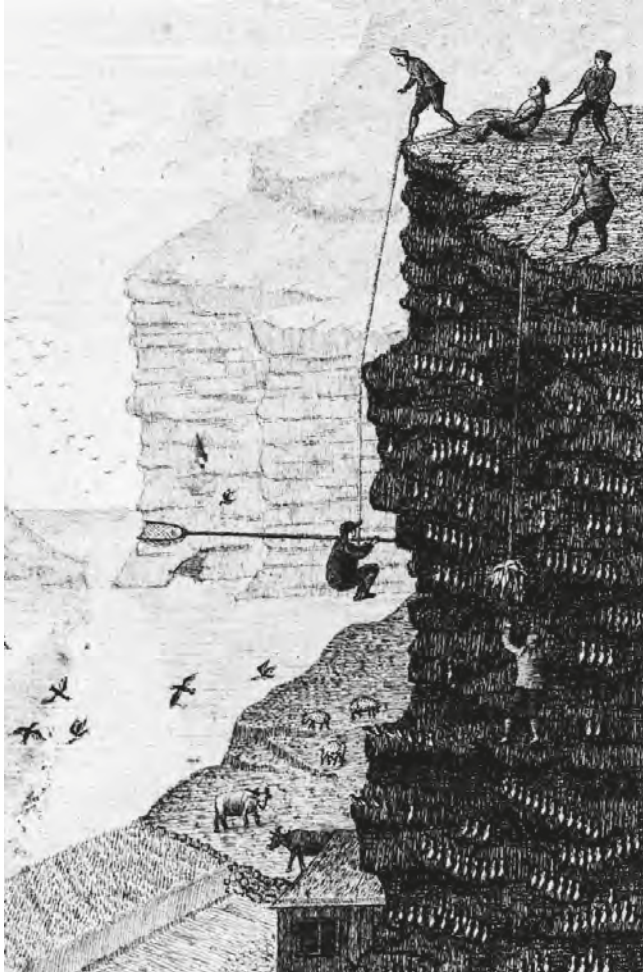
Bjargafuglurinn er flytífuglur og er burtur allan veturinn, men havhesturinn er hér allt árið á támb. Bjargafuglurinn kemur til ávísa tíð á árinum. Súlan kemur á pálsmessu, og tá kemur lomvigin eisinni til landið. Sagt verður, at mykieskonur plagdu at fara út á Berg í hvítum fyríklæði á pálsmessu at taka ímóti súluni, so týðningarmikil var hon. Lundin kemur á summarmála.

Tað vanliga var at fara at ræna ella taka lomvigareggini frá í tíðarskeiðinum 5. til 8. juni og at draga lunda í fyrra partinum av juni mánað. Fyrr var vanliga farið at fylga um miðjan juni í Skúvoy, men tað varð avlagt í 1933, sum var

seinasta árið, tá ið fylgt varð. Eftir tað er farið at fleyga frá umleið somu tíð. Í nýggjari tíð er nógvur fuglur eisinni veiddur við snaru og flotfjalum ella við pilki, ein veiðuháttur sum føroyingar tóku við sær úr Íslandi.³⁹⁵

Lunda byrjaðu teir at fleyga frá syftunsøku, tað er 2. juli, og út í miðjan august. Álku hevur ikki verið so nógv til av, men hon hevur verið drigin og fleygað saman við lunda. Rita hevur eisinni verið fleygað nógvastaðni, og farið hevur eisinni verið í bjørgini eftir ritupisu. Fyrr tóku teir bæði

³⁹⁵ Nørrevang 1977, 133, 254.



Bjargamenn umleið 1790.

gamla og unga súlu í Mykinesi. Teir sigu eftir teirri gomlu súluni tíðliga á vári, ofta um somu tíð, teir settu epli niður og kundu tí brúka garnar og avnotur til tøð, men grásúluna ella omplarnar tóku teir ikki fyrr enn seint á sumri. Nú fara teir bert eftir grásúluni.³⁹⁶ Í Dali hava teir serliga lagt seg

³⁹⁶ Nørrevang 1977A, 82 ff.



Fleygingarmaður við lundum.

eftir at veiða skarv. Bæði skrápur og ungin, lírin, hava verið veiddir ymsastaðni.³⁹⁷

Har sum eingi fuglabjörg vóru, eitt nú í Sundalagnum, skutu teir fugl. Har dugdu teir „*væl at rógva eftir lomviga;*

³⁹⁷ Nørrevang 1977B.

Maður hevur verið og
skotið fugl.



var tað eitt litið lot, róðu teir altíð upp í lotið. Teir róðu altíð spakuliga, kavaði lomvigin, tóku teir nøkur dygg tøk fyri at koma hagar, sum fuglurin var kavaður. Av luftbløðrunum frá fuglinum sóu teir, hvønn veg hann fór, og so tóku teir nøkur tøk aftrat tann vegin. Tað lukkaðist ofta at vera í skotmála, tá ið fuglurin kom uppastur, men ikki so sjáldan eydnaðist tað at sleppa í skotmál, áðrenn fuglurin kavaði. Tað var forkunnugt at fáa feskkan fugl, men í húshaldinum gjørdi hann litlan mun.³⁹⁸

Ta fyrstu tíðina eftir at maskinbátarnir komu, var tað so, at teir „allarflestu menn, sum høvdu verið á Suðurlandinum,

398 Johansen 1970, 132.



Havhestur á reiðrinum.

høvdu hug at fáa minst ein skjótingartúr. Manningin á bátinum var oftast triggir – viðhvørt tveir. Men gav túrurin ikki 100 fuglar – helst 120-150, so hevði ikki ligið væl fyri. At liggja út úr Risanum, tá ið tað fleyg av tí besta, tað kundi vera stuttligt. Tað var altíð so nógv æti inni við land tey árinu.³⁹⁹

Tey sum ikki høvdu so nógvan fugl, kundu fáa eitt sindur við gerðabýti. „Vit systkini gróvu upp bark, tað var nógv av bark her í Vatnsøyrum. Eg kann minnst, at vit gróvu upp bark og sendu til Mykines til farbróðir Andrias á Túvali, og vit fingu lundar afturfyri.“⁴⁰⁰

Ein fuglur, sum kom at fáa serligan týdning í 19. øld, er havhesturin. Føroyingar vistu um havhestin áðrenn 1780, men „den ses almindeligvis kun af Fiskerne langt langt fra Landet.“⁴⁰¹

399 FFms 939, 23.

400 FFms 938, 8.

401 Svabo 1959, 14.

Havhestur var leingi hildin at vera ein feigdarfuglur, ið boðaði frá ringum, serliga óveðri, so útróðrarmonnum dámdi ikki at síggja havhest, men sum frá leið og teir vuku í tali, vandust teir við teir.⁴⁰²

Í fyrstani tóku teir bert havhestaungarnar ella náatarnar í bjørgunum.⁴⁰³ Teir sigu í bjørgini eftir teimum og tóku teir, áðrenn teir vóru floygdir. Johanna Maria Skylv Hansen sigur í 1937 um tann gamla havhestin: „*Tað gingu tó nógv ár, áðrenn fólk ið fór at eta tann gamla fuglin, hann ið nú í fleiri bygdum er høvuðsdøgurðamatur um veturin*“. Men fóru við stongini at fleyga havhest, tá ið komið var út í november, men tá vóru teir nakað staputir, „*so teir vórðu mest skrædlaðir ta fyrstu tíðina*.“⁴⁰⁴

Mikkjal á Ryggi var lærari í Gásadali, har teir fleygaðu nógvan havhest. „*Havhestur eigur at siga allastaðni. Um sumrarnar síga teir eftir ungunum, um veturin fleyga teir hinar gomlu. Góður havhestasessur er í Steinkolarókin*.“⁴⁰⁵ Tá ið eg var læraravikarur í Gásadali 1963-64, sótu menn eisini javnan allan veturin við fleygistongini og fleygaðu havhest til døgurðamat.

Havhestur er, sum longu nevnt, so ungur fuglur í Føroyum, at hann er ikki komin inn undir tey fornu lunnindini, og tí verður heldur ikki latin landpartur, tá ið havhestur verður fleygaður. Havhesturin varð fyrr eins og nú etin feskur og hongdur upp at visna, ræsa og turka. Summi hongdu eisini lunda upp at ræsa.⁴⁰⁶

Tað sum fólk yvirhøvur kenna mest til í okkara tíð, er havhestaungin, ella *nátin*. Suðringar kalla bæði tann gamla havhestin og ungan fyri *náta*. At sigla eftir havhesti ella náta

er sera vanligt í dag. Tá ið liðið er út um hálvan august, fara menn at sigla eftir havhestaungum, tí tá ið ungarnir „*teir seinastu dagarnar í august og í fyrra helmingi av september halda til havs, eru teir so feitir og tungir, at teir ikki sleppa á flog av sjónum, og við maskinbáti verður so rætt og slætt stímað eftir teimum, og teir verða tiknir við glúpi í tiggjutúsindatali*.“⁴⁰⁷

Havhestarnir verða antin royttir ella skrædlaðir, saltaðir ella frystir, tó eru tað enn eisini tey, sum heingja havhestaungar upp at ræsa og turka. Tað verður m.a. gjørt í Suðuroy, og skulu teir smakka væl stoktir. Tað hoyrir seg til í dag hjá mongum at fara oman í Vágsbotn í Havn og keypa sær ein døgurða av havhestaungum, sjálvt um teir kosta einar 70 krónur fyri hvønn, men sum ein kona segði við meg ein dagin har niðri, „*hetta verður bert gjørt eina ferð um árið*.“⁴⁰⁸

Tað hongur eisini ein sorgarsøga uppi við havhestinum, tí, sum tað skuldi vísa seg, so bóru summir havhestar upp á herviliga sjúku, sum millum manna varð nevnd septembersjúkan og seinni *havhestasjúkan*, sum eisini smittaði fólk, serliga barnakonur, og tað vóru fleiri fólk, sum doyðu av havhestasjúkuni.⁴⁰⁹

Flestu tilkomin fólk minnst, tá ið landslæknin Hanus Debes Joensen við síni eyðkendu rødd í útvarpinum – útvarpið kom í 1957 – vegleiddi fólk í, hvussu tey skuldu bera seg at, tá ið tey fingust við havhest, og serliga minnst til at vaska sær í kloramin.

Umframt at veiða fuglin, tóku teir eisini eggini hjá bjargafuglinum. Tað vanliga var, at tá ið teir drógu lunda tíðliga á sumri, so tóku teir eggini við, tí lundin varp aftur. Í

402 Nolsøe 1997, 106.

403 Jens-Kjeld Jensen (2012) lýsir í bók síni *Malemukken på Færøerne*, bæði hvussu havhesturin hevur verið veiddur heilt fram til okkara tíð, og eisini hvussu tað er vorðið vanligt at taka havhestaegg.

404 Hansen 1968, 129.

405 á Ryggi 1994, 213.

406 FF.Ritg. 1972/73. H.A.T. 3.

407 Nørrevang 1977A, 213.

408 Kona niðri í Vágsbotni í august 2012.

409 Jacobsen 2011, 60. Tveir læknar, Arthur Waag og Rasmus Rasmussen – Eiðislæknin – sóu samband millum havhestin um heystið og hesa sjúku, og skrivaði Rasmus Rasmussen um hesa sjúku í læknafrøðiligum tíðarritum. Í fyrstuni varð sjúkan nevnd *psittacosis*, men nú verður hon nevnd *ornitosis*, tí smittan varð borin av fugli, í hesum føri havhestaungunum serliga.

Skúvoy varð beinleiðis skipað fyrri ræning av lomvigareggum, har menn sigu niður í björgini eftir teimum.

Villgæs

„*De gavnlige Vand-Fugle, som Sommeren hidkommende ere, ere Vildgæs, hvilke ere tre Slags, gemene Graa-Gæs, Brand-Gæs og Helsinge-Gæs ... Naar disse fælder Fjere, farer man undertiden paa Gaase-Jagt paa samme fersk Vand med smaa Baader, og fanger man ofte en stor Del. Svaner komme her ogsaa til landet om Foraaret.*“⁴¹⁰

Lucas Debes nevnir fleiri sløg av villgásum, av teimum hevði grágásin størstan týdning.⁴¹¹ Um henda fugl sigur Svabo umleið 1780, at „*Denne fugl var for 50 Aar siden i temmelig Mængde i Færøe, men er nu næsten aldeles odelagt, deels formedelst den Jagt ... man paa ferske Søer har anstillet efter den, naar den om Sommeren kaster Hyet, deels og fornemmelig af Skuen. Paa Sørvaaagsvand i Vaagøen fangede man dem fordum i nogen Mængde med Stang om Sommeren, naar de fældte Fjedrene, og delte den da som anden Fangst efter Marke-Tal.*“⁴¹² Landt gevur honum í 1800 rætt: „*Denne Fugl har tilforn været her i temmelig Mængde, men formedelst den Jagt, man aarlig har anstillet efter den i dens Fællestid, er den nu bleven sjelden.*“⁴¹³

Mikkjal á Ryggi skrivur í Fuglabókini, at „*Inntil minni enn stórhundrað ár herfyri áttu grágæs í Føroyum so væl sum aðrastaðni. Eina mest mundu tær vera í Vágum, uttan um og millum tey bæði stóru vøtnini. Nakað av ungunum varð beinskert og tikið á hvørjum ári, tó ikki meira enn so, at skipanin stóð við. Men um syftunsøku – 2. juli – tá ungunum leið væl ímóti at vera floygdir, vóru tær gomlu fjaðursárar, so tær sluppu ikki á flog. Tey bjargaðu sær tá úti á vøtnunum. Men so tóku „teir stóru,“ í Havn sær fyrri at koma við bátum og soldátum vestur í*

410 Debes 1673, 12.

411 Debes 1673, 124.

412 Svabo 1959, 14.

413 Landt 1966, 141.

Vágar um hesa tíðina. Teir fóru á vatnið og tóku bæði ungt og gamalt. Tá doyði grágásin út í Vágum.“⁴¹⁴ Grágæsnar eru nú á okkara døgum – í 2013 – vorðnar so nógvar í tali, at røddir hava verið frammi um at loyva ávísari veiðu av teimum aftur.

Ein annar meira sjáldsamur fuglur av lómaslag, sum teimum dámdi væl at skjóta, var havgás ella imbrimil. „*Havgás hevur ikki átt í Føroyum, men hon sæst ofta á sjónum og hendir seg á vøtnum, bæði í summarbúna og vetrarbúna, - men so eru ófriðarkropparnir eftir henni við byrsuni. Í teimum fáu bygdunum, har menn eru betri síðaðir og lata hana fáa frið, kann hon steðga langa tíð og verður tá hálvavegna spök.*“⁴¹⁵

Aðrir fuglar

Um bakin sigur Svabo, at „*man spiser Ægget og Ungen med, indtil den faaer Bloddraaben (som man kalder det) under Næbbet, og bliver sort paa Ryggen.* Teir gomlu vildu ikki eta tann gamla fuglin, tí søgnin segði, at hann skuldi vera vorðin svartur um ryggin, tí hann leyp á Kristus á krossinum, men Svabo heldur at orsökkin til, at hann ikki varð etin, meira var at hann „*med Alderen, som andre Rovfugle, faaer sejt og haardt Kiød og derfor lidet tienligt til at spise.*“⁴¹⁶

Fiskimási varð eisini etin, bæði „*Æg og Unger spises.*“⁴¹⁷ Íslandsmási vísti seg rættiliga seint í Føroyum. „*Denne fugl har man i Færøe ikke vidst af at sige førend 1756, som skal have været et strengt Aar paa Island. Den opholder sig i store Flokke paa Sørvaaagsvand ... og lever afgasterostis. Den ankommer silde om Høsten og rejser igen ved Kyndels Misse, den spises.*“

Skúgvur varð etin, og serliga „*Ungen er en meget god og dejlig Spise, og skal, for en rum Tid siden, have været en stor Herlighed for visse Gaarde for Mængdens Skyld. I Skuøen skal*

414 á Ryggi 1951, 49.

415 á Ryggi 1951, 58.

416 Svabo 1959, 8.

417 Her verður av praktiskum orsökum víst til tað, sum Jens Christian Svabo og Jørgen Landt skriva, undir einum: Svabo 1959, 8, 13, 16, 21, 23, 24. Landt 1965, 151, 154.

man forðum have fanget efter Beretning, 6000 aarlig... Den søger allene udmarken, og findes endnu i temmelig Mængde paa Waagøen. Den spises tilligemed æg og Unge.“ Snjófuglur „Ansees for en lækker Spise,“ og spógvi, bæði fuglurinn sjálfur „og dens Æg er velmagende,“ eins og stökkont, sum „spises tillige med Æggene,“ og um svan sigur Svabo, at „der skydes nogle enkelte.“

Í eini ternu er kanska ikki so nógvur matur, men „Æggene ere meget velmagende,“ og Svabo sigur, at tey bert tóku „den første Urt fra dem,“ og Landt leggur afturat, at „disse ere de fineste og meest velmagende af alle Fugleæg i Landet. „Kenneth Williamson gevur honum eini háltv annað hundráð ár seinni rætt í hesum: „The eggs of the artic tern are still considered a delicacy in many places, as was the case in Landts time.“⁴¹⁸

Æða varð eisini veidd og eggini tikin, og sambært tí, sum Svabo skrivar, so varð æðan, sjálvst um tað var forboð sett ímóti at skjóta ella taka æðu í 1778, framhaldandi skotin, og hetta er Svabo illur um, tí hann heldur, at tað kundi fáast meira burtur úr æðudúninum, um rætt varð farið fram, og vísir á tann týðning æðan hevði aðrastaðni.⁴¹⁹ Jóan Chr. Poulsen sigur, at æðan hevur altíð átt í Hesti, og hann skrivar í 1946, at „í teirri seinnu tíðini hava tær bæði verið rendar av bygðarfólki og skotnar av fremmandum monnum, so at tær bæði eru rýmdar longur burtur at eiga og eru minkaðar í tali.“⁴²⁰ Skotin æða varð vanligi nevnd roðbuksum ella í posa, fyri at eingin skuldi síggja, at hon var veidd.⁴²¹

Í søgnini um Snæbjørn verður greitt frá, at tá ið teir stóru komu suður at halda ting, so gisti dómarin hjá Jákupi við Neyst, har hann fekk dúgvuungar til døgurða. Dómaranum dámdi væl hesar moyru dúgvuungarnar, sum Snæbjørn hevði tikið í einum hválvi, har eingin hevði torað at farið uttan hann. Tá ið dómarin kom árið eftir, vildi hann aftur hava

dúgvuungar, men Snæbjørn noktaði at fara, og dómarin kom tí at verða illa í øgn við hann.⁴²² Dúgvur hava sostatt verið etnar og roknaðar sum góður matur.

Dúgva varð etin, men „Tamme Duer holdes kuns af nogle faae Embedsmænd.“⁴²³ Tann fuglakøni bretin Kenneth Williamson sigur um bládúgvuna, at „Because it was regarded as an enemy of the crops at seed and harvest time the rock-dove was also subjected to a certain amount of fowling on Nólsoy, where it is a tolerably common bird, its young meeting the same fate as those of its partner-in-crime.“⁴²⁴ „Sær hon eitt nýsáðað rótakál, so legst hon í tað at pikka,“ sigur Mikkjal á Ryggi, „og tí hevur hvør maður loyvi at skjóta hana á veltu síni, tó at hon annars er friðlýst alt árið. Mangan hava tær verið skotnar við kjósini fullari av kálfræ, og tað veksur merkiliga væl, tá tað verður sáað aftur aðru ferð.“⁴²⁵

Svabo og Landt nevna, at lómur varð etin, og at „Den spises af alle“ eins væl og likka, „man spiser den tillige med Æg og Unger.“ Og lógv „spises af alle som en lækker Fugl.“⁴²⁶

Tann fuglur, sum í dag er okkara hátt metti tjóðarfuglur, tjaldur, varð eisini etin. „Den agtes for en god Spise,“ og Landt leggur afturat, at „Dens Æg er velmagende og Fuglen spises af Liebhave.“⁴²⁷ Joseph Jeaffreson skrivar um aldaskiftið 1900, at nógvir av fuglunum, sum føroyingar ótu, smakkaðu heldur „fishy“, men at tað vóru aðrir fuglar, sum ikki høvdu so sterkan smakk, eitt nú spógvi og tjaldur, sum tey mest kræsnu eisini kundu eta: „They are, however wise enough to indulge in the milder kind of birds, such as gulls, whimbrell

418 Williamson 1970, 148.

419 Svabo 1959, 8.

420 Poulsen 1947, 56.

421 Poulsen 1998, 945.

422 Jacobsen 1972, 30 (6. Snæbjørn).

423 Landt 1965, 154.

424 Williamson 1970, 68.

425 á Ryggi 1951, 23. Tað gongur ein søga um, at nólsoyingar skuldu fleyga lunda, kappa høvdið av honum og senda hann niður við Tjaldrinum, har hann varð seldur sum *hjerndue*. Men onkur gjørði vart við, at talan var um lundar, sum vórðu seldir undir „falsk varebetegnelse“, so helt tað uppat. Um søgan er røtt, tað kann eg ikki vátta.

426 Svabo 1959, 1 ff., Landt 1965, 139 ff.

427 Landt 1965, 154.

[spógvi], *and oyster-catchers* [tjaldur]. *The latter are excellent eating and not too unpleasant fishy. It is the one bird of its class that even the most fastidious could eat, and I myself enjoyed them and the whimprel immensely.*⁴²⁸

Ein heimildarmaður við tilknýti til Porkeri hefur sagt mér, at ein maður hann kendi væl, plagdi at hava byrsu við sær, tá ið hann fór at sláa, tí tá kom altíð so nógvur fuglur eitt nú spógvar og tjöldur í hógvin at pikka. Hann skeyt henda fugl, sum hann tá kom at hava at eta.⁴²⁹

Tað verður ofta sagt millum manna, at tey í Sundalagnum plagdu at salta sær tjöldur upp í tunnur til vetrarkost, tí har vóru eingi fuglapláss nærhendis. Tað var kortini ikki í øllum bygdum, at tey ótu tjöldur, eitt nú á Húsum á Kalsoynni, tí har sigur Svabo „*haver den Fred, da den hverken skydes, eller dens æg optages.*“ *Tjaldursgrølingur* ella *fjallmurran* vórðu eisini etin, og „*Dens Kjød er velsmagende*“ sambært Landt.⁴³⁰ *Stokkont* „*spises tilligemed æggené*“, sum eins og *toppont* „*Er en god Spise*“, sigur Svabo.⁴³¹

Sambært Kenneth Williamson so átti stari ikki at verið etin, tí hann er klófuglur, „*but fortunately for their purses the Danish element in the town regarded the fat young birds as a delicacy,*“⁴³² men so var ikki. „*Tað sigst, at teir vóru nærum útdeyðir ein ringan vetur nøkur ár herfyri. Sjúkan man tó helst vera, at teir hava verið so nógv skotnir, tí í bygdum, sum lítið hefur verið skotið, hefur alla tíðina verið nakað vel til av starum. Nú skulu teir eitast at vera friðaðir, men tá ið eingin „gevur an“, verður tað vel ikki sørt skotið enn.*“⁴³³

„*Ikki frægari enn royttur stari*“ verður sagt um tað, sum tekur seg lítið út,⁴³⁴ men tað sigur eisini tað, at fólk hava kent

til royttar starar. Í Miðvági sigst, at tað í gomlum døgum ikki var óvanligt, „*at fólk spentu net upp tætt við húsini fyri at fanga starar til matna,*“ sjálvt um bygdin var eitt gott fuglapláss.⁴³⁵

Fyrr var tað vanligt í øllum Europa at veiða smáfugl til matna, hesir fuglar vórðu á donskum nevndir „*kramsfugle*“, men tað varð í Danmark bannað at veiða slíkan fugl seinast í 19. øld, millum kramsfuglarnar var eisini stari. „*Kramsfuglur*“ verður enn etin í fleiri av Miðalhavslondunum.⁴³⁶

Fyrr rændu tey ikki bert egg hjá bjargafugli, men eisini hjá heiðafugli. Úr Hesti verður sagt, at fyrr í tíðini, „*var loyvt at taka fyrru urt av eggjum; men tey gomlu hildu yvirhøvur strangan ordan á, at seinna urt ikki mátti takast. Tað var so nógv av tjøldrum uppi á oynni, at tveir smádreingir, ið fóru at henta egg eina lotu, fingi 50 tjaldursegg framvið Faradalsvatni. Hetta var fyri 50 árum síðani.*“⁴³⁷

„*Í teirri tíðini var nógvur heiðafuglur, og tey hentaðu egg; tað gekk soleiðis, at tey tóku fleiri seg saman og mannaðu hagan av, tó var bara fyrra urtin tikin, so minkaði tað ikki um fuglin, søgdu tey.*“⁴³⁸ Tað verður eisini sagt úr Vágum, at fyrr var tað vanligt at ræna heiðafuglaegg, og at tað varð lagt til, sum tá ið farið varð á fjall. „*Ein tilíkan dag var alt tikið, sum finnast kundi, og býtt var eftir lunnindum. Longst segðist hesin skikkur at halda sær í Sørvági. Tað er ilt at siga nær hetta er avlagt. Men rænt var bert tann eina dagin, og eftir hann mátti einki egg verða tikið, so fuglurin fekk aðru urt til klekingar í friði.*“⁴³⁹

Síggja, men ikki eta

Fyri teir eldru føroyingarnar var allur fuglur í roynd og veru matur, sum kundi etast, men hugburðurin til hetta kom at broytast sum ein partur av modernitetinum. Presturin H. J.

428 Jeaffreson 1901, 261.

429 Munnlig upplýsing 23. februar 2014, E.W.

430 Landt 1965, 153.

431 Svabo 1959, 22, 23.

432 Williamson 1970, 68.

433 Føringatíðindi nr. 3, mars 1892.

434 Petersen (rits.) 2003.

435 Upplýsingar frá Jon Sigurd Hansen, sum hefur hoyrt, at ein gomul kona, Marianna, skal hava sagt hetta.

436 Pedersen og Fakstorp (red.) 2010.

437 Poulsen 1947, 56.

438 Hansen 1968, 64.

439 Jacobsen 1996, 430.

J. Sørensen skrivar í 1859 eina lýsing av føroysku náttúruni, sum ber boð um eina nýggja og meira romantiska fatan av bæði náttúru og náttúrusamleika, har tað ikki longur bert snýr seg um at fáa mat í pott og døgurðatrog:

„I Bæk og Aa svømmer den store Laxeørred, som ogsaa kommer op fra Bugten. Man siger, at den kan springe op ad den hængende Fos. I Haugen bygger Trækfuglen sin Rede; Regnspoven flyver fredeligt om og glæder sig, naar dens Sang kan faae Hammeren til at give Gjenlyd; Brokfuglen følger os fløjtende og nysgjerrig paa Vej; den veed, at den har skjult sin Rede godt i Græsset, saa den er vanskelig at finde. Paa Indsøerne hviler Svanen ud eller venter paa føielig Vind forat kunne fortsætte sin lange rejse til eller fra Island; men den har maaskee alt fuldendt sin Sang, thi Jægeren lurar med sin Riffel bag Tuen. Graagaasen foragter vort Land, hvor den ikke fik Fred; dog standser den forat betragte de Steder, hvor den har hørt, at dens Mødreneslægt hvilede blødt paa Reden. Lommen klager i sørgmodige Toner over, at den kun kan bruge sine stive Been til Svømning og ikke spadserer med sin Nabo Vildanden paa den grønne Bred, eller med Ederfuglen bygge sin Rede høiere oppe under Stenen i Ly for Regnen. Strandskaden slaas mod Ravnene, som frygter dens lange Næb, og derfor foretrækker at flyve brummende bort; Røtten kommer rømsende ind fra Fjorden, glad over den gjorte Fangst, men møder i Flugten sin Uven Tyvmaagen og nødsages snart med ynkelige Skrig at tømme sin Maves Indhold, som hurtigt snappes afhiin, førend det falder til Jorden. Oppe paa hammeren har Skuen sat Bo i det gule Mos; den værger sin rede kjækt og giver haarde Slag med Vingerne, saa vi maa holde Fjeldstaven ivejret, dersom vi ville undgaae at faae en Prøve af dens Styrke, thi det vil suse for Ørene, naar den rammer. Ogsaa hetteterne er bidsk, i hvor lille den er, og veed at værge sig med Næb og Kløer, flyver skrigende om, medens Fjeldmurren (*tringa maritima*) iler hurtigt frem og tilbage foran os og vil gjerne gjøre sig bemærket. Saagodt som alle overnævnte fugle saavel som Kragen, Likka og andre ere til

Nytte for Haugen. Ikke alene tjener deres Gjødning til at forøge græs væxten; enkelte af dem værge Haugen for Ravnene, som ofte dræber smaa Lam, men de fortære en utallig Mængde Orme, som ellers ville ødelægge Græsset.... I ældre Tid kjendte man ikke denne Landeplage, sikkerlig af den Grund, at der dengang vare Flere Fugle i Haugerne, som aarlig rensede, saa ormene ikke kunne faa Overhaand, Færingen vilde derfor gjøre vel i at frede om Haugefuglen, ikke skyde den eller borttage dens Æg.“⁴⁴⁰

Í 1890 verður í Føringatíðindum skrivað um eitt slag av grasormi, sum eisini hevði sera ringa ávirkan á grasvøksturin. Tað tykist at hava verið ein manglandi vistfrøðilig javnvág í haganum millum heiðafuglar og ormar. „Varð heiðafuglurin friðaður sum hann átti, kundi ormurin ongantíð nørst so nógv, at hann í nøkrum stað kundi volt grasloysi. Tó at jagtlógin hevur forboðið at heinta heiðafuglaegg, mann tað ikki vera frítt, at egg verða tikin. Eisini mann tað vera so, at tað at jagtlógin ger hvørki heila ella hálva nyttu, í nógvum plássum er tað sjónligt, at fuglurin einki er nördur, síðani hon kom at galda, og tað mann helst vera tí, at ungarnir verða uppskotnir um heystið. Heldur ikki hevur ternan, sum er tann mest ágrýtni ormapikkarin,

440 H. J. J. Sørensen sigur um hesar ormar: „Ormene ere stundom en sand Landeplage. For nogle Aar siden vare næsten alle Øerne saa overfyldte med Insektlarver, som lignede noget Kaalormen, at man ikke kunde sætte Foden paa Jorden, uden at træde paa flere af dem; i hver Aa og Bæk laae de druknede i Mængde, saa man kunne ikke faae en drik Vand, medmindre man traf paa Kilden ved dens Udspring. De ellers saa grønne Hauger fik et sørgeligt guulagtigt Udseende, thi Ormene havde afædt Græsset. Mange Steder hjemsøgte de ogsaa Bøen. De begyndte at vise sig først paa Sommeren og da højt oppe paa Fjeldsiderne; derfra udbredte de sig til Siderne og skred nedefter i lige Linje; man kunde i lang Frastand se, hvorlangt de var komne ned paa deres Vei, Fjeldsiden blev guul efterhaanden som de vare skredne længere ned. Man ville have lagt Mærke til, at de kun kom frem efter kolde og tørre Foraar, at dersom den sidste Snee smelter bort ved Regnskyl, ville de ikke vise sig den paafølgende Sommer. Dog er det kun i Aarene 1844 og 1853 at de have viist sig i foruroligende Mængde. I ældre Tid kjendte man ikke denne Landeplage, sikkerlig af den Grund, at der dengang vare Flere Fugle i Haugerne, som aarlig rensede, saa Ormene ikke kunne faa Overhaand, Færingen vilde derfor gjøre vel i at frede om Haugefuglen, ikke skyde den eller borttage dens Æg.“ (Jacobsen 1971, 131.)

*fingið nakran frið í jagtlógini. Um so var, at tað ikki var ráðuligt at forbjóða at skjóta ternu til agn – nógvur ternur verða ikki skotnar í hvussi er – so átti eingin at tikið ternuegg seint á ári, at ungin ikki kann komast, tá ið ternan verpir uppastur.*⁴⁴¹

Niðurstøðan er tann, at fólk hava fingið sær tað at eta, sum tey kundu fáa av feskum, bæði tí tað var forkunnugt og tí at tey høvdu tað fyri neyðini. „*Vóru tíðirnar ringar hjá teimum, ið valafólk skuldu kallast, so var neyð hjá teimum fátæku,*“ sigur Johanna Maria Skylv Hansen frá eini mammu í Miðvági, sum um kvöldið ikki visti, hvat hon skuldi geva báðum døtrum sínum at eta um morgunin dagin eftir, men „*Tá ið tað glíggjaði, fór hon upp og út, og hon var ikki longur komin enn út fyri dyr, tá fann hon eina lógv við trimum eggum... Hjartans fegin fór hon heim aftur og kókaði hesi egg ... til smágenturnar..., tann yngra ... hon fekk sitt egg fyrst. Tá hin dóttirin hevði fingið sitt egg, beit mamman eitt lítið petti av tí triðja, men hevði ikki hjarta til at eta alt egg, men lét genturnar fáa hvør sín bita.*“⁴⁴²

Rasmus Rasmussen greiðir í endurminningum sínum frá, hvussu fátøk summi fólk vóru. Tað vóru tey sum „*heldur liðu ta bitrastu neyð heima, enn at tey fóru út at biðja sær bita inn í munnin, meðan onnur ikki vóru so eym í huga, at teim tókti fyri at fara út at biðja, tá ovlitið var heima.*“ Og sigur hann, at „*Tá út leið í áttatitalið í 19. öld, fekk alt hetta eina bráða og gleðiliga vend,*“ sum kom av vinnuligum útróðri og sluppfiskiskapinum, „*Øll biddaragongd helt uppat, og fólk ið sum heild rætti ryggin og kendi seg brátt ein góðan mun frælsari og sjálvbjargnari.*“⁴⁴³

Tað er rætt, at lívsumstøðurnar broyttust, men tað gjørdi hugburðurin bæði til náttúru og fuglar eisini í flestu londum um okkara leiðir, og fuglalívið í bø, haga og skógi kom at verða fatað sum annað enn bert matur.⁴⁴⁴ Ein av

forsprákarunum fyri hesum var serliga Sverri Patursson, og tað var sami siðmenningarligi hugsunarháttur, sum fevndi um so mangt annað í hesi tíðini um aldaskiftið.⁴⁴⁵ Ein avleiðing av hesi hugsjónarbroyting millum fólk framgongur av rakstrarrópunum „*Lat ið smáfuglar og heiðafuglar fáa frið,*“ sum javnan stóð í Føringatíðindum og aðrastaðni við, sum áhaldandi minti fólk á, at heiðafuglur og egg teirra vóru ikki longur at rokna sum matur.

Tað førði við sær, at smáfuglar og heiðafuglar sum frá leið komu at fáa frið. Heiðafuglurin kom ikki longur at vera fataður sum etandi, men sum ein annar formur fyri landsvirði. Tóku fólk egg, so gjørdi tey tað nú í loyndum. „*Egg vórðu tikin í loyningi og etin í loyningi.*“⁴⁴⁶ Tað kann tí væl verða, at tað hevur verið etið meira av heiðafugli og smáfugli í loyndum enn fólk hava viljað verið við.

441 Føringatíðindi nr. 8, august 1890.

442 Hansen 1968, 64.

443 Rasmussen 1985, 88.

444 Löfgren 1985.

445 Patursson 1948.

446 FFms 936, 4.

HVALUR OG KÓPUR

Av havsins stóru súgdjórum hevði grindahvalur og kópur havt stóran týdning í Føroyum, grind kortini meira enn kópur. Ein munur á hvali og kópi var, at meðan kópur varð roknaður sum kjøtdýr, so varð hvalur roknaður sum fiskur og kundi tí etast í føstu eins og annar fiskur.⁴⁴⁷ Tað er komið fyri, at føroyingar hava dripið onkran stórhval, men stórhvalaveiða sum so er ein nýggj vinna í Føroyum, sum norðmenn eru komnir við um aldaskiftið 1900.

Grind

Grindirnar kundu til tíðir vera rættiliga svikaligar. Grindahagtølini, sum vit hava havt síðani 1584, vísa, at stór sveiggj hava verið í grindatølunum.⁴⁴⁸ Tað hava verið góð grindaár og ring grindaár. „*Enn taka menn til „tey hálvthundrað søru grindaárini*““⁴⁴⁹ sigur Mikkjal á Ryggi um árinu í seinnu helvt av 18. øld, tá tað bert komu 70 hvalir upp á land um árið. „*Allar sørast var miðjan av teimum, árinu 1755-1775, tá doyðu bara 16 hvalir í alt. 1813-1959 eru bestu árinu, ið nakrantíð hava verið, meir enn 1100 upp á árið.*“⁴⁵⁰ Restin av 20. øld hevur eisini verið ein góð grindaöld.⁴⁵¹

447 Lárusson 1981, 171.

448 Um grindahval úr einum lívfrøðiligum sjónarmiði si Bloch 1994 og bókmentirnar, sum víst verður til í hesi ritgerð. Um grind yvirhøvur sí Joensen 2009 og bókmentirnar har. Nolsøe og Jespersen (2009, 63 ff.) skriva eisini rættiliga nágreiniliga um grind yvirhøvur, men serliga í Havn.

449 Joensen 2009, 58 ff.

450 Soleiðis greiðir Mikkjal D. á Ryggi frá í dýralæru síni, endurgivið úr Petersen og Hansen 1994, 238.

451 Joensen 2009, 58 ff.



Grindarakstur um 1790.

Tá tað ikki búðu so nógv fólk í Føroyum, munaðu grindirnar væl í húsarhaldinum. Grind varð roknað sum ein Guds gáva, men eisini í nýggjari tíð hava grindirnar munað nógv. Taka vit t.d. eitt ár sum 1930, fekk hvørt fólk í meðal í spiki og tvøsti á leið somu vekt sum av tveimum miðallombum.⁴⁵² Serliga á plássum, har fólk ikki høvdu annað enn hendurnar at líta á og onga jørð áttu, hevði grind stóran týdning, eitt nú á Tvøroyri. Ein lærari sigur frá, at tá ið børnini í skúlanum á Tvøroyri høvdu fingið grind til

452 Joensen 1982, 153.



Grindahvalur skorin á háls.

døgurða og komu aftur í skúla, høvdu tey reyðar kjálkar, „og so duttu tey av, tá tey komu í skúla, tí tey høvdu fingið etið seg ordiliga mett.“⁴⁵³

Grindaveiðan í Føroyum er farin fram á sama hátt í fleiri hundrað ár, og í høvudsheitum svarar tann dramatiska lýsingin av grindadrápi hjá Lucasi Debes frá 1673 til tað, sum vit síðani tá kenna til í grindadrápi. Tøknin er sjálvandi broytt, men leingi vóru hvalvákn, grindaknívur, skutil, fastakast og leysakast einastu amboð at drepa grindahval við. Tað er ikki fyrr enn tey seinastu árin, at eitt nýtt amboð, *mønustingarín*, er uppfunnin. Bátarnir hava fingið maskinur, og flutningsmøguleikarnir av tvøsti og spiki á landi eru munandi betri enn fyrr, men í sjálvum rakstrinum og

⁴⁵³ Joensen 1982, 485.

drápinum eru ikki hendar tær stóru broytingarnar, uttan tað at nú verður tað kravt, at menn ganga á skeið og fáa skrivliga vátan um, at teimum er loyvt at drepa grind.

Tað eru hinvegin hendar broytingar í býtinum. Jarðarhvalurin, hann hvarv endaliga úr grindabýtinum í 1934, og í nýggjari tíð er tað vorðið vanligt, at tey, sum taka lut í drápinum, fáa *drápspartar*, uttan í Suðuroy, har tað ikki enn er vanligur siður. Tað var ein tíð, tá ið Havnin ikki kom upp í grindabýtið, tí býurin var ov stórus, men hetta er broytt nú, so at tað eisini ber til hjá havnarfólki at fáa grind, um tey eru áhugaði fyri tí.⁴⁵⁴

20. öld hevur yvirhøvur verið ein rættiliga góð grindaöld. Enn hevur grind týdning sum matur, men evnafrøðilig dálking av tvøsti og spiki hava ført til, at tað í dag verður rátt frá at eta ov nógva grind og helst ikki.⁴⁵⁵

Umframt grind ótu fólk eisini tvøstið á døglingi, nísu og springara.⁴⁵⁶ Tvøstið á nísu smakkar væl, „men spikið dugir lítið, tað nissar.“ Tvøst av springara og mastrarhvali dugir eisini til matna.⁴⁵⁷

Grind og grindadráp sum fyrbrigdi er væl lýst í síni heild í øðrum sambandi, og víst verður til tað.⁴⁵⁸

⁴⁵⁴ Mortensen 2005.

⁴⁵⁵ Um hagtøl yvirhøvur sí Joensen 2009, 58 ff og tær bókmentir sum eru nýttar í tí sambandi. Eisini verður víst til Nolsøe og Jespersen 2009, III 63 ff. Landslæknin mælti í 2008 frá at eta ov nógva grind, sí Joensen 2009, 283.

⁴⁵⁶ H. J. J. Sørensen greiðir frá døglingi í Hvalba. Hvalbingar bræddu spikið til lýsi, sum var sagt at „brænde klarere, hvorfor det især er tjenligt til Bordlamper. Det magreste af Spækket kan spises saltet; dens Kjød skal ikke smage saa godt som Grindekjød. Døglingen bliver kun delt til bygdens (Hvalba) beboere, og Halvdelen tilhører Jordegodsbesidderne.“ Hann sigur eisini, at „For et Par Aar siden dræbtes nogle Spækhuggere paa Færøerne, de vare dog tildeels løbne paa Land af sig selv“ (Jacobsen 1971, 140).

⁴⁵⁷ FF. Ritg. 1972/73, Torlacius, Funningur 7.

⁴⁵⁸ Um grind og grindadráp í síni heild verður víst til *Pilot Whaling in the Faroe Islands. History – Ethnology – Symbol* (Joensen 2009), har eisini tær flestu bókmentirnar um grind eru at finna í bókmentayvirlitinum. Sí eisini Nolsøe og Jespersen 2009, III 67.

Kópur

Í Føroyum var fyrr bæði láturkópur og steinkópur at síggja, og viðhvørt eisini grønlandskópur, men hann var meira sjáldsamur. Kópaveiðan er væl lýst hjá Lucas Debes í 1673, og hon fór fram á sama hátt, sum vit kenna til hana seinni, men tað tykjast at hava verið nógv fleiri steinkópar á døgum Lucas Debes enn seinni.⁴⁵⁹ Steinkópurin var longu í minking seinast í 1700-árunum. „*De ere blevne slagne og fangede i Garn i Mængde i forrige Tider, f. Ex ved Tindholmen, Lobra, Søltuvujuk m. fl., men nu veides de snart allene ved Flinten,*“ – ella skotnir við byrsu.⁴⁶⁰ Svabo greiðir nágreiniliga frá, hvar øll látrini vóru í Føroyum, og hvar teir annars veiddu kóp við at sláa hann við kópagassa, meðan teir lógu á skerum og flesjum. Á Skerhólmi í Sørvágsfirði „*slog man dem før i Mængde, nu ikke en. Man giver Skud Skyld derfor, og rimelig er det og den rette Aarsag.*“⁴⁶¹

Eisini presturin H. J. J. Sørensen umrøður kópaveiðu og lýsir væl, hvussu henda veiða fór fram, og hann endar lýsing sína við at siga, at „*I de sidste tolv Aar, er saavidt Forfatteren bekjendt, ikke fanget Laturkobbii paa Færøerne.*“⁴⁶² Steinkópur er tann vanligi kópurin í Føroyum, og menn hava verið til látrar eftir steinkópi eftir 1850.⁴⁶³

Aðrastaðni í Føroyum hevði kópaveiða týdning nógv longur. Í Dali á Sandoyinni var „*Kópaveiða tann størsti vinnuvegur hjá dalbingum. Gamalt varð sagt, at um Dalur skuldi verið býttur í helvt undir og á, so varð undirlendið tikið,*

459 Debes 1673, 151.

460 Svabo 1959, 52.

461 Svabo 1959, 51.

462 Jacobsen 1971, 137,138.

463 Mikkjal D. á Ryggi skrivaði eina frásøgn í 1914 um at fara til látrar. Hon stendur í Petersen og Hansen 1994, 204. Hann hevði fingið sandavágsmenn at koma eina látrarferð við sær, og dugir hann væl at lýsa umhvørvið inni í látrunum, men teir fingi ikki nógv burtúr, „*bara fimm kópar. Men vit triggir; á landi høvdu verið, vóru glaðir av ferðini, tí vit hildu okkum hava gjørt líka gott bragd, sum teir gomlu látrarmenninir; ið søgurnar siga frá,*“ endar Mikkjal á Ryggi frásøgn sína. Eisini hevur Jóan Chr. Poulsen í Hesti skrivað eitt sindur um kópaveiðu (Poulsen 1947, 40).



Kópaveiða um 1790.

og tað var kópur og fuglur. So hetta varð mett meiri, enn bæði seyður, neyt og annað uppi á landi gav av sær.“ Kópurin varð veiddur við at nót varð sett fyri hann, og hann varð síðani sligin við gassa, krøktur við kópakróki og síðani skorin á háls.⁴⁶⁴

Í Dali varð kópur eisini veiddur á Dalsfles á nátt við lykt. Hann varð sligin við gassa.⁴⁶⁵

Kópurin varð býttur eftir markatalinum. „*Býtið var á sama hátt, sum við øllum øðrum, helvtin fór til landið og helvtin til menninar. Avnotini, tey eru høvdið, fitjurnar, lállurnar, saksíð og helsið, um tað ikki fór til tiggjund, fór til menninar. Landið skuldi halda útgerðina.*“⁴⁶⁶ Saksið var dirðilin ella halin á kópinum, og helsið var spikfjósín av hálsinum á kópinum.

„*Kópaveiðan var eitt livibreyð. Tá ið kópur var, komu fólk aðrastaðni frá at fáa sær. Eg hoyrði eina gamla konu her, sum tey kalla Sunniva í Toppi, siga, at hon hevði hoyrt, at einaferð skuldu liggja 60 kópar á mølini til býtis, men tað var alt steinkópur,*“ men Óli G. Johannesen minnst ongan steinkóp í Dali.⁴⁶⁷

Kópaskinn varð brúkt til húðaskøði og til kópatastur. Og „*Af de smaa og nyfødte Ungers Hud gjøres Tobakspunge,*“

464 Johannesen 1976, 7 og 8.

465 Groth Larsen á Tvøroyri hevur sagt hetta munnliga fyri Hera Mørkøre, apotekara.

466 Johannesen 1976, 16.

467 Johannesen 1976, 15.



Aftur av kópaveiðu í Sandavági.

sigur Jørgen Landt í 1800.⁴⁶⁸ Fingu teir steinkóp, so varð hann viðhvørt flettur í bjølg og brúktur til klæðsekk, restina av innvølinum brúktu tey ikki, uttan magan, sum tey brúktu til at goyma lýsi í.⁴⁶⁹

Stórhvalur

Stórhvalur hevur frá gamlari tíð verið at síggja í Føroyum, men føroyingar fingu einki burtur úr teimum, tí sum Landt sigur í 1800, „Der indfinde sig endnu andre store Hvaler omkring Færøerne og inde i Fjordene, men det er Skade at Indbyggerne ej have lært at gjøre sig til Mestere af dem.“⁴⁷⁰ Stórhvalurin var føroyingunum meira til ampa enn til gagns, tí teir vóru so

468 Landt 1965, 216.

469 Svabo 1959, 51.

470 Landt 1965, 228.

nógvir í tali á sjónum, at „ta tíð sveimaðu teir íduliga uttan um bátarnar og kundu vera so næringnir, at ikki var undarligt, um summir menn reddust teir... Ein gamlan mann, Laars í Loftstovu, hoyrði eg siga frá, at einaferð Kirkjubøingar vóru útrónir, rendi ein stórhvalur so hardliga á bátin, at Jákup, faðir Laarsar, stakk fyri borð; hann kom á hvalin og varð sitandi á honum, meðan hann svam; inntil hann kavaði.

Dánjal Norði í Stovu í Sorvági var eina ferð útrógvín sjálvur triði. Sum teir sita við snørið, dettur báturin á liðina. Nú teir hyggja fyri borð, er tað ein stórhvalur, sum spakuliga floytir sær upp undir bátin. Teir tóku so árar og stungu bátin varliga út av hvalinum, sum varð liggjandi stillur og ikki sýntist at varnast nakað... Til at styggja hvalin telgdu teir bævur í sjógvín, men tað batti ikki altíð, og kann vera, at tað fyri ein part var pátrúgv.“⁴⁷¹

Tað eru eisini sagnir um undarligar stórhvalir, sum hava verið monnum, sum hava verið á útróðri, til ampa, og sum ganga undir nøvnum sum kettuhvalur, trøllahvalur og tjørnubøka, tann seinasti skuldi vera so stórur, at tað var ein tjørn á rygginum á honum, sum bátur kundi liggja í.⁴⁷²

Stórhvalaveiða byrjaði ikki í Føroyum, fyrr enn norðmaðurin Albert Grøn kom til Føroyar og setti fyrstu hvalastøðina upp á Gjánoyri í 1894. Eftir tað komu fleiri hvalastøðir, og enn stendur hvalastøðin við Áir uppi sum tann einasta norðan fyri Ekvator.⁴⁷³ Allar hinar eru avtoftaðar. Føroyingar tóku at skjóta hval, tá ið norðmenn fóru. Helgi Jacobsen hevur greitt frá søguni hjá stórhvalaveiðuni í Føroyum, so henda søgan skal ikki verða endurtikin her.⁴⁷⁴

Stórhvalaveiða hoyrði ikki beinleiðis til tann føroyska undirstøðubúskapin, men var ein partur av eini vinnu, sum fyrst og fremst hevði til uppgávu at fáa lýsi til orku í Europa.

471 Mikkjál á Ryggi. Greinin stóð upprunaliga í Varðanum, 7. bindi í 1935, bls. 117-133. Her endurgivin úr Petersen og Hansen 1994, 184.

472 Joensen 1999, 104.

473 Joensen 2013.

474 Jacobsen 2007.



Norskur hvalabátur uttan
fyri hvalastøðina í Selvík
í Sørvági um aldaskiftið
1900.

Tað var spikið og lýsið, sum hevði týðning, og ikki so nógv hvalatvøstið.⁴⁷⁵ Men fyri føroyingar kom hvalatvøstið at hava stóran týðning, tí hvalatvøst kom at verða eitt týðandi kostiskoyti hjá føroyingum í mong ár.⁴⁷⁶ Menn fóru beinleiðis til hvalastøðirnar at keypa stórhvalatvøst, men tað vóru eisini menn, sum høvdu til vinnu at ferðast um landið við hvalatvøsti at selja. Hesir menn komu ofta við motorbátum. Eg minnst úr Sørvági, at teir plagdu at koyra tvøstið upp í ein lastbil, sum teir helst leigaðu, og so koyrdu teir runt í

bygdini og seldu tvøst. Petur Háberg minnst í hugbirtingum sínum eisini bátar, sum komu til Havnar at selja tvøst. Tað varð vigað við eini fjaðravekt, og tað var bíligt.⁴⁷⁷ Tað komu bátar langvegis frá á hvalastøðirnar eftir hvalatvøsti. Eisini var fryst stórhvalatvøst at keypa á Fiskacentralinum í Havn, „*tá nýttist tær ikki at leggja inn undir teg, men bert keypa tað sum tú hevði tørv á.*“⁴⁷⁸

Í Vágum sveik útróðurin veturin 1902-03, og sýslumaðurin skrivar í hesum sambandi, at hevði fólkikið ikki fingið nóg

475 Hacquebord 1990, 18.

476 Jacobsen 2007.

477 Háberg 1981, 112.

478 Heri Mørkøre, Tórshavn.

mikið av stórhvalatvøsti, hevði ivaleyst verið talan um hungursneyð.⁴⁷⁹

Undir fyrra heimsbardaga hendi eisini tað, at hvalabátarnir máttu leggja stilt og skutu ikki hval. Tað førði við sær, at tað í 1917 manglaðu 600 tons av hvalatvøsti at eta hjá føroyingum.⁴⁸⁰ Hvalatvøst var gott at fáa í lakatunnurnar til døgurðamat um veturin. Tað var ikki óvanligt at tosa um *grind frá Várharra* og *grind frá Grøn*, tað var stórhvalatvøst.

Hvalatvøstið kom soleiðis meira ella minni óbeinleiðis at liggja í einum markamóti millum undirstøðubúskap og vinnuligan búskap, tí umframt at fólk fingi bíligt hvalatvøst, so góvu hvalabátarnir og hvalastøðirnar eisini arbeiði til nógvar hendur, ta tíð stórhvalaveiðan fór fram í Føroyum.

479 Jacobsen 2007, 287.

480 Sølvará 2014, 129

FISKUR OG FJØRUMATUR

At fiskur altíð hevur havt stóran týdning í Føroyum, er eingin ivi um, men sjálvt um fjørumaturlívið ikki hevur havt so stóran týdning í nýggjari tíð, so hevur hann verið eitt týdningarmikið ískoyti til kostin fyrr í tíðini, tá ið tað ráddi um at taka alt til vara, sum etast kundi, tí tað var ikki altíð so nógv at taka av, serliga um tað var fiskaloysi og fellisár.

Lucas Debes sigur í 1673: „*Ligesom den retfærdige Gud for Menneskenes Synders Skyld paa andre adskillige Stæder, haver borttaget sin Velsignelse af Havet, saa haver han og for Folkets Synder gjort ved vores færøske Hav. Thi i forrige Tider haver her været saa overflødig Fiskeri, at Indbyggerne derved alleneste sig have kunnet ernære, men nu er det saaledes formindsket, at man somme Aaringer ikke kan fiske til Legemets Nødtørftighed, saa de fattige, som ikke have nogen Avling paa Landet, undertiden lide stor Nød. Ikke des mindre lader Gud iblandt blikke sin Barmhjertigheds Rundhed mod dette fattige Land, at han der med vil lokke dets Indvaanere til Bedring, og som han kender dette Folks Natur, at de ikke kunne omgaas med formegen Rigdom og Overflødigheid uden Misbrug, saa mager han det og saa at de ikke skulle have nok af alle Ting paa en Tid. Hvorfor man skindbarligen fornemmer, naar han kroner Landet med sit Gode, da bortriver han Fiskene af Havet; tvært imod naar han borttager Djurene af Landet, giver han des overflødigere Fiskeri igen.*“⁴⁸¹

481 Debes 1673, 149.



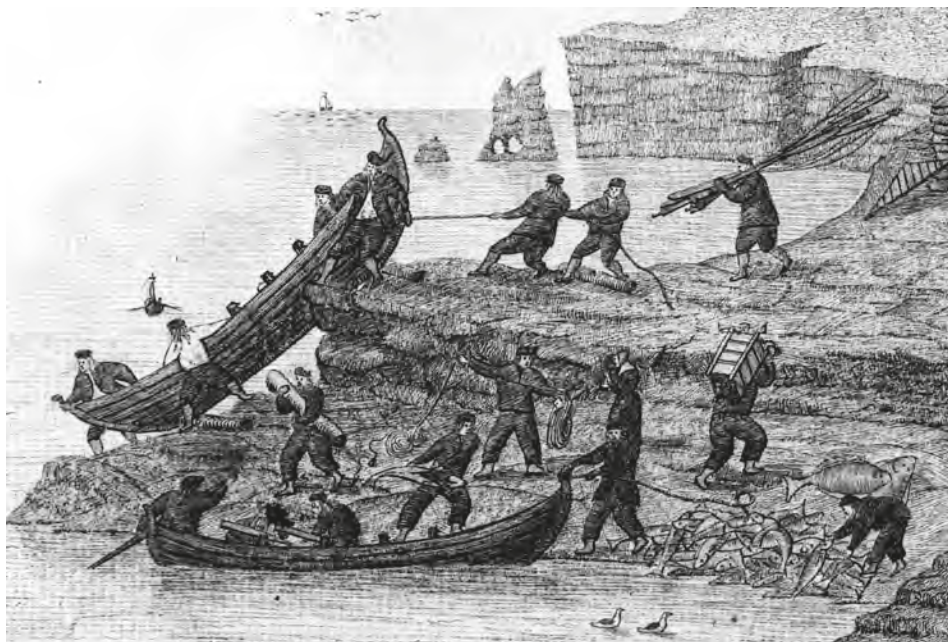
Toskur og smáfiskur

Átufiskur varð brúkt um fisk, sum var góður at eta.⁴⁸² Tann vanligi átufiskurin í Føroyum var smáfiskurin. Tá ið føroyingar tosaðu um fisk, so var tað fyrst og fremst fiskur av fiskaslagnum toskur. Var talan um annan fisk, so varð hann nevndur við navni. „Varð maður spurður um, hvat hann hevði fiskað, og hann svaraði t.d. „tíggju í part“, so var tað toskur; hann kundi vel hava annað slikt av smáfiski, men tað tyktist ikki vert at nevna. – í tað minsta ikki um ta tíðina, tá toskur var at fiska.“⁴⁸³

482 Poulsen 2009, 141.

483 á Ryggi 1994, 199.

Flatfiskur niðri á botni.



Útróðrarmenn um 1790.

Í Føroyum, sum aðrastaðni, vóru tað eisini nógv fiskasløg, sum fólk virdu lítið og als ikki ótu, eitt nú állur, sum varð borin lækna og presti.

Landt og Svabo nevna flest allar teir fiskar, sum vit eisini kenna í dag, men nógvir av teimum vóru meira sjáldsamir at fáa tá um 1800, kanska tí fiskiamboðini vóru so einföld.⁴⁸⁴ Teir vanligu fiskarnir vóru toskur, hýsa, longa, brosmá, hvítungur, seiður, steinbítur, skøta, kalvi, flatfiskur av ymiskum slag og síl og bleikja, har hesin feskvatnsfiskurin fekst. Laksur var mestsum ikki í hugaheiminum hjá føroyingum. „Man veed ikke vist, om denne gives i Færøe, eller ikke,“ sigur Svabo í 1781.⁴⁸⁵ Tað er ikki fyrr enn seinni í tíðini, at laksur er komin

484 Landt 1965, 156 ff, Svabo 1959, 71 ff.

485 Svabo 1959, 73. Svabo sigur eisini, at „Vel er det sandt, at de færøeske Aaer ere vel smaa, og have vel lavt Vand, for disse Fiskes Besøgelse. Men om de i samme end ikke er antrufne i de sidste Tider, saa kunne man af nogle Aaers Navne (Laxaa) i det mindste formode, at de have været der før. Desuden veed man med Vished, at en dansk Mand og Fæster af

at fáa alstóran týdning í Føroyum, partvíst í sambandi við sportfiskiskap, men fyrst og fremst sum alilaksur.

Toskurin hevur sítt lívfrøðiliga mynstur, sum setti sín dám á fiskiveiðuna og á vertíðina. Torrafiskiskapurin var frá seinast í januar til seinast í februar ella har á leið, so kom várróðurin eftir várfiskinum. Torrafiskurin var stórur og góður. Vanliga vigaðu toskarnir millum 10 og 16 pund, men teir komu eisini heilt upp á 36 pund.⁴⁸⁶ Heilt stóran tosk nevndu teir fyrr fellistok.⁴⁸⁷

„Torrafiskurin kom um byrjanina av februar. Hann bragdaði um alt landið – á hvørjum ári, sigst tað. Tað var ikki sera stórir toskur, men væl varð hann fagnaður, tí hann var so feitur og vakur, og árstíðin var so góð at turka hann.“⁴⁸⁸

Várfiskurin kom um várið. „Enn betur var tó várfiskurin fagnaður, í alt fall har sum hann kom í stórum meingi, á Norðhavinum og í Vágahavinum. Um miðjan mars roknadist hann at vera alkomin, og haðani frá út móti endanum á apríl tykti øllum útróðrarmonnum – og allir menn vóru útróðrarmenn – at vera stravnasta og stuttligasta tíð á árinum, um útróðrurveður fall. Várfiskurin var sera stórir og kom ofta so nógvur, at bátarnir komu floytifullir aftur hvønn dag. Men hann stóð langt úti, so ikki fekst tíð at rógva eftir tveimum umfarmum um dagin. Eftir vártíð kom hann at landi, ja, summi árin stúgvaði hann seg inn á hvønn fjørð; men tá var hann so rak – slánur varð hann kallaður – at tað var eingin fongur í honum.“⁴⁸⁹

Hetta seinasta, sum Mikkjal á Ryggi nevnir, nevndu teir eisini landfisk. Eisini tosaðu teir um summarfisk, sum

Gaarden Gjerum paa Bordøen fik engang, fra Aadnefjord paa samme Øe, en Lax, som Bonden kaldte en stor Ørret, og som han ved Aaens udløb havde fanget.

Rimeligt synes det dog, at den er der, og at vores Uvished derom, beroer deels paa Indbyggernes Ukyndighed om dens Forkjel fra Ørreter, deels paa deres for denne Fangst ej saa vel skikkede Fange-Redskaber og Maader.“ (Svabo 1959, 73).

486 Svabo 1959, 100.

487 Poulsen 2009, 398.

488 á Ryggi 1994, 199.

489 á Ryggi 1994, 199.



Útróðrabáturin
Rógvukollur komin aftur
av útróðri. Sørvágur.

kom inn á firðirnar um summarið. Heystfiskurin kom inn á firðirnar um heystið. Tess longur heystfiskurin varð inni á firðunum, „Jo, federe bliver den,“ heldur Svabo.⁴⁹⁰

Miðafiskurin var tann fiskur, sum var meira stöðufastur. Svabo sigur um miðafiskin, at hann „paa alle Aarets Tider staaer paa medene, og der bestandig opholder sig. Man finder i dens Maver Krabber, Søestjerner m.v. Dette Fiskeri var fordums langt vigtigere, end i de sildigere Tider, da den nu desuden er knap halv saa stor som før, hvilket rimelig har sin Grund ej allene i en ideligere Søgning, men i sær deri, at man nu bruger

490 Svabo 1959, 100.

*smaa Fiskekroge tilligemed de større, hvorved endog Yngelen selv opfiskes, inden den naar en nogenlunde Vækst.*⁴⁹¹

Mikkjal á Ryggi sigur í 1924, at teir brúktu ongul og stein, ella tað snørið úr hampi, sum er ofta umrøtt í bókmentum um føroyska fiskivinnu. Høvdu teir ikki rættiligan vaðstein við hondina, so kundu teir fyri bráðfeingi „stundum sleppa ein stein niður í ein vøtt, sum teir so bundu á snørið. Teymarnar lögdu teir við teymaspjöldrum úr fjóra táttum, og vóru teir betri enn teymarnir nú, tí teir kurlaðust ikki. Onglarnir máttu vera sera vandaliga smíðaðir og úr góðum jarni, tí gomul trúgv var,

491 Svabo 1959, 100.



Afturkomnir av útróðri á Viðareiði. Veiðan verður vígað.

at fiskur gekk betur at summum jarni enn at øðrum – gott fiskijarn skuldi kennast at roykinum, tá tað varð eldað. Til stóðdar vóru teir ójavnir, stóronglar vóru um stuttasponn langir, vanligir onglar nógv minni. Í ovara enda høvdu teir álvu til at binda teymin í. Á stóronglum tóku teir oftast húðarstungu út í álvuna, so teymurin ikki skuldi meislast av tonnunum. Agnið var oftast bara magabeita; tá ið best var, krøktu teir flíðu ella krækling og um summarið fuglagørn frammaná.⁴⁹²

Jóan Chr. Poulsen sigur, at í hungursárnum leitaðu teir sær langt eftir fiski. „Ofta vóru teir ikki býtisførir, men máttu skera fiskarnar sundur fyri at fáa býtt. Í teirri tíðini slógu allar innløgur frá. Fuglurin var lítil og kópurin tað sama. Antin leið

492 á Ryggi 1994, 197.

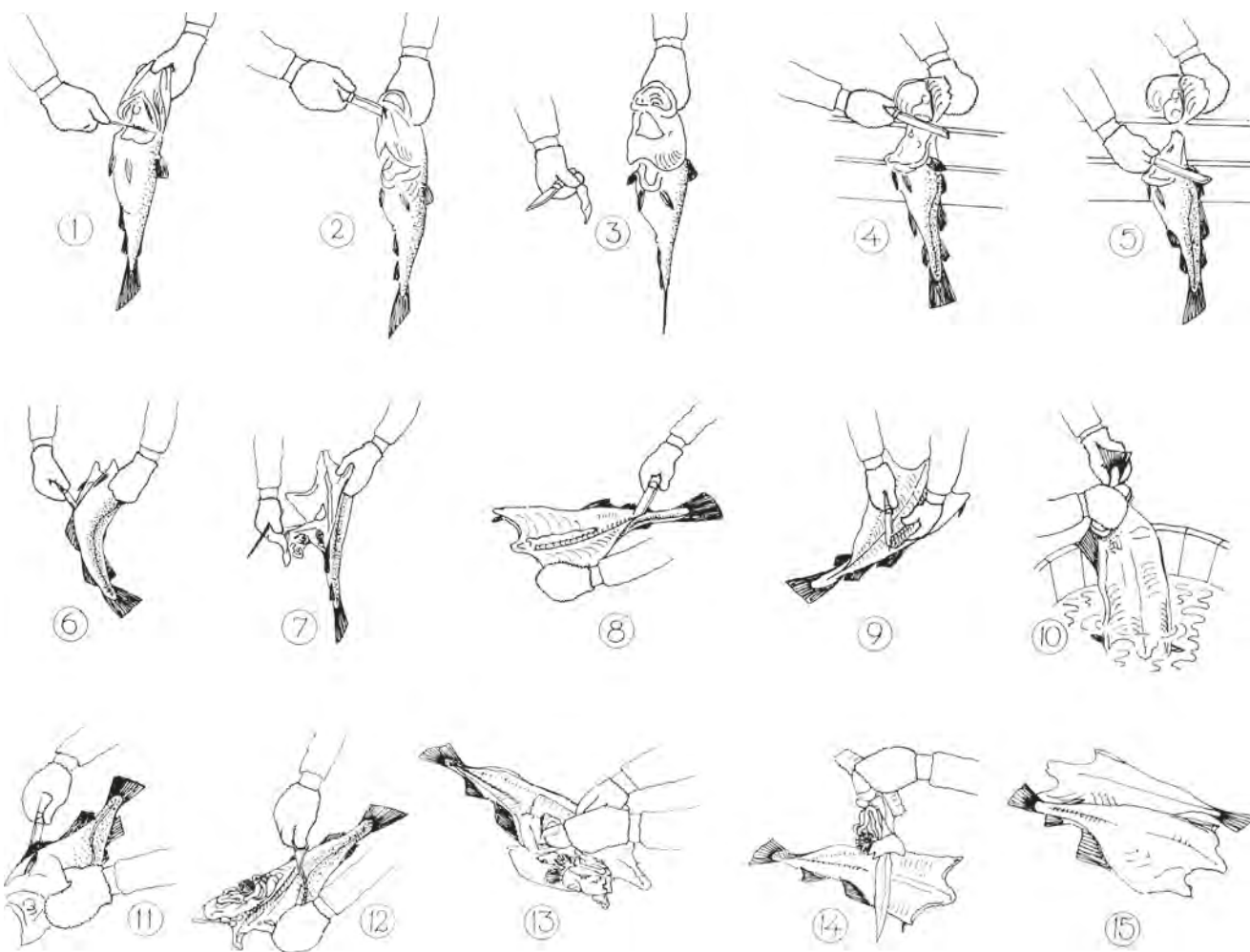


Fiskurin verður flaktur í fiskakjallaranum.

kópurin hungur av fiskaloysi, ella var hann sjúkur, tí ofta hoyrdist hann eymska seg. Teir gomlu plagdu eisini at taka til langar uppilögur; men tann longsta, ið teir vistu at siga frá, var eina ferð, tá ið teir høvdu verið á floti fjórða jóladag. Tá viðraði ikki aftur til útróðrar fyrr enn á summarmála. Tá bleiv liggjandi gott veður; men so lítið var at fáa av várfiski, at teir ikki fingu meira enn 60 fiskar í part. Vóru teir á havinum í miðalýsi, fingu teir eitt sindur; men vóru teir ikki tað, vóru teir sörir.⁴⁹³

Rættiligur vinnuligur fiskiskapur byrjaði av álvara í tíðini beint undan og serliga aftaná at einahandilin varð avtikin. Í fyrstuni saltaðu útróðrarmenninir fiskin sjálvur, men skjótt fór handilin at taka ímóti bøllutum fiski, sum so handilin læt flekja og salta. Napoleon Nolsøe lækni sigur, at tað, at fiskurin nú kundi avreiðast, førði við sær, at tað ikki longur

493 Poulsen 1947, 57.



Føroyingar hava kruvt, avhvøddað og flakt fisk á sama hátt, sum tað hevur verið gjørt allastaðni í Norðurhøvum, har fólk hava virkað klippfisk, tí klippfiskurin var fyrr sama vøra mestsum allastaðni. 1. Fiskurin verður avhvøddaður. 2-3. Lippa verður skorin. 4-5. Høvdið verður skorið ella skrætt av. 6-7. Fiskurin verður kruvdur og garnarnar tiknar úr. 8-9. Fiskurin verður flaktur. 10. Fiskurin verður vaskaður við bust, áðrenn hann verður saltaður, so at hann verður reinur og nossligur. 11-14. Aftan á 1930 fóru teir at flekja øðrvísi, tí tá flaktu teir fiskin við innvølinum í og tóku hann úr saman við rygginum. 15. Tá ið fiskurin var flaktur, varð hann saltaður. (Joensen 1975, 85).

varð hugsað so nógv um at heingja fisk upp til egna nýtslu. „Nu derimod, da indbyggerne straks indleverer deres fisk rå og modtage betaling, der som oftest består i kaffe, brændevin og tobak, ser man ofte det særsyn, at blot et par dages uvejr hindrer dem i at komme på søen, har de ingen fisk at spise og må formelig sulte.“⁴⁹⁴

494 Endurgivið úr Jacobsen 2004, 239.

Tað tók sína tíð, áðrenn framleiðslan vaks stórvegis. „Tó var salt komið til handilin eitt bil frammanundan, men í 1850 vóru bert 4 tons av klippfiski útflutt gjøgnum kongaliga einahandilin í Føroyum. Við frihandlinum kom ein bráðlig vending í fiskahandilin. Í 1860 fóru 540 tons av klippfiski av landinum.“⁴⁹⁵

495 Rasmussen 1985, 130.

Toskur. Á útróðri í 2015.
 „Nei her verður einki
 blakað út aftur. Fiskurin
 verður bert blóðgaður
 umborð, og so í ísvatn.
 Fiskurin verður krúvður í
 landi. Livur, rogn og magi
 verður skilt sundur, so alt
 kemur til høldar,“ sigur
 Sakaris Zachariassen.



Tá varð meginparturin av tí veidda útróðrarfiskinum avhøvdaður, flaktur og saltaður. Hetta fór fram í fiskakjallaranum í teimum mongu, smáu ella størri, pakkhúsunum um alt landið. Munur á fleking og salting á landi og umborð á skipi var eingin. Mannagongdin var tann sama.⁴⁹⁶ Tað varð gjørt eftir somu forskriftum í Føroyum, New Foundlandi og aðrastaðni.⁴⁹⁷

„Var róð út dag um dag, avreiddu teir fiskin, og tóku bert høvdini heim – ja, og kalva, steinbít, okkurt sovorðið, sum varð ikki keypt.⁴⁹⁸ Uttan mun til um talan var um fiskiveiðu til húsbrúks ella vinnuligan fiskiskap, hava føroyingar havt egna húsarhaldið í huga, tá ið teir vóru burtur, eitt nú við at heingja fisk upp umborð, bæði umborð á sluppum og seinni eisini umborð á trolarum.

496 Joensen 1975, 85.

497 Joensen 1985, Williamsen 2012, 79.

498 Brú 1958, 269.



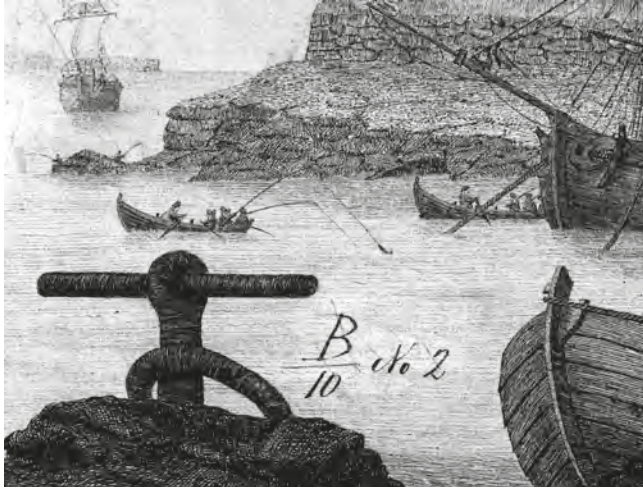
Ein einsamallur seiður nær við botnin.

Seiður

Yvirhøvur man seiðurin hava verið tann fiskurin, sum umframt smáfiskin hevði mestan týðning fyri húsarhaldið. „Særdeles tilsender Gud en Slags liden Fisk, kaldet Murt, ere et Slags meget smaa Sej, og det udi saadan Overflodighed, at Havner og Viger undertiden opfyldes af dennem, og det besynderligen mod Høsten, dog sker det ikke hvert Aar; og særdeles kommer ofta saa stor Mangfoldighed hid ind under Torshavn (hvor der bor mange nødtørftige Sjæle) at man ikke ser Bunden for dennem, saa man ofte med Lyst kan se mange Børn, som lidet have hjemme at fortære, staa ved Søbredden om Morgen og Aften at fiske saa meget, som de og deres Forældre kunne bespises med til hvert Maaltid; og fiske de intet videre gemenligen hver Gang end som til et Maaltids Fornødenhed.“⁴⁹⁹

Seiður fekst á seiðabergi og við dyrging. „Fyrr var tað so, at í longum uppiløgum var tráðan álitid í mongum heimum. Fór maður á seiðaberg ella at dyrgja, varð ofta bíðað við heitum lógi í nátturðapottinum, til hann kom aftur. Orsøkin kundi bæði vera tann, at teimum fall so væl feskan seið og livur, men hon kundi

499 Debes 1673, 150.



Á seiðabergi og menn á báti, ið dyrgja um 1790.

*eisini vera, at einki hevði verið at koyra í døgurðapottin.*⁵⁰⁰ Og „Tá ið tað var komið út um ólavsøku, plagdu teir at fara at vita, um nakað fekst við dyrging. Seiðurin var smáur enn, men dugdi væl at koyra í pottin, og feskur seiður smakkaði væl, sjálvt um hann var smáur.“⁵⁰¹

Hjá smádreingjunum var markið millum spæl og nyttu ikki altíð so neyvt, eitt nú tá ið teir fóru á seiðabergi. „Mangan var døgurðamaturin lítil, og tí kundi tað koma væl við at fáa í pottin av seiðabergsseiði ella berggyltu. Tað var ikki við heilt góðum tannabiti, mammurnar lótu okkum fara, men so var bara at meykja dúgliga, og endin var, at vit sluppu. Og tá ið vit so komu aftur við stórarri teggju av smáseiði ella berggyltum, vóru vit erpnir, og mammurnar vóru gladar, at nú vóru vit komnir aftur í øllum góðum og høvdu haraftrat fingið pottin á loft til døgurða dagin eftir.“⁵⁰²

Tá ið teir dyrgdu, fingur teir umframtað seið eisini berggyltur,

500 Johansen 1970, 85.

501 Johansen 1970, 88.

502 Johannesen 1979, 12.



Á seiðabergi
bíggjarmegin.
Sørvágsfjørður.

„og tað var hildið at vera ólíka mansligari at koma heim við príðum berggyltum í leypinum enn at koma við nøkrum seiðatandrum, men seiðurin var kortini tann tráðufiskurin, sum royndist drúgvastur í longdini.“⁵⁰³

Napoleon Djurhuus dugir sera væl at lýsa fiskiveiðuna fram við landi, serliga dyrging. „Knívurin var settur undir remmuna, tá farið var at dyrgja. Onglar, stáltráð og teymar høvdu teir í húgvuni, kanska teir ungu fóru í fíkkuna eftir tilikum, men í húgvuni var tú vissur í ikki at sløða nakað burtur, tí tað var ikki hvønn dags hending at mæta ókunnnum fólki, sum toppseglið skuldi strikast fyrri. Har høvdu teir eisini pípu, tubbak og eldfórdós, og skuldu teir fáa sær undir tonnina, varð eisini farið í húgvuna.“⁵⁰⁴

„Kastidorg var seglgarn ella teymasnøri við einum lítlum blýsokki í endanum, har var teymur ella stáltráður undir við

503 Johansen 1970, 92.

504 Djurhuus 1949, 62.

Á seiðabergi á Molanum
í Havn.



*húki í... Av fyrsta seiðinum tú fekst, skart tú beitu. Raggadur muddur dugdi ikki, bítur ikki á, men glíður eftir. Tú klikkar seiðin so mikið í hováði, at hann ikki spraklar, annars kann hann vera ringur at lóka burtur úr hondunum. Síðani skavar tú skrubbíð burturav við bakkannum á knívinum og skert so beituna av. Breiðan enda aftur við gotfjøðrina og so spískar tú beituna til fram ímóti ugganum, sporlið heldur tú út frá tær, tá tú skert. Húkin krøkir tú í tað ytra holið í beituni, makingarholið, og ikki í gotið, tí tá kann beitan fara upp eftir legginum á húkinum og heilt upp í stáltráðin, og kann tað tá bera á, at tú kennir í heilum uttan at fast verður. Hetta kann eisini henda teg, tá beitan er komin upp í boll.*⁵⁰⁵

Mest fekst við nótini. Tann, sum kom við nótini til Føroyar, var prósturin Christen Jensen Djurhuus. Tað at

505 Djurhuus 1949, 63. Ofta brúktu teir fyrst eina beitu av spiki til fyrsta seiðin, og síðani varð beita skorin av seiðinum.

kasta nót fekk stóran týdning fyri havnarmenn, sum í 1788 stovnaðu eitt nótarfelag.⁵⁰⁶ Í summum bygdam vóru fleiri nótir. Nót varð kastað, tá ið seiður var at fáa inni við land, bæði summar og vetur, og tað kundi vera nógv „rok á monnum, tá nót skuldi kastast; tað er eisini tiltikið: „Rópin vóru sum í nót“. Rópt varð, so allir kundu taka á í senn, og um nótin kom fóst í botn, varð rópt til teirra, ið á bátinum vóru. Tá hon kom inn at, nærkaðust báðir partar á hvørjum oyra, og altíð varð roynt at ota onkran, ið argast skuldi, til at vera fremstur, so teir kundu fáa hann á bláman, tá oyrað skuldi vendast. Men var nógvur seiður í nótini, gjørdist øðin skjótt so stór, at menn hildu sansaleysir á bláman at bjarga fonginum.”⁵⁰⁷

Seiðurin varð borin úr nótini í nótatrogum, „meðan sjógvurin fossaði úr tí ótetta trognum... teir kundu fáa upp í fleiri bátar í einum kasti, og tá var tað ringasta eftir; at fáa alt til hólis. Nótarmaðurin máldi partarnar, hann fekk ein ella fleiri partar framthjá. Var ørgrynna av seiði, varð „leyst givið“ t. e. hvør kundi bera, sum sterkastur var... Stoytt varð á roykstovugólvið, so alt fleyt frá galv til gátt, í teimum nýggju húsunum varð stoytt á kjallaragólvið. Børnini hjálptu til at kryvja, men sluppu ikki til at „taka av“, tey lótu kanska av nógvum livrarbroddar fara til spillis. Ónossligt arbeiði var at taka upp seið, tú gjørdist lett saksalopin um skøvningarnar av reiðslu og seiðaskrubb, og kundi tað geva nógvan skriða.”⁵⁰⁸

Seiðurin, sum var fingin í nót, varð býttur eftir serligum reglum millum nótina og tey, sum vóru við at kasta.⁵⁰⁹ Konufólk vóru ofta við, tá ið nót varð kastað eftir summarseiði, tað var vanligt í Nólsoy.⁵¹⁰ Um summarið kastaðu tey nót mest fyri at fáa livrina. „Nøgdin av livrini var avreitt til handils, tað var bert undir fyrri kríggi, at tey brúktu ljúsilampu ella kolu,

506 Degn 1929, 83.

507 Djurhuus 1949, 66.

508 Djurhuus 1949, 66.

509 Joensen 1982, 134.

510 Petersen 1977, 38.



Eftir nótakast var ofta
nógvur seiður at taka upp
og fáa til høldar.

tað ið vit minnst.⁵¹¹ Um fyrra heimsbardaga fingu tey 10 oyru fyri pund ið av seiðalivur. „Lítið nyttaði at hanga upp, tí maðkur kom í, og nógv rotnaði niður úr opnahjallinum. Tá komu nógvir bátar ymsastaðni frá at fáa seið, og fingu teir hann fyri at kryvja hann – ikki livrina.“⁵¹²

511 Djurhuus 1949, 67.

512 Petersen 1977, 37.

Í einum skrivi til rentukamarið 2. oktober 1844 vísir C. Pløyen á tann stóra týdning, sum livur kann fáa í sambandi við lýsiframleiðslu. Tað vóru nøkur gørn komin til landið um hetta mundið, og tí fekst eisini nógvur seiður. Mótsett hýsu, sum ongantíð hevði verið takstvøra, so var seiður tað til 1834, men hann varð tá tikin av takstinum. Føroyingar høvdu ikki tørv á øllum seiðinum, og nógv spiltist tí. Hin vegin hevði nógv kunnað fingist burtur úr livrini, men trupulleikin var

her tann, at „*Færingerne, af religiøse Hensyn ansee det for Uret eller Synd at fiske Seien alene for Leverens Skyld, naar de ikke tillige kunne anvende Fisken, og ihvor meget man efter min ærb. Formening maa billige denne Følelse, saa er det dog ogsaa at beklage, at et Fiskeri, som ofte er meget rigeligt, som i en ikke umærkelig Grad kan forøge Landets Tranproduktion, af disse combinerede Grunde hæmmes.*“⁵¹³

Føroyingar hava sostatt um hetta mundið verið ímóti at veiða seið bert fyri at fáa livrina, men seinni var tað vanligt, at menn úr bygdum, har tað ikki var so nógvur seiður, komu til aðra bygd at fáa seið har. Dánjal Bærentsen, fyrrv. landsdjóralækni, hevur sagt fyri mær, at kollfirðingar komu til Kvívíkar „*at kryvja fyri kropp.*“ Teir sum høvdu kastað nót, fingur livrina, og teir sum komu at kryvja, fingur seiðin.

Kalvi

Tað varð roknað sum áhugavert og spennandi at royna við kalvalínu, og kalvi varð settur at hava stórt virði, og tað eru nógvur søgur um menn, sum hava fingið bæði nógvur og eisini stóran kalva.⁵¹⁴ Fyrr plagdu teir at nevna ein ógvuliga

stóran kalva *fellisfisk*, eins og teir nevndu ein ógvuliga stóran tosk *fellistorsk*.⁵¹⁵ Calvin var ikki so sjáldsamur í gomlum døgum. Landt sigur í 1800, at teir kundu fáa nógvur kalva, og at „*de største ere omtrent 3 Alen lange og kunne vel møtte 30- 40 Mennesker.*“⁵¹⁶

Áðrenn teir fóru at royna eftir kalva við kalvalínu frá seinna parti í 19. öld, var tað vanligt um summarið at *reka* eftir kalva við rákinum, tað er við snøri. „*Fyrst í mai byrjadi rákatíðin, og so varð farið at reka eftir kalva. Summar dagar kundu teir fáa væl, og summar lítið. Sveik byrjanin av rákatíðini, so var mangan trongligt til matna. Tá ið summir fiskaðu kalva og summir seið, og tað var so mikið útliðið, at feit livur var í seiðinum, so skuldu tey, ið ótu seiðin við livrini, vera betur hildin enn tey, ið ótu kalvafiskin.*“⁵¹⁷

„*Tað er ikki fyrr enn í okkara tíð, at menn eru farnir at stinga kalva; fyrr skóru teir hann altíð í sveivina so klingran slettist við, tá skuldi hann onga lívd gera aftur. Nógvir vita frá at siga flundrum, ið hava sorlað bæði snældur og bekkir, og kundu tær leggja so dyggiliga til við sveivini, at øll skræðan lamdist uttan av sirinum. Óivað hevur legukalvin beint fyri mongum báti, ið tað ikki spurdist burtur úr aftur. Størstu kalvar kundu vera so stórir, at tá teir lógu í tofturúminum á áttamannafarinum, stóðu bæði heysur og sveiv fyri. Tú kanst ofta hoyra menn siga,*

513 Chr. Pløyen. Skriv nr. 138 til Rentukamarið 1. oktober 1844. Føroya Landsskjalasavn.

514 Ein heimildarmaður frá Gjógv greiðir frá einuferð, teir komu í eitt sutt kalvarok. Fyrst var ein kalvi á upp á 100 pund, „og so fór gamli aftur at draga, tað var beinanvegin, so fylir hann aftur lív, og tað gekk sum við tí fyrra – heldur minni enn hin kalvin ... so var aftur lív at føla. Men hesin var meira livligur, so hann rann 3 ferðir til botns, áðrenn hann kom til søkingar... So varð lagt aftur á kikin ... kalvi var á, men hann var næstan ikki til at fáa leysan frá botni, so rann hann aftur, men endin var at hann kom í ljósmála ... so tá ið hann kemur til søkingar, letur í beiggja mínum: “Skal eg høgga?” Tá svør hin gamli við og bað hann í Guðs navni høgga ... vit fingur høvdið upp á stokkin, og varð hildið tørt av øllum fyra. Calvin begynti at oysa og bresta við stertinum. So einuferð letur í tí gamla við beiggja mín, tak knívin og sker hann tvørturav, og so varð gjørt – í tí sama snaraði kalvin sær á og fekk eina fliku tí megin, og lídugt var. Við fyrsta brestin, so bromaði ryggurin, og kalvin var deyður... Calvin kom at liggja við høvðinum fram undir rong, og sterturin kom aftur á bógbekk ... restin av línuni varð drigin oman á kalvan, og vit fingur sum best róð við fyra árum..., tað vóru gamlir menn, sum hildu seg hava sæð líka langan kalva, men ongantíð so breiðan og tjúkkkan. Hann

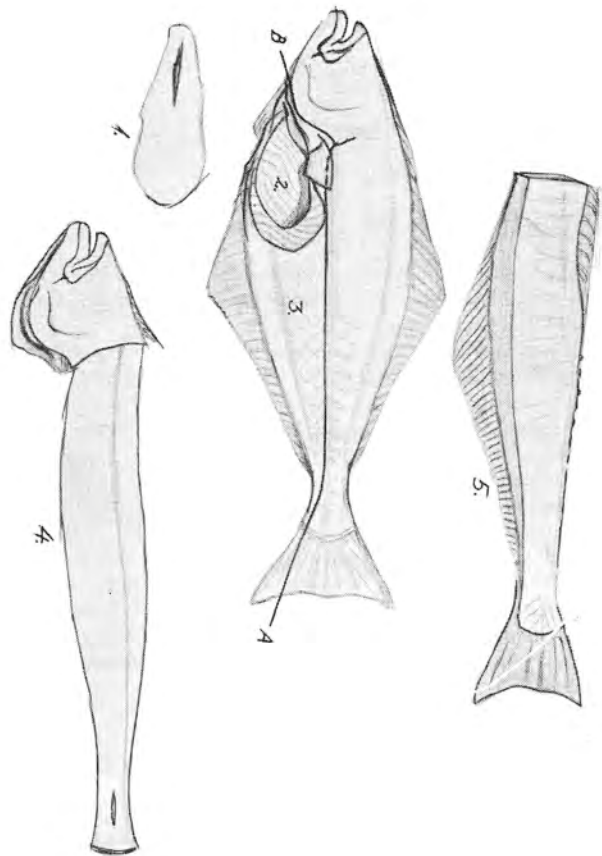
var 3 alin og 3 tummar langur. Tá varð kalvi ikki keyptur, so ravarnir vórðu lakasaltaðir, og flakið varð skorið í lykkjur og upphongt at turka til rikling, sum var sera góður matur.“ (FFms 838, 13.)

Ein onnur kalvasøga er av Trøllanesi. „Gamli Mikkjal á Trøllanesi, sum var abbi konu mína, segði fyri mær, at eina ferð skylmdaður hansara, sum í Grindavísuni er kallaður Jógvan den Havnemand, hevði egnt kalvalínu um kvøldið, hekk ein rotta á línuni, tá ið hann skuldi fara um morgunin. „Tú skalt hanga, stakkalin,“ segði Jógvan og fór við rottuni sum agn á tí eina húkinum. Níggju ferðir setti Jógvan línuna við rottuni á tí eina húkinum, og níggju flundur fekk hann á hesi rottuni.“ (FF. Ritg. 1972/73, Torlacius 2).

515 Poulsen 2009, 397, 398, 442.

516 Landt 1965, 158.

517 Poulsen 1947, 62.



Sundurtøka av kalva. (Robert Joensen 1964, 38).

at teir hava sæð so stórar, at brúnt bar á teir hvítumegin, ella at heysurin var nóg stórir fyri eitt ússaligt at bera heim.⁵¹⁸

Tað eru eisini sagnir um yvirnatúrligar kalvar, sum men kundu fáa á snørið, sum ikki boðaðu frá góðum, tí varð farið vandaliga um. Hesir kalvar vóru øgiliga stórir og vóru svartir

518 Djurhuus 1943,22.



á báðum síðum.⁵¹⁹ Í sanginum Í Gøtu ein dag verður eisini sagt „um kalvan teg tók.“

Kalvi var so stórir fiskur, at hann varð tikin sundur, tá ið hann varð býttur.⁵²⁰ Ein kalvi, sum var so stórir, at tað loysti seg at taka hann sundur – ein flekjandi kalvi – fór í 10 partar. Hesir partar vóru *høvdið*, tey fyra fløkini undir og oman á rygginum, *ravnir* útivið, *ongilia*, sum var tað fremsta stykkið á undirsíðuni. Hartil kom so ryggurin á kalvanum við tí sum sat eftir á beinunum. Tann, sum kalvan hevði fiskað, skar sær beitu „*eller et ovalt Stykke lige for Maven paa den hvide Side, som tilhører ham selv.*“ Annað av teimum dimmu fløkunum omaná varð latið sum tíggjund, og summastaðni átti tann, sum kalvan hevði fingið, hitt dimma flakið – tað varð tá nevnt *dráttarflak*.⁵²¹ Men soleiðis varð ikki gjørt allastaðni,

Kalvi verður sundurtikin á Økrum.

519 Joensen 1999, 105.

520 Svabo 1959, 106, Poulsen 1947, 64, Joensen 1970, 37.

521 Svabo 1959, 100.

eitt nú í Norðoyggjum, har skar mann kalva uttan mun til, hvussu stórir hann var, í „3 Stykker ved Delingen.“⁵²²

Í Hesti „roknaðu teir seks limir á kalva: 1) høvdið, 2) ongiljan, 3) og 4) ravarnir, 6) ryggurin og 4 fløk, ið vóru hvørt ein limur.“⁵²³ Teir lótu „altíð tann partin, ið høvdið var í, liggja eftir til hansara, ið fiskað hann hevði, og átti hann eisini beituna framihjá – beitan varð skorin eina lögð breið av búkinum hvítumegin – og agnið, ið varð skorit eitt sindur minni av búkinum svartumegin... Hann átti eisini magan og ongiljugeislan. Magin varð útstappaður við hoyggj og turkaður. Hann varð nýttur til ullahit.

Var kalvin størri enn sandflundra, varð hann kallaður klovningur av teirri grund, at hann í helvtarbýti varð klovin. Hann varð klovin soleiðis, at ryggjargeislarnir vóru uppi í fremra partinum og høvdið uppi í bakpartinum. Var hann so á stódd, at hann var heldur stórir at klúgva, varð hann kallaður flekjandi – ella martlandi – kalvi.⁵²⁴

Tíggjund varð latið av kalva, eisini martlandi kalva, men tað varð seinni broytt til, at kalvin skuldi hava eina ávísa stódd, fyri at tíggjund skuldi verða latið, og tá skuldi kalvin fyri at „at vera tíggjundafóru ... vera so stórir, at hann skuldi ikki kunna lyftast við aðrari hond eftir stertinum vattleysur. Her í Hesti var tann mátin at lyfta teimum ongantíð nýttur, teir vóru metaðir eftir stódd, og tann vektin ætlast at hava verið um 35 kg.“⁵²⁵

„Tá kalvi varð býttur í helvt, fór bakravin (hovuðravin) og fløkini í ein part, og fyrikalvin, ið var feitari enn bakravin, ryggurin og ongiljan í hin partin. Varð hann býttur í tridringar, so fóru høvdið og fløkini í ein part, fyriravin og ryggurin í annan, og bakravin og ongiljan í hin tridringa partin. Varð hann býttur

522 Svabo 1959, 101. Tað eru fleiri aðrir, sum hava skrivað um sundurtøku av kalva umframt Svabo og her skulu serliga Robert Joensen 1946, 186 og 1964, 37 ff, og Jóan Chr. Poulsen 1947, 63 ff nevast.

523 Poulsen 1847, 64.

524 Poulsen 1847, 64.

525 Poulsen 1947, 64.

í fimm partar, so varð ongiljan altíð lögð til stakapart, og var hann vanligi bátsparturin.“⁵²⁶

Í Norðuroyggjum var tað so, at tá ið maður fór at taka kalva sundur, tá lá kalvin fyrst við hvítari skræðu upp, og maðurin stóð tí megin, sum gotið var á kalvanum. Fyrst varð beitan skorin og lögð til viks, tí hana átti dráttrarmaðurin, sum hevði fingið kalvan. Síðani tók maðurin innvølin úr kalvanum og loysti uggabeinið frá við at skera inn ímillum táknirnar og uggan aftur ímóti rygginum. Skorit varð aftur við strikuni hvítumegin, tvørturígjøgnum og afturígjøgnum, soleiðis at sterturin verður í tveimum. Øskuffjøðurin verður uppi í tí stykkinum, sum nú er vordit leyst. Tað er fyrikalvin. Kalvin verður nú kastaður um og ravin svartumegin verður ristur niður ímóti ongunum. Nú verður tað svarta flakið flakt inn móti ryggjageislunum, og rist verður fyrst eftir ongunum fram ímóti ryggjageislunum, og rist verður síðani eftir ongunum fram ímóti heysinum, soleiðis at svart flak verður eitt samhangandi flak við heysinum uppi. Í hesum stykki er einki bein uttan sjálvur heysurin, og soleiðis eitur hetta stykkið. Sjálvur ryggurin, bakravin og tað hvíta flakið við dreingjasporlið er nú tað triðja stykkið. Hetta stykkið kalla teir ryggin.

Um teir fingur fleiri kalvar ein útróðrardag, so varð hvør kalvin tikin sundur sambært hesum háttalagnum, áðrenn býtt varð. Hetta varð gjørt, fyri at tað feita og tað minni feita skuldi kunna javnast betur út, og eisini fyri at fáa so nógv riklingskøst burturúr sum gjørligt, tí galt tað altíð um, at kalvin varð skorin upp á langs. Óvanligt var ikki, at sjálvur heysurin varð skorin frá og hvør heysur klovin, soleiðis at onnur helytin einans hevði svarta skræðu og hin einans hvíta, og so vórðu teir hálvu heysarnir býttir javnt sundur. Tá ið bert ein kalvi var fingin, máttu teir taka fyrikalva, heys og rygg smærri sundur, men altíð upp á langs fyri at fáa riklingskøst burturúr.

526 Poulsen 1947, 64.

Um trýggir býttu ein kalva og teir ikki kastaðu lut, men partar skuldu takast, so tók hann, sum átti fyrstu tøkuna, vanligu heysin, tá ið sjálvur heysurin var uppi í svørtum flaki. Heysurin var væl umtóktur matur og varð vanligu etin feskur eins og ravarnir. Hann kundi eisini verða saltaður ella hongdur upp. Aðrir partar av kalvanum vórðu turkaðir til rikling.

Trialingur var størsti kalvi, sum menn vistu um at siga, *stívingur* var kalvi, sum roknaðist at vera hálvvaksin, størri enn *tíggjundaforur* kalvi, sum var so stórur, at meðal maður skuldi kunna lyfta hann við aðrari hondini við taki framman fyri kringluna. Av øðrum nøvnum á kalva kunnu nevast *klúgvandi kalvi*, *flekjandi kalvi*, *sundurtakandi kalvi*, ein *kubbingur*, ein *spragga*, eitt *spjaldur*, ein *lógvi*.

Orðið flundra hevur ikki verið brúkt um kalva í Norðuroygjum í dagligari talu.⁵²⁷ Flundra hevur kortini verið vanligt samheiti um kalva aðrastaðni, bæði um stóran og lítlan kalva.⁵²⁸ Orðið *sandflundra* varð, tá ið eg var smádrongur, brúkt um lítlan kalva ella spraggu. Vit kundu viðhvørt fáa sandflundra á seiðabergi bíggjarmegin á Sørvágsfirði. Annars verður orðið sandflundra eisini brúkt sum felagsheiti fyri reyðsprøku, skrubbu, sandsprøku o.a.⁵²⁹

Úr Sørvági verður sagt, at „*Ein hella, sum nú er vekk, róptu teir fyri Feitihellan, og har plagdu teir at hála kalvarnar upp á land, tá ið teir fóru at liða teir sundur í rikling og skóru ravarnar av til at steikja. Riklingin hongdu teir upp, og tað var gott at hava við sær á heiðina.*“⁵³⁰

Mikkjal á Ryggi sigur í 1924, at tá var lítill ella eingin kalvi at fáa, tí „*honum hevur Eingilskmaðurin næstan gjørt enda á. Nú kann maður rógva út ár um ár og ikki fáa kalva.*



Aftur av kalvaveiðu.
Góður fongur. Tvøroyri.

Tey gomlu siga, tað vóru nógvir dagar, hvør maður á bátinum fiskaði kalva.“⁵³¹

Tað var spennandi at royna eftir kalva. „*Er hann endiliga fingin at borði, so kemur hin spennandi lótan, tá kleppurin verður høgður í hann til at taka hann inn. So skjótt hann kennir jarnið í sær, ger hann eitt lop, og tá ræður um at vera heppin og fáa hann inn í lopinum. Miseydnast tað, fer hann at brestast, og ofta skræðir hann kleppin úr sær ella snarar hann úr hondini á manninum, sum tá stendur nipin og eftir við ongum. Kalvin er ikki einans stuttligur at draga, hann er eisini besti fiskur at eta; ja, hann er einasti fiskurin, sum føroyingurin hevur hildið verið nakað góðgæti. Fyrsti kalvi, ein drongur fiskaði, varð nevndur vaðanskalvi, og tað varð tá gjørt stórt gildi, sum kallað var vaðans.*“⁵³²

527 Joensen 1970, 37.

528 Poulsen 1998.

529 Poulsen 1998.

530 FFms 921, 21.

531 á Ryggi 1994, 200.

532 á Ryggi 1994, 200.

„Hendingaferð hefur tað borið á, at flundra hefur tik-
ið seiðabeitu, men sveimar grunnkalvin innivið, er hann
hungurstungin, og verður sum oftast hin kristni við sviðið soð.
Tó hefur tað meira enn so hent seg, at flundran er fallin for
skaðabrest, tá hon hefur elt og hefur stungið seg so langt upp,
at teir hava fingið søkt hana. Teir vistu eisini frá at siga, at
ein flundra eina ferð skeyt seg upp við stokkinum aftan á ein
seið, og at maðurin við áramnar á toftubekki høgdi hana so
dygt við kleppinum, at hon ikki fekk dagin aftur, fyrr enn hon
lá í mittrúminum; men tá fekk hon eisini skjótt knívin aftan
kápuna, og vóru tá ikki nógvir mønubrestir, til tað ikki larraði
í henni meira. Tilíkt hendi ikki á hvørs mans ævi, og varð tí
tess meira borið upp á mál, tá tosað var um dyrking.“⁵³³

Kalvi er feitur fiskur, sum ikki eignar seg so væl til at
salta. Kalvi varð tí heldur ikki avreiddur fyrr enn stutt fyri
2. heimsbardaga, tá ið teir fóru at sigla við ísfiski, og so
seint sum í 1934 var eingin prísur á kalva.⁵³⁴ Heldur ikki
saltfiskatrolararnir undan og aftan á seinna heimsbardaga
fingu nakað stórvegis burturúr kalvanum, uttan so at teir
fóru í ísfisk. Kalvi varð tí umborð á saltfiskatrolarunum
skorin til rikling at hava heimaftur við, men hetta broyttist
alt, tá ið trolararnir fingur frystiútgerð umborð.

Tað, sum eg sjálvur kenni til rikling, var tann riklingur,
sum teir høvdu við frá skipi, serliga trolara. Hesin riklingur
var sera góður matur at hava at taka til. Tað er eisini vert at
nevna, at annað fekst burturúr kalva enn matur, tí tað var
vanligt at turka magasekkin á stórum kalva, og sambært
Svabo var turkaður kalvamagi hentur, tí hann „bruges til at
pakke Fjeder i.“⁵³⁵

533 Djurhuus 1049, 65.

534 Joensen 1946, 182.

535 Svabo 1959, 106.

Annar fiskur

Tað hendi seg meira enn so, at teir fingur onkra longu á snøri.
Landt fýlist á, at longa „fiskes meget sjaldent i de færøske Vande;
maaske Krogen eller Fiskelinen, hvormed de fange Torsk, ej
passer til Langefiskene.“⁵³⁶ Jóan Chr. Poulsen úr Hesti sigur,
at „Eina tíð var tað so sjáldsamt at fiska longu, at hon var
sjálvdráttarfiskur.“⁵³⁷ Mikkjál á Ryggi heldur í 1924, at longan
skjótt verður heilt avoydd, „nú allar tjóðir skava botnin uttan
um Føroyar; men vist er tað ikki. Klagan um, at longan er
avoydd, hefur ljóðað mangar ferðir áður... Longan er støðufastur
fiskur og ring at raka við. Hon stendur til miðis, stúgvar seg tætt
saman um ein skólt. Har kann hon halda seg í mong ár, men
er hon uppfiskað, varar tað leingi, áðrenn hon kemur aftur. So
kunnu teir raka við hana á øðrum stað, sum eingin áður hefur
vitað longu verið. Nakað av tí stuttligasta, ið henda kundi
útróðrarmenn, var at finna nýtt longumið.

Her var fyri hondum; her fekk maðurin roynt, hvat hann
dugdi at draga. Størstu onglar á, við stungu undir, ella allarbest
við svanalegg smoygdum niður á teymin, tí longan er ørg at
bita av sær. So skjótt sum komið er á botn, kennir hann, hvussu
hon fanglast við beituna; men hann bíðar, til hon roytir fast
í; tá bregður hann við tað, hann er mentur, og bæði at togast.
Smátt gongur inn í fyrstuni. Sterk er longan, og stravið er at
draga sitandi á bekki við síðuni út móti bordinum. Men hon
linkast í hvørjum. So fær hon magan upp í kjaft og fer sum
ein píkur upp gjøgnum sjógvin. Og nú røður um at draga títt,
so hon ikki skal skjóta sær upp av onglinum. Kleppin í hana,
og inn um stokkin. Í ódligum skundi krøkir hann úr, eignir av
nýggjum og kastar út aftur, meðan snørið rennur niður, drepur
hann hana og sker beitu til næstu ferð. Og so byrjar leikur av
nýggjum, ferð eftir ferð, meðan sveittin perlar av honum. Tá
var ikki leingi at draga bátin fullan.“⁵³⁸

536 Landt 1965, 157.

537 Poulsen 1947, 58.

538 á Ryggi 1994, 199.

Sjálvt um reyðfiskur er av fiskaslagnum toskur, so var tað at royna eftir reyðfiski ikki tað sama sum at vera á útróðri, men ikki minni spennandi. „Eg kjósi mær skýmingarlotuna, tá liðið er út á heystið at liggja inn ímóti silvitnislogn til at dyrgja eftir reyðfiski. Her má ikki gerast óljóð, seint skal ganga, bert so mikið at ongulin ikki kemur í botn. Maður kann vera so góðsligur, sum hann vera vil, men „stingur hann niður fyri reytt“, so verður hann rangvørgur. Alspentur situr hann við tráduni, ið ringir seg sum rokkagjørð, tá ein stórir er á. Hann, ið situr við árarnar, má bera so at, at fiskurin kemur upp við bordinum, uttan at dyrgingarmaðurin skal draga hann ov mikið eftir sjónum; eisini má hann fara frá árini at krøkja inn, tí ikki er altíð gott at fáa eyga á hvussu „í stendur“.“⁵³⁹

Hýsa kom í stórum meingi í Svabosa tíð „Paa Grunde nær Landet, hvor den da fiskes i Mængde. Men dette indtræffer sjældent.“⁵⁴⁰ Tað vóru eisini aðrir átufiskar í havinum sum „brosma, hýsa, upsi; men teir vóru minni umvirdir, – tað skuldi tá verið hýsan. Um summarið, tá lítið annað var at fáa, kom hon í meingi; og hon tók so titt og var so bragdlig at draga, at tað kundi loypa lív í mannin.“⁵⁴¹ Í Funningi plagdu teir gomlu at tosa um, at Funningsfjørður kundi standa so fullur av hýsu, at teir fyltu bátarnar.⁵⁴²

Hýsan varð eins og smáfiskur hongd upp at turka tá á døgum,⁵⁴³ og sagt verður úr Sørvági, at teir plagdu „at ráskera hýsuna, tí teir keyptu ikki hýsu.“⁵⁴⁴ Sagt verður úr Hesti, at teir gomlu turkaðu „nógva torrahýsu. Teir kundu fylla eitt sperrurúm í hjallinum av gólvinum og upp í mønuna. Tað var hildið at vera góð veiða.“⁵⁴⁵

Hvítingur, hann var bert at fáa, har sum sandbotnur var,

539 Djurhuus 1949, 71.

540 Svabo 1959, 73.

541 á Ryggi 1994, 200.

542 FF. Ritg. 1972/73, Torlacius 5.

543 Landt 1965, 157.

544 FFms 921, 21.

545 Poulsen 1947, 58.



og „den fiskes undertiden i Mængde,“ sigur Svabo,⁵⁴⁶ men Landt heldur ikki, at teir „anvender den Flid paa at fange denne Fisk, som den mueligt kunde fortjene.“⁵⁴⁷ Í Sørvági var nógvur hvítingur at fáa inni á fjørðinum á Hvítungamiðinum, har tað næstan altíð fekst at kóka av góðum hvítingi. Hvítingur er góður at kroysta til knetti og frikadellur, og hann var eisini hildin at vera góður visnaður, men sjáldan etin feskur. Í adventini var „nógvur hvítingur at fáa á Funningsfjørði, uttanvert við Elduvik.“ Visnaður hvítingur og sperðil afturvið var tí ofta fastur aftansmatur í Funningi.⁵⁴⁸ „Men hvítingur sást ikki um okkara leiðir,“ sigur heimasandsmaður.⁵⁴⁹

„Steinbiturin var so ljótur á at líta, at teir flestu vildu ikki eta hann.“ Hann hildu teir gomlu vera ljótan fisk, og

546 Svabo 1959, 73.

547 Landt 1965, 157.

548 FF. Ritg. 1972/73, Torlacius 5.

549 FFms 835, 42.

Fyrr varð rognkelsi blakað út aftur, í dag verða tey brúkt móti laksalús í alibrúkum.

hann varð serliga sagdur at taka upp undir óveður,⁵⁵⁰ men summastaðni varð hann hildin at vera góður fiskur.⁵⁵¹

„Skøtan var altíð vanvird, so ljót og lókut – hekk so deydlig á onglinum; og ikki smakkaði hon væl heldur.“⁵⁵² Landt sigur, at tey „ere kun faae, som spiise den, skøndt den godt kan vindtørres.“⁵⁵³ Men fingur teir skøtu, so skóru teir ravarnar av og blakaðu restina út.⁵⁵⁴

Havtaska var sjáldsom at fáa á snøri, hon var ljótur fiskur og ikki etin. Eisini rognkelsi var ein sjáldsamur fiskur at fáa, men Landt heldur tað vera „en meget feed og lækker Fisk, især naar den salted og steges.“⁵⁵⁵ Bæði rognkelsi og kongafiskur vórðu ofta blakað út aftur.⁵⁵⁶

Tað varð eisini fingið lítið av brosmu á snøri, og tær sum teir fingur, vórðu vanligar roknaðar sum sjálvdráttarfiskar.⁵⁵⁷ Bæði Svabo og Landt nevna, at nógvar brosmur, tá ið tað var uppgangur, flotnaðu upp, og vórðu tær tá krøktar og tiknar til vara.⁵⁵⁸

Tað vóru eisini aðrir átufiskar, sum vóru so sjáldsamir at fáa, at teir vórðu roknaðir sum *sjálvdráttarfiskar* og komu ikki upp í býtið, men tann, sum fekk teir, hevði teir sjálvur. Til hesar sjálvdráttarfiskar hoyrði longa, steinbítur og hávar.⁵⁵⁹

Tá ið menn fyrr høvdu verið á útróðri, varð veiðan í einstøkum bygdum býtt eftir serligari mannagongd, sum

550 Landt 1965, 117.

551 FF. Ritg. 1972/73, Torlacius 2.

552 á Ryggi 1994, 200.

553 Landt 1965, 157.

554 Svabo 1959, 75, 103.

555 Landt 1965, 157.

556 Svabo 1959, 73. FF. Ritg. 1972/73, Torlacius, 2.

557 Poulsen 1947, 58.

558 Svabo 1959, 71, Landt 1965, 158. Í hesum sambandi loyvi eg mær at nevna, at tá ið eg var smádrongur í Sørvági, var stórir uppgangur, og tá flotnaði nógvar fiskur upp frá botni, sum fleyt omaná við maganum út gjøgnum munnim. Tað vóru bæði kongafiskar og serliga brosmur. Menn gingu framvið Niðaraveg við bambustráðum við króki í endanum og krøktu tær.

559 Svabo 1959, 101.

varð nevnd *samveiða*, og tá varð alt kastað saman. Fólki, sum einki áttu, fingur eisini burturav.⁵⁶⁰

Állur var í Føroyum og „findes baade i Elve og Indsøer. Naar jeg undtager een, som jeg har seet afen usædvanlig Størrelse, ere de almindeligen smaa og sjældent over ½ Alens Længde. Indbyggerne spiise dem ikke,“ sigur Landt í 1800,⁵⁶¹ og helst hevur tað verið tá sum seinni, tá ið fólk í Føroyum heldur ikki ótu áll, „men vanligt var at geva onkrum danskara, eitt nú prestir ella doktara, um ein állur varð fingin.“⁵⁶²

Tað var ikki meira enn at teir gomlu kendu laks og makrel. Svabo og Landt nevna sild, men føroyingar hava ikki roynt eftir sild tá í tíðini, uttan teir á Rybergshandli, sum royndu eftir sild. Tað er ikki fyrr enn seinni, tá ið gørnini komu, at sildaveiða tók seg upp. Tá vísti tað seg, at fleiri firðir vóru góð sildapláss, eitt nú á Skálafirði, í Funningsfirði, í Sundalagnum og aðrastaðni við. Í Funningi fingur teir so nógva sild, at teir seldu hana, bæði til matna og ikki minst til agn, og góður prísur fekkst fyri hana.⁵⁶³

Í Sundalagnum, eins og á Skálafjørðinum, var nógva sild, og har settu teir sildagørn, hon varð brúkt bæði til agn og matna, agnsildin varð ísað í íshúsum.⁵⁶⁴ Sildin varð eisini goymd livandi í *lasi* í avlæstari nóti.⁵⁶⁵

Kvinnur settu eisini sildagørn á Skálafjørðinum. „Sildin var góð at fáa. Góð fjarðarsild smakkar frálíkt at steikja ella eisini at kóka og best sama dag, sum hon er fingin, eisini er lakasaltað sild góð at hava til taks, og hon heldur sær leingi átuliga.“⁵⁶⁶

Skrubbur, reyðsprøkur og annan flatfisk hava teir veitt frá gamlari tíð við tráðu, snøri og við at stinga tær. Tað var

560 Joensen 1982, 319.

561 Landt 1965, 157.

562 FF. Ritg. 1972/73, Torlacius, 2.

563 Johannesen 1982, 135.

564 Johansen 1970, 85.

565 Poulsen 1998, 675.

566 Vesturbúð 1980, 242.

vanligt at stinga skrubbur og annan flatfisk við flundrujarni, sum var „et treforket Lyster, der hæftes til en Stang, og bruges inderst paa Bugterne.“⁵⁶⁷ Úr Syðrugøtu verður sagt, at tey har plagdu „at stinga skrubbur á sandinum,“ og at tað eisini varð gjørt so nógva aðrastaðni.⁵⁶⁸ Skrubbur trutu ikki í Sundunum, men tað nýttist ikki altíð at gera sær so stóran ómak fyri at fáa skrubbur, tí tað bar til at „fara út á brúgvarnar við tráduni, tað var sjáldan so sørt, at tað ikki fekst í pottin, jú, vist var tráðan góð.“⁵⁶⁹ Soleiðis var tað yvirhøvur í Føroyum, har tað var grunt og sandur. Nógvastaðni settu teir eisini skrubbulínu, sum longu var kend í Svabosa tíð.⁵⁷⁰ Heima á Sandi settu teir eisini ofta skrubbulínu.⁵⁷¹

Í Sørvági var nógv skrubbur at fáa, og har vórðu serlig smá skrubbulodd brúkt á Sørvágsfirði, „Tá ið vit royndu við tí, brúktu vit krækling til agn. Tað kundi farast, sjálvt um tað ikki var útróðrarveður, tí tað var bara á fjørðinum. Skrubburnar vórðu turkaðar, og tær smakkaðu ógvuliga væl visnaðar. Vit fiskaðu eisini hvítung, sum vit oftast gjørdur til knettir, men viðhvørt bleiv tað stókt eisini. Tað vóru sum regul hálvvaksnir dreingir, sum fóru við skrubbuloddi. Tað kundi kanska vera ein vaksin við.“⁵⁷²

Ein annar heimildarmaður úr Sørvági sigur, at „tað var serliga um heystarnar og veturin, og tað vóru vaksin menn, sum stóðu fyri tí, men tað vóru ofta dreingir við. Mann fór við skrubbuloddi annaðhvørt í lýsing ella í skýming, og tú kundi fáa skrubbur, hvítung og smáfisk. Tað var bara fyri at fáa eitt kók.“⁵⁷³ Tá ið eg var smádrongur í Sørvági, var vanligt at fara á seiðaberg báðumegin á fjørðinum. Tann breiði bíggjarvegurin var ikki tá, og tað var vallað heilt oman og gott at ganga.

567 Svabo 1959, 108.

568 FFms 901, 24.

569 Johansen 1970, 92.

570 Svabo 1959, 99.

571 FFms 835, 42.

572 FFms 920, 20.

573 FFms 921, 31.

„Best varð hildið at fara at fiska á flóð, men har var eisini onkur klettur, sum kom undan á fjøru, har tað bar til at standa og fiska á háfjoru. Ta fyrstu tíðina varð fiskað við eini langari bambustráðu, tað var avmarkað, hvussu langt út tú kundi sleingja dorgina. Pollastova hevði ikki sørt av fiskaúngerð, og teir seldu eisini sleingitráður til sílafiskiskap. Sleingitráðurnar kundu eisini brúkast á seiðabergi. Tað bar til at sleingja húk, agn og tað litla loddid langt út. Hevði tú sleingitráðu, so skuldi tað standa illa til, um tú ikki fekst nóg mikið til døgurða til alt húsið – og væl tað.“

Konufólk gingu eisini á seiðaberg. Eitt tað fyrsta av teimum góðu plássunum, sum tú komst til, nærhendis Røttará, var Sunnivusaklettur, sum mamma mín nevndi hann. Haldi at tað var Skælings-Sunniva, sum plagdi at fáa sær fesket har. Har var vallað og gott at ganga oman. Onnur stóð vóru á vegnum, men eg minnst ikki nøvnini. Tøðkletturin úti við Bø bar av ollum. Har fekst tú altíð nóg, tí har var djúpt niðurfyri. Hvítungamiðið lá uttanfyri.

Gingid varð eisini á seiðaberg hinumegin, har havnarlagid er og úteftir framvið fjørðinum, men har fekst tú mestsum bert seið og reyðfisk. Øðrvísi var bíggjarmegin, har kundi tú fáa alt møguligt. Tú kundi fáa onkran seið, hvítung, smáfisk, og so skrubbur av ymiskum slag – eisini reyðsprøku. Vart tú heppin, so kundi tú eisini fáa okkurt sjósil, fyri ikki at tala um, um tú fekst eina fitta kalvaspraggu. Vildi væl til, so kundi tú fáa bæði til at steikja og kroysta til knettir og frikadellur.“⁵⁷⁴

Tey gomlu føroysku fiskiambodini *ongul og steinur*, eru væl lýst av Svabo og eru eisini umrødd aðrastaðni í bókmentum um føroyska fiskivinnu.⁵⁷⁵ Longu umleið 1780 er broyting við at koma í veiðuambodini, upplýsingarmaðurin Svabo tykist at vita rættiliga nóg um tey veiðuamboð, tey brúktu aðrastaðni, eitt nú fýlist hann á, at teir á seiðatráðunum hava

574 Jóan Pauli Joensen. Brot úr óprentaðum stubba, sum hevur staðið á Vágaportalinum.

575 Svabo 1959, 94 ff. Sí eisini Joensen 1946, Joensen 1982.

messingartráð, sum Svabo heldur søkkur ov skjótt, og hann vísir til ta dorg, sum skotar brúka, og eisini heldur hann, at hátturin sum hetlendingar dyrgja, riggar betur enn tann sum føroyingar brúka. Eisini vísir hann seg at kenna væl til bretskar og skotskar fínari tráður.

Seinast í 1700-talinum vóru føroyingar eisini farnir at brúka blýlodd. Inni á firðinum, á seiðabergi og tá ið teir dyrgdu, brúktu teir minni og hósكيلigari húkar sum hýsuhúkar, seiðahúkar og murtahúkar.⁵⁷⁶ Teir vóru eisini farnir at brúka lítla nótt og glúp til skrubbur og síl, og eisini høvdu havnarmenn longu tá lært at fiska við smærri línnum.⁵⁷⁷ Nógv av tí, sum vit kenna seinni, er tí komið rættiliga tíðliga, men rættilig broyting kom ikki í fyrr enn í 19. öld.

Tráðan hevði tí stóran týdning, og eitt heimildarfólk úr Fuglafirði sigur, at „*maður ið átti bát og kúgv, var undan-sloppin.*“⁵⁷⁸ Kúgvinn og innløgurnar av sjónum høvdu alt at siga, fyri at fólk skuldu kunna lívbjarga sær.

Tikið samanum, so ráddi tað um hjá fólkum at hava trøini full og at hava nóg mikið til av døgurðamati alt árið, men tað ráddi eisini um at fáa avreitt so mikið sum gjørligt, tí tað gav avrokning. Tað hendi seg eisini, at føroyingar fingdu at kóka frá bretska trolarum. „*Í Funningi fóru menn umborð á enskar trolarar, sum vóru komnir inn á fjørðin, og fingdu at kóka frá teimum.*“⁵⁷⁹

Síl

Mestsum allur fiskur varð veiddur á sjónum, tó var ikki sørt av sílum í áum og vøtnum. Seint á sumri ella tíðliga á heysti komu eisini sjósíl niðan í áirnar, og munur hevur neyvan verið gjørdur á sjósílum og laks. Úr Funningi verður sagt, at „*í góðum sílplássum hava tey gjørt mun í húsarhaldinum,*

576 Joensen 2011, 17.

577 Svabo 1959, 99.

578 FFms 923, 6.

579 FFms 924, 12.



Sílaveiðufólk við góðari veiðu.

og Fjarðará ímillum Skálafjørð og Funningsfjørð var býtt móti einari mørk í jørð. So nógv vóru sílini mett í hesi ánni.“⁵⁸⁰

Í Sundalagnum kundu teir fáa sjósíl. „*Um vit fara aftur til míni smádreingjaár [føddur í 1913 við Norðskála], so hoyrði sílagarn til hvørt hús. Hesi gørn vóru ikki stór ... favn breitt, men tey vóru ójovn til longdar, 2 til 3, kanska út móti 5 favnum til long. Tey høvdu oyrnatrø at spila endarnar sundur á oyrnatrønum, og hin endin varð bundin um onkran stein. Garnið varð sett á fjøru, og helst mátti tað reinsast hvørja fjøru. Soleiðis gekk tíðin frá ólausøku og út í september, oktober. Tað kom alt ann uppá veðrið. Leygardagarnar vórðu tey tikin upp og breidd fyri at gera ekstra reint. Vit smádreingir vóru ofta argir av hesum, tó at tað var stuttligt ta fyrstu tíðina, men tá ið illveðrini komu, so var nógv slýggj og krabbar, men tá ið so okkurt síl kom, so var alt gloymt.*

Norðmenninir komu við einum nýggjum máta at roynd efsir sílum. Teir brúktu ljós. Hetta gekk soleiðis fyri seg. Teir høvdu eina kannu, sum tók einar 2-3 litrar av petroleum. Niðri við botnin á kannuni vóru loddad fóst trý rør til tjúktar sum ein

580 FF. Ritg. 1972/73, Torlaciús 2.

*fingur. Gjøgnum hesi hol varð drigin veikur ella bummullsgarn. Tá ið so varð tendrað í hesar veikir, lýsti hetta heilt vel... Kannan varð so hongd uttanborðs. Vøttir skuldu helst leggjast millum skeytarnar fyri ikki at larma. Uppi í eini stong var stingarin. Hann hevði triggjar ella fimm pinnar við agnhaldi. Helst skuldi ikki stingast á djúpari vatni, enn at tað bar til at halda sílinum fast niðri á botn, tá ið fast varð. Um rætt var, so var ein so langur krókur tøkur í hesi løtu, at meðan tann, ið stungið hevði, helt fast niðri á botn, skuldi ein annar krókja og so fylgdust teir upp. Tað vóru illa stundir at anda, fyri ikki at tala um at siga nakað, fyrr enn silið var komið í bátin. Seinni komu primuslyktirnar, tær vóru frálíkar. Tað var ikki nógv eg var við til hesa veiðu, men nakað. Størsta silið eg var við at fáa, var góðar 28 tummar langt. Tað vóru menn, sum gjørdur sær nót til at royndu eftir sílum við.*⁵⁸¹

Í Syðrugøtu fiskaðu teir nógv síl, og „*vaksni dreingir plagdu at fara inn í Skálabotn ein dag at fiska, og har lá vel fyri bæði í fjøruni og í ánni. Annars brúktu vit tað her í Syðrugøtu, at vit kastaðu nót eftir sílum niðri á sandinum. Vit plagdu at fáa nokk so nógv við hvørt. Mann drap tey ikki, men tey blivu koyrd í ósan, tá ið ósi var, og so lógu tey og svumu har, og so tók mann tey úr ánni, tá ið mann fór til hús.*“⁵⁸²

Tað hoyrði seg til hjá mestsum øllum smádreingjum at fiska síl, og mangan kom lítið burtur úr fonginum, men viðhvørt bar til, tá „*fekk eg mammu at steikja sílini til døgurða, og viðhvørt høvdu vit tey til agn, tá ið vit báðir abbi og Dánjal Martin fóru yvir á Barm við snøri, og síl er gott agn, serliga til reyðfisk.*“⁵⁸³

Tá ið læknin Severin Thomsen kom til Klaksvíkar veturin 1891/92, var „*Noget af det første jeg saa, var nogle Dreng, der laa og rodede i en lille Bæk eller rettere Rendesten, et af disse utallige smaa Vandløb, som løbe i en dyb Fure i Grønsverdet,*

skjule sig under det og kommer frem igjen, dens Bredde var ikke over 1/4 - 1/2 Alen. Efter Regn føre de en rivende Strøm, ved Tørtiden sygner de hen. Da vi kom forbi, kastede en af dem pludselig en 3 Punds Laxørred op paa Græsset, og jeg blev underrettet om, at efter stærk Regn, som den igaar, gik disse Fisk op i de smaa Vandløb, og fangedes med bare Hænder. Ved Aftenstid mødte jeg de samme Dreng, nu bærende et Knippe af 6 Laxørreder paa fra 1 til 3 Pund.“⁵⁸⁴

Tað eru fleiri vøtn í Føroyum, har síl ella bleikjur eru at fáa, og har síl hava verið og enn verða veidd. Áðrenn sílafiskiskapurin varð sportsfiskiskapur, var tað serliga í áarføri, at menn fóru at fiska síl, bæði á vøtnini ella fóru í áirnar, sum teir søgdu í Vágum. Í Vágum høvdu teir eisini ein serligan sílaleyf.⁵⁸⁵ Seinni fiskaðu teir eisini við oddi ella settu sílálínu. Tá fingur teir ofta nógv síl, serliga miðvingar, sum ofta høvdu og hava enn bát á Vatninum og plaga at fiska síl við hesum amboðum. Eisini vatnsøyramenn plagdu at seta línu fyri at fáa feskt til døgurða, og síl var vanligur sunnudagsdøgurði í Vatnsøyrum.⁵⁸⁶ Eisini vóru síl og sílasúpan vanligur døgurði sunnudag í Miðvági.⁵⁸⁷ Sama var á Eiði, har tað var vanligt at fara niðan á Eiðisvatn at fiska síl til døgurða.⁵⁸⁸

Rasmus Rasmussen greiðir í endurminningum sínum frá, at meðan tey vóru í torvi, plagdu tey eisini at fiska síl á Vatninum, „*og har vóru sandarnir við vatnstrondini og ikki at gloyma sílini; í ánum vóru tey smáu grásíl, í stóra vatninum – ja, har kundu tey vera bæði stór og blonk! Við tráðu og maðki fekt ikki stórt síl á degi; men á línu kundi tað henda seg, og sílalinan varð ikki eftirløgd ein góðan torvskurðardag úti við vatnið. Ikki var reiðskapurin júst so finsligur, ein stubbi av smáfiskalínu, sum var burturløgd, húkarnir vóru heldur stórir, men maðkar vórðu krøktir uppá, so leggurin var fjaldur upp undir vavið.*

584 Thomsen 1983, 112.

585 av Skarði 1955 og 1956.

586 Upplýsing frá vatnsøyramanni.

587 Upplýsing frá Jon S. Hansen, Miðvági.

588 Upplýsing frá Torgerð Mørkøre f. Kruse.

581 FFms 939, 84.

582 FFms 933, 17.

583 Johannesen 1982, 216.



Drongur við sjósil.
Sørvágur.

Línan varð sett á tann hátt, at steinur varð bundin í annan endan og blakaður út frá landi so langt, sum línan rakk; hetta var alt gjørt um morgunin, og ikki mátti verða athugt fyrr enn á døgurðatið... Nú var tað silalínan, ið skuldi verða athugd, og tað var sera forvitnisligt.

Ikki slapp smádrongurin at draga hana, tí hetta var hitt mesta vandaverk, um nakað sil skuldi vera komið á, her mátti verða farið við lempum og listum, so ikki skuldi skrædna úr. Meðan pápin dró, var tilíkur ampi á smádronginum, at hann illa tordi at draga andan, hann fylgdi í størsta spenningi við handalagnum á pápanum, og nú sá hann at tað nippaði í. Tá

kundi hann ikki halda sær longur, men skar í eitt lítið gleðiróp; í sama viðfangi rippaði pápin eitt hetta blanka sílið upp á land, tað var stórt og gult undir búkinum. Tað spraklaði illa í fyrstani; hin lítli smádrongurin, sum nú hevði fingið veiðihugin í blóðið, klinkti nakkan á tí í helluna, og brátt lá tað stilt. Ikki var línan oll enn, og vón kundi vera um annað sílið, tað kom eisini, men tað var nógv minni enn hitt fyrra, tó var tað ein mun blankari á skræðuni og eisini eitt fitt síl.

Áður enn farið var aftur at skera torv, varð leitað eftir møðkum upp á húkarnar, og línan varð sett... Endiliga varð farið at hyggja at silalínuni, hon varð drigin, men tað var ikki slíkur ekki á smádronginum, sum á døgurðamála. Eitt hvørt sílið kundi vera á nú við, og tað var tó altíð ein uggi í tí.⁵⁸⁹

Vanliga vóru tað mannfólk, sum fóru at fiska síl, men tann amerikanska kvinnan Elisabeth Taylor, sum var í Føroyum báðumegin aldaskiftið 1900, var ofta og fiskaði síl á vøtnum í Føroyum fyri at fáa eitt sindur av fjølbroytni í kostin. Hon fiskaði bæði á Saksunarvatni og á Sørvágsvatni.⁵⁹⁰

Miðvingurin Jens Christian Svabo vísir seg at kenna væl til bretskar og skotskar finari tráður og sigur hann, at „I Engeland har man de ypperligeste Angle-Redskaber. Stangen er af rodt indisk Træ, det forreste af Hvalebarder, 15 Alen lang, for at række deslængere ud i Elvene, hvortil de bruge den mest, og kan indskydes eller sammenfoldes ... og ere altsaa mere indrettede til de riges Fornøjelse end til almindelig Nytte.“⁵⁹¹ Eitt var, at Svabo kendi hesar sílatráðurnar, men tær komu ikki at verða vanligar millum føroyskar sílafiskarar fyrr enn nógv ár seinni, um so er, at vit síggja burtur frá útgerðini hjá teimum bretsku og skotsku sílafiskarunum av tí betra fólkinum, ið um sumrarnar komu til Vágar at fiska síl. Gentlemen, sum

589 Rasmussen 1985, 15.

590 Taylor 1997, 163, 167.

591 Svabo 1959, 106.

búðu hjá privatum fólki og tóku sær av løttum og drukku whiskey um kvöldarnar, aftan á at veiðidagurin var lokin.⁵⁹²

Heimildarmaður úr Vatnsoyrum minnst, at „*Vit tóku ímóti eingilskum turistum, frá tí vit høvdu fingið tey nýggju húsini og líka inntil kríggið. Eg kann serliga minnst ein sakførara, sum var fleiri ár í trekk við familju, 2 synir, konan og systir hennara. Tey vóru frá Edinburgh. Nicolaj Skaalum úr Havn var altíð við teimum sum tænari. Teir fiskaðu sil hvønn dag á Vatninum. Pápi hevði 3 flatbotnaðar bátar, so vit róðu altíð við teimum, viðhvørt pápi, ellars vit beiggjarnir. Sílini fingi vit øll. Teir høvdu stuttleikan av at telja, viga og máta longdina av teimum.*“⁵⁹³

Tang og tari

Tað hevur ofta verið tikið til, at tíðirnar í Føroyum hava verið so ringar, at føroyingar eru funnir deyðir niðri í fjøruni við tarablað í munni. Tað kann væl hava verið so, tá ið illa hevur viljað til, men til tað er at siga, at føroyingar hava eisini etið tara í góðum tíðum, tí teimum dámdi tang og tara. Sjálv um hetta ikki var teirra mesta búkfylla.⁵⁹⁴

Í yvirliti sínum yvir føroyskar plantur sigur Landt í 1800, at tað vóru fleiri sløg av tara, sum vóru etandi, eitt nú nevnir hann tang: „*Stammen kaldes Tambjødla, Bladene Kraaga og Riibenet, som gaaer ud i Midten af Bladet heder Mirkjadlur. Baade Stammen og Ribeenet spises begjærligen baade af Rige og Fattige; det tynde Blad, som følger op ved begge Sider af Ribbenet bortskjæres, det øvrige har da en behagelig Smag, helst om den er taget paa de Steder, hvor Strømmen løber stærk. Naar den er frisk, er den bruunagtig og som en Bruusk at bide paa. Nogle slaaer kogende Vand derpaa, hvorved den faaer en smuk grøn Farve og bliver noget sejere og blødere.*“ Eisini blaðtari

592 Upplýsingar frá Johan K. Joensen, sála, ættaður úr Miðvági.

593 FFms 938, 4.

594 At tað vaksa nógvar sjóplantur og tari í sjóvarmálanum og á botninum undir Føroyum, hevur Ingi Sørensen víst við sínum mongu frálíku myndum (Sørensen 2013).

varð etin, „*der har en sød Smag og spises for Lyst,*“ og slýblaðið *slavak „skal paa sine Steder fordem være spiist af Hunger.*“⁵⁹⁵

Tað tykist sum um at tað hevur verið vanligt at eta tara og tang, serliga millum børn, heilt upp til nýggjastu tíð. Ein heimildarmaður úr Funningi sigur, at „*Fram við strondini á fjøru var lagamanni at taka tang. Tað flustu vit og gjørdi til rull, tað vil siga, at vit lögdu nokur tang saman langvegis og vavdu so uttanum ... og so varð etið.*“⁵⁹⁶ Tá ið dreingirnir reikaðu runt í fjøruni, ótu teir tang, „*teir flustu uttanav og ótu sjálvan streingin, tað dámdi teimum óføra væl.*“⁵⁹⁷ Tað sama sigur Jóhanna Maria Skylv Hansen.⁵⁹⁸

Í sambandi við rannsóknina „Føroyar í slupptíðini“ eru fleiri dømi um, at tang varð etið av børnum. „*Tá pápi ella onkur annar hevði verið suðri í Streymi og skorið tara, so plagdu vit smádreingir at hava okkum framat fyri at fáa fatur á nokrum tangbløðum. Vit rivu blaðið frá so snøgt sum gjørligt, so tóku vit leggin og lögdu hann pent saman sum skrárull. Hetta var okkara skrá.*“⁵⁹⁹

„*Har klórast ein við liggja fram við strondini og sker tang, man ikki vera av hungri sum í gamlar dagar, men heldur av hoyneyð, so krietúrið ikki skal mjólkast burtur. Tí tann tíðin er ikki so fjar, tá tang var etið. Vit minnst enn tey gomlu, ið bóðu óvitarnar fáa sær „Kellingaroyrað“: langur stelkur við blaði á, tað stoktu tey og ótu, ella hava ikki mong av okkum etið strongin av tangi, tá bløðini vóru flust burturav? Brast ikki í tanginum, tá tú boygdi tað, varð tað kallað rottutang og roknað fyri óetandi.*“⁶⁰⁰

Tang hava børn etið í teimum bygdum, har tað fekst. „*Vit tóku hesi longu tangini, sum kunnu vera meira enn favn long, lögdu tey nakrar ferðir saman sum langasponn til longdar*

595 Landt 1965, 132 ff.

596 FF. Ritg. 1073/73, Torlacius, 23.

597 Johansen 1970, 132.

598 Hansen 1967, 96.

599 FFms 749/752. FFms 939, 28.

600 Djurhuus 1949, 69.

og vundu síðani tann leysa endan uttanum partarnar, sum tá ið tú rørir eitt skoyti, og stungu so gjøgnum buktirnar, tá ið komið var til hin endan. Hesi tangrull sóu vøkur út, og hetta ótu vit og hildu væl til standa, og helst hevur likamið fingið okkurt burtur úr hesum ymsa góðgætinum, sum trot hevur verið á í øðrum mati.⁶⁰¹

Í Sandavági kundi nógvur tari reka upp á land, og Petur Heinesen á Lofti minnst til taratonglarnar, sum komu upp á land, tá ið uppgangur var, „og harímillum stórar geyrar. Nú var gaman í hjá dreingjunum at leggja í tararúgvuna og leita sær eftir teim størstu geyrunum og bera í rúgvu.⁶⁰² Teir tóku seg nú saman, býttu rúgvurnar í helvtarbjóti og so at leita eftir einum steini. Síðani vórðu geyrarnir tiknir fram, tarablaðið skorið av, og tann bleytari endin av geyranum bleiv flustur og síðani etin. Væl smakkaði. (Tað var ikki sjáldan, at børn, tá ið háfjóra var, leitaðu sær í fjøruna at finna sær smáar geyrar og tang, flysa og so eta...)⁶⁰³

Sjálvur minnst eg eisini sum smádrongur, at vit plagdu at eta tang, tá ið vit spældu niðri í fjøruni, sjálvt um vit ikki kendu til at leggja tangið saman í rull, men vit ótu tað, og tað hevði ein góðan smakk, minnst eg.

Skeljamatur

Tað kann vera, at tað er fyri at fáa tað at ríma, at Hans Andrias Djurhuus í tí kenda sanginum Veturin kom við kulda og kava sigur, „*Omman á brikini sigur frá søgum, abbin úr fjøruni kemur við øðum,*“ men í øllum førum hava øður og annað úr fjøruni verið matur hjá føroyingum.

Fornfrøðiligar rannsóknir í Føroyum frá víkingatíð og miðöld vísa, at skeljadjór av ymiskum slag – øða, kræklingur, fliða, jákupsskel, langfiskur og smyrslingur – hava verið etin

601 Johannesen 1983, 123.

602 Geyrur er tað sama sum tonglatari. Tonglatari er brúnt stórvaksið taraslag, tussingur, geyrur (laminaria hyperborea), sum veksur í djúpum (Poulsen 1998).

603 Heinesen 1979, 5.



Øða.

í Føroyum, og prógv um hetta er funnið í útgrevstrinum á Argisbrekku á Eiði. „*Muslingerne på Argisbrekka er formodentlig indsamlet for at variere kosten.*“⁶⁰⁴ Jákupsskel kallaðu tey eisini *smørskel*, tí tey brúktu hana at klína smør við.⁶⁰⁵ Fólki dámdi henda mat, „*tí eg havi hoyrt um ein gamlan mann, ið var við á útróðri, at hann mundi etið teir agnsettar á bátinum, so væl*

604 Anne Birgitte Gotfredsen . Í Mahler 2006, 290.

605 Poulsen 2009, 499.



Grivið verður
eftir langfiski á
Langfiskarivinum.
Sørvágur.

*fall honum fliður,*⁶⁰⁶ skrifar Johanna Maria Skylv Hansen. Úr Funningi verður sagt, at marbakkin inni „í Funningsfirði var fullur av kræklingi; men eina ferð, pápi hevði verið vestri á Víkarbarmi eftir øðum, høvdu vit kókaðar øður til nátturða, og eg minnst, at vit ótu stoktar øður við.“⁶⁰⁷

Svabo sigur í 1781, at kræklingur, øða, smyrslingur og fliða vórðu nógv etin.⁶⁰⁸ Serliga kræklingurin hevði stóran týðning, og vísir hann á, at smyrslingur „findes ved Qualboe paa Suderøe og ved Sørvaaag paa Vaagøe, hvor de fanges for at

spises“, og at langfiskur ella *langskæl* „findes staaende i Sandøe i Kollefjordsbugten og ved Sørvaaag. Paa sidste Sted spises den.“⁶⁰⁹

„Fliður vórðu etnar til døgurða og nátturða. Tær vórðu kókaðar, skolaðar og vaskaðar, og sukur varð koyrt út yvir,“ sigur heimildarmaður úr Fámjin, føddur í 1893.⁶¹⁰

Ein gamal heimildarmaður úr Sørvági sigur, at sørvingar fyrr fóru við leypi at henta smyrsling úti við Skipánna, har nógvur smyrslingur var niðri í fjøruni.⁶¹¹

Sjálvur minnst eg, at eg sum smádrongur – onkur vaksin

606 Hansen 1967, 96.

607 FF. Ritg. 1972/73, Torlacius 2.

608 Svabo 1959, 67 ff.

609 Landt 1965, 164.

610 FFms 936, 4.

611 FFms 749/752.

kundi eisini vera við – í páskamysingini plagdi at grava eftir landfiski – vit sögdu landfiski – úti á Langfiskarivinum í Sörvági. Hesar langfiskar plagdu vit at kóka og eta, tá ið vit komu til hús við teimum. Eg minnst ikki til at nakað serligt varð gjørt burturúr. Tað kundu vera bæði børn og vaksin, ið gróvu eftir langfiski. Enn eru tað fólk, sum á hvørjum ári fara út á sandin at grava eftir langfiski um páskirnar, men tað tykist sum um langfiskurin hevur flutt seg á sandinum, og kanska Langfiskarivið við. Langfiskur er aðrastaðni sera dýrur og góður matur.

Um øðuna, sum er nógv størri enn kræklingur, sigur Landt, at „den er 3 a 4 Gange større, er ogsaa god at spise, skjøndt ei saa fin i Kjødet.“ Hann hevði eisini smakkað fliðu, „men den forekom mig altfor haard og ufordøjelig.“⁶¹²

Móstøðan í Sundalagnum millum Oyri og Norðskála var eitt sera gott kræklingapláss. „Tað hendi, at vit høvdu krækling til døgurða og hendingaferð ødu... Tað varð einki gjørt við tilgerð hjá okkum, bara vaskað og skavað har tað kravdist, og so varð kókað og etið úr skelini. Men onkur steikti øðurnar. Tað skuldi vera frálíkt. Sjálvur havi eg ikki smakkað tað, men tá ið tað var kókað, serliga aftur við nýggjum eplum, var tað matur sum læt seg eta.“⁶¹³

Heimildarmaður frá Norðskála, føddur í 1913, sigur, at „Tá ið talan var um fjørumat, so var tað hjá okkum øður og kræklingur. Sjálvandi kom tað fyri, tá ið ein loypti fliður, at onkur fór í munnin, men ikki til máltíð. Tað veit eg einki um, og gággur ikki um at tala. Gággur vórðu eisini loyptar viðhvørt. Viðhvørt varð sukur ella siroppur latið í vatnið, sum fliður ella gággur vórðu loyptar í. Hetta varð serliga gjørt um veturin, fyri at tað skuldi taka betur í.“⁶¹⁴

„Onkuntíð kókaði mamma øður, men tað var ikki ofta. Eg veit ikki hví, eg haldi at tær smakkaðu heilt væl. Onkur plagdi

612 Landt 1965, 165

613 FFms 939, 28.

614 FFms 939, 86.

at steikja øður, tey lótu sera væl at, men tað bleiv ongantíð gjørt hjá okkum.“⁶¹⁵

Summastaðni í Sundalagnum var eisini smyrslingur, men hann varð ikki etin longur, men brúktur til agn.⁶¹⁶ Kræklingur varð kortini kókaður til døgurða, „um einki annað var tókt. Í mínum barnaárum og longur aftur var nógvur kræklingur her. Men tað bleiv farið so ógvusliga um hann, at nógvastaðni doyði hann út. Strandingar vóru tiltiknir, men tað vóru nógvir aðrir, ið lítið góvu teimum eftir. Í staðin fyri at henta, brúktu teir haka, tá ið fjøra var, og bleiv tað ov djúpt, so høvdu teir kvíslir, sum teir høvdu boygt í vinkul og sett á langa stong. Á henda hátt blivu mangir bátar fyltir. Tá ið so veturin kom við rennisúgi, so fekk hann tak á hesum holunum og rullaði kræklingin í flógvum niður undir bakkann.“⁶¹⁷

Úr Funningi verður sagt, at „Annars gjørdur vit lítið við at eta skeldyrini, sum í fjøruni funnust, eitt nú krækling og fliðu. Tó veit eg okkum hava fingið kókaða øðu til døgurða á Torlabrúgv, og eg havi eisini smakkað stokta øðu og helt hana smakka væl. Men eg minnst, at Rasmussen doktari segði, at børnini í Funningsfirði høvdu betri tenn enn børn aðrastaðni, sum hann visti um, og hann metti, at tað var av tí at tey ótu krækling ráan, sum tey tóku sær fram við landinum ella av marbakkanum.“⁶¹⁸

E. A. Bjørk hevur í bygdarættarligu gransking síni funnið

615 FFms 939, 88. Heimildarmaðurin sigur, at tað var onkur í Havn, sum keypti øður, men sigur ikki, um tað var til matna ella ikki.

616 „Smyrslingurin var tað stuttligasta í fjøruni. Tað vóru viss pláss, teir hildu til. Á flóðini vóru teir langt úti á sjógv, men tá ið so fjøran kom, var kjansurin har, men tað mátti farast so ljóðliga fram. Teir settu halan langt burturúr, og kundu vit koma til, so teir einki hoyrdu ella merktu, so bar til at taka teir um halan og rykkja smyrslingin uppúr. Vart tú ikki nóg kvikur at rykkja, so fór hann við ferð niðureftir. Vóru fingarnir nóg sterkir, so heltst tú í halan, ella í eitt petti av honum. Vart tú komin nakað nær og komst at hosta, so sást tú eina strálu upp í loft frá hvørjum smyrslingi, sum uppi var, men tá ið tú komst har, var einki uttan eitt hol niður í sandin. Nú blivu teir ikki brúktir til mat, men viðhvørt plagdu vit at fara við spaka at grava okkum nakrar upp til agn.“ (FFms 939, 86)

617 FFms 939, 85.

618 Johannesen 1983, 124.

nógvar upplýsingar um týðningin av kræklingi og øðu í Sundalagnum: „Som bekendt findes her ved Nordskåle ved munden af den elv, der danner markeskel mellem Nordskåle og Øre en muslingebanke Møstødan kaldet, på hvilken der, navnlig i ældre tider fandtes store mængder blåmuslinger : kræklinger. I en tid, da disse kun benyttedes som fødemiddel for mennesker fandtes de at have en så betydelig værdi, at Møstødan vurderedes lige med en mark jord i Nordskåle, og en sådan er jo af den ifølge lov af 29. 3. 1867 nedsatte taksationskommission ansat til 4300 kr.“⁶¹⁹

Serliga í krígsárunum 1807-14 hevði kræklingurin stóran týðning, ikki bert í Sundalagnum, men eisini aðrastaðni, „da man havde ført hele bådsladninger fra Møstødan til Tórshavn“⁶²⁰

Tari og skeljamatur hevur verið ein fornur felags matmentanarlígur arður í Norðurljóvum, og viðurskiftini í Hetlandi hava ikki verið ólík teimum viðurskiftum, sum vit kenna í Føroyum: „Shelfish such as welks and spoons were collected on the beaches and the type of seaweed known as hinniwirs was used occasionally. Taking everything into consideration there was great variety in the traditional diet of the Shetlanders but it was not constant and the most important items were undoubtedly fish and potatoes.“⁶²¹

Í eini nevndarfrágreiðing til Løgtingið verður sagt í 1891, at „I ældre tider have disse muslinger haft stor betydning som næringsmiddel for mennesker i de nærliggende bygder. Om vinteren når det ikke var vejrtil fiskeri eller andet erhverv, kunne folk dog daglig i ebettiden gå ned til stranden og plukke en spandfuld muslinger til et godt måltid. Undertiden kom folk også fra længere bortliggende bygder for at hente muslinger, og der er ingen tvivl om, at mange fattige derved have undgaaet at lide nød eller falde andre til byrde. Nu derimod gøres der ikke synderlig brug af muslinger til menneskeføde, dels fordi

619 Bjørk 1984 II, 65 ff.

620 Bjørk 1984 III, 65 ff.

621 Nicolsson 1978, 83.

man, som følge af den stærke efterstræbelse, sjælden får dem tilstrækkelig store; men især fordi man har fundet en langt værdifuldere anvendelse for dem som agn.“⁶²²

Latum okkum steðga eitt sindur á her og hyggja at teirri broyting, sum hendi tá ið ávísur skeljamatur varð til agn. So leingi føroyingar bert royndu við snøri ella ongli og steini, høvdu teir ikki brúk fyri so nógvum agni. Tað agnið, sum teir brúktu, tá ið teir vóru á útróðri, var fiskaagn, ella tað sum vit nevna beita, „avlangt agn skorið undan búkinum á fiski, magabeita.“⁶²³ Hetta varð eisini brúkt til seið, men royndu teir eftir reyðfiski, so kundu teir frammanfyri á húkinum koyra „enten Hjertet af den selv, eller et Stykke Kjød af Dyr eller Fugle.“⁶²⁴

Tá ið teir stóðu á seiðabergi, kundu teir brúka flíðu til agn, og fiskaðu teir síl, so brúktu teir maðk. Kræklingur varð ikki brúktur til agn, men Svabo sigur, at „fremmede“ hava brúkt hann, „naar de have fisket der, og gjort derved lykkeligere fangst,“ men føroyingar brúkti hann ikki, tí teimum dámdi ikki at skilja seg burtur úr hinum útróðrarmonnum. Í 1617 klagaðu teir skotar, sum fiskaðu undir Føroyum, til kong, tí skotar settu sildagørn og brúktu sildina til agn, og fingtu tí nógv meira enn føroyingar, „men vi fattige Folk haver ingen Sild; derfor kunne de fiske, men vi ligge hos dennem og faaer slet intet.“⁶²⁵ Svabo fýlist eisini á, hví føroyingar ikki brúka sild til agn, „Men Kjærlighed til Næsten, samt Skik og Brug gjelde i denne Henseende, som love.“⁶²⁶

Inni á marbakkanum í Funningsfirði var nógvur kræklingur, og kræklingurin varð nógv søktur av monnum úr bygdunum nærhendis, sum „komu inn á Funningsfjörð at fáa sær krækling til agn. Tá var tað bara til agn, hann var nýttur, tó at hann ivaleyst hevur verið góður vælsmakkandi matur, men

622 Bjørk 1984 III, 70.

623 Poulsen et al. 1998, 98.

624 Svabo 1959, 93.

625 Andersen 1895, 235.

626 Svabo 1959, 93.

Gágga er gott agn.
Hetlendingar lærdu
føroyingar at seta
gággulínu. Sørvágur.



*tá hugsaðu funningsfólk ikki um at bera sovorðið sum krækling
í sín munn.*⁶²⁷

Tá ið føroyingar fóru at fiska við línu, fingur teir brúk fyrri
nógvum agni at egna línuna við, og tá fóru teir at brúka øðu,

⁶²⁷ Johannesen 1982, 136.

fliðu, krækling og gággu til agn, og sild eisini.⁶²⁸ Dreggjað
varð eftir øðu, og krækling tóku teir við kræklingrívum.⁶²⁹
Sagt verður úr Suðuroy, at „Øðudreggið er nýtt har suðuri, ikki

⁶²⁸ Joensen 1946, 114 ff.

⁶²⁹ Johansen 1970, 60.

*tí, þaðan er vel umtókt bæði sum agn og til matna, og dúgliga varð gingið fram við strondini, tá ið „legði upp“.*⁶³⁰

Gággu fingur teir við at seta gággulínu, og gággulínurnar kundu vera ymiskar, eitt nú bundu teir í Suðuroy, har gágga verður rópt kúvingur, toskarhøvdini í tyssi.⁶³¹ Teir nýttu eisini glúpar við toskarhøvdum í til gággur. Gággurnar vórðu goymdar í gággukøssum, sum lógu í sjónum soleiðis at lætt slapst at teimum. Tað vóru hetlendingar, sum lærdu føroyingar at seta gággulínu.⁶³²

Björk vísir á, eins og aðrir heimildarmenn, at menn seinni í tíðini vóru so grammir eftir agni, at teir brúktu amboð, sum fóru illa við kræklinga- og øðustovninum, eitt nú kræklingsrívu, kvísl og annað fyri at fáa kræklingin leysan. Kræklingurin varð tá næstan oyddur, og fólk vildu hava hann friðaðan. Her skal partur av skrivi frá 1884, ið var sent løgtinginum, verða endurgivið:

„Da man nu har lært at benytte muslingerne på en – som vi antage – langt fordelagtigere måde, nemlig som agn; hvilket vistnok har været en medvirkende årsag til fiskeriets opkomst, navnlig hvad fangsten af små fisk angår; antage vi at Móstøðan nu må ansættes til en langt højere værdi end før, dersom der

630 Djurhuus 1949, 68.

631 N. Djurhuus gevur eina nágreiniliga lýsing av, hvussu teir veiddu gággu ella kúving í Suðri, sum skal verða endurgivin her: „Toskarhøvdini eru bundin í smá tyssi, lippan er loyst, og táknini hanga og lava niðurfra. Teir stóru kjálkafiskarnir eru krossmerktir, so gággan betur kann skrúva seg fasta. Malargrót hevur tú sum søkk, og tiljur ella fótalunnar sum flot. Kleppstavar eru á, so ikki skuldi borið til at tikið upp av misgáum, men lítið man tað bata kortini, tí teir, ið fullir eru í pátrúgv, søktu sær helst agn frá øðrum, so mundu teir heidnu við grunnin fara og forvitnast eftir, hvat ið tú hevði á nevsoddinum. Kúvingurin var egndur feskur ella visnaður; sjálvt um hann var hálvrotin, koyrdu teir hann uppá kortini, og mangur sjóverkskíkurin man hava goyst av ræstum kúvingaráka. Lagaliga skuldi berast at, at taka upp kúvingalínu. Upptøkumaðurin sigur honum, ið við árarar situr, um hann skal stinga á ella hava framí. Glúp ella eyskar hevði tú innundir, so ikki skuldi fara av, tá tú lyfti inn um stokkin. Ikki setti kúvingur seg á brosmu- ella longuhøvd, tey vóru ov seig; slánur dugdi heldur ikki. Krabbakúvingur og tað, ið ov smátt var, varð blakað úr aftur.“ (Djurhuus 1949, 68).

632 Joensen 1982, 294.

var sørget for, at muslingerigdommen var bevaret, men dette er desværre ikke tilfældet. I den tid, muslingerne kun blev benyttede som fødemiddel for mennesker nøjedes folk med i ebbetiden, når banken lå tør, at tage de største og bedste muslinger med hænderne og lade de små og dem, man ikke straks ville bruge, blive stående, men da man var begyndt at bruge dem som agn, lode folk sig ikke nøje dermed, men med møggreb og jernriver sammenskrabede både store og små muslinger, hvilket havde til følge, at der fremkom store huller i muslingelaget. Når der så kom uvejre og søen blev urolig, trængte den fra disse huller ind under det sammenhængende muslingelag, hævdede det fra bunden og skyllede store stykker deraf højt op på strandbredden. Således gik det til, at der efter nogle få års forløb ikke var nogen musling at få her. Efterhånden voksede de enkelte små tilbageblevne muslinger og formerede sig, men så snart der var kommet så mange, at det kunne lønne sig at tage dem, blev samme fremgangsmåde benyttet, selvfølgelig med samme ødelæggende virkning. Således går det bestandig her og vistnok også de fleste andre steder.

*Vi tillade os derfor at henvende os til det ærede lagting med ærbødigt anmodning om, at samme vil søge udvirket en lov eller anden foranstaltning, hvorved disse for landets – specielt fiskernes – velfærd så vigtige skaldyr sikres mod ødelæggelse.*⁶³³

Í sambandi við innsavningina av tilfari til verkætlanina *Føroyar í slupptíðini* er tilfar frá nógvum bygdum, har tey siga, at tey eisini í 20. öld ótu skelja- ella fjørumat, tað veri seg øðu, fliðu og annað.

„Tað hendi seg meira enn so, at vit høvdu krækling til dogurða og hendingaferð øðu. Tað var bara eitt, vit máttu ansa eftir, tá ið vit vóru send at henta krækling, og tað var ikki at vera ov nær við á. Tann kræklingurin, sum áarvatn kom á, smakkaði so úrvatnaður. Tað var einki roks gjørt við tilgerð hjá okkum, bara skavað og vaskað, har tað kraudist, og so kókað og etið úr skelini; men onkur sleikti øðurnar, tað skuldi vera frálíkt, men

633 Björk 1984 III, 70.



Kúfiskur.

tær kókaðu, serliga aftur við nýggjum eplum, var matur, ið læt seg eta.⁶³⁴

Tað var serliga „undir fyrri krígunum, at vit ótu øður og fliður sum mat heima. Tá bleiv tað kókað. Annars var tað mest smábørnini, og tey gingu altíð og jaglaðu upp á eitt stykki av tang,“ verður sagt úr Syðrugøtu.

At øður eisini hava verið etnar so hissini uttandura, sæst av skaldsøguni *Fedgar á ferð* eftir Heðin Brú. Tá ið Kálvur og Ketil vóru á Víkum og leitaðu eftir reka, fór svongdin at níva Kálv:

„Ja, men hevði eg fingið okkurt at etið.“

„Vit hava drýl.“

Nei, Kálvur vildi ikki hava drýl: „Eg vil hava okkurt orduligt.“

634 FFms 939, 28.

„Hvat orduligt skal tað vera, burtur í oyðumørk. Gakk oman í koyrlabrunna og vita, um tú finnur nakrar øður, eg skal vita um eg fái ein eld at brenna.“

So loyptu teir øður og ótu seg mettar.⁶³⁵

Í Ørðavíkslíð ótu tey nógva øðu, sum „bleiv loypt í stórum potti úti á komfyrinum, skelin fall sundur, og maturin lá haldgóður eftir. Síðan reinsaður fyri sand og skolaður, síðani súltaður niður í krukkur við edikavatni og sukri. Eg minnst ikki, hvussu leingi hon hevði um at taka við hesum, eg haldi tað var einar tveir dagar, og hon helt sær leingi. Tað smakkaði óføra væl. Hon varð mest brúkt til ábit, ikki sum fóst máltíð. Eg fati ikki, hví fólk ikki gera brúk av tí longur – kanska onkur ger tað, fyrr var tað yvirhøvdur.“⁶³⁶

Heimildarfólk úr Sandvík veit at siga, at „Aftan á eystanódn kundi finnast væl av kúfiski á sandinum. Hesin varð hentaður, kókaður ella loyptur og innmaturin etin.“⁶³⁷ Kúfiskur varð eisini nóg brúktur sum agn, serliga hýsuagn, undir seinna heimsbardaga.

Krabbar eru vanligur matur mangastaðni, men tað eru ikki nógvar heimildir um hetta í tí tilfari, sum eg havi funnið fram til, men okkurt er kortini. Jóhan Karl Dam frá Norðskála var ein góður frásøgumaður. Hann hevur sagt eina søgu um eini eldri hjún norðuri í Svínáum, sum Carl Weihe hevur endurgivið. Hann er sjálvur pilturin í frásøgnini.

„Tað var um summarið. Martinus hevði sligið dagin fyrri, og hann hevði eisini verið í bønnum tíðliga um morgunin, men kom aftur til hús at fáa sær morgunmat. Meðan maður og kona nú sita og fáa sær, tala tey saman um, hvat tey skulu hava til døgurða. Tað vóru fleiri møguleikar, men so fall avgerðin, tað skuldi vera krabbar. Alt lá fyrri av tí besta, fjoran var so mikið stór, at um teir báðir fóru at leita, so átti tað ikki at taka langa tíð. Pilturin er kvikur, tað gongur saktans. So vit avstað. Tað

635 Brú 1979, 40.

636 FFms 771, 12. At hava øðu til ábit tykist mær rættiliga óvanligt, men tað hevði hóskað betur til morgunmat.

637 FFms 780, 14.



Krabbi niðri á botni.

var skjótt at fáa upp í spannina, vit hövdu við. Komnir aftur til hús, blivu krabbarnir skolaðir við vatni, og so í pottin, sum varð hongdur yvir eldin. Lokið varð lagt á, og so fóru øll í boin.

Tá ið tey gomlu mettu, at døgurðin var kókaður, fóru tey aftur til hús. Men tað var eitt verri skil at koma aftur til. Lokið hevði ikki verið lagt nóg væl á, tá ið so lögurin í pottinum ornaði, hildu krabbarnir, sum rímligt var, vera best at sleppa sær burtur úr hesum hitanum, og tað hövdu teir klárað so væl, at har var ikki ein eftir í pottinum.

Eitt sum hevði hjálpt teimum, var, at eplini vóru undir, so tað var lægri hjá teimum at klóra sær upp á tromina. Haðani vóru teir rímligt farnir ... upp eftir skerðinginum upp á eldtræið. Um teir nú allir hövdu hildið beint fram upp gjøgnum skorsteinin, so var alt so beint fram, men tað gjørdi bara nakrir fáir, teir flestu hövdu hildið ferðina niður aftur og so uppastur uttan á skorsteininum, tí teir vóru at hitta í tróðrinum.

Tað var ein standur. Har blivu so eingir krabbar til døgurða hendan dag, farið varð eftir eini rívu til at steyta neyðardýrini niður aftur.⁶³⁸

Hvussu vanligt tað hevur verið at eta krabbar í Sundalagnum, vita vit ikki, men søgan talar fyri seg.

Tað, sum hendi, tá ið feroyingar fóru at veiða við línu, var, at tað sum fyrr hevði verið forkunnugur, men góður matur, nú kom at vera agn. Tað var eitt, men tað var brúk fyri so nógvum agni, at tað var lítið eftir at eta av hesum. Tað kom eisini at henda ein broyting í hugburðinum hjá fólki, tá ið skeljamatúr nú varð settur niður í metum, frá at vera mannaføði til at vera agn, og tað gjørdi eisini, at tað varð hildið, at fólk fyrr ótu slíkt av neyð. „Langomma mín hevur fortalt, at tað stóð so illa til hjá teimum, at tey vóru noydd at eta

638 Weihe 1982, 24.

tang,⁶³⁹ men so var ikki altíð. Sami heimildarmaður sigur, at „Mamma plagdi at kóka ein pott av kræklingi ella langfiski, sum børnini funnu í fjøruni, men tað var ikki av neyð. Tað var bert til stuttleika.“⁶⁴⁰

Skiparin og vinnulívsmaðurin Hans Pauli Johannesen sigur í endurminningum sínum úr Hvannasundi, at „*Eingin kræklingur var har norðuri, men ríkiligt av øðu. Vit kundu næstan vaða út eftir henni. Skeljafiskur er í dag dýr føði. Men í mínum barndómi og mesta av manndóminum við ótu føroyingar ikki „agn“.*“⁶⁴¹

Áðrenn drigið verður samanum hetta høvuðsbrotið, skal verða víst á, at tað, sum børnini tóku upp í spæli teirra, var alt ein fyrireiking til vaksnamannalívið, og markið millum spæl og nyttu kom tí ikki at vera so torført at fara um hjá teimum flestu.

„*Barnaspøl í mínum uppvøkstri vóru ikki annað enn eftir-apping av vakstramanna arbeiði... Vit spældu fólk í húsi, og spælið myndaði vakstramanna fólkalívið innanhýsis í øllum litbrigdum. Dreingirnir vóru menn, sum fingtu døgurðamat til vega, fiskaðu síl, hentaðu sýrur og sýruleggir, meðan genturnar vóru matmøður, sum matgjørdu og borðreiddu. Tær høvdu eisini við børnini at gera, skiftu á teimum, góvu teimum bróst ella av skeið og lögdu tey at sova. Tær tyktaðu tey, tá ið tey ikki skikkaðu sær væl, og lærdu hesi børnini, sum kortini ikki vóru annað enn troltoppur, góðan fólkasíð ... genturnar gingu til neytar og mjólkaðu hómilium, og í fleygatiðini vóru dreingirnir til fugla, fleygaðu samansnaradar húgvur, sum vóru lundar, og sigu eftir lunda- og lomvigafótum, sum vóru settar á røkur á onkrum stórum steini.*

Tá ið páparnir vóru til skips, spældu dreingirnir eisini at

vera til skips, og tá ið teir róðu út, róðu dreingirnir eisini út... Eru grindaboð, so spæla tey at vera í grind...“⁶⁴²

Samandráttur

Taka vit saman um tað, sum er at siga um matfeingi í Føroyum, var tað, sum hevði mestan týdning av plantuvøkstrinum, grasið, annaðhvørt tað var talan um bit hjá seyði, neytum, rossum og gásam ella sum hoyggj at fódra neytini við um veturin, og við tí eru vit komin til landbúnaðin.

Tað hevur verið ein tíð, tá ið havri hevur verið dyrkaður, men í søguligari tíð hevur tað fyrst og fremst verið bygg, ella *føroyskt korn*, sum hevur verið brúkt. Har til koma so røtur. Elst eru tær, sum verða nevndar føroyskar røtur, sum hava lagað seg til tað føroyska umhvørvið. Seinni eru so komnar norskar røtur við innfluttum fræi. Hvanngarðar hava tey havt frá gamlari tíð. Epli komu at fáa stóran týdning seinnapartin av 19. øld, men tað tók sína tíð, áðrenn fólk flest vandust við henda nýggja ávøkstur og tóku hann til sín, men síðani hava epli verið ein tann mest týðandi parturin í matarhaldinum.

Føroyingar hava eisini etið ávísar plantur, sum ikki vóru so matkendar, men sum góvu eitt tilskot av vitaminum, sum tørvur hevur verið á. Av frukt vaksa bert nøkur ber í Føroyum. Fólk hava etið hvonn, bæði heimahvonn og bjargahvonn, sløkjur og sýrur. Rabarbur og berjarunnar í urtagørðum eru komin við prestum og embætismonnum, sum hava havt urtagarðar við ávísam nyttuplantum tíðliga í tíðini.

Seyður hevur verið í Føroyum frá fornari tíð, og tað hava neyt eisini. Svínahald hevur verið, men helt uppat umleið 1200. Einstakir grísar hava verið havdir eftir tað, serliga av embætismonnum, sum vóru vanir við svínakjót, har teir komu frá. Í nýggjari tíð er onkur farin at halda grísar, eitt nú á royndarstöðini í Traðadali á Sandi. Ein einstakur

639 FFms 921, 5.

640 FFms 921, 5.

641 Johannesen 1979, 22.

642 Johannesen 1979, 15.

grísafarmur hefur verið í Froðba í nýggjari tíð, men helt uppat av heilsufrøðiligum ávum.

Seyðurin hefur gingið úti alt árið. Hann høvdu tey fyrr bæði fyrri at fáa kjøt og ull. Seyðahaldið hefur verið næstan óbroytt í öldir. Neytini høvdu tey fyrst og fremst fyrri at fáa mjólk. Mjólk og mjólkurúrdráttir høvdu serliga týdning í kostinum summarhálvuna, tí neytini kálvaðu fyrri tað mesta um várið.

Frá landnámstíðini og eina tíð fram varð farið í ærgi við fenaðinum um summarið, sum ein partur av mentanarliga viðförunum. Men longu í miðöldini fullu ærgini, við øllum tí sum hekk uppi við tey, burtur. Eftir tað kom alt at taka støði í markatalsbygðini, og neytini vórðu rikin út í hagan og heim aftur í fjósið, uttan tá ið konufólkini um summarið gingu til neytar. Í summum bygðum hefur verið gingið til neytar væl upp í 1960-árin. At ganga til neytar var konufólkaarbeiði burturav.

Gæs eru gamlar í Føroyum. Tey hava havt gás fyrst og fremst fyrri at fáa kjøt, meðan tey hava havt høsn og dunnur fyrri at fáa egg, tí høsnakjøt hava tey allarfestu av torgreiddum orsøkum ikki etið – heldur ikki dunnur. Nær hønur og dunnur eru komnar til Føroyar, er ringt at siga. Ikki fyrr enn í nýggjari tíð eru hesir fuglar vorðnir mannaføði, men tað hongur eisini saman við øllum teimum innfluttu frystu høsnarungunum.

Fuglaveiða er forn í Føroyum og er ein partur av norrønum mentanararvi. Bjargafuglurin hefur havt størstan týdning. Føroyingar hava veitt fugl við stong, drigið hann ella rænt egg í bjørgunum. Havhesturin er nýggjur fuglur í Føroyum og kom at fáa stóran týdning sum matfuglur í 20. öld. Veiditøknina hava føroyingar ment bæði tøkniliga og samskipanarliga og tillagað hana til viðurskiftini.

Yvirhøvur hefur tað verið so, at føroyingar hava mett allan fugl sum átufugl uttan einstakar rovfuglar. Bæði fuglar og egg hava verið etin, og eggini høvdu stóran týdning tíðliga á sumri, tá ið ikki so nógv annað var. Í 20.

öld broyttist hugburðurin móttvegis fugli sum ein partur av siðagongdini, við at fólk lærdu eina aðra nátturufatan, sum kom at liggja í rakstrarrópunum *Latið smáfuglar og heiðafuglar fáa frið*.

Hara kom ikki til Føroyar fyrr enn miðskeiðis í 19. öld og er tí ikki partur av gamlari matarsíðvenju, men kom at verða etin av ávísium fólkum, sum veiddu hana við byrsu.

Føroyingar hava dripið grindahval, frá tí Føroyar eru vorðnar bygðar, og tvøst og spik hefur havt stóran týdning sum matur. Tað, at grindadrápið hefur verið so væl skipað, ber eisini brá av høgum aldri og tillaging til viðurskiftini. Grindahvalur var roknaður sum fiskur og kundi tí eisini etast í føstuni. Kópaveiða hevði eisini stóran týdning, men móttsett grindahvalinum misti kópur týdning frá byrjanini av 19. öld, uttan í onkrari einstakari bygð. Stórhvalaveiða er eitt nýtt vinnuligt fyrbrigdi, sum kom við hvalastøðunum um aldamótið 1900 og helt áfram til væl eftir seinna heimsbardaga. Teir sum veiddu stórhvalin, vildu fyrst og fremst hava lýsið, men fyrri føroyingar kom hvalatvøst at vera umtøktur og bíligur matur.

Róð varð út bæði fyrri at fáa fisk til húsbrúks og at avreiða til handilin, men í eldri tíð var talan um fisk, sum hvørt einstakt húshald turkaði. Flest allur fiskur var átufiskur, sjálvt um tað var onkur fiskur, sum fólk ikki vildu eta. Seiður var helst tann fiskur, sum hevði mest at týða fyrri húsarhaldini, antin hann so varð veiddur við dyrking, á seiðabergi ella seinni í tíðini við nót. Sí í áum, ósum og vøtnum vóru ikki uttan týdning. Tað sama hevði skeljamatur í fjøruni.

Tað var so, at øll veiða hekk uppi við markatalsjórðina, eisini fiskiveiðan. Sjálvt um endamálið við allari veiðu var at fáa mat til seg og síni, so eru tað fleiri og meira spennandi frásagnir um sjálva veiðuna enn um tann mat, sum kom burturúr. Honum verður vanligi ikki sagt so nógv frá sum frá sjálvum veiðuupplivingunum hjá mannfólkunum, sum vóru tey sum útvegaðu rávøruna til matgerðina.

At fáa veiðuna til haldar var uppgávan hjá mannfólkunum

saman við konufólkunum, men tað var uppgávan hjá konufólkunum at matgera. Tað er um henda partin av matmentanini, at næsti høvudstátturin kemur at snúgva seg.

HJALLUR OG KOVI

Orðið hjallur er vordíð aðalevni fyri mat yvirhøvur, sigur Napoleon Djurhuus í hugleiðingum sínum um hjallin.⁶⁴³ Hjallurin var eitt úthús fyri seg, meðan kovin var ein partur av teimum gomlu húsunum, ikki sjáldan í rúminum millum stavs og veggja, sum Landt sigur um kovan í 1899: „*Til Glas-Stuens Forside er og fastbygget en saakaldet Kova, hvis ene Ende tjener til Forstue, men den anden Deel til Melke- Spise- eller Material-Kammer.*“⁶⁴⁴

Seinni tá ið føroyingar fingi hús av nýggjari slag, kom kjallarin undir húsunum partvíst at rúma nøkrum av tí, sum fyrr hevði verið í hjallinum, eitt nú lakailøtum, meðan spísikamarið í køkinum kom at gera somu nyttu, sum kovin hevði gjørt. Í flestu nýbygdum húsnum er hjallur í dag ein samansjóðaður partur av sjálvum sethúsunum og hevur ofta eisini eina kovafunktiún.

Her verður hjallur nýtt sum ímynd av at goyma mat og kovi sum ímynd av at gera og eta mat. „*Á sama hátt sum matmóðirin hevði lyklarnar á kovanum við beltið, soleiðis hevði húsbóndin ræði innan hjallsdyrnar.*“⁶⁴⁵ Maturin í hjallinum helt sær leingi, meðan maturin í kovanum var mest til dagliga nýtlu.

Hjallur og goymsla

Tá ið tosað verður um hjall í siðsøguligum týdningi, verður tosað um eini úthús til at turka og goyma í, serliga at turka og goyma mat í.⁶⁴⁶ Orðið *hjallur* var upprunaliga navn á

643 Djurhuus 1945, 37.

644 Landt 1965, 243.

645 Djurhuus 1945, 37.

646 Tey hava eisini havt klædnahjall til at goyma og turka klæðir í.



Skerpi. Eitt nýtt konsept í føroyskum matstovu-virksemi er Skerpi. Við fyrimynd í tí gamla føroyska hjallinum er skapað ein flytilig matstova á hjólum til eini 10 fólk. Kann setast á hóskandi stað og vera karmur um eina serstaka máltíð leysa av matriklinum.

Skerpi innan.

turkilagi, sum tey nýttu at turka fisk á.⁶⁴⁷ Slík turkilög vóru vanlig í grannalondunum, serliga í Norður-Noregi. Eisini í

647 Hvidtfeldt 1970, 220. Greinina í *Håndbog for danske lokalhistorikere* hevur Holger Rasmussen skrivað og eru fiskehjelde skilmarkað sum: „*Stativ til tørring af fisk, bestående af pæle med snore imellem, hvorpå de rensede fisk hænges to og to, sammenbundet ved halen. Det er mest fladfisk og torsk, der tørres nu; tidligere tørredes også sild.*“



Hús og hjallar í Mykinesi.

Hetlandi, Hebridunum og á St. Kilda høvdu tey havt slík hús at turka mat í. Hesi vóru ofta laðaði av gróti, nevnd *skeos*. Í Føroyum hava gróthús eisini verið brúkt at turka í.⁶⁴⁸

Byggisøguliga eru tey hús, sum hava eina funktiún sum hjallar, ymisk í útsjónd, frá opnahjalli, varðahjalli, búðarhjalli, gróthúsi og til vanligan rimahjall. Allar typurnar eru gamlar í Føroyum. Ávísar hjalstypur eru staðbundnar, eitt nú eru búðarhjallar serliga at finna í Norðuroyggjum. *Búðarhjallurin* er helvt um helvt rimahjallar og gróthús. *Opnahjallar* er opin, hevur bert endar og tak, men ongar veggir. *Varðahjallar* hevur endar laðaðar upp av gróti og rimar á síðunum, meðan tann vanligi *rimahjallurin* er ein reinur stavbygningur við rimum bæði á endum og á báðum síðum. *Gróthúshjallarnir* vóru laðaðir upp av gróti – og eisini nevndir gróthús.⁶⁴⁹

Teir høvdu eisini hjallar ella gróthús „*paa smaa Holme, deels for Vindens des større Træk, deels for des større Sikkerhed*

648 Olsson 1954, 83.

649 Nærri lýsing av hjallum sí Joensen 1987, 147, Stoklund 1963, Stoklund 1996, 28 ff., Thorsteinsson 1975.

for Tyve, finder man nu for deres Skyld nedbrudte.“⁶⁵⁰ Í søgnini um gróthúsið á Kjøthólmi við Hvalvík í Streymoy hoyra vit um tveir tjóvar, sum ætlaðu at stjala kjøt á kjøthólminum, men hesum fekk bóndin forðað fyri.⁶⁵¹ Farvegurin av slíkum hjallum ella gróthúsum kann síggjast enn.

Í tekningunum á kortunum hjá Born frá 1793 er ein mynd av rimahjalli, sum vísir, at kjøtið var hongt upp inni í hjallinum, meðan fiskur – eisini ráskorin fiskur – hekk á trøunum uttan á hjallinum. Eisini sæst ein tunna standa inni í hjallinum, sum kann vera ein lakatunna.⁶⁵² Í søgnini um turkarnar í Suðuroy er søga um mann, sum krógvaði seg í gróthúsinum, har turkarnir stjólu og stoktu sær skerpikjøt. Hann fjaldi seg í eini tunnu, har annar botnurin var úr. Hetta hevur verið ein tunna at salta mat í.⁶⁵³

Tað ráddi um at hava góðan gjóstur í hjallinum, fyri at kjøtið skuldi torna væl, og at gera umstøðurnar hjá flugunum so ringar sum gjørligt. Tað vóru soleiðis tikin fleiri ymisk atlit í sambandi við bygging av hjalli – eisini tað, sum vit í dag vildu nevnt gastronomisk.

Kjøt og fiskur hevur frá gamlari tíð verið goymt í hjallinum. „*Á ásum, ið liggja eftir bjálkunum, hanga krovini á rað fram við báðum síðunum. Spritur ganga ígjøgnum knæsboturnar, ið eru fólvaðar við einum dusti av salti. Uppi í tróðrinum hongur skinsakjøt, bæði síða og tjógv, og ikki fattast seiðatýssini. Seyðaføtur („morføtur“), ið aftan á rotingina eru ballaðir inn í gamlar hoybendlar, eru eisini hongdir í smáum tyssum upp í tróðrið, so teir ikki skulu skorpna ov mikið. Er tað múgvandi bóndi við fleiri stórdýrum undan vetri, saknar tú heldur ikki neytakjøtið. Á nøglum í skrástívarum og syllum hanga gásakrov, fótamørir, blóðmørsindur og avroð í hópatali, og á gólvinum standa ammur og kør. Okkurt man vera fylt við sperðli og tál, í øðrum grindaundanskurður og tráir spikkantar upp úr*

650 Svabo 1959, 204.

651 Jakobsen 1972, 93.

652 Sí Thorsteinsson og Joensen 1977.

653 Jakobsen 1972, 39.

lakanum. Men hóast grindin mangan kundi vera tøk at hava í húsinum, so mundi tú óivað eina mest skimast upp undir krovásirnar, tí kjotið kundi hon ikki meta seg við, og seyðurin ikki bert mettaði, men gav eisini upp á kroppin og fótturnar, og yvirhovur kundi gerast nýtsla burtur úr øllum av seyði, uttan tí í ørindinum stendur:

*Gor og gall í á
miltið man kotturin fá.*

Teir høvdu ta pátrúgv, at miltið ikki kundi etast, av tí at møðin sat í tí. Og um tað so vóru eitlarnir, so man mangur vera farin um barkakýlið, tí ikki vóru tað allir, ið lögdu í, um eartil var í viðskerabitanum.⁶⁵⁴

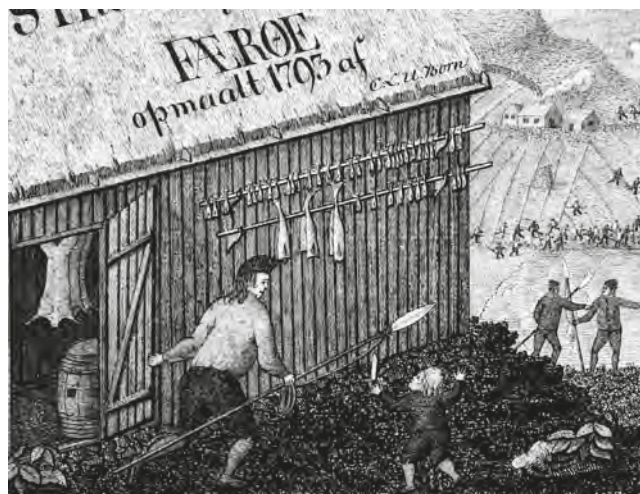
Tað, sum skuldi verða ræst og turt, hekk uppi, meðan tað, sum var saltað, antin lá í flógv – viðhvørt í køssum – um tað var turrsaltað, og annars í tunnum og øðrum lakaílotum av viði ella leiri. Tað, sum var saltað, stóð vanliga eisini í hjallinum.

Tað hendi seg, at hjallur stóð nær við sethúsini, men ofta stóðu hjallarnir aðrastaðni í bygdini, væl burtur frá sethúsunum, út móti eini á ella oman móti sjóvarmálanum ella uppi á einum eiði. Ikki sjáldan rann eitt gil ella ein lítill á undir hjalli, har tað bar til. Tað ráddi um at halda flugunum burtur, so maðkur ikki kom í tað, sum í hjallinum hekk. Tað verður ofta sagt, at norðan fyri Hórisgøtu kanst tú skiva so leyst sum tú vilt, men sunnan fyri Hórisgøtu ansa væl eftir, at tú ikki skivar ov ógvísliga, tí har setur flugan seg ofta í skurðirnar. Hetta er ikki sami trupulleiki norðanfyrri. Heldur ikki legst so nógv á kjotið nógvastaðni norðanfyrri sum sunnanfyrri, verður sagt.⁶⁵⁵

„Vil bóndin hava kjotið at smakka serliga væl, turkar hann

654 Djurhuus 1945, 37.

655 Upplýsingar frá Bjørn Patursson, sum hevur hoyrt fleiri eldri menn siga hetta.



Hjallur um 1790.



Hjallur innan.

tað við sjóluft, og ikki var óvant at hava kjøthjall niðri millum neystini ella eisini turka í sjálvum neystinum. Skuldi hann so lagst um háveturin við úrgongu úr havinum og samregni, man tráan vera start eftir ísliti, tí illa blámar sjóturkað kjøt. Eisini var gott at hava hjallin við eina á, og tað vóru teir, ið settu hann tvørtur um á, so gjósturin kundi koma inn undir grundina og upp ígjøgnum tað ótætta hjallsgólvið.⁶⁵⁶

Á prestagardinum í Ónagerði á Viðareiði kundu tey um

656 Djurhuus 1945, 35

1875 „ofte henge 25-30 Lammekroppe op for at omdanne dem til „Skærpekød“. Man havde jo de smaa Huse „Keld“, der bestod af Tremmevægge med Tag over. Derind hængte man saa alle Lammekroppene. Jo mere Gennemtræk, desto bedre. Naar Lammekroppene havde hængt der i ca. 3 Mdr. var de tjenlige. Kødet kunde holde sig lige saa længe det skulle være. Oppe paa Videreide var Luften bedre at tørre i og Bønderne havde Kød der var flere Aar gammelt. Ja, den store Bonde, Hejo, havde Skærpekød der var tre Aar gammelt.“⁶⁵⁷

Tað ráddi um at fáa gott kjöt, og tað var soleiðis, at „Endskjønndt Kiødet ansees for at blive tørt til Kyndelsmisse, saa kommer det dog ej allene an paa en god og velbyggt Kjæd, men især, om den er byggt paa et højt og vindigt Sted.“⁶⁵⁸ Svabo var eisini greiður yvir, at tað kortini ikki bara var hjallurin, sum var avgerandi fyri, um kjöt smakkaði væl ella ikki, tí eisini lendið, har seyðurin gekk í haganum, valdaðist, eitt nú um seyðurin hevði „græset paa haard eller blød have“, og um talan var um gimbur lamb ella ikki, tí „Gimmerfaar menes at henge got.“⁶⁵⁹ Kanska hugsar Svabo her um, at veðurlomb kundu koma at gíma, um tey vórðu flett ov seint. Tað besta er, um tað fyrst verður lýtt í veðrinum nakrar dagar áðrenn kuldin kemur, tá fær kjotið góðan ræstan smakk. Tað kann koma at vera nakað vatndeyvt, um tað turkast ov bráðliga.

Kjøthjallurin hevði eina serliga tign yvir sær, tí har hekk tað góða kjotið, men eisini annað av seyði varð hongt upp í hjallinum. Umframt krov hongdu tey upp køpp og seyðaføtur, fótamørir, mørir, livur, garnmørir, sum vórðu brúktir til at gera garnatál burtur úr, blóðmørsindur, veðurlambsnossur, livur, sveitar og møguliga annað eisini, sum alt varð meira ella minni turkað í gjóstrinum í hjallinum í styttri ella longri tíð, men tað sum var hægst í metum, tað var kjotið. Blóðið

657 Evensen 2013, 134.

658 Svabo 1959, 204.

659 Svabo 1959, 204.

varð eisini goymt í fløsku, og tá varð aseptin (borsýra) sett til sum haldevni.

„Ikki bert hevði bóndin ræði á tí, ið fór úr hjallinum, men ansast mátti eisini eftir, hvat ið kom í hann, og vána bóndi mundi tað vera, ið gav konufólkunum loyvi at heingja vátar karmar í hjallin, tí sum vituligt er: kjotið blámar av vætuni, ið setur úr tilikum. Nýtsla varð eisini gjord burtur úr hjallinum uttan: á skuggasiðuni hingu seiðatrøini, og ei mundi tað lýta hjallin, um ein ravi ella ein frekur heysur darlaði undir skjoldrinum. Tað var ikki at undrast á, um mangt øvundareyga var rent móti hjallinum, bæði heiðið og kristið. Men størsta virði hevur sjálvandi tað, ið hongur innan hjallsgáttina... Ikki er eiti á royki, ið slær upp í nasarnar á tær, tá hurðin gloppast, og so eyðkendur kann hann vera, at teir gomlu plagdu at siga, at sjálv um maður ikki visti dagaskil, kundi hann av hjallsroykinum siga, hvat tíð á árinum, ið var. Og hvør Føroyingur kann hugsa sær hugnaligari sjón enn fullan hjall av øllum tí góðgæti, ið vera kann í føroyskum bóndahúsi? Eina bestur man hann vera í føstu, tá skerpi kjotið er upp á tað besta, so ei var dani í, at „húsfrúgvín“ freistaðist av harrógvuni, og vit kunnu illa hugsa okkum, at tað verða nógvir Føroyingar, ið taka aftur við katólskari trúgv, hvat so enn stendur teimum í boði.“⁶⁶⁰

Í fólkalívsmýndum sínum letur V. U. Hammershaimb okkum kaga inn í nýggjan hjall – ein varðahjall við grótláding í hvørjum enda: „Breytin gongur fram við fiskahjalli teirra, sum vit fyrst koma at; roysnisveggirnir í báðum endunum eru væl gjordir, rimarnar ímillum teir eru nýbræddar; vit kaga gjøgnum tær og siggja eina seiðateyggu og eina smáfiskateyggu hanga har inni og væl av flaktum og greipaðum fiski hanga á heingitronum. Nærri við húsini stendur kjøthjallurin, hvølpalás er fyri, men lykilin er í, og vit fara inn at hyggja at skerpu krovunum, men tey eru fá, nú so langt er liðið út á árið.“⁶⁶¹

660 Djurhuus 1945, 37.

661 Hammershaimb 1891, 425.

Í Nólsoy høvdu tey gróthús og hjallar standandi á Eiðinum, serliga fiskahjallar, tí har á Eiðinum fingur tey fiskin so góðan sum gjørligt, eisini tá ið tað kom til smakk. Norðast á Eiðinum var so passaliga høgt, tí sjálvt um sjórok og sjórami drap uppi, so bilti tað ikki, men longri suðri á Eiðinum legðist sjórokið ov tjúkt, so alt slavnadi so illa, tí vóru hjallarnir trunkaðir saman norðuri á Eiðinum.

„Hvør húsmaður átti sín hjall; teir vóru dupult laðaðir av malargróti, ymiskir til støddar, summir smáir og summir o.u. 12 alin langir, 6-7 alin breiðir. Endarnir vendu eystur og vestur móti sjónum, síðurnar móti landinum; tá eydnaðist betur, enn um tær vendu móti sjónum. Sjórokið kom tá at leggjast ov mikið inn í hjallin og slevja. Tá ið endarnir vendu móti sjónum, fjsti so mikið av sjóroki inn í hjallin, sum menn hildu vera passaligt at halda turrmatin saltan og linan; so kundi hann goymast leingi óspiltur og smakkaði eisini betur. Taktir vóru hjallarnir við hálm og fløgum. Tey trúður vóru altíð rein og nosslig. Allur matur skuldi smakka so væl, ið goymdur var í sovorðnum húsum, tað skuldi moldin gera, hon seyð allan ringan deym í seg. Gólvini vóru turrilig, nøkur steinsett. Ikki varð stigið inn um gáttina í skitnum skóm; veggjaholurnar máttu vera reinar, einki liggja har og esja og skaffa ringan deym, tí alt slíkt gav avsmakk upp á matin, ið inni var. Allarhelst var einki goymt har uttan turrur sjómatur. Tá í tíðini høvdu menn yvirhøvdur ymisk goymslúhús til tann ymiska mat teir høvdu. Sjáldan var, at fleiri sløg av mati vóru goymd í sama rúmi: kundi vera, har ið ráðini ikki vóru til tess, og eisini vóru tað tey sum ikki vandaðu sær um.“⁶⁶²

Tað reinføri, sum Helena Nolsøe her dregur fram sum sera týðningarmikið í lýsing síni, man helst vera ein nýggjari fatan av týðninginum av reinføri ella „hygieinu“, sum kom at verða vanlig eftir 1900, og sum eisini Súsanna Helena Patursson var forsprákari fyri og eisini liggur í aftursvarinum frá Rasmusi Effersøe til tað, sum A. Jógvansson skrivaði í Føringatíðindi í 1900. „*Tað er neyvan nakað fólk, ið vísir meira*

framburð í reinførheit og hampuligheit enn Føringar á okkara døgum.“⁶⁶³ Tað tykist, sum at tað eru hendar broytingar í siðum og siðvenjum, tá ið um mat ráddi.

Umframt at goyma turran fisk í fiskahjallinum, goymdu tey eisini annan fiskamat har. „*Fiskahjallurin stóð niðri á Dunga, tætt vestanfyrir Portursá,*“ sigur Jóannes Patursson í endurminningum sínum, „*Í honum var allur tann flakti útróðrarfiskurin saltaður í tveimum stakkum, so gongd var ímillum. Har var eisini livurin goymd til hon varð breidd.*“⁶⁶⁴ Hetta er ein hjallur, sum ber boð um nýggjari tíðir og eina nýggja fiskivinnu. Seinni í tíðini, tá ið tað bar til at bileggja ílöt og annað úr Danmark, var tað eisini vanligt at „bestilla“ eitt nú leirílöt frá Candor at salta í.⁶⁶⁵

„*Reyðihjallur stóð á Kletti norðanvert mataránnu. Hann var kjøthjallurin, har vóru tveir ásar undir trúðrinum og so bitarnir, har krovini vórðu hongd. Borð var á gólvinum, har fótamørarnir vórðu breiddir út at stadna, áðrenn teir vórðu hongdir á træaglarnar eftir syllini og remmuni. Á gólvinum vórðu tálgarstykkini, salttálgin og flotið goymt í ílötum, trogum og kerum“ ... „Tá flotið var storknað í pottinum, var tað hvølt burturúr og goymt í reyðahjalli. Tað sum skuldi vera til ljós og viðskera fyri seg, og tað sum skuldi avreiðast fyri seg.“⁶⁶⁶*

Yvirhøvdur var tað kortini ikki bert í hjalli og á hjalsvegginum, at fólk hongdu upp fisk og seið, tey høvdu eisini fiskatrø á sethúsavegginum og á húsaskjoldrum, sum tað ofta sæst á gomlum myndum.

Enn eru tað eisini gamlir hjallar til, sum standa langt frá sethúsunum á úrvaldum støðum, og sum enn verða brúktir, men teir fækkast í stórum, og nógvir eru horvnir, og fleiri fara at gera tað, um so ikki annað, tí teir hokna niður av sær sjálvum.

663 Til A. Jógvanssons røðu um Føroyar og føroyskar siðir. Føringatíðindi 25. oktober 1900, nr. 20. Undirskrivað Blast.

664 Patursson 1966, 19.

665 FMD BS 001975B, L. M. Mykines 1973.

666 Patursson 1966, 5 og 32.

662 Nolsøe 1938, 179.

Mynd innan úr hjalli.



Hjallar eru enn partur av feroyskari matmentan, og tað mugu vera fá hús, sum ikki hava hjall, antin hann er fastur í húsunum ella stendur leysur. Í dag verða allir hjallar klæddir innan við fluguneti fyri at halda fluguna burtur. Harumframt verða ljós sett inn, sum lokka flugurnar til sín, og blásarar og víftur, um trekkurin í hjallinum ikki er nóg góður.

Tey gomlu feroysku húsini høvdu vanligi ikki kjallara, uttan so at jarðarmunurin kravdi tað, tá kundi tað vera eitt kjallaraskapilsí í øðrum endanum, sum kundi brúkast til eitt og hvørt. Tað vanligi var tí at hava lakaíløt standandi í hjallinum. Sjálvur minnst eg, at tey í Stórustovu í Sørvági, haðani omma mín var ættað, høvdu øll lakaíløtini standandi í hjallinum og ikki í kjallaranum, sjálvt um húsini høvdu fingið kjallara undir. Har hevði langabbin verkstað. Hjallurin stóð ein fittan tein frá sethúsunum.

Saltmaturin kundi vera kjøtþylsur, rullupylsur og saltaður fuglur, saltað grind, seinni eisini saltað hvalatvøst og kanska eitt sindur av saltaðum fiski – flaktum ella rundsaltaðum, fyri ikki at tosa um lippur og kjálkar, sum varð vanligt í slupptíðini. Sjálvt um skipararnir áttu lippurnar, sum vórðu skornar umborð á sluppunum, so fekk manningin sín part

burturav at taka heim við sær sum vetrarkost, og summir skóru sær eisini kjálkar, um møguleiki var fyri tí umborð.⁶⁶⁷

Tað vórðu nógvar saltlippur etnar í skiparaheimum. „*Pápi mín var skipari, og eg minnst enn væl, hvussu eg undraðist yvir, at vinkonum mínum dámdi so væl at fáa lippur til døgurða. Tað helt eg einki um, tí tað var hvønnndagskostur hjá okkum, men teimum var tað forkunnugt hjá.*“⁶⁶⁸

Seinni, tá ið feroingar fingur sær onnur hús við kjallara undir, kundu lakaíløtini koma at standa í kjallaranum í staðin fyri at standa í hjallinum, men tað veldst alt um, um kjallarin var nóg kaldur ella ikki. Summi høvdu kúnna standandi í kjallaranum, og tá var ofta ov heitt har, til at lakaíløtini kundu standa har.⁶⁶⁹ Jóannes Patursson heldur í 1936, at tað „*At hjallar verða avlagdir og ársmaturin goymdur í sethúsunum, er heldur eingin heilsubót í.*“⁶⁷⁰ Tað, sum hann her hugsar um, er, at nógvar av teimum funktiónunum, sum fyrr høvdu verið í hjalli og øðrum úthúsum, nú vórðu lagdar í kjallarin í teimum nýggju húsunum, sum komu um aldaskiftið 1900.

Fluguskáp er eitt vælkent fyrbrigdi bæði í Danmark og aðrastaðni. Tað er eitt skáp við fluguneti, sum kann standa úti, vanligi í skugga, ella vera bygt í sambandi við sethúsini. Slík fluguskáp eru eisini vanlig í Føroyum og eru í roynd og veru ein lítil hjallur. Nær fluguskápið er komið til Føroyar fyri fyrstu ferð, er ringt at siga, tí vit hava havt hjall, men tær kvinnur, sum gingu á húsarhaldsskúla í Havn áðrenn 2. heimsbardaga, lærdu um hugtakið fluguskáp og eisini at brúka fluguskáp – og tað mest við heilsuligum grundgevingum, sum eisini var ein partur av tí, sum ungar kvinnur lærdu á húsarhaldskúlum bæði í Føroyum og í Danmark. Eitt fluguskáp verður lýst soleiðis:

„*Da Fluén er en umaadelig stor Smittebærer, og den findes*

667 Joensen 1984, 148.

668 FFms 746-748.

669 Sí Joensen 1985 og Stoklund 1996, 75.

670 Patursson 1936, 43.

overalt, er det meget nødvendigt at have Fluenet for Vinduet i Spisekammeret og tillige i Kælderen et mindre Skaab helt af Fluenet, saaledes er det muligt om Sommeren at opbevare Madvarer og Mælk, uden at det bliver forurennet af Fluer. Det er kun en ringe Udgift; men en Sag, som Husmødrene bør sørge for, da den er af meget stor Betydning for Sundheden.⁶⁷¹

Tað eru enn tey, sum ongan hjall hava, sum hjálpast við eitt fluguskáp, sum í dag eisini kunnu keypast liðug í timburhandlunum. Í lýsingini av fluguskápinum omanfyri verður eisini spísikamarið nevnt og í hesum sambandi tað nýggja heilsurákið, har fólk vóru farin at hugsa um vandan við smittu og dálking.

Í teimum gomlu føroysku húsunum høvdu tey, sum longu nevnt, *kova*, sum kundi vera innrættaður upp at roykstovuni ella glasstovuni ella millum stavs og veggja, men í teimum nýggju føroysku húsunum, sum vórðu vanlig frá aldaskiftinum 1900, var tað vanligt at skildra eitt horn burtur av køkinum til *spísikamar*, har tey umframt búnyttur og steintoy eisini settu mat inn, eitt nú mjólk og mjólkaúrdráttir og annars allan tann mat, sum etið varð av, tað veri seg viðskeri ella døgurðamat og døgurðarestir. Í hesum spísikamari var vanlig eitt eittfaksvindegja, sum kundi latast upp. Tað er helst fyri hesum vindegja, at rátt varð til at hava flugunet. Tað vóru eisini hús, sum høvdu munandi størri spísikamar enn hetta, kanska eina heila ál burtur av stovuni við inngongd frá køkinum.⁶⁷² Kovi og spísikamar eru sostatt samheiti um fyrbrigdi, ið høvdu somu funktión.

So við og við sum fólk fóru at byggja um og broyta køkin, hvarv hetta spísikamarið í mongum húsum, og fleiri skáp komu í køkin í staðin. Millum hesi skáp var eisini kuldaskápið, sum nú er vanligt í øllum heimum í Føroyum, men tey flestu fingi sær *frystiboks*, áðrenn tey fingi sær kuldaskáp. Tað

sum kom at fáa minst líka stóran týdning sum hjallurin hjá føroyingum, var frystiboksin.

Ein fyrimunur hjá fólk flest í Havn og størri bygdum við frystivirkjum var, at tey virki, sum áttu frystigoymslur við eitt sindur av yvirkapasiteti, fóru at luta hesi rúm sundur í smá rúm við jarnneti og timbri, sum lógu oman á hvørjum øðrum, so at hvørt rúm hevði sína hurð ella lok fyri, sum heingilás kundi setast á. „*Á Fiskacentralinum kundi man frysta kjøt at taka út leygardag til sunnudagsdøgurða. Tað vóru fleiri, sum leigaðu sær eitt lítið rúm har at frysta mat í.*“⁶⁷³

Í fleiri bygdum vóru eisini frystihús ella íshús, eitt nú í Hvalvík. Tað var bygt í 1958. Boksir vórðu eisini har gjørdar í tí av neti. „*Fólk kundu leiga sær eina boks, og so var tað opið einaferð um dagin í ein tíma, har fólk kundu koma og taka úr boksini, ella leggja eitthvørt í hana. Tað vóru ikki bert hvalvikingar, ið brúktu henda móguleikan. Eisini fólk úr Hósvík og frá Norðskála leigaðu boks í frystihúsinum í Hvalvík.*“⁶⁷⁴ Hesi rúm kundu fólk so leiga til at goyma egnar frystivørur í, eitt nú frá slaktinum ella frá egnum innløgum. Hetta var eisini vanligt aðrastaðni, eitt nú á landsbygd í Danmark, áðrenn frystiboksirnar vórðu vanligar.⁶⁷⁵

Fólk gjørdur ymiskar royndir í sambandi við frysting av mati. Tað riggaði ikki at frysta knetti, sum ikki vóru kókað. „*Vissi tey ikki vórðu kókaði áðrenn, so blivu tey akkurát sum leður – so seig ... tey vóru mestsum ikki etandi, so seig vóru tey. Men tá var tað onkur, sum visti, at tey skuldu kókast fyrst. Og frikadellurnar skuldu sjálfvylgilt steikjast.*“⁶⁷⁶

Tað er nú, at fólk byrja at frysta kjøtið, tá ið tað var hildið at hava hingið nóg leingi í hjallinum til at vera nóg ræst ella nóg turt, og varðveita tað í hesi støðu fryst. Henda móguleika høvdu tey ikki havt áður. Men tað vóru tey, sum goymdu turr tjógv í eini lakatunnu, settu tey niður á

671 Opskriftsbog fra Færøernes Husholdningsskole, Tórshavn 1934, bls. 3.

672 Slík spískomur ella kovar minnst eg frá fleiri húsum í Sørvági, eitt nú grannahúsunum á Kelduni.

673 I. D. f. 1931, Tórshavn.

674 Eikhólm 2010, 49.

675 Andersen 2014, 17.

676 Eikhólm 2010, 50.

Frystiboks í kovanum.
Mykines 1973.



fargasteinin í tunnuni, so tey ikki vórðu vát, men bert hingu í saltanganum.⁶⁷⁷

At hava frystirúm í frystigoymslu, tað kravdi sjálvandi, at onkur mátti fara frá húsum, tá ið okkurt skuldi brúkast úr frystihúsinum, men tað vardi ikki leingi til *frystiboksirnar*

⁶⁷⁷ Hatta minnst eg, at mamma mín plagdi at gera. Tað kjótið varð ongantíð skarpt, men rímliga bleytt og hevði ein góðan saltan ráka.

komu. Tær kundi tú seta í kjallarin ella í annað hóskaði rúm. Hatta gjørdi alt mikið høgligari, ikki minst hjá húsmóðurini, sum nú slapp frá at júka onkran eftir at fara í frystirúmið eftir onkrum til sunnudagsdøgurðan.

Frystiboksirnar vórðu væl og virðiliga marknaðarførdar. Tað var ein solumaður, sum læt eitt fryst íslenskt krov saman við hvørjari keyptari frystiboks. So við og við kom frystiboks í hvørt hús. Hetta hendi næstan samstundis, sum handlarnir eisini fóru at selja frystar vørur, sum eisini kundu goymast í frystiboksini. Ikki minst lætti hetta um úti á bygd, har fólk nú kundu frysta nógvan døgurðamat, bæði frá egnum innløgum og frystivørur, sum keyptar vóru í handlinum. Tað bar nú eisini til hjá einum húsi, ella saman við øðrum, at keypa ein neytafjórðing og frysta hann. Tað var næstan ikki tað ting, sum ikki kundi frystast, eisini bakstur og breyð. Onkur fiskaði eisini upp í fulla boks av seiði, men so við og við vandust fólk til at fáa bestu nýtsluna burtur úr hesum tóli.⁶⁷⁸

Tann svenski etnologurin Nanna Hermansson, sum í 1960-árunum gjørdi fólkalívsfrøðiligar rannsóknir í Nólsoy, sigur í ritgerð síni um Nólsoy, at tær størstu broytingarnar í bygdini komu við elmegini. Tað, sum hon helt hevði allarstørstan týdning fyri húsarhaldini, var frystiboksir. Fólk vóru yvirhøvdur skjót at keypa sær frystiboks. Tá ið prísurin á frystiboksir varð settur niður í 1964, fingu 25 av 80 húsarhaldum í Nólsoy sær frystiboksir næstan samstundis.

Tvey ár seinni vísti tað seg, at tað vóru fleiri húsarhald, sum ikki hildu, at tað var nóg mikið við einari frystiboks, men fingu sær tvær. Frystiboksirnar komu eisini at broyta teir dagligu matsiðirnar. Tí nú kundu fólk lata kjøt, fisk og annað hanga í hjallinum, til tað var visnað, ræst ella turt – ella sum tey vildu hava tað, og so frysta tað í frystiboksini at brúka, tá ið tey vildu tað, uttan mun til árstíðina. Tað var

⁶⁷⁸ Joensen 2006, 27.

lættari at fáast við slaktið, nú tað nógva kundi frystast og goymast fryst.

Hin vegin heldur Nanna Hermansson, at tann dagliga matgerðin kom at verða nógv meira krevjandi, nú so nógv var at velja í av feskum mati, og tað gjørdi, at upphongdur matur og saltmatur komu at vera meira forkunnug undantøk í tí dagliga matarhaldinum. Tað, sum hon helt seg duga at síggja av broytingum í Nólsoy seinast í 60-unum, var ikki øðrvísi enn tað, sum hendi í teimum flestu bygdonum í Føroyum í hesum tíðarskeiði. Betri lönir og økt keypiorka førði til nógvar broytingar og til nýggjar íløgur í hús og heim.⁶⁷⁹

Sum altíð, tá ið okkurt nýtt kemur fram, so kemur mót-tøkan í fyrstani at vera eitt sindur misjovn, og soleiðis var eisini við frystiboksunum. „*Tann gamli óðals- og kongsbóndin helt lítið um hetta tiltakið, sum tey ungu hjúnini funnu uppá, at keypa sær eina stóra frystiboks. Hann var vanur at síggja øll pylsuindrini hópa seg upp um heystið og hongd úti í hjallinum, krovini hongd út har, rullupylsurnar seymaðar og saltaðar niður, og avnotið kókað og etið beinanvegin. Krovini, sum ræsast og turkast skuldu, blivu hongd upp, men síðani varð tað mesta lagt niður í frystiboksina og nýtt so við og við. Men tá ið hesin eldri bóndin út á veturin fekk nýgjordan blóðmør, nýkókað skinsakjót, feska rullupylsu o.m.a. gott av heystinum, helt hann fyrri: „Óreint í hatta frystirúmið, hent er allikavæl“.*“⁶⁸⁰

„*Tá ið spurt varð mann, sum turkaði nógv seyðakjót til eggið brúk, um hann legði tað í frystiboksina, tá ið hann helt tað vera nóg turt, helt hann fyrri, at frystiboksurni kundi vera so góður, sum hann vera vildi, men skerpikjót legði hann ikki í hetta kuldaskáp. Tí, sigur hann, at tann góði smakkurin fer av kjötinum, tá ið tað hevur verið fryst. Vit hava tí nýtt tann sið at etið tað vánaligasta kjotið fyrst og goymt tað besta, til tað leið út á árið, og tað hevur ongantíð nakað kjót nýst at fara burtur, tí tað ikki hevur verið etandi. Frá øðrum manni, sum*

*eisini hevði nógv kjót um hendur, er sagt, at hann hevði sítt skerpikjót hangandi í hjallinum nakað út á veturin og tók síðani og hongdi tað upp á ovastaloft ella hanabjálkaloftið, tí, sigur hann, um várið ella fyrri partin av sumrinum blívur heldur várligt, so kemur kjotið at síggja so ónossligt út og blíva slavut uttaná. Men ymist er, sum fólk halda um hesi tiltøk. Ein maður í Havn segði seg hava goymt eitt sera gott skerpitjógv í 2-3 ár í frystiboks, og tað var líka gott, tá ið frostið var tíðnað úr tí, og nýtt til veitsluna, sum tað eisini var goymt til.“*⁶⁸¹

So við og við fingur flest hús eisini kuldaskáp. Frystiboks og frysti- og kuldaskáp hoyra í dag til standard-innbúgvíð í einum føroyskum køki. Kuldaskápið stendur altíð í køkinum og kom partvíst at loysa spísikamarið av. Frystiskápið ella frystiboksina kann eisini standa í køkinum, men vanliga stendur tað aðrastaðni í húsinum, har pláss er fyri tí, eitt nú í kjallaranum.⁶⁸²

Goyming og konservering

Fleiri av teimum konserveringshættum, sum tey brúktu í londunum rundan um okkum fyri at gera matin haldfóran, eru eisini brúktir í Føroyum, men teir hava ikki verið brúktir í sama mun hjá okkum sum aðrastaðni, og sumt næstan ikki. Tann norski etnologurin Astri Riddervold hevur úr einum evna- og lívfrøðiligum sjónarmiði lýst teir konserveringshættir ella haldfórishættir, sum vórðu brúktir av almúguni og fólk flest áðrenn ídnaðargeringina av samfelagnum.⁶⁸³ Her verður bert so mikið endurgivið, at tað fæst ein fatan av, hvat hendir í matinum við teimum ymisku konserveringshættunum: turking, royking, salting, speyging, fermentering og frysting – har tað frysti um veturin – eins og aðrar konserveringshættir,

681 FF. Ritg. 1972/73, A:73, 30.

682 Joensen 2006, 7 ff.

683 Henda lýsing av konserveringshættum byggir fyrst og fremst á Riddervold 1978, 2004. Sí eisini Bringéus 1979. Jákup Eyðun Joensen, lívfrøðingur og Hera Mørkøre, apotekari hava gjørt mær tann beina at lesa hetta brotið og rætta tað til.

679 Hermansson 1976, 98.

680 FF. Ritg. 1972/73, A:73, 28.



Modernað turt tvøst koyrt í net.

sum konservera mat í egnari sýru, ella seta sýru til – súlting, at loka mat í tótt ílót, so súrevni ikki slapp til, sum var eitt slag av niðursjóðing ella hermetikki.

Í eini grein, har norskar bóndakonur verða róstar fyri at hava varðveitt ta gomlu matmentanina og borið hana inn í nútíðina, verður satt, at „*Tørking, salting, royking og speking har vore konserveringsmáttar bæde for kjøt og fisk i uminnelege tider. Moderne fryseteknik har ført til at mykje av maten no blir eten fersk. Men trass i dette er gamle opbevaringsmáttar enno i bruk. Ikkje så mykje for å ta vara på maten, som for å få fram ein smak og konsistens som det ikkje er mogleg å oppná på onnor vis.*“⁶⁸⁴ Tað sama kann sigast um orsökina til at vit enn í dag viðgera nógvan mat á gamlan hátt, eitt nú við at ræsa og turka kjøt, fisk, fugl og grind.

Turking. Við at turka mat verður so lítið av fukti og vætu eftir í matinum, at tað kemur undir markið, sum er vandamikið fyri vøkstur av skaðiligum smáverum, sum kunnu føra til mateitran og ígerðarsjúkur, og av smáverum,

684 Hovig 1985,315.

sum bróta niður matin, og rot verður eisini tarnað. Tó kann hýggj leggjast á matin, sjálvt um vætuvirksemið er lágt. Tað at kjøt ella fiskur skjótt skarsnar og verður turt uttaná, hevur stóran týdning fyri haldfórið, av tí at mikroorganismurnar vanliga byrja at gera um seg uttaná – kontaminering. Turking riggar tí best, har tað er kalt í veðrinum.

Royking. Tá ið matur verður royktur, verður tað gjørt við eini ófullfíggaðari brenning av viði. Gass og guva frá tí brenda viðinum ávirkar matin, serliga uttaná. Royking lutvist forðar og drepur bakteriur og forðar í ávísan mun eisini fyri at matur verður tráur. Eisini er vorðið vanligt í Føroyum at roykja t.d. laks, men eisini annað, við fyrst at smyrja salt og sukur á og síðani at pensla við træedikki (acetum pyrolignosum crudum).

Royking hevur trý endamál, sum er at konservera, tí fenolið í roykinum drepur bakteriur, at geva matinum ein serligan smakk og ein serligan lit. Tað verður gjørdur munur á kaldroyking við 20 hitastigum í longri tíð og heitroyking við 75-85 hitastigum í stutta tíð.

Brennið, sum brúkt varð í sambandi við royking, er fyri tað mesta saguspønir av leyvtrøum, men eisini baraldur var góður at brúka til at roykja við. Men annað hevur eisini verið brúkt, eitt nú brúktu íslendingar turkað tøð at roykja við. Á Eiði brúktu Kruuse-menninir lyng, teir vóru ættaðir av Bornholm. Við at gera brennið eitt sindur vát og við at koyra vatn á gløðurnar bar lættari til at fáa royk, sum setti seg í matin. Ofta varð royking brúkt saman við turking og salting.

At roykja mat var ikki vanligt í Føroyum hjá vanligum fólki, sjálvt um royking er kend í grannalondunum. Tað vit vita, er, at Thomas Tarnovius sigur í 1669, at „*Enebærtræer voxer paa nogle faae steder, men de voxer aldrig høyt i været, men lige ud med jorden, oc brugis samme enebær træer til at røge kiød med.*“⁶⁸⁵ Baraldi (juniperus communis) – á donskum „enebær“ – hevur verið meira av fyrr í tíðini, serliga í landnámstíðini,

685 Tarnovius 1950, 53.

men veðurlagsbroytingar – og móguliga tað, at fólk hava brúkt hann til brenni og tá ið teir royktu kjøt, sum Tarnovius sigur frá, hevur ført við sær, at nú finst baraldur bert eftir í fáum stöðum. Flestu baraldarrunnar eru at finna í Svínoy.⁶⁸⁶

Royking av mati hevur sostatt verið kend fyrr í Føroyum eisini, men hvussu vanligt tað hevur verið, tað sigur søgan einki um. Í frágreiðing síni frá 1781 og 1782, sigur Jens Christian Svabo kortini, at „*røget Kjød, bruges mest af de fornemme.*“⁶⁸⁷ Týskarin Graba, sum var í Føroyum og vitjaði í 1828, var tá gestur hjá kvívíkspresti Holm í tilhaldsstaði hansara í Tinggarðinum í Kollafirði. Prestur sýndi Graba stóran blíðskap: „*Borðreitt varð við hveitikøku, hálendskum osti, royktum oksakjøti, oksatungu, og einum glasi av frálíkum medoc.*“ Hetta hevur ikki verið hvønn dagskostur hjá hvørjum manni, og sigur Graba eisini í dagbókini, at „*hetta sannførdi meg um at prestarnir her á landi kunna eta og drekka eins gott og aðrastaðni.*“⁶⁸⁸

Eitt brandsýn í sambandi við, at prestararðurin í Jansagerði í Miðvági brann, ger, at vit fáa at vita um royking hjá prestinum í Jansagerði. Náttina millum 14. og 15. desember 1839 kom eldur í prestararðin. Í sambandi við eftirkanningina av eldinum kom tað fyrri ein dag, at prestur hevði roykt gásabringur til jóla dagin fyrri eldsbrunan í einum serligum roykingartóli, sum sett var upp yvir fyrstaðin. Roykingartólið var gjørt burtur úr einum botnleysum leypi og nøkrum træpinnum, sum vóru lagdir tvørtur um har, sum botnurin átti at vera. Apparatið var gjørt soleiðis, at tað kundi beinast burtur, tá ið tað ikki varð brúkt. Ein húskallur veit at siga frá, at prestur ta seinastu tíðina ofta hevði roykt kjøt við henda fyrstað. Tað vanliga brennið hjá presti var torv, men hann brúkti saguspønir til at roykja við. Vit vita ikki, hvaðani hann hevði fingið hesar saguspønir, ella um tað var eitt serligt slag av

spønum. Tey, sum duga at roykja, siga, at viður av leyvtrøum, eitt nú bók, er góður til royking. Prestahjúnini hava vitað, hvat tey gjørdur. Tá ið prestur roykti sær gásabringur til jóla, so hevur hann óivað eisini roykt annað, men tað fáa vit ikki meira at vita um.⁶⁸⁹ Tað vísti seg, at tað ikki var roykingin av gásabringunum, sum var orsök til at eldur kom í húsini.

Í Kirkjubø royktu tey eisini mat til jóla í seinni helvt av 19. öld. Jóannes Patursson sigur frá í endurminningum sínum, at „*Einar triggjar vikur fyri jól var gamli Hanus og nøkur smábørn við honum farin at ríva lyng. Hann bar so fleiri byrðar heim, og tær vórðu loystar í ein dunga omanfyri Múrin. So varð farið at heingja upp til roykingar í smiðjuni. Har varð tá hongt upp í ljóaran tjógv og síður, rullipylsur, kjøtpylsur og gásakrov, viðhvørt eisini spik.*

Tá hetta var gjørt, var hongd gomul rekkjuvåd niður frá ljóaranum og niður móti smiðjualvinum, so allur roykurin skuldi vera væl innilokaður. Tá var lagt liv í smiðjualvin, og síðani borið nakað av lynginum inn at leggja afturat. Vatn var altíð havt í einum lítlum ílati at hava við hondina at sletta á lyngin, so ikki mátti loga. Gamli Hanus var roykjari. Hann sat so í smiðjuni allan dagin og ansaði eftir. Altíð hevði hann ull hjá sær at karða. Ófjýsiligt var ofta at koma inn í smiðjuna, so mikil kjararoykur har var og ofta vátt og ótjýlligt á gólvinum.“⁶⁹⁰

Jóannes Patursson nevni kortini einki um, hvussu gamalt tað var at roykja í Kirkjubø, tað mest trúliga er tí, at her er talan um ávirkan frá embætismonnum, men tað er ikki heilt vist kortini, men nærri koma vit hesum ikki.

Føroyingar flestir hava neyvan kent til aðra royking enn ta royking, sum kundi fara fram við at heingja mat upp nærhendis grúgvuni ella fyrstaðnum í roykstovuni, sum mest er at líkna við ein form fyrri *speyging*. Sjálvt um væl er leitað, so havi eg einki funnið uttan tað, sum er lagt fram her. Hin vegin hevur tað verið vanligt, og er tað enn, millum fólk at

686 Upplýsingar frá plantufrøðinginum Dr. Annu Mariu Fossaa, Náttúrugripasavnið.

687 Svabo 1959, 118.

688 Graba 1987, 42.

689 Joensen 2008, 106 ff.

690 Patursson 1966, 40.



Smakkiroyndir
við kjötpylsum.
Heystfagnaður á Eiði
2014.

heingja saltaðar kjötpylsur upp í roykstovuni við eldstaðin. Ta seinnu tíðina varð hetta gjørt yvir komfýrinum. Eg minnst sjálvur eina konu í Sörvági. ið plagdi at heingja saltaðar kjötpylsur upp yvir komfýrinum fyrri á tann hátt at turka tær. Hesar pylsur vóru pakkaðar væl inn í pappír á sama hátt, sum nógv fólk turka saltað spik.⁶⁹¹

Hetta kann neyvan sigast at vera royking í vanligari

⁶⁹¹ Hansina í Stórustovu í Sörvági, ið andaðist 86 ára gomul í 1976, viðgjörði alla sína tíð kjötpylsur á henda hátt. Og enn eru tað fleiri, sum í dag gera á sama hátt.

meining, og kortini, pylsan kom at vera glarut og smakkaði sermerkari enn tann vanliga kókaða kjötpylsan.

Nógv av teirri royking av mati, sum fór fram í londunum rundan um okkum, hon fór fram í einum stórum skorsteini, har maturin, sum roykjast skuldi, varð hongdur upp. Tað sum P. J. Sigvardsen greiðir frá í endurminningum sínum, líkist royking í hesum týdningi, hann sigur at „*Móðir plagdi at vatna kjötpylsuna út, balla hana væl inn í pappír og so heingja hana inn í kaminina at roykja. Tað lá so væl fyrri, tí kaminlúkan var á loftinum, og væl var torvroykurin egnaður til hetta endamálið.*“⁶⁹²

Salting. Við at salta mat verður vatn við osmosu sogið úr bakterium og øðrum smáverum. Hetta forðar fyrri vøkstri av flestum smáverum við eini saltkonsentratió, sum liggur millum 10 og 20 prosent. Matur verður saltaður á ymiskan hátt. Tað, sum hendir við salting, er, at vætan verður trekt úr matinum og saltmolokylir koma inn í matin í staðin fyrri.

Tað ber til at turksalta, sum er at koyra salt á matin ella leggja hann í flógv við salti inni í millum. Um maturin liggur í einum tøttum ílati, lakar tað sjálvtt ella søkir sær sjálvtt laka. Grind søkir sær vanliga sjálvtt laka. Tað ber eisini til at salta matin beinleiðis í laka, sum hevur eina ávísa upploysing av salti. Lakasaltaður matur skal liggja í tøttum ílati – ofta tunnum. Nógvastaðni í londunum rundan um okkum lá maturin fyrst í salti eina tíð og var eftir tað hongdur upp roykja og/ella turka.

Speyging. Ein annar konserveringsháttur er speyging, sum á donskum eitur *spege*, á norskum *spekke*, svenskum *spicka*. Uppi við hesum hongur tað fornnorrøna orðið *spik*, og *spikur* – sum í hesum sambandi er træpinnur, so tað merkir upprunaliga *turka á træpinnum*. Vit hava ikki rættiligt orð fyrri hesum fyrbrigdi á føroyskum, men tað nærmasta vit koma, er orðið *speyging*, sum verður brúkt í orðinum *speygipylsa*, men vit kundu eins væl nýtt orðið *spiking* fyrri hetta, men

⁶⁹² Sigvardsen 1997, 67.

valið er tí fallið á at brúka orðið *speyging* um henda serliga konserveringshátt.⁶⁹³

Speyging er ein sameining av salting og turking ella salting og royking. Hetta kundi vera eitt sindur ymist. Halda vit okkum til tað, sum Astri Riddervold sigur um speyging, so er tað ein konserveringsháttur, har tey enzymini, sum eru í kjóti og fiski, spalta proteinmolokylini við hydrolysu. Hydrolysa merkir, at evnið verður kloyvt (spaltað) við at taka upp vatn.

Tann konserverandi týðningurin í hesum sambandi hongur saman við, at vatnið í matinum verður brúkt, so at vatnmolokylini í matinum fara inn í eina kloyvingarprosess sum føst sambond. Av hesum lækkar nøgdin av vætu í matinum, og tær amminosýrur, sum koma fram í hesum sambandi, gera at Ph lækkar og súrleikin fellur.

Speyging er ein sameind konserveringsmetoda av turking, royking og salting. Hydrolysan hjá enzymunum av proteinmolokylunum ger, at hesi verða lættari sodnað av menniskjum, uttan at tað er neyðugt at hitaviðgera matin, sum tí kann etast ráur. Eitt dømi um hetta er kjøtpylsa, sum verður tikin beinleiðis úr lakanum og hongd upp at turka uttan at verða kókað. Spurningurin er, um *turt spik* ikki er *speygað*.

Fermentering. Ein onnur konserveringsmetoda er fermentering ella ræsing, sum verður viðgjørd meira ná-

693 Her verður tikið støði í Móðurmálsorðabókini. Í Donsk-føroysk orðabók (í Skála et al. 1998) eru nevnd orðini *spegepølse*, *spegesild* og *spegeskinke*, sum eru týdd ávikavist sum kjøtpylsa, roykpylsa, speigipylsa og lakasild, speigisild, saltað svínatjógv, saltað skinka. Orðið *speget* verður bert nýtt í yvirførdum týðningi. Eitt nú tað sum liggur í tí danska orðafellinum: *Være lige så røget som noget et speget*. Í Donsk-Føroysk orðabók (Petersen 1995) verður orðið *spege* umsett við: roykja, salta og turka (kjøt el. fisk), sum er tað, sum orðið er um, men orðini *spegepølse*, *spegesild* og *spegeskinke* verða umsett sum roykt kjøtpylsa, saltað lakasild og saltað skinka, sum ikki er serliga neyv lýsing. Í Móðurmálsorðabókini (Poulsen 1998) verða brúkt orðini *speygipylsa* og *speygisild*, og er valið tí fallið á at brúka orðið *speyga* um tað, sum á donskum eitur *spege*, tí orðið hevur vunnið sær innivist í málinum í sambandi við orð sum *speygipylsa* og *speygisild*.



greiniliga seinni. Við fermentering fáa tær verandi sýru-framleiðandi smáverurnar best møgulig vakstrarkor í matinum. Tann mjólkasýra, sum verður gjørd í hesum sambandi, lækkar súrleikastøðið so mikið nógv, at vøksturin av óynsktum smáverum verður forðaður. Av hesum koma fram aromaevni, sum geva tí ræsta sín serstaka royk ella lukt. Fermentering verður brúkt um allan heim, bæði til kjøt, fisk og eisini plantur, og nógvar av teimum sósum, sum vit keypa í handlunum í fløskum, eru fermenteraðar.

Konservering við sýru. Hesin konserveringsháttur kann nýtast til mat, sum í sær sjálvum hevur eina sterka natúrliga konsentration av sýru, sum t.d. í berum og rabarbum og aðrari frukt. Er ikki nóg mikið av sýru í fruktini sjálvari, ber eisini til at lata hóskandi mongd av sýru, eitt nú edik, súrt öl ella blak og mysu, í matin. Hesin konserveringsháttur hevur verið nógv brúktur í Íslandi, har tey í øldir hava goymt mat í mysu ella blondu.

Smakkiroynd við kjøtpylsu. Heystfagnaður á Eiði 2014.

Súlting við sukri. Tá ið hesin konserveringshátturin við sukri verður nýttur, verður vanlig á óliviligt hjá mikroorganismunum í tilbúninginum. Vanliga verður roknað við, at um meira enn 63 % av sukri er í tilbúninginum, er ikki neyðugt við øðrum haldevni, sum t.d. metyl paraoxibenzoat. Av tí at sukur fyrr var dýrt, er hesin konserveringsháttur rættiliga ungur í Føroyum.

Goyming í ílötum, har súrevni ikki sleppur at. Hetta er ein konserverings- ella goymingarháttur, sum ger at einki ella so lítið súrevni sum møguligt sleppur at matinum. Hetta kundi verða gjørt við at stoyta flöt omaná í eitt ílát, so at fløtið lá sum eitt lok og forðaði fyri, at súrevni slapp at matinum. Eitt nú koyrdu tey feitt ella flöt niður í hálsin á fløskum við blóði í, fyri at luft ikki skuldi kunna koma at. Tað riggaði best ta tíð á árinum, tá ið kuldi var í luftini. Tað, sum hendir, er, at virkseimið av bakterium í vætuni verður lítið ella einki. Tað bar eisini til at loka ílátid á annan hátt.

Um tú goymdi mat í korninum í kornbingum, turrum salti ella øsku, so slapp súrevnið heldur ikki at, so tað varð eisini brúkt. Í Skúvoy goymdu tey egg í øsku. Tað sama hendi, tá ið egg vórðu goymd í kálkvatni ella í vatnglasi, sum var vanligt í Føroyum.

Egg, bæði høsnaegg, dunnuegg og egg tikin frá bjargafugli, vórðu eisini goymd at hava at taka til at eta ta tíðina á árinum, tá ið ikki so nógvur annar matur var. Svabo greiðir í 1781 frá, hvussu tey í Skúvoy saltaðu lomvigaregg: „*man tager Tang og Tare uden at vælge de Arter, som indbefattes under disse Navne, tørrer og brænder dem til Aske, paa hvilken man slaaer Søevand, som omrøres med samme til en Grød eller Vælling. Æggene legges paa Gulvet i et Udhús paa Høe, og ommeldte Aske-Grød omkring dem, hvorpaa de tildækkes med et raget Lammeskind og Halm. Paa denne Maade kan de holde sig gode til julen.*“⁶⁹⁴

Vatnglas varð bæði brúkt til høsnaegg og til lomvigaregg:

694 Svabo 1959, 38.

„*Egg hava verið goymd í vatnglasi, eisini lomvigaregg. Men eiga tá at vera heilt nýggj. Tað ber til at vita um eggini eru nýggj við at sleppa eggini niður í vatn. Leggur eggid seg á botn er tað nýtt. Vil tað lætta sær á ella standa upp eftir enda, so er ungi í og tað dugir ikki at goyma. Vatnglas verður gjørt við at blanda 1 part av vatnglasi og 9 partar av vatni í eini spann. Øll eggini skulu liggja undir og standa í frið.*“⁶⁹⁵

„*Vit høvdu altíð høsna, og tað hevði alstóran týðning fyri húsarhaldið at hava egg tað nógva av árinum, tí tey kundu ikki keypast í handlinum. Vit lögdu niður í vatnglas um summarið, tá ið hønurnar vurpu væl, og høvdu tað so til veturin.*“⁶⁹⁶

Niðursjóðing. Ein nýggjari konserveringsformur er niðursjóðing ella hermetisering. Her verður maturin koyrdur í eitt hermetiskt tætt ílát, soleiðis at allar vandamiklar mikroorganismur verða dripnar við hitaviðgerð, eftir tað at maturin er koyrdur í ílátid. Hetta kann gerast, tí allar kyknur, eisini smáverur, doygja, tá ið tær verða upphitaðar yvir eitt ávíst mark og ávísa tíð. Heimakonservering var ikki vanlig fyrr enn í byrjanini av 1900-talinum. Hesin konserveringsháttur hongur serliga saman við ídnaðargerðingini og framleiðslu av blikkamati. Ein heimild av Sandi sigur, at foreldrini høvdu fingið ein hálvan grís frá royndarstöðini í Traðadali, „*tey*

695 FF. Ritg. 1972/73, H.A. T., 6.

696 FFms 799, 9. Á húsarhaldsskúlanum í Havn lærdu næmingarnir eisini í 1930-árunum, hvussu teir skuldu goyma egg leingi: „*Æg. 2½ Kg læsket Kalk blandes med en Spand Vand og to Haandfulde Salt og hældes i Kar, Spand eller Krukke, deri nedlægges friske Æg. Hvis Æggene lægges ned flere gange, skal man bruge saa meget Kalkvand, at de dækkes, og stadig hælde paa ved hver Gang, der lægges Æg ned. Er holdbare hele Aaret, men en betingelse er, at Æggene er friske, ikke over 4 Dage gamle. Ved brug til Kogning skal Æggene prikkes i den spidse Ende med en Stoppenaal. Hviderne kan udmærket piskes, men man skal tørre Æggene omhyggeligt, saa der ikke kommer Vand i Æggehviderne.*“

Hetta er tað, sum eisini verður nevnt vatnglas, sum er ein upploysing av natriumsilikat (Na₂Si₃O₇), sum eignaði seg væl til konservering av eggum, tí tað legst uttaná og ger, at eggjaskalið verður lufttætt og ger, at heldur ikki bakteriar og annað sleppa inn í eggid.

*hagreiðdu og sjóðaðu niður í ílöt, og so varð alt sett norð á loftið.*⁶⁹⁷

Heimildarmaður úr Hvalvík sigur, at mamma hansara plagdi at henkóka kjöt, sum kundi goymast rættiliga leingi. „*Tá ið tað skuldi havast til matna, varð tað hitað uppafur, t.d. í sós.*“⁶⁹⁸ Heimildarmaður úr Vatnsøyrum veit at siga, at „*Mamma konserveraði nokk so nógv, serliga neytakjöt, síl og sílafrikadellur, tá ið eingilskmenninir vóru. Hon hevði nógv henkókningsglós.*“⁶⁹⁹ Teir eingilskmenn, ella rættari skotar, sum her verða umrøddir, vóru skotskir sílafiskarar av tí betra slagnum, sum áðrenn seinna heimsbardaga komu til Vágar at fiska síl og búðu millum annað í Vatnsøyrum hjá fólki, sum gav teimum innivist móti gjaldi.

Sjálvur minnst eg, at pápi mín, hann doyði í 1957, plagdi at niðursjóða ymiskan mat heima hjá okkum, hvar hann hevði lært tað, veit eg ikki, móguleikarnir eru mangir, tí hann hevði búð í Kanada eitt tíðarskeið. Eg minnst, at hann brúkti glós, sum tað bar til at lata aftur, soleiðis at eingin luft kom at.

Tær kvinnur, sum gingu á húsarhaldsskúla í Havn áðrenn 2. heimsbardaga, lærdu á skúlanum at niðursjóða – at „henkóka“ mat, og tað hava eisini tær, sum hava verið á húsarhaldsskúla í Danmark.⁷⁰⁰ Í hesum sambandi eigur

697 Dahl 2000 B, 136.

698 Eikhólm 2010, 48.

699 FFms 938, 5.

700 Í lærubókini Opskriftsbog fra Færøernes Husholdningsskole (1934) stendur nágreiniliga, hvussu farast skuldi fram, tá ið matur varð niðursjóðaður – bæði kjöt, fiskur og grønmæti, og skal tað verða endurgivið her:

„*Dertil maa bruges henkogningsglas, der bestaar af særlige Glas ned tilhørende Laag, Gummiring og Klemme. „Kastrup“-Glasset er udmærket, faas i forskellige Størrelser. Af Kød kan benyttes Okse, Lam, Høns og Fugle. Kødet steges eller koges som almindeligt, kommes, naar det er lidt afsvalet, i de rene Glas, der fyldes helt med Kødstykker, medens Skyen kun maa fyldes halvt op i Glasset. Kantien af Glasset tørres omhyggeligt, Gummiringen skoldes og lægges paa samt Laag og Klemme, der skal sidde stramt. Glassene staa til næste Dag. I en stor Gryde eller Vaskekedel lægges en Trærist i Bunden, fyldes halvt med Vand, og Glassene stilles paa Risten, men maa ikke berøre hverandre*

tað eisini at verða nevnt, at føroyingar leingi áðrenn 1900 høvdu kunnað keypt innfluttan konserveraðan mat í blikkum ella dósum, men í 1898 fóru Jacob Lützen & Sønner at framleiða niðursjóðaðan mat í fabrikkini hjá Öström. Henda framleiðsla vardi til 1939. Talan var um niðursjóðing av fiski, fugli, kjöti og øðrum. Í 1909 fingur Jacob Lützen & Sønner fyrstu virðisløn fyri fiskabollar í blikkum. „*Har vóru eisini niðursjóðaðar lundabringur, lomvigabringur og harur. Hugsa tær, í 1898, haruragout úr Rættará.*“⁷⁰¹ Seinni í 1950-árunum fekk

eller Grydens Sider. Vandet skal næsten helt op til Laaget af Glasset, bringes i Kog og koger langsomt i en Time. Er Glassene smaa, kan nøjes med ½ Time, men man skal paase, at det koger inden i Glassene. Naar Glassene er kogte, tages et uldent Stykke, der varmes godt, og derpaa stilles de, men med Forsigtighed. Der maa aldrig komme noget koldt til varme Glas, der da uvægerligt springer. Benyttes grydelapper ved Glassene, naar de tages op, maa disse først varmes.

NÆSTE Dag fjernes Klemmerne, og Laaget skal da sidde fast. Det maa prøves 1 Gang om Ugen, og gaar Laaget løst, skal Indholdet straks bruges.

Naar Glasset skal aabnes, rykkes forsigtig den lille Lap af Gummiringen, indtil Laaget løsner. Til Fisk. Til Henkogning er Helleflynder bedst, men ogsa Boller og Frikadeller er anvendelige dertil.

Grøntsager. Henkoges kan Gulerødder, Hvidtkaal og Rødbeder, Porrer og Selleri, skal koges først, og Vandet, det er kogt i, paafyldes glassene, men kun ¾ fulde.“ (Opskriftsbog fra Færøernes Husholdningsskole, Tórshavn 1934, 33.)

Eisini lærdu tær, hvussu tær skuldu gera fyri at goyma kókað kjöt í eitt styttri tíðarskeið við at goyma tað í fløtum, so súreyni ikki slap at, og at gera livurpostei, sum helt sær leingi, við at brúka sama prinsipp:

„*Kødet koges, hældes i Krukker eller Skaaler. Suppen skal dække fuldstændig, tilsættes smeltet Talg eller Palmin, saa der dannes et tæt Laag, naar det bliver koldt. Stilles, medens det er varmt, paa en kold Plads, maa ikke flyttes, da Fedtet saa kan løsne sig, er haaldbart om Vinteren ca. 3 Uger mindst.*

Leverpostej. Den færdige kogte Leverpostej kommes paa rene, sterile, smaa Krukker eller Glas, og smeltet Talg hældes paa, kan holde sig meget længe om Vinteren.“

Tað eru fleiri heimildarfólk, sum siga at tey plagdu at niðursjóða ella „henkóka“ heima: „*Áðrenn tað bleiv so hent við at frysta mest sum allan mat, nýtti ein at „henkóka“ mangt og hvat, og varð nógv gjørt av at henkóka fuglabringur, og var hetta tókur matur at hava at taka til, tá ein fekk vitjan av fremmandum fólki.*“

(Úr Opskriftsbog fra Færøernes Husholdningsskole, Tórshavn 1934, 35.)

701 Jacobsen 2013, 120.

P/F J. F. Kjølbro í Klaksvík sær eisini eitt niðursjóðingarvirki – Klaksvíkar Hermetikk, sum millum manna varð rópt Bollafabrikkin. Teir sjóðaðu niður fiskabollar, fiskakøku, fugl, sild og eisini hummarar.⁷⁰²

Frysting. Summastaðni frysti tað stóran part av árinum, og tað bar tí til at frysta mat uttandura. Tá ið matur verður frystur, kemur bæði hitin og virkseimið í vætuni undir tað støðið, sum er vandamikið fyri vøkstur av skaðiligum smáverum í mati. Vatnmolokylini verða bundin at hvørjum øðrum og gera krystallir við hita undir 0 gradir. Í Føroyum hevur veðrið verið so skiftandi, at natúrlig frysting ikki hevur latið seg gera. Tað er ikki fyrr enn við modernaðari frystitøkni at frysting hevur fingið týðning, og serliga við frystiboksum og frystiskápum.

Fyrr var tað vanligt at savna saman gler um veturin og goyma tað í íshúsum. Salt varð koyrt á ísin, so lækkaði hitin, so at tað frysti, hetta varð m.a. brúkt, tá ið teir goymdu sær agn.

Í Føroyum hevur konservering við turking og salting verið tað vanliga, og hartil kemur tað *at skinsa*, sum tykist at vera ein serligur føroyskur konserveringsháttur, sum er ein samanrenning av kóking, salting og uppheinging ella turking.

Um smakk

Smakkur er fyrst og fremst tað, sum vit kenna í munninum – eisini konsistens – tá ið vit eta, men smakkur hevur eisini við lukt ella tev at gera. Vit hava í eldri føroyskum orðatilfeingi orð, sum hava verið brúkt um siðbundnan føroyskan mat. Taka vit eitt dømi um garnatálg, so ber til at siga „*um garnmøruvin hevur hingið ov leingi, ov stutt ella júst nóg leingi. Um hann er bráðtornaður, ligið ov leingi undir netju, um garnatálgin er*

⁷⁰² Hansen 1983.

*hjarin ella bótarleys, um atsmakkur gongur at henni, um hon er rom ella deyvlig, um maðkur hevur verið í.*⁷⁰³

At kunna brúka tey røttu orðini í samskiftinum manna millum, tað leggur nóg afturat upplivingini og kensluni av tí, sum vit fáast við, tað gevur tí eitt nú matinum eitt eyka lív og eitt eyka vav. „*At fletta ein heystardag og duga at siga alt við røttum orðum er mentanarligur djúrgripur – gomlu røturnar glampa aftur. At fletta væl og ikki vita, hvat „ringhyrntur“, „at spáa“, „við geil“, „trælabit“ og tilíkt merkir, dregur mentanina úr arbeiðinum og letur krovið tódna til mat. Tá er nóg mist. Tann mentanarligi parturin liggur í orðinum, handverkið í flettingini. Teir báðir partar mugu virka saman – sum høkil og herðablað. Júst soleiðis er tað við smakki og lukti.*⁷⁰⁴

⁷⁰³ Teldubræv frá Jonhard Mikkelsen til Mortan í Hamrabyrgi dagfest 12. mars 2014.

⁷⁰⁴ Teldubræv frá Jonhard Mikkelsen til Mortan í Hamrabyrgi dagfest 12. mars 2014. Eg vil nýta høvi at takka Jonhard Mikkelsen fyri at hava fingið løyvi at nýtt upplýsingar um orð í sambandi við mat, sum hann í nevnda teldubrævi hevur sent Mortan í Hamrabyrgi. Eg havi brúkt tey orð, sum hann í tí sambandi hevði funnið fram til í Móðurmálsorðabókini, sum eg síðani havi endurkannað – funnið fleiri – og tillagað tí tørvi, sum eg havi í sambandi við hesa bókina.

Um mat yvirhøvur

Biti: Tað sum bitið verður í, eitt nú breyðbiti. Í fluttum týðningi eisini brúkt um mat. *Ikki eiga bitan í munnin.* *Gloypibiti* verður sagt um ein leskiligan bita.

Bót: Kjøtbain, røtur ella annað at lata út í súpan at geva henni smakk og dygd.

Gagna: At verða til gagns ella til nyttu. *Maturin gagnaðist mær væl ella maturin gagnaðist mær ikki.* Eisini verður ynskt *væl gagnist*, tá ið fólk hava etið.

Munnbera: Bera í munn, smakka. Hasin bitin er *munnberur*, hann kann etast.

Munnberandi: Verður sagt um tað sum kann etast, mótsett tí sum *ikki er munnberandi.* *Hatta er ikki berandi í munn, ikki etandi, ikki munnberandi, ikki munnbert.*

Súruga: Gera súrt, eitt nú súrga mjólk ella súrga við súrdeiggi.

Súrna: Gerast súrt (av sær sjálvum), eitt nú mjólk. *Mjólkkin súrnar skjótt.*

Um feskan mat

Beint úr sjónum: Verður sagt um fisk sum varð etin sama dag sum hann var fiskaður. *Tá ið tey fingur seidd, varð seiddurin etin beint úr sjónum.*

Daggamal: Verður brúkt um tað sum er feskt, t.d. *daggamal fiskur.*

Frískur: Verður brúkt um feskan óspiltan mat, eitt nú *eplið er frískt.*

Nýfingin: Um tað sum er nýliga veitt, eitt nú *nýfingin fiskur.*

Nýggjur: Verður eisini brúkt um nýggjan feskan mat, eitt nú *nýggj epli.*

Nýjur: Tað sama sum nýggjur.

Nýfiskaður: Verður brúkt um fisk sum er nýfiskaður, eitt nú um púra feskan fisk ella seið. *Nýfiskaður seiður varð koyrdur í pottin sama kvøld.*

Nýdripin: Verður brúkt um tað sum verður etið nýdripið ella púra feskt. *Nýdripin kálvur.*

Um ræstan, visnaðan og turran mat

Áfallið, áfallin: Verður sagt um kjøt sum er vorðið blámað, eitt nú kann verða sagt, at áfallið kjøt er einki borðprýði. Nýtist ikki at vera spilt.

Blámuskotin: Verður brúkt um mat sum hýggj er lagst á. Orð sum *hýggiskotin, hýggjutur, blámutur* verða brúkt um tað sama. Nýtist ikki at vera spilt.

Bráðtornað: Tornað ella turkað ov bráðliga.

Bráðturkað: Turkað ov bráðliga.

Bruknað ella bruknaður: tað er tað, sum so smátt er farið at ræstna.

Bleytræstur: Verður brúkt um fisk, sum er ræstnaður uttan at harðna.

Hýggj: Tað er lag av soppi ið legst á mat og onnur lívrunnin evni. *Tjógvíð var hýggjað.*

Hýggjuskotin: Tað verður sagt um mat, sum hýggj er lagst á. Orðið *blámuskotin* ella *blámutur* verður eisini brúkt í hesum sambandi.

Luftnaður: Verður brúkt um upphongdan visnaðan fisk, men kann eisini brúkast um kjøt og annað, sum er hongt upp.

Luftingur: Tað er visnaður smáfiskur ella hýsa, ið hevur hingið nakrar dagar í hjalli.

Ræstna: Tað er at gerast ræstur. Fiskurin er *ræstnaður.*

Ræsttornaður: Verður sagt um fisk sum er turkaður eftir at hava verið nógv ræstnaður.

Skrána: Verður brúkt um mat sum er farin at gerast harður og turrur ella skorpa er komin á, eitt nú *skránaður fiskur.* *Sveitarnir eru farnir at skrána.*

Skarpræstur: Verður brúkt um fisk sum er ræstur og heldur turrur. Tað er tað mótsetta av bleytræstur.

Spikførur: Verður sagt um fisk, sum er nógv ræstur til at

spik kann etast afturvið, verður oftá brúkt um bleytræstan fisk.

Stadnaður: Verður brúkt um fisk sum er um at byrja at torna og er skránaður.

Svímaður: Verður sagt um fisk tað fyrsta hann er stadnaður, men enn ikki visnaður.

Skránaður: Verður brúkt um fisk og annað, eisini kjøt, sum er hongt upp, og sum er við at verða hart og turt. Fiskurin er *skránaður*.

Vindgosin: Verður brúkt um mat sum hefur hingið uppi til turkingar í gjóstri, eitt nú í hjalli. Kann verða brúkt um nógv mat, eitt nú pylsu og livur.

Visna: Verður brúkt um mat sum er ávegis til at verða ræstur og sum hefur hingið uppi eina tíð. Kann brúkast um fisk og grind, men verður vanligi ikki brúkt um seyðakjøt. Fiskurin er *visnaður*, men enn ikki ræstur.

Um vánaligan og spiltan mat

Brenna, brunnið: Verður serliga brúkt um tvøst av grindahvali sum er vorðið brunnið av hitanum í sjálvum hvalinum, tí hann er ov seint skorin upp. *Brunnið tvøst. Tvøstið er brunnið.*

Fína: Verður vanligi brúkt um við, men kann eisini nýtast um annað, eitt nú korn, *fínað (fúgvíð) korn*.

Fyrnska: Verður sum navnorð brúkt um okkurt har tað smakkar at, okkurt sum smakkar gamalt. *Fyrnska gongur at hesum.*

Fyrnska: Verður sum sagnorð brúkt um okkurt sum er farið at fyrnska, modna ella verða gamalt, kornið er farið at fyrnska.

Fúgvíð: Um okkurt sum er kavrotið, eitt nú hoyggj, man kann eisini brúkast um annað.

Fúgvín: Rotin. Fiskurin er *kavrotin* ella *kavfúgvandi rotin*.

Kássa: Verður brúkt um okkurt sum er vorðið ógvuliga

breytt. Eitt nú ov bleytan drýl. *Drýlurin er kássaður* ella um spilt egg, eggíð er kássað.

Kavrotin: Okkurt sum er ógvuliga rotið.

Karmoðin: Er tað sama sum *kavmoðin*: ógvuliga moðin.

Merna ella mørna: Verður brúkt um fisk sum er við at moyrna.

Mernaður, moyrnaður: Verður brúkt um fisk, men eisini um knetti sum eru vorðin moyr, tí fiskurin sum tey verða gjord av, er *moyrnaður*. Tá verða knettini ring.

Moðin: Verður brúkt um mat sum er vorðin hýggjuskotin ella blámuskotin, eitt nú *moðið breyð*.

Moltina: Verður sagt um mat, sum er farin at gerast moltin.

Moltin: Verður brúkt um fisk sum er farin at rotna, brukna ella er vorðin úldur.

Morkin: samheiti av moltin.

Últ, úld og úldur: Verður brúkt um mat sum er vorðin úldnaður, og sum er farin at spillast, og sum tað smakkar at, hálvrotin og herskin. Verður brúkt bæði um fisk, mjólk og kjøt.

Um smakk, atsmakk og royk

Angagóður: Tað sum hefur góðan anga.

Átufiskur: Fiskur ið er etandi. Verður eisini brúkt um tann fisk, sum menn tóku heim við sær at eta. Tað vóru ikki allir fiskar, sum vóru átufiskar.

Átuligur: Verður sagt um mat, sum fellur einum væl, leskiligur matur, sum smakkar væl.

Berkin: Verður brúkt um mat, sum kennist turrur í munninum og ringur at fáa niður. *Drýlurin er so berkin. Hatta er ein berkin biti* verður eisini nýtt í fluttari merking.

Bót: Verður brúkt um kjøt, kjøtbein og annað sum verður kókað fyri at fáa bót í súpan, so súpanin fær góðan smakk. *Vanliga vóru skerpibein og seyðaføtur nýtt til súpanarbót.*

Bótarleysur: Verður brúkt um tað sum eingin bót er í – *bótaleys súpan* – ella sum smakkar av ongum.

Deyvligur: *Tað er so deyvligt* (um t.d. kjøt sum ikki er ræst enn).

Dygdargóður, -góð, -gott: Verður brúkt um eitt nú góða feita mjólk, dygdargott kjøt og dygdargott smør.

Dygdarleysur, -leys, -leyst: Verður brúkt um eitt nú kraftleysan mat – dygdarleys mjólk.

Eimyrja: Orðið kemur av eimi. Um atsmakk sum kemur av eiminum. *Eimyrja gongur at drekkamunninum* – øskusmakkur.

Eyðátin: Annað orð fyri átuligur.

Gáningur: Verður brúkt um smakk yvirhøvdur. *Hetta er ikki mín gáningur*. Hetta dámar mær ikki, sum merkir tað sama sum, at hetta fellur mær illa.

Gimasmakkur: Atsmakkur at kjøti av hornaseyði, sum er farin at *gima*, áðrenn hann verður flettur.

Herskin: Verður brúkt um beiskan ella raman smakk, tað var *herskið* at fáa niður. Kann eisini verða brúkt um royk ella lukt.

Hjarin: Verður brúkt í sama týdningi sum treystur og herskin. *Beinasúpan kundi vera í so hjarin*. *Garnatálgin er nakað hjarin*.

Illramur: Er kraftamiklari orð um tað sum er ramt.

Illsvormutur: Nakað tann sami týdningur um illramur. *Her er so illsvormut inni*.

Kvalin, kvalið: Verður brúkt um gott kjøt við glærfiti. *Kjøtið er kvalið* – sera hagagott, kválmur, *kjøtið er kvalið*.

Kválmurur, kválmur: Tað sama sum kvalin og kvalið.

Ráki: Smakkur, eisini í týdninginum ein feril av smakki, *góður ráki*.

Rákamikil: Verður brúkt um mat sum ið elvir miklan ráka í munninum.

Kraft(a)leysur: Verður brúkt næstan sum bótaleysur, *kraftaleys súpan*.

Nissa: Verður brúkt sum mat sum hevur atsmakk. *Spikið ella tvøstið nissar eitt sindur*.

Nissur: Atsmakkur. *Nissur gongur at kjøtinum*. *Stórhvalatvøstið nissar*.

Óbótaður: Uttan bót.

Ógagnsamligur: Um mat sum ikki kann njótast í friði ella um mat sum ikki er átuligur ella eyðátin. Sí gagnast.

Raksmakkur: Verður sagt um smakk sum eyðkennir óvanliga soltið kjøt. *Raksmakkur gongur at kjøtinum*.

Ramur: Verður brúkt bæði um royk og smakk. Okkurt sum er beiskt og herskið. Tað gongur ein ramur smakkur at hasum.

Remma: Orð fyri atsmakk eins og nissur. *Tað er so vorðin remma við kópaspiki*. *Ein rom remma gongur at hasum*.

Smakkgóður: Matur, sum smakkar væl.

Stakin: Verður brúkt um raman, beiskan ella hersknan smakk. Kann brúkast um bæði mat og drekka. Verður brúkt bæði um smakk og lukt. *Garnatálgin er stakin*. *Hetta brennivinið er stakið at fáa niður*.

Teigur: Luktur ella roykur. Hava gott tev.

Tevsamur: Um tað sum hevur ringan royk ella lukt og lættliga tekur lukt í seg og fær atsmakk – *sum hatta er tevsamt*.

Tjøruremma: Tað er atsmakkur at fiski, ið hevði ligið í nýttjoraðum báti. *Ein tjøruremma gekk at honum*.

Treystur: Verður brúkt um sterkan, fastan og dyggan mat við sterkum smakki, *treyst súpan*, *treyst knetti* eru vanliga seig.

Tráur: Verður brúkt um matfiti sum er tránað og smakkar herskið. *Spikið er trátt*.

Tránaður: Verður brúkt um mat, sum er vorðin tráur. *Spikið er tránað*. *Smørið er tránað*.

Tyrvismakkur: Tyrvi merkir træsmakkur og tyrvismakkur tað sama.

Veikur: Um okkurt við lítlum ella ongum smakki í – dygdarlest. *Veikt te ella kaffi*.

Tað ræsta

Søgan um tað ræsta, hon hoyrir til ein tann elsta partin av føroyskari søgu. Ræst og turt kjøt verður umrøtt av prestinum Thomas Tarnovius í 1669, sum sigur, at „*Deres Kiød affaarene salte de ick, men ophenge det i vinden oc tørre det, siden æde de det saa tørt som det er... Kiød som er halfforderfvet smager dem bedre end det færscke. Saltet Kiød eller fiske kunne de ey fordrage. Derfor er icke at undre, at saa mange spædalscke findes iblandt dem.*“⁷⁰⁵ Nøkur ár aftaná, í 1673, sigur Lucas Debes, at „*Deres Kød tyrke de usaltet i Vinden, ligesom man tyrker Stokfisk, hvilke de ophænge udi vindige Huse, hvilke ere saaledes gjorde, at paa Siderne ere halve Fjæle paaslagne to Finger bred fra hinaden, paa det Luften des bedre kan trænge igennem at tyrke Fischen og Kødet. Udi disse Huse ligesom Fischen bliver haard og tør uden nogen Forraadnelse, og siden føres vidt om i Verden at forhandles, saaledes tørkes her og Kødet uden nogen Forraadnelse; men Indbyggerne ville helst have Kødet noget harsk eller halv raadet tyrket, for sin Brug.*“

Lucas Debes sigur harumframt, at føroyingar eisini brúktu salt fyri at fáa ein øðrvísi smakk í nakað av kjøtinum, sum varð hongt upp. Hann sigur: „*Somt Kød salte de og noget lidet og siden hænge det op at tyrkes, hvilket naar det er et Aar gammelt, kan man æde det speget, ligesom man æder anden Spege-Mad, og er temmelig velsmagende Spise, men noget ufordøjelig for den som ikke er vant dertil. Dette Slags tørrede Kød kalde de Skærpe, men det saltede, saltet Skærpe.*“⁷⁰⁶

Tað ber neyván til at rokna hesa saltskerpu sum saltkjøt, tað minnir heldur um tað, sum fleiri gera í dag, og sum er at stroya eitt sindur av salti á kroveið, áðrenn tað verður hongt upp. Eg havi eisini sjálvur sæð menn – og havi eisini gjørt tað sjálvur – koyra eitt sindur av salti niður í langleggjin á

tjóvnum bæði fyri smakk og fyri at halda flugu burtur. Í Suðuroy søgdu teir *at koyra salt niður í sperruna.*⁷⁰⁷

Svabo og Landt skriva ikki so nógv um ræsing og turking, tað sæst á tí, sum teir skriva, at tað fyri teimum er talan um eitt vælkent fyrbrigdi og um eina sjálvfylgju, sum teir ikki brúka nógv orð uppá. Tann ræsti og turri føroyski maturin hevur størri áhuga hjá læknanum P. L. Panum, sum lýsir hetta meira nágreiniliga í teimum „hygieinisku“ eygleiðingum, sum hann skrivaði í 1848 í sambandi við, at hann hevði verið í Føroyum sum lækni, tá ið meslingar gingu um hesa tíð. Hesin ungi læknin gevur ikki hesum føroyska mati tað besta skotsmálið:

„*Skjærpekjød*“ er vindtørret Lammekjød. Om Efteraaret indfanges nemlig de til Slagtning udsete Lam og Faar, og på en Gang eller dog saa hurtigt som muligt, slagter Enhver sin Andel. Kroppene flaaes, exvisceres og hænges uden nogensomhelst Præparation op til Tørring i et Udhus. Om man end vil tillægge de i Taagen suspenderede Saltpartikler nogen Indflydelse til at konservere Kjødet, saa maa det dog gennemgaae en betydelig Grad af Forraadnelse, der imidlertid er forskjellig efter det Vejrsom indtræffer om Vinteren inden det bliver tørt.“

Panum skrivar í hesum sambandi um ávirkanina av tí salti, sum er í luftini á ræsingargongdina, at „*Stor kan denne Indflydelse ikke være, da det er en Erfaring, at Skjærpekjødet bliver desto mere stramt, jo mere taaget Vejret er, medens det hænger ude, endog efter at det er tørt.*“ Hann heldur áfram: „*Ved Fastelavnstid plejer Skjærpekjødet at være tjenligt; det skjæres da, medens det spises, i smaa Stykker, og spises raat til Drujlen. Ud paa Sommerne opfyldes Skjærpekjødet med Mider, som endmere forøge den stramme Lugt og Smag.*“

Panum er ógviliga skeptiskur um turt kjøt. „*Endog Embedsmændene pleje temmelig snart at vænne sig til Skjærpekjød, og finde det ofte delikat. Jeg kunne imidlertid paa ingen Maade*

705 Tarnovius 1950, 72.

706 Debes 1973, 243, 114.

707 Hetta hevur Heri Mørkøre, apotekari, hoyrt menn siga í Suðuroy.

finde behag i denne Kost, som er mig saa modbydelig, at jeg fik Kvalme deraf.⁷⁰⁸

Hann sigur eisini, at „Den samme Metode til at konservere Kjødet, som anvendes ved Lammekjødet bruges nemlig ogsaa for Grindekjød, Fisk og Fuglekjød: Alt hænges uden nogen Præparation ved Saltning, Røgning eller desl. uden videre op til Tørring. I det flere Maaneders Mellemrum, da Kjødet (eller Fisken) hverken er friskt eller vindtørt, kaldes det „rast“, hvilket Ord ikke lader sig oversætte anderledes end ved „halvraadent“, et Prædikat, som det tilfulde fortjener, naar man tager hensyn til den afskyelige Stank det udbreder, til dels ubehagelige mugne Udseende, og den idetmindste ikke sjældne Befolkning af Maddiker. Det „raste“ Kjød koges sædvanligvis før det spises, dog foretrække Nogle at spise det raat, især naar den Tid nærmer sig, da det er bleven nogenledes vindtørt.“⁷⁰⁹

Her er tað í tí seinasta, sum hann nevnir, helst talan um nýtturt kjøt – síða ella onkur lítil bógvur, sum talan vildi verið um at etið, eisini á okkara døgum, tá ið ein fyrst vil royna tað turra kjøtið. Panum umboðar eina nýggja vísindaliga fatan av mati, sum eisini vísti seg hjá øðrum granskarum um somu tíð, sum ikki altíð dugdu at síggja dygdina og virðið í teirri matmentan, sum almúgan umboðaði. Tey, sum umboðaðu ta vaksandi borgarligu mentanina ikki bert sóu matmentanarligar, men eisini sosialar og búskaparligar trupulleikar í teirri gomlu fólksligu mentanini, sum tey ynsktu at fáa bilbugt við. Hetta var soleiðis yvirhøvur í Norðurlondum.⁷¹⁰

Sum kunnugt völdi tað, sum Panum skrivaði, at føroyingar blivu illir inn á hansara umrøðu av eitt nú føroyskum mati, sum skal verða viðgjørt aðrastaðni í hesi bók. Panum svaraði ongum av áloponum aftur fyrr enn eini 12 ár seinni, og tað, sum hann tá skrivur um ræst, ger hann fyrst og fremst við

708 Jacobsen 1971, 94.

709 Jacobsen 1971, 94.

710 Berggreen 1989, 60 ff.

læknafrøðiligum og evnafrøðiligum argumentum. Hann roynir at vísa á, *hvat ræst er í hesum høpi*, men tað endar við, at hann eisini sær tað ræsta sum eitt kulinariskt fyrbrigdi, tá ið hann sigur, at „*Det kan jo ikke nægtes, at disse krydderier sædvanligvis ikke tiltale den danske Gane, som ikke er vant til dem, men jeg har altid holdt fast ved den Sætning, at man ikke bør disputere om Smagen.*“⁷¹¹

Lýsingin hjá Panum av røstum og turrum mati er lítið smikrandi ella rósandi, eisini eftir tátíðarinnar fatan, og hann er ikki tann einasti fremmandamaðurin, sum misti matarlystin av hesum. Bretin Joseph Jeaffreson, sum var og vitjaði í Føroyum um aldaskiftið 1900, sigur soleiðis:

711 Jacobsen 1971, 150. Tað er áhugavert at lesa hansara rættiliga seríøsu viðgerð av tí ræsta, sum skal verða endurgivin her í fullum líki, ikki minst sum samanberingargrundarlag hjá tí serliga áhugaða fyrri tí, sum seinni verður skrivað um tað ræsta sum eitt kulinariskt fyrbrigdi í hesi bók. Panum skrivur: „*Naar man, saaledes som jeg, ligeoverfor et medicinsk Publikum i Kemisk Henseende vil betegne den Tilstand, hvori saaledes behandlet Kjød og Fisk befinder sig, medens det er „rast“, saa kan man vistnok ikke betegne det mildere, end ved at kalde den halvraadden; thi de kemiske Stoffer, som betinge den „raste,, Smag og den tilsvarende Lugt, ere Produkter af den for de æggehvideagtige og limgivende Stoffer særegne Decompositionsmaade, som kemikerne med et dansk Ord kalde „Forraadningsprocessen“. Ogsaa det saa meget yndede Skærpekjød har altsaa gjennemgaaet denne samme kemiske Proces, og de for samme eiendommelige Stoffer ere ogsaa tilstede i det. I kemisk Henseende havde jeg altsaa, fra mit Standpunkt, vel kunnet forsvare at sige, at det var raadent, men det har jeg undladt, endog i Bibl. For Læger, fordi det er fast og ikke frembryder det Udseende og de Egenskaber, som de i Kemien mindre Kyndige forbinder med Betegnelsen „raadent Kjød“ eller „raaden Fisk“; Skærpekjødet ser nemlig omtrent ud som meget haardt roget Kjød, og den vindtørre Fisk svarer i sin Udseende til det vi kalde Klipfisk. – Ved den kemiske Decomposition, som Tælle og andet Fedt lider ved i lang Tid at henstaa udsat for Luftens Indvirkning, naar det er blandet med quælstofholdigt dyrisk Væv, f. Ec. Faarenes Næt (omentum), frembringes den ejendommelige Aroma, som findes i Færingernes „Baut“, hvormed Suppen og Grøden krydres. Kemisk talt er det især flygtige Fedtsyrer (Capron-, Caprin- og Caprylsyre), som constituere dette Aroma, blandet med de quælstofholdige Stoffers Decompositionsprodukter; men paa almindelig Dansk kaldes saadant Fedt „harsk“.*

Det kan jo ikke nægtes, at disse Krydderier sædvanligvis ikke tiltale den danske Gane, som ikke er vant til dem, men jeg har altid holdt fast ved den Sætning, at man ikke bør disputere om Smagen.“ (Jacobsen 1971, 150).

„Few people will care to eat dry sheep and whale meat, the staple food of the inhabitants, both which, to use the mildest expression, are rather strong – in fact the natives' estimate of the flavour of mutton is exactly the reverse of ours. A farmer, in inviting me to partake of some, laid great stress on the fact that the dish before me was the strongest sheep he had the pleasure of eating for many a long year – a fact which my nose had fully assured me of as soon as I entered the house, and, in spite of a hearty appetite, I found great difficulty in satisfying the requirements of politeness, all appetite having been destroyed by the smell.“⁷¹²

Bretar plaga at siga um mat, sum ein verður lærður at dáma, *acquired taste*, og tað kunnu vit eisini siga um grundina til, at føroyingum dámar væl ræstan og turran mat.⁷¹³ Nógv broytist kortini við tíðini, og í dag hevur pípan fingið eitt heilt annað og nógv meira hugfarsligt ljóð, tá ið tað um tað ræsta ræður.

Í teirri prýðiligu matbókini um matstovuna KOKS á Hotel Føroyum verður roynt at greiða frá tí ræsta í føroyskari gastronomi, sum her skal verða endurgivin í fullum líki, eina mest tí at tað er ein tann frægasta lýsing av tí ræsta – ella fermenteringini – sum vit hava, tí her verður tað ræsta sett bæði inn í eitt lívevnafrøðiligt og í eitt gastronomiskt høpi.

„Føroyska ikastið á altjóða gastronomiska pallinum er ræsti smakkurin. Hesin eyðkendi smakkur er hornasteinurin í føroyska køkinum. Eitt úrslit av als kyns fyrbrigdum í føroysku náttúruni og kynstur, ið mong ættarlið hava ment. Tað ræsta er søgan um at lívbjarga sær í Føroyum í öldir, men eisini ímyndin hjá ungu føroysku kokkunum á KOKS um nakað so nútímans sum *umami*, tann fimta og ókenda grundsmakkin.“⁷¹⁴

712 Jeaffreson 1901, 260.

713 Tað er kortini ikki bert í Føroyum tey ræsa kjøt. Tey heingja svínaskinkur upp at ræsa og turka bæði í Norður-Italia og í Spania (Christensen 2013, 144).

714 Um *umami* verður skrivað í somu bók um KOKS: „Vit kenna teir fyra grundsmakkinar súrt, søtt, salt og beiskt. Tann fimti og ókendi grundsmakkinur nevnist *umami*. Einans 20 ár eru liðin, síðani *umami* var viðurkent, sum tann fimti grundsmakkinur. Tað ljóðar japanskt og er japanskt. *Umami* merkir smakkgóður. Í 1908 varð *umami* á fyrsta sinni

At ræsa kjøt og fisk, sum vit gera í Føroyum, kann verða lýst sum fermentisering og turking. At fermentera merkir at gera. Tað er, tá ið lívrunnið evni broytist til aðrar sambindingar, til dømis tá ið vit bryggja öl, tá ið breyð gongur, ella tá ið mjólk verður loypt til jogurt ella ost.

At heingja upp at turka hevur verið okkara háttur at goyma mat. Vit hava lívbjargað okkum, og smakkin hava vit tikið til okkara og eru vorðin góð við hann.

Fólk flest vita sjálvandi ikki, hvat ið fer fram í kjøtinum og fiskinum inni ímillum vøddar og innmillum vevnað og kyknur.

Gera vit ferð inn í mikrokosmos, er tað ein heimur við pinkuverum. Ofta knýta vit hesar verur, bakteriar og soppar, til sjúkur, men vit hava hug at gloyma, at tær við hvørt eisini hjálpa okkum við sodningini og enntá leska okkum sum óbeinleidis smaksgevarar í matvørum, eitt nú ræsingini.

Tað er ein drúgv lívfrøðilig søga, hvat hendir, tá ið kjøt ræsir, men í stuttum kann sigast, at tá ið andadráttur og hjarta í djórinum steðga, fáa kyknurnar í likaminum einki súrevni. Samstundis verður súrevnið glykogen í vøddunum gjørt til mjólkasýru. Sonevnda AtP-framleiðslan steðgar. Tá er tað, at deyðstíveikin kemur í kjøt. Calciumpumpurnar í vøddakyknunum gevast at pumpa calcium, ið síðan gera tvørbindingar millum proteinevnini myosin og actin inni í vøddakyknunum. Vøddarnir stívna. Ein lota gongur, tímar verða dagar, og so fara rotbakteriurnar til verka. Tær uppløysa vødda-proteinini til aminir og amidir. Hetta er tað sama, sum fer fram, tá ið kjøt hongur og moyrnar. Henda tilgongdin gevur sermerkta ræsta luktin og linkar vøddarnar, so kjøtið aftur verður bleytt. Síðani taka edikssýrubakteriar við, súrleikin minskar, og

lýst visindaliga. Japanski visindamaðurin Kikunae Ikeda stóð fyri hesi lýsing. Hann megnadi at skilja aminosýruna glutaminsýru, ið er evnið, sum eyðmerkir tann serliga *umami*-smakkin í japanska køkinum. *Umami*-nervaoddurin í gómanum ger vart við seg, tá ið aminisýran glutamat er í nánd. Hvussu smakkar *umami* so? *Umani* er í stuttum ein smakkur; ið kemur undan kavi, tá ið protein verður gerað. Um tað er í parmasanosti, Worchestersós, japanskari miso, turrum fiski ella røstum kjøti, so er tað sami grundsmakur av *umami* (Christensen 2013, 145).

tað tarnar rotbakteriunum at virka. Kjotið tornar, og nú er ikki liviligt hjá bakterium inni í kjötinum. Uttaná legst ein skón av soppum og bakterium, alt eftir hvar kjotið hongur.

Samanumtikið eru ræsti smakkurin og lukturin ein blend-ingur av ymiskum táttum, ið virka í skiftandi javnvág, Millum hita og rotbakteriu. Millum vind, kulda og saltinnihald í luftini, alt eftir hvussu skjótt kjotið tornar. Vit kenna bráðtornað kjöt, ið smakkar av ongum. Lutfallið millum vekt, rúmd á kjötinum og so aftur turkingarumstøðurnar hava stóran týðning fyri endaliga smakkin. Eisini hevur tað týðning, um krovið verður skivað, áðrenn tað verður hongt upp at turka. Kynið í seyðinum hevur týðning, tí tað natúrliga hormoninnihaldið er ymiskt og kann ávirka smakkin. Er kjotið glarfitað, er tað drivvið, alt ávirkar smakkin... Heimildarmaður hevur sagt frá, at kjöt, ið hongur í hjalli, har hjallur og hoyggjshús eru undir somu lon, fær ein heilt serliga góðan smakk... Ein matkønur maður segði einaferð, at góðskan á okkara ræsta kjoti er, sum vindurin blæs. Og tað meinti hann bókstaviga.⁷¹⁵

Alt ræst varð kortini ikki hongt upp, men varð ræsað ella fermentarað á annan hátt eisini – soleiðis at tað bæði varð lagt í eitt ílát at ræsa og síðani hongt upp. Eitt nú hevur tað frá gamlari tíð verið vanligt hjá summum at lima eina gamla skrindu, sum ikki hóskaði seg til annað, sundur og lata hana ræsa í eini tunnu í ein góðan mánað ella leggja seyðaføtur at rota í einum kari og so brúka bæði skrindu og seyðaføtur til súpanarbót.⁷¹⁶

„Tá ið krovið hevði hingið so mikið, at tað var farið at ræstna, var tað sundurskorið og lagt í tætt ílát. Niðast í ílatinum vóru rimar, sum gingu eitt sindur upp frá botninum, so at tað, sum setti úr skrindukjötinum, kundi flóta har. Tá ið skrindusúpan

715 Christensen 2013, 141 ff. Aftan fyri hesa lýsingina av tí ræsta stendur Mortan í Hamrabergi, sum er útbúgvinn í læknávisindum og tannlæknávisindum. Sí eisini grein hansara í Atlantic Review 2009.

716 Svabo 1959, 118. Sí eisini Svabo 1966, 542, har hann eisini skilmerkjur matarbót, sum serliga hevur verið eltur garmørur ella tað, sum vit kenna sum garnatál.

skuldi gerast, bleiv oyst út botninum á ílatinum, sum var kaggi ella tunna, og hetta flot var súpanarbót. Skrindusúpan bar orð fyri at vera rættiliga treyst, men óføra góð súpan, verður sagt.⁷¹⁷

Henda fermentering av kjoti í einum ílati, har eisini vætan frá tí fermentaraða verður brúkt til bót í súpan, leiðir tankarnar á aðra fermentering í heimshøpi, eitt nú á tað rómverska *garum*, sum var eitt slag av fiskasós, sum teir brúktu aftur við mati, og tann asiatiska variantin av *garum* ella fiskasós, sum eisini varð gjørd av m.a. fermenteraðum fiski, innvøli og øðrum, og sum kann fáast í flestum góðum matvøruhandlum í dag.⁷¹⁸

Niðurstøðan av hesum er tann, sum vit longu hava nevnt, at tað ikki bert hevur verið fyri at goyma og varðveita matin, at hann hevur verið hongdur upp at ræsa og turka, men tað er í roynd og veru vordíð eins líka nógv tí talan er um ein smakk, sum føroyingum hava dámað serliga væl og enn dámar longu sum pinkubørn, eitt nú við at geva teimum garnatálgstátu.⁷¹⁹

Her er talan um tann serliga føroyska smakkin. Føroyingum hevur dámað tað ræsta ella *umami*-smakkin í øldir, tí sum Tarnovius sigur seinast í 17. øld, „*Kiød som er halfforderfvet smager dem bedre end det færscke*.“⁷²⁰ Vit kunnu nevna hetta eina matmentanarlaga fiksering ella *matmentanarligt festi* í okkara føroysku matmentan.⁷²¹

717 Joensen 1972, 106.

718 Kurlansky 2002, 71 ff. Laura 2013.

719 Hansen 1968, 251.

720 Tarnovius 1950, 72.

721 Tann svenski etnologurin ella fólkalívsfrøðingurin Sigfried Svensson (1969, 65) brúkar heitini *funktionell* og *social reträtt*. Funktionell reträtt um tað sum hildið hevur verið fast við, tí tað hevur riggað í einum høpi, og social reträtt um tað sum hildið hevur verið fast við av sosialum orsökum, tí fólk hava ikki havt umstøður til at broyta viðurskiftini. Ein annar svenskur fólkalívsfrøðingur Sigurd Erixon hevur givið mentanarligum fyrbrigdum úr eini hægri mentan, sum eru seyrað niður í fólkaamentanina og varðveitt har, heitið *kulturfiksering* (Svensson 1969, 107). Mín áskoðan í hesum føri er, at tað ikki er neyðugt at gera mun á, um eitt mentanarligt fyrbrigdi kemur úr almúgumentan ella hámentan. Verður tað varðveitt yvir tíð í eini framhaldandi mentan, so er tað í báðum førum talan um fiksering.

Sum eina roynd hava matáhugað fólk í samstarvi við danska fyrítøku hongt upp danskar skinkur, sum skulu hanga í longri tíð, fyri at vita hvussu tær torna og menna seg í tí føroyska hjalsumhvørvinum.

„Í Norðdepli, har Hvannasund skilir Borðoy og Viðoy, stendur ein nýggjur hjallur. Rimaður júst sum gjørt hevur verið í øldir her á landi. Hann angar framvegis av nýggjum timbri. Í hurðini hongur stórt heingilás. Tað var ikki vanligt her á leiðum. Men tað, ið hongur inni í hjallinum, er heldur ikki nakað, ið vanligu hongur í føroyskum hjalli. Seks limir hanga á ásinum. Kjøtið er smurt við tjúkkum kryddaðum feitti, og bara eitt lítið andingarhol sæst, har vætan frá turkingini rennur úr. Eitt nýtt samstarv millum Danish Crown og nakrar fáar føroyskar eldsálir ætlar sær at útvega heilt nýggja matvøru, turkaða føroyska skinku.

Maðurin, ið eigur hugskotið, eitur Johan Mortensen og arbeiðir annars fyri føroyska orku-, tele- og fiskivinnu. Sum flestu føroyingar er hann góður við føroyskar siðir og siðvenju, men hann hugsar eisini nýtt og um at fáa ymist til vega.

– Vit hava nógva góða rávøru í Føroyum, men vit hava ikki dugað væl at fingið nóg nógv burtur úr henni. Í mong ár hava vit havt rættiliga fábroyttan mat og hava fyri tað mesta bara etið epli, fisk, lambskjøt og fugl.

Nú eru føroyingar farnir at loysa siðvenjuna eitt sindur og lata nýggjar hugsanir sleppa framat at góðska skinku og enntá ost. Danish Crown sær til, at skinkurnar eru tær røttu, og osturin kemur frá røðini Arla Unika. Hetta hongur alt hvørt um annað á fleiri útvaldum plássum, m.a. í Múla og Stóru Dímun, í vanligum føroyskum hjallum, men eftirlitið við hesum hava serfrøðingar.⁷²²

Royndir verða gjørdar í ymiskum hjallum ymsastaðni í landinum. Ætlanin er at finna eitt alternativ til tær sponsku og italiensku turkaðu skinkurnar og finna fram til ein serligan ost, sum eisini hongur saman við móguleikunum í tí føroyska hjallinum.

722 Christensen 2013, 273.

FLETTING OG SLAKT

Øll sum kenna til kjøt og til mat av kjøti vita, at eitt krov ella annar nakað stórir djórakroppur, tað veri seg av neyti, svíni, seyði ella øðrum djórum, verður skorið sundur í væl skilmarkað stykkir. Fyrst í høvuðslutir, og so verður hvør høvuðsluturin skorin í minni lutur, sum eru ætlað til ymisk endamál, tá ið tað um matgerð ræður. Sumt til at kóka, annað til at steikja í ovni ella á pannu. Tað, sum verður skorið frá, verður skorið til smákjøt ella malið til tað, sum vit nevna hakkað kjøt.

Tað er ein rúgva á nøvnum á øllum hesum mongu størri ella minni kjøtbitunum, sum fólk sjálvi kunnu kunna seg um í kjøtdiskinum hjá slaktarunum, eitt nú tournedos, culotte, ribeye, T-bone steak fyri at nevna okkurt úr rúgvuni við navni á. Av svíni kenna vit til dømis kotilettir, fleskasteik og skinku. Útskeringarnar eru meira ella minni altjóða. Í nýggjari tíð verða neyt og svín, sum koma til Føroya, skorin út eftir donskum forskriftum, tað er eisini galdandi fyri summi av teimum neytum, sum verða flett á góðkendum sláturvirkjum í Føroyum. Samanumtikið so verður ein kroppur sostatt ikki skorin ella lutaður sundur uppá kvamsvís, men alt verður gjørt eftir einum matmentanarligum strukturi ella grammatikk, sum eisini kann broyta seg við tíðini og nýggjum matmentanarligum skapanarevnum.⁷²³

Tað ber ikki til at siga, at hetta er tað, sum føroyingar hava lagt so stóran dent á at menna, tá ið tað kemur til tað matliga, men eisini vit her á landi hava kortini havt nakrar



Slaktarin við korti, sum sýnir, hvussu kjøtið á neytakrovi skal skerast á rættan hátt.

meginreglur fyri, hvussu seyður og neyt skulu flettast, hvussu grindahvalur skal skerast upp – og kalvi takast sundur.

Fyri at krovið skuldi koma í hjallin at hanga, skuldi seyðurin flettast, og í tí sjálvbjargna húsarhaldinum var flettingin ein av teimum fyrstu liðunum í matgerðini. Tað, sum Svabo um 1780 greiðir frá um fletting, tykist ikki at víkja nógv frá tí, sum vit seinni kenna til, og sum eitt nú Robert Joensen og Rasmus Rasmussen greiða frá.⁷²⁴ Tað vilja kortini altíð vera smærri frávik í flettingarháttinum hjá ymiskum monnum og í ymiskum bygdum.

⁷²³ Pedersen og Fakstorp (red.) 2010, 171 ff.). Víst verður eisini til Løber 2007.

⁷²⁴ Joensen 1968. Rasmussen 1985, 85.



Fótamørur er skorin.

Fyrr varð altíð flett á gólvnum og á skinninum. Seinni er so flettingarborð komið at vera ein partur av teirri føstu útgerðini hjá flettingarmonnum, og hetta kemur eisini av, at menn hava vant seg við nýtt arbeiðslag, tí um vit bera saman við arbeiðslagið umborð á sluppunum ta fyrstu tíðina, so flaktu teir eisini á dekkinum, og tað hendi seg, at teir koyrdu flekiborðini í land, tí teir vóru ikki vanir við at standa uppreistir og flekja í pakkhúsunum, tíansheldur fletta á borði í roykstovuni.⁷²⁵

Svabo skilur millum tveir flettingarhættir, sum vóru *at fletta kroppi* ella *at skiva kroið*. Tað, sum var avgerandi fyri, hvussu teir flettu hvat, var tað sum kjotið skuldi brúkast til: at turka, steikja ella skinsa. Skuldi kjotið skinsast, skuldi eisini takast fyrilit fyri tí. Eitt nú varð fótamørur ikki skorin av skinsakrovi, tí hupparnir skuldu vera uppi við skinsasíðuna, sum skuldi rullast saman sum ein rullupylsa.⁷²⁶

⁷²⁵ Joensen 1975, 88.

⁷²⁶ Rasmussen 1985, 85.

„Bestemmes det hos de fornemmere til Steeg, eller Suppe, aabnes det kun, efter at skindet er afflaaet, og Indvolden udtages, hvilket man kalder. a fletta kroppi.“⁷²⁷ Longu her finna vit ein sosialan mun í matarhaldinum, tí tað fínara fólkið brúkti ofta kjotið øðrvísi enn tað vanliga fólkið. Tað vanliga hevur verið at *skera fótamør* og *skiva kroið*. Svabo sigur, at teir skivaðu kroið, tí at tað „*skeer vel, for at Kroppen (Krovi) skal des bedre gjennemtrækkes og tørres af Vinden.*“⁷²⁸ Tað eru 20 stykkir í einum krovi. Eisini tykir tað so, at stykkini fyrst og fremst eru háttaði so, at tað skal bera til at skera stykkini á krovinum sundur við knívi í mansverðar.

At fletta kroppi, sum Svabo nevnið tað, minnir nógv um tann flettingarhátt, sum í dag verður brúktur av mongum flettingarmonnum, har kroið ikki verður skivað, men bert opað. Tað eru kortini í dag bøndur, sum ikki dáma at fletta seyð, sum skal heingjast upp, í kroppi, tí teir halda, at kjotið á krovinum verður betri, tá ið tað verður skivað, so gjóstur kemur nærri at. Harafturat taka tey skivaðu krovini nógv minni pláss í hjallinum, enn tey sum ikki verða skivað. Tað eru teir, sum lata krovini hanga eina tíð og so skiva tey nakað, um ikki heilt, seinni, tá ið vandin fyrri flugu er av.⁷²⁹

Í Skálavík hevur tað í Dalsgarði verið vanligt at fletta kroppi í mong harrans ár, men kortini so, at eftir at kroið er vordið stadnað, verður tað sagað sundur soleiðis, at hálsurin og ryggurin allur sum hann er hongur uppi í øðrum partinum, meðan tjógv, bógvur og síða hanga uppi í hinum partinum. Soleiðis verður kroið hongt út í hjallin at turka. Páll bóndi í Dalsgarði sigur, at hetta hevur hann lært frá pápa sínum,

⁷²⁷ Svabo 1959, 303.

⁷²⁸ Svabo 1959, 293.

⁷²⁹ Royndir vísa, at tað eisini ber til at fáa gott kjöt, sjálvt um tað ikki verður skivað. Men tað vanliga er at skera tey sundur, tá ið nakað er fráliðið. Svabo 1959, 204 nevnið tey 20 stykkini í seyði, men tann sum hevur lýst tey best, er Robert Joensen (1979, 208 ff.).

sum gjörði tað sama. Hetta riggar stak væl, men um onkur vil hava krov skivað á gamlan hátt, so ger hann tað.⁷³⁰

Í lýsing síni av broytingunum í Føroyum eftir seinna heimsbardaga kemur Petur Jacob Sigvardsen eisini inn á flettingina:

„Nógvastaðni verður seyðurin nú avlívaður, blóðrunnin, sprettur oman, loystur um hálsin og hondur upp. Síðan verður skinnið togað av við talju, kroppurin krudur, og allur innvøkurin tikin úr krovinum. Men av tí at stívliga trýggir fjórðingar av jørðini nú er uttanbíggjarjorð, senda fleiri seyðin aðrastaðni at fletta, og fá skoyta um avroðini, og ongar vambarkonur eru meira at síggja í ánni. Tað er nú eisini vorðið myrkt í flestum kjallarum í bygdini, tá ið heystfjøllini verða gingin.“ Bygdin sum Petur Jacob Sigvardsen skrivar um, er Gjógv.⁷³¹

Leita vit aftur í tíðina áðrenn hetta, eru góðar lýsingar av fletting at finna. Rasmus Rasmussen hevur í endurminningum sínum skrivað eina sera góða lýsing av fletting og sjálvum tí mentanarliga virðisgrundarlagnum í hesum sambandi: „Ymist var, hvussu konir menn vóru at fletta seyð. Hjá teim, ið konir vóru, gekk alt væl frá hondini, ikki kom nakað rusk ella busk av gólvs-karninum upp í krov ella tál. Hjá hinum ókonu gekk ofta illa til. Fyrst var tað tummingsin; har kundi tað koma fyrri, at síðurnar ella hupparnar kundu verða paðað (at paða, er at tamma kjøt upp í skinnið); og tá afturfóturin skuldi verða avskorin, gekk ofta eftir fornum orði, at „sjáldan hittir leiður á liðin“, so sum tikið er til í Hávamáli. Knívurin kom ov ovarlaga á. So knútan, ið skuldi halda hælspingini saman við langleggjin, fór upp í fótin. Tá var sekt og spáað. Hetta var hildið fyrri skomm at vera, og meira enn tað, tí spávølan var eftir fornari trúgv heilagur lutur, og nú, tá hon var burtur, kundi kroveið ikki hanga, uttan haft varð bundið um, so hetta var viðkomandi flettingarmanni til sjónligan óheiður; men



Nýflett skivað krov.

hann kundi loysa seg av hólmi við at geva eina fløsku til felags besta.“⁷³²

Um spávølan ikki kom upp í tjógvið, men fylgdi fótinum, so sást hetta á krovinum, tá ið tað hekk á ásinum í hjallinum: „Einastaðni fær hann eyga á eitt krov, har knæsboturnar darla við, har hevur spávølan fylgt fótinum eftir, so flettingarmaðurin hevur verið skeivur á liðinum og hevur paðað, men knæsboturnar eru bundnar við snori til langleggjin. Tað sæst eisini við hálvum eyga, at hatta man vera flett við hondum, men tað, ið ikki er

730 Upplýsingar frá Páll í Dalsgarði, Skálavík, 30. juli 2014.

731 Sigvardsen 2013, 169, 2014, 161.

732 Rasmussen 1985, 84.

Vomb skorin í indur.



leggjandi fyri fólk, kann altíð koyrast í pottin, tá ið skránað er.⁷³³

„Ikki gekst hinum ókøna betur, tá hann kom at innvølinum. At klúgva bringuna og taka vombina, netjuna og tjónetjuna uttan av, kundi alt ganga skaðaleyst, men so kom tað ið verri var, at greiða innvølin. Hevði drongurin fingið rætt fatur á langabotninum og fór at handa seg fram ímóti vilunum, kundi hann í bráðræsni skræða viljarendan úr langanum, og so hendi vanlukkan her, gorið kom út á krovið og tálgina. Teir kønu favnaðu vilini upp, drógu langan út í buktina og lögdu alt oman á vombina, men hin ókøni tók til at rekja, og tá kundi bera á, at vilini slitnaðu, so var aftur ónossligt her. Var so endaliga allur innvølvurin kom út í so dánnum skili, kom at nýrumørinum, og nú ráddi fyrst um at klúgva kokuna við skili. Hin køni gjørdi

733 Djurhuus 1945, 38.

hetta við eitt kvett: meðan hann helt um langleggjin og bendi frameftir við vinstru hond, setti hann knívin við høguru beint á kokuliðin. Hin ókøni molgraði, sum best bar til, og stakk so hol á blóðruna, smádronginum til stóra sorg. Nýrumørir og kokutálg skuldu verða tikin úr við hondunum frameftir, men hin ókøni brúkti stundum knív, og so skar hann hol á blóðæðrarnar við mjóryggjin, og so varð tálgin útdálkað í blóði. Tálgin varð øll havd á skinninum undir krovinum, trongt kundi vera, tá seyðurin var feitur, og stundum kom nakað av tálginu út á gólvið, men tað skaddi einki, søgdu teir, tí ikki rein skarn við heita tálg. Møririn skuldi verða so úrtikin, at lundini hingu uppi í honum, men ofta gekst hinum ókøna so, at tey lavaðu niður frá. Síðst kom skivingin fyri, og her kom mest til sjóndar munurin millum hin køna og hin ókøna flettingarmannin. Tá angarnir vóru sprettir frá við knívsoddinum báðu megin ryggja, varð krovinum vent við, og so varð skivað ímillum ryggjastykkini og síðurnar. Hin køni flettingarmaðurin let knívin fylgja greinini millum spengurnar frá hálsinum og aftur móti mjórygginum, so alt tað soltna kom upp í ryggjastykkini, og bert tað feita upp í síðurnar, meðan hin ókøni flesti við knívinum, sum best bar til, og skar ein hóp av tí soltna burtur av hárygginum upp undir rivini; hetta varð hildið illa skivað, tí nú var háryggurin skerdur, og tað soltna, sum fór upp í rivini, skorpnadi burtur í einki.

Nú vóru válgarnir ristir leysir, og ikki máttu vera fleiri enn 3 riv í hvørjum, annars var sekt. Sogn var, at um húskallur fyrr í tíðini risti 4 riv í válgaran, var hann lønarleysur tað árið, (válgarin var tað stykkið, húskallurin fekk við sær, tá hann fór burtur frá húsnum til útróðrar ella í hagan). Skorið varð leyst aftur um herðablaðsbróskið, fram undir bógsasiðuna og út á sperruna. Summir skóru válgaran leysan frá høklinum, og summir ikki; síðst varð skorið hol undir hælspengurnar og skorið opið aftur eftir rygginum: skivað opið. Var hetta ikki gjørt, æt tað skivað heilt.⁷³⁴

734 Rasmussen 1985, 84 ff.

„Áður enn upphengt varð, skuldi verða brotið á bæði tjógvini, so at mjarnarbeinini losnaðu úr hárógvini. Hetta mátti tó ikki verða gjørt, tá ið krovið skuldi verða skinsað. Tá var mjarnarbeiðið stókt av um miðjuna seinni; tá sundur varð skorið, so hárógvann kundi vera so kýpin, sum gjørligt var. Heldur ikki varð fótamørur ristur av skinsakrovi, tí hupparnir skuldu vera uppi við skinsasiðuna, samanrullaðir. Krovini vórðu hongd upp undir roykstovubitan flettingarkvöldið, afturfótur varð tikin út í hælspengurnar, so hingu tey har til dagin eftir, tá vórðu tey borin í kjørkjallin og hongd upp á spritu tvørtur um ásin.“⁷³⁵

Fyri at fáa kynsliga javnvág í frásøgnina lata vit eisini kvinnu í Nólsoy lýsa slaktið, og kanska serliga tað, sum kvinnan hevði við at gera í hesum sambandi: „Tá ið fjallið var gingið, varð flett í roykstovuni, krovini vórðu hongd upp, fótamørarnir breiddir út á einum beinki, tálgin hongd upp tvørtur um eitt træ, so hvørt sum hon varð úrtikin og vigað – flettingarmenninir kappaðust altíð um, hvør ið fekk mest tálgin úr tí, hann fletti – so um tað vóru nøkur snar aftanfryri mörkina, varð hon altíð søgd full.

Vembur, vil, langar og rukkulakkar vórðu nú vaskaði, garnmørarnir vórðu raktir og lagdir væl saman í einum ilati, har teir skuldu liggja og ræstna inntil teir vórðu hakaðir til garnatálg. Var tað av feitiseyði, varð skarngørnin fyrst skorin av til at salta, mørarnir vórðu so skolaðir og saltstroyddir til at heingja upp dagin eftir, so varð ullin skorin av høvdunum, tey vórðu teggjaði tvey og tvey og hongd í hjallin.

Tann fyrsta dagin eftir fjall varð altíð kókaður morgunmatur, tálgalivur, sperðil og nýrur aftur við eplum; aftaná bleiv stóri pottur (40 lítrar) settur útá og tálgin kókað (krympað) og saltað í eina stóra leirkrukku. Frammanundan var tálgin til blóðmørin tikin burturav og skorin, ímeðan vórðu eisini vemburnar skornar og indrini seymaði og uppaftur vaskaði. Við vinstrini eru tað 5 indur í hvørjari vomb.

Blóðið verður so sílað í eitt stórt ilati og blóðmørunin rørdur.

735 Rasmussen 1985, 84 ff.



Havragrýn, rugmjøl og hveitimjøl til tað er passaliga tjúkt, kanel, nelikar og eitt sindur av pipar fer í, og nakað av salti. So verður latið upp í indrini, hálvfull, tálgin og rosinur koyrt í, seymað fyri og kókað í 1½ tíma.

Nýgjørd blóðmørsindur, klár at kóka.

Alt blóðið mátti gerast til blóðmør uttan tað, ið bleiv latið burtur, tí eingi onnur ráð vóru at goyma tað; indrini vórðu lögð í hjallin til tey vórðu heitt uppaftur.



Kókað blóðmørsindur.

Krovið verður vígað.



Meðan blóðmörurin varð kókaður, verður skorið burtur úr krovunum, tey verða tikin niður og allir leysir bitar skornir av og snöggað um í stöðum [Hesir leysu bitarnir vórðu vanliga brúktir til kjötpylsu], so vórðu tey borin út í hjallin, lögð á eitt borð og salt stroytt á. – Tá ið tey hövdu lagið einar 3 dagar, vórðu tey upphongd.

So var at vaska rukkulakkarnar og vil, væl og virðiliga í heitum vatni, krympa vilini og kóka tey og tað av vombini, sum ikki var nýtt til indur. Henda dagin varð ikki kókaður dögurði, men blóðmörur var til nátturða. Tað vórðu eisini eini 3 krov sundurskorin og saltaði í eitt ankar.

Annan dagin varð fyrst farið at reinsa fótamørarnar fyri hár,

skera teir til, so verður stroytt salt, sukur, eitt dism av saltpetur, pipar, ingifer og nakað av skornum leyki á, rullað saman og seymað til rullupylsur, somuleiðis vórðu eisini seymaðir nakrir huppar, síðani vórðu pylsurnar saltaðar niður í eitt ilati.

Nú var eftir at reinsa skarngarnarnar, tær blivu fyrst skolaðar, kruvdar og skavaðar, so vórðu tær koyrdar í ein kókandi pott, tiknar uppúraftur og skavaðar uppáftur, síðani kókaðar og saltaðar í eitt ilat, og somuleiðis gamlaseyðasperðlarnir.

Tá ið fjallið var gingið um heystið, vórðu avroðini av seyðinum brúkt fyrst, og innímillum kundi vera fiskamat, tí ikki treyt seiðurin.

Teir fyrstu dagarnar eftir fjallið mátti tað kókast fyrst, ið ikki toldi at liggja, nakað varð tó altið latið burtur. Livrar og nýrur mátti kókast fyrst, gamalseyðalivrarnar blivu oftast steiktar, so vóru vambarukkur og vinstrar, tær máttu eisini brúkast skjótt. Feitiseyðavinsturin er mett at vera tað besta av seyðinum, men tær skuldu kóka einar 2 tímar.

Tá ið seyðarhövdini hövdu hingið nakrar dagar, vórðu tey sviðin, fyrr sviðu tey eisini fótarnar, og summi rotaðu ullina av fótunum og brúktu tær til súpanarbót.

Tá ið hövdini vóru kókaði, varð heilin tikin úr teimum upp í eitt ilat og flöt og soð stoytt útyvir, gamalt var at sviðarin átti heilan. Hövdaflotið varð eisini tikið omanav og brúkt, tá ið tað var kalt, at hava upp á breyð.

Lambshövd vórðu oftast etin köld afturvið heitum eplum, oyruni máttu ikki skerast av, tá ið hövdini vórðu tilgjørt av kóka, tí markið skuldi síggjast.

Tey plagdu eisini at hava til stuttleika, tá ið tey ótu seyðarhövd, at kundi ein fáa sníkt nátturðabeinið hjá sær yvir til ein annan, áðrenn hann ansaði tí, so skuldi hesin eiga nátturðan hjá hinum, tað var tó av ongum, tí hvør fekk sín nátturða.

Í eldri tíð plagdu dreingirnir at goyma sær kjálkabeinini, ella kempurnar, sum tey kallaðu tey, til at kappast við, um hvør hagaparturin, ið hevði tær sterkastu kempurnar, hvør helt á sínari kempu, so krøktu tveir og tveir kempurnar saman og bendu á,

so onnur brotnaði, teir ið hövdu flest heilar kempur eftir, teirra hagi hevði vunnid. Hetta var tó burturlagt fyri einum 70-80 árum síðani.“ [Skrivað í 1972]⁷³⁶

Tað var nógv at síggja til, tá ið heystfjöllini vórðu gingin, umframt tað at ganga á fjall. „Húsmóðirin reinsaði salt- og lakailotini, kjøthjallurin mátti vera ruddiligur og reinur, og kvöldið fyri blivu dryrlarnir bakaðir til fjallmenninar... Var ein fjalldagur stravin hjá mannfólkinum, so var hann tað ikki minni hjá konufólkinum, gamalt var at genta ikki var arbeiðskonufør, um hon ikki kundi bera 7 vembur í senn... Vanligt var at alt arbeiði varð gjørt í roykstovuni, har skuldi matskaffast til øll, fjallmenn og húsfólk, og ikki máttu teir hálvvaksnu dreingirnir gloymast, sum feignir vildu hjálpa til á ein ella annan hátt. Teir máttu eisini fáa døgurða, sum vanliga var seyðarhóvud. Skjótt mátti berast at, alt ið ikki nýttist at vera í roykstovuni, mátti beinast burtur fyri at gera pláss til flettingina. Eitt fjallkvöld var nógv at takast við. Konufólkini gingu frá og til og tóku vembur og annað leyst av seyðinum, so hvørt sum flett varð. At vaska vembur var sjálvandi konufólkaarbeiði, og hetta bleiv vanliga gjørt úti í ánni. Smágenturnar máttu út í ánnu við teimum eldru, tí ongantíð var nóg skjótt hjá teimum at læra seg at vaska eina vomb, og fram um alt, at skræða hana rätt. At vaska rukkulakkarnar var smágentuarbeiði, og mong er tann gentan, sum við lofnadum fingrum hevur staðið og striðst við hetta... Dagin eftir varð farið undir blóðpýlsuna, nógv skuldi fáast frá handlinum av ymiskum slag, mjøl, salt og annað, og oftast fór maður av húsi við leypi á baki at fáa hetta til hús. Húsmóðirin rordi sjálv blóðið, og helst vaskaði hon indrini og skar tey til, meðan smágenturnar blivu settar at seyma indur og skera tálgnidur. „Verið nú so dúguligar, varð mangan sagt við tær, tit skulu sleppa at gera brakfyllu, tá ið tit eru lidnar. Ein brakfylla er eitt petti av góðari tálgnarnetju, ikki ov tjúkk, sum blívur úttegað og smurd við rørdum blóði og lögð á bakarovnsplátuna, síðst verður eitt sløð av rugmjóli

736 FF. Ritg. 1972/73, Matgerð 6, 7.

stroytt omaná, áðrenn hon verður sett í ovnin at baka. Skjótt og vel bakað brakfylla knasast millum tenninar og smakkaði vel í barnamunni. Tá ið blóðpýlsan var liðug at gera, varð farið undir at seyma rullupýlsurnar og krympa tálgina, ikki mátti steðgast ov leingi við tí, annars rann ov mikið burtur av tálginu. Eisini var nakað av tálginu smeltað til fløt, sum skuldi nýttast til ymist í húsarhaldinum. Ein eldri kona segði mær frá, at hon mintist til, tá ið tey koyrdu røtur í blóðpýlsuna fyri at fáa hana søta, men ikki helt hon, at tað smakkaði vel. Eisini segði hon, at abbi hennara ilskaðist yvir, at blóðpýlsa bleiv gjørd, tí tað var at oyðsla við tálginu, ólíka var, tá ið blóðið varð gjørt til sveita.“⁷³⁷ Tað sum sveiti merkir í hesum sambandi, er sveiti, sum verður doyddur og hongdur upp at turka.

Tað verður vanliga sagt, at alt kann etast av seyði uttan gorið og gallið, miltið kundi heldur ikki etast, vil kanska onkur leggja afturat. Tað týðningarmesta av seyðinum var kroið í hjallinum, tí tað kundi halda sær leingi.

Tað hevur altíð verið eitt ávíst almenni rundan um fletting, ella sum tað stendur í sanginum, „tú spyrt bóndan, hvussu feitt og hvussu nógv hann skar.“⁷³⁸ Almennið hjá teimum nógvu í dag er at finna á Facebook. Um mikkjalsmessuleitið verður ein rúgva av myndum av fletting, krovum sum eru komin í hjallin at hanga – tey flestu flett í kroppi, av blóðmørsindrum, kjøtpýlsu, rullupýlsu, sperðlum o.ø. frá slaktinum, lagdar út á facebookið øðrum at skoða.

Seyðakroið og stykkini

Nú á døgum verður sjáldan gjørdur munur á turrum kjøti og á skerpikjøti. Munurin er tann, at skerpikjøti er minst árgamalt. „Gamalt hevur verið, at bóndahús vóru ikki roknað at vera vel stillað, um tey ikki áttu tvey ársspring av skerpikjøti

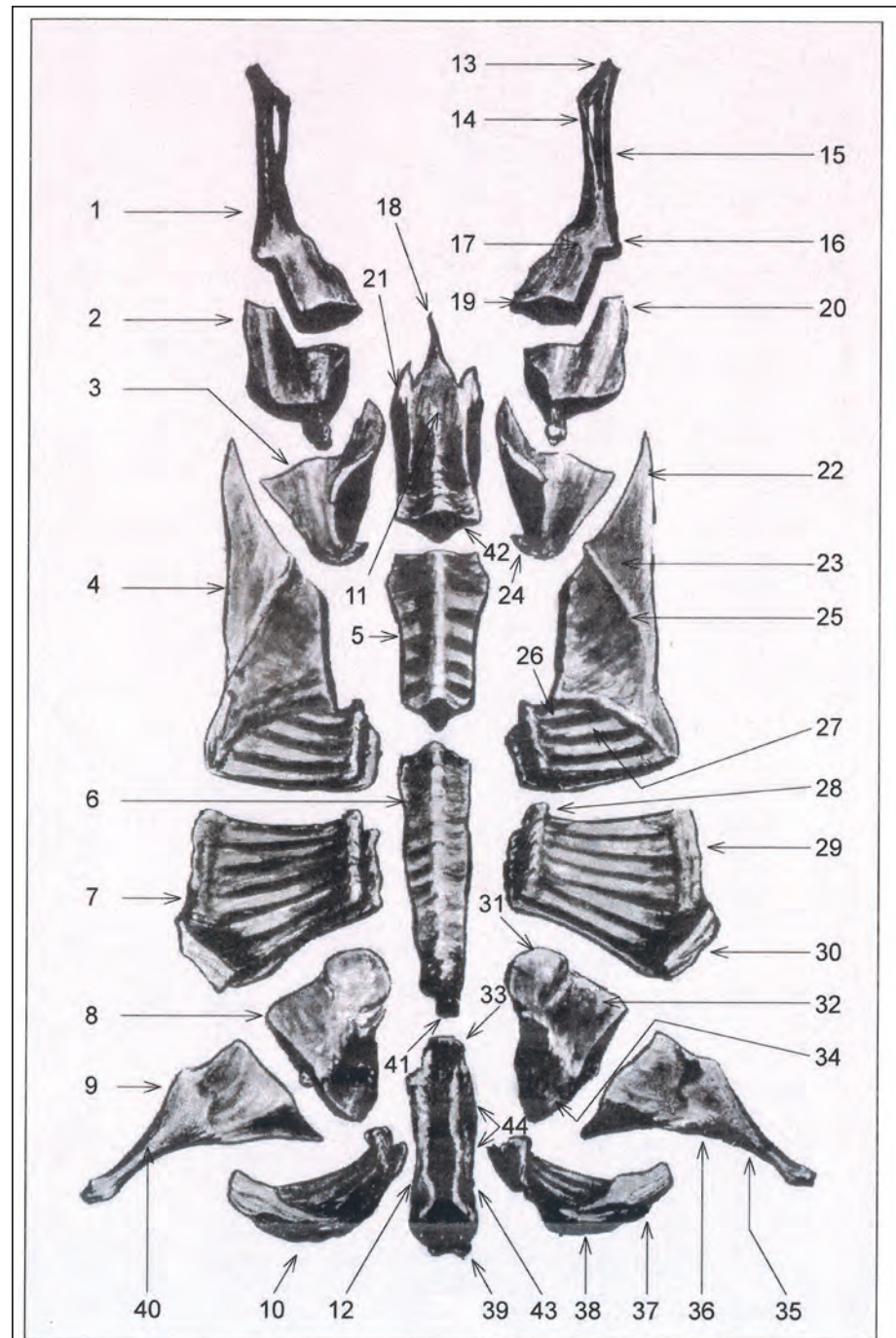
737 FF. Ritg. 1972/72, A:73, ískoyti 2.

738 Úr sanginum Kom nú líftli mín set teg her eftir H. A. Djurhuus. Stendur í Okkara sangbók 2006, 266.

Növn á seyðakrovi

Növn og stykki á seyðakrovi.

1. Langleggur (aftursperra),
 2. Tjóleggur, 3. Mjød, 4. Huppur,
 5. Mjóryggur, 6. Háryggur, 7. Síða,
 8. Herðablað, 9. Høkil, 10. Válgari,
 11. Hárógva, 12. Hálsur, 13. Spávøla,
 14. Hælsina (hælspong), 15. Fastamatur,
 16. Konubiti (kníggjaspik),
 17. Klettið (leypið), 18. Taglið (halakveisturin),
 19. Músabiti (konubiti o. fl. o.),
 20. Smørsina, 21. Klokkaransbiti,
 22. Trælabiti, 23. Tunni, 24. Mjadnarblað.
 25. Huppakletti, 26. Stuttariv,
 27. Skammrivini, 28. Rivjatrólpur,
 29. Úti á bróskinum, 30. Bringubein,
 31. Bróskið (á herðablaðnum),
 32. Blálundir (á herðablaðnum),
 33. Millum hárygg og háls (aftasti svírageisli),
 34. Hundsbíti,
 35. Fastamatur (á høkilssperru),
 36. Greivabiti, 37. Bringuskalvur,
 38. Válgarsoyra, 39. Hálsvølugeisli,
 40. Framsperra, 41. Trætugeisli,
 42. Breiðageisli, 43. Navargeisli,
 44. Svírageislar.
- (Eftir Robert Joensen 1979).



niðurfyri. Eitt ársspring av kjöti eru tey krov, sum bóndin hongdi í hjallin av øllum fjøllunum, sum gingin vóru um heystið. Hetta, at hava tvey ársspring av skerpiðkjöti niðurfyri, varð gjørt fyri at kunna tola komandi ringt seyðaár.⁷³⁹

Tá ið spurt varð ein bónda, hvat hann helt um at lima krovini sundur straks og ikki skiva tey, segði hann, at „tann gamli hátturin at skiva krovini gott og lata tey hanga heil, gekk ein ikki skeivur av, tí um kroið ikki varð skivað, so bleiv ryggurin rotin, og so smakkaði kjötið ikki gott.“⁷⁴⁰

Tað var stórus munur á, hvat fólk fingi av kjöti: „*summum, sum áttu meir enn ein gyllin, ognuðist eitt lamb sum tað var við hár og hold; aðrir, sum minni áttu, kundu fáa ein helming av lambskrovi, aðrir ein lim (fimm stykkir ella fjórðing úr krovi), og aðrir ikki meiri enn eitt ella tvey stykkir; men væl bar til at býta úr lambinum til hvønn tað, hann hevði at taka til av jørðini, tí at lambskroið er býtt í tjúgu stykkir.*“⁷⁴¹

Tað vóru greiðar reglur fyri, hvussu krov skuldi skerast sundur. Tað minsta, sum krov varð skorið niður í, vóru stykkini. Í einum seyði eru tilsamans 24 stykkir, og av hesum eru tey 20 í krovinum sjálvum. Hini 4 stykkini eru fótamørun, mørun, hvørt av hesum var eitt stykki, meðan høvd og fótur eru 2 stykkir. Her skulu tey ymisku stykkini verða viðgjørd í stuttum.⁷⁴²

Hálsur. Orðið *svíri* verður eisini brúkt um stóran, tjúkkkan og góðan háls, eitt nú á veðri, men vanliga brúktu tey orðið *hálsur*. Hálsurin var eitt stykki. Tað vórðu sjei geislar skornir upp í hálsin. Teir aftastu geislarnir eru svírageislarnir, tann fremsti eitur *knórin* ella hálsvølurin og hin næstfremsti navargeislin ella *navarin*.

Hálsur bar orð fyri at vera eitt gott stykki, og ein kókaður ræstur veðurlambshálsur var høgt í metum. Um fríggjari

kom til garðs, var tað siður at seta ein háls á borðið fyri hann. Eitt roysni hjá fríggjara var tá at royna at bróta tann óásetta hálsin ímillum hendurnar. „*Kundi hann ikki tað, var fríggjarin lítið umhildin*“. Hálsur varð ofta havdur við sum viðskeri til útróðrar.

Háryggur. Háryggur er fremsta ryggjarstykki, sum kemur beint aftan á hálsin. Háryggurin var eitt stykki og varð eisini roknaður sum eitt gott stykki, sum eins og hálsur kundi verða settur fyri fríggjara. Sigurð Joensen hevur vunnið hárygginum sín serliga leiklut í føroyskum bókmentum við hugleiðingum sínum yvir einum hálpíðaðum háryggi.⁷⁴³

Mjóryggur. Í mjórygginum skuldu vera sjei geislar, og skal hann skerast soleiðis, at liðurin framman fyri breiðageislan verður uppi í hárógvuni. Mjóryggurin var eitt stykki, og varð hann roknaður sum eitt tað vánaligasta stykkið á einum krovi.

Tá ið krov varð kókað til skinsakjöt, vórðu síðan og hárógvan skorin so góð, at lítið var eftir av mjórygginum. Skinsakjöt varð vanliga hongt í hjallin, men ofta varð eitt sindur etið av mjórygginum, tá ið skinsakjöt varð kókað, og varð hann eisini nevndur *pískastykke*, tí at pískað ella nippað varð av mjórygginum beinanvegin. Hann er eisini nevndur *konustykke*, tí konan sum kókaði skinsakjöt, átti hann. Sagt verður eisini, at húskallurin, sum um várið tømdu køstin, átti mjóryggin sum eykasamsýning.

Hárógva. Hárógva er tað aftasta stykkið á rygginum. Hárógvan var eitt stykki, og á góðum seyði var hárógva eitt tað feitasta stykkið. Um rætt var flett, so skuldi ein skinnlepi vera eftir á halasnippinum á hárógvuni. „*Hesin halakveistur skuldi ræða mýsnar, tá ið kroið hekk í hjallinum,*“ varð sagt. Halin á harrógvuni stóð eisini *upp í rógv*.

Hárógvu høvdu teir ikki við til útrógvar, móguliga tí tað, sum liggur í navninum, kundi ljóðliga minna um harðan róður.⁷⁴⁴ Hárógva er eisini kend undir navninum *drunnur*.

739 Joensen 1958, 69.

740 FF. Ritg. 1972/73, A:73, 30.

741 Hammershaime 1891, 420.

742 Henda lýsingin av stykkjunum byggir í høvuðsheitum á Robert Joensen 1958, 69 ff., 1972, 96 ff., um tað ikki verður víst til annað.

743 Joensen 1987.

744 Nolsøe 1997, 136.

Það var vanligt at senda drunn við morgunmatarborðið, tá ið tað var brúdleyp.⁷⁴⁵

Tjógv. Eitt tjógv varð roknað sum trý stykki, *mjódn*, *tjóleggur* og *langleggur*. Tilsamans vóru soleiðis 6 stykkir í tjógvunum báðum. „*Langleggurin á krovi verður mest nevndur aftursperra, til tess hann er komin til etingar, og eitur tá langleggur.*“ Krov verður hongt upp við at stinga eina træspritu inn í holini í aftursperrunum báðum. Niðast á langleggjunum er *spávøluknútan*. Um illa vildi til, kundi flettingarmaður koma at skera spávølu upp í fótin, sum Rasmus Rasmussen hevur greitt frá omanfyri. Tá gjörði hann skeivt og varð sekur, men vanliga lótu teir ikki sektargjald sum í øðrum føri, tá ið maður varð sekur, men tað varð átalað, tí tá bar ikki til at stinga spritu inn í aftursperruna.

Mergurin í beinunum í tjógvum var nógv umhildin, men *skelbein* kundu koma í, tá ið leggurin varð brotin, og tí vórðu børnini, sum ofta fingur mergin, biðin um at ansa eftir skelbeinunum og trýsta mergin upp ímóti gómanum fyri at vita, um nakað var, áðrenn tey svølgdu. Spávøluknúturin á tjógvvi kundi verða brúktur at spáa við, og mjødnin kundi verða brúkt sum staki. Á tjónum vóru *konubitin* og *músabitin*, sum er ein feittlind, ið liggur eitt sindur inni í tjónum.

Tað vóru tjógv, sum vóru so stór, at tey vórðu nevnd *alnatjógv*, *alinstjógv* ella *alinitjógv*. Tað var so stórt, at tað kundi verða sett millum durastavirnar, kanska tí at tað vanliga mátið fyri hurðar var ein alin. „*Tað var tekin um blíðskap, at tey høvdu alinstjógv á borði fyri gesti.*“⁷⁴⁶

Huppur. Huppurin rakk frá tjónum og fram um fyra tey aftastu rivini á síðuni, tað aftasta av hesum rivum var *skammrivið*. Tann aftasti parturin av huppinum varð nevndur *trælabitin*, hann var mest fiti. Summastaðni skóru tey bert trý riv upp í huppín, so sama talið kom at vera í huppinum sum í válgaranum og tí eitt meira í síðuni, men tað vanliga

hevur verið 4 riv í huppinum, 6 riv í síðuni og 3 í válgaranum. Trælabitin var ikki serliga umtóktur.

Síða. Síðan er frá huppinum og fram ímóti bógnum. Tann endin á rivinum, sum er inn móti rygginum, er *rivjatrólpurin*, og hin endin er *rivjablaðið*. Rivið hevur annars *rivjarygg*, *rivjalegg* og *rivjabug*. Tað av síðuni, har bróskskálirnar binda rivini saman at bringubeininum, er *úti á bróskinum*.

Har sum síðan er skorin leys av bógnum, fyri tað mesta fiti, er *bógsíðan*. Tey fremstu rivini á síðuni eru fóst í bringubeininum, og tann tjúkkka fitin á bringubeininum rópast *bringuskalvurin*.

Tá ið síða varð skinsað, varð bógsíðan lögð inn at síðuni við einum pinni, áðrenn hon varð kókað. Tá ið fólk fóru at gera meira burturúr *rullupylsu*, so varð kjotið skorið uttan av rivunum á síðu og huppi í einum og brúkt sum *slag* til rullupylsu. Hetta er vanligt, um ein vil hava fleiri rullupylsur enn tær, sum koma burturúr fótamørum. Ofta sást tað best á síðunum, um eitt krov var gott: „*Vanligt var at eldri menn gingu og fólgu, hvussu tjúkkar síðurnar á teimum nýflettu krovunum vóru, fyri at meta um krovvið var gott.*“⁷⁴⁷

Bógvur. Bógvurin er sum heilur limur trý stykki, *høkil*, *herðablað* og *válgari*, so til samans eru 6 stykkir í bógvunum báðum eins og í tjógvunum. Á bógnum er *greivabitin*, sum var bitin hjá húsbóndanum. Í *høklinum* eru teir tveir leggirir, *høkilsleggur* og *sperruleggur*. Á sperrulegginum er *fastamaturin*. Frá bróskinum á herðablaðnum og innanvert á herðablaðnum sjálvum er nakað av tunnum kjoti, sum verður nevnt *blálundini*. Á móttettari síðu er *kamburin* við kjoti báðumegin við.

Upp í *válgara* hoyra trý riv. Um flettingarmaðurin bert kom at skera tvey riv upp í válgarin, var hann sekur og kom undir válgarasekt. *Bringuskalvur* er eisini á válgara. Válgari er eitt tað feitasta stykkið á krovinum og var so væl umtókt, at tiltakið „*Tað er eisini eiril í válgara*“ varð brúkt fyri at siga,

745 Joensen 2003, 215.

746 Poulsen 2009, 835, 847.

747 FF. Ritg. 1972/73, A:73, 30.

at sjálvt í tí besta kundi feilur vera.⁷⁴⁸ Válgari varð hildin at vera góður at hava við til útróðrar.

Válgari varð, segðist, latin onkrum, sum smettaði ella bar boð – eisini góð tíðindi. Fleiri tykjast at hava skorið válgaran av og lagt hann „í ein góðan saltlaka nakrar dagar saman við rullupylsunum. Fyrr máttu válgarar og rullupylsur saltast tjúkt, leggjast tungt press á, tí hetta skuldi drýggjast til næsta heyst. Nú er tað óneyðugt, tí hesin matur verður nógvar ferðir betri, tá ið hann verður lagdur nakrar dagar í ein laka..., síðan kókast, tá leggjast undir press og goymast í frystiboksini. Hetta er frálíkur viðskeri og kann drýggjast leingi og væl.“⁷⁴⁹

„Válgari var feitasta stykki ... tað kjósanligasta. Har høvdu teir fituna. Samstundis vildi uppfostrarfólkið at unglungurin skuldi eta fastamatin, av sperrum og langleggi, tí søgdu teir, hann gav besta treysti, hann stóð so væl í gornunum, hann helt longest á. Seyðalivur, tá hon var turr, varð eisini roknað til slíka føði; at át maður eina livur til morgunmatar, nýttist honum ikki annan mat allan dagin.“⁷⁵⁰

Fótamørur. Fótamørur hoyrði bæði upp í krovnið og ikki og stóð soleiðis í eini tvístøðu. Tá ið fótamørur varð skorin, varð hann roknaður sum eitt stykki. Turrur fótamørur var góður viðskeri, og fótamørur varð ikki roknaður fyri at vera tað vánaligasta stykkið.

Yvirhøvur var tað so, at fótamørur varð skorin, men skuldi krov kókast og skinsast, varð tað ikki gjørt. Tá fór hvør helvtin av fótamørinum upp í hvør sína síðu av krovinum, og skorið varð beint oman undir flagbróstinum og í kokuliðin. Hetta verður eisini nevnt *at fletta í kropp*.

Lamb og geldær hava *kultur*, meðan lambær hevur *stálma*. Kultrið ella stálmin fór vanligu upp í fótamørin. „*Tó hevur kultur av heilt góðum seyði verið skorið av undir fletting*. Tað

varð *kóka feskt og nýtt til viðskera*.“⁷⁵¹ Fótamørur á veðragjólingi var ofta tunnur, so hann varð ikki skorin.

„*Teir bestu fótamørirnar vórðu lagdir niður og saltaðir, til teir vóru stadnaðir, og síðan hongdir til turkingar við spílum í, so teir ikki skuldu skorpna ov mikið saman. Tey flestu mundu kortini heldur vilja hava eina seiga rullupylsu enn ein slindrutan fótamør, tí lítil veiggi er í einum vánaligum fótamøri, tá hann er turrur. Har suðuri hjá okkum var fótamørur altíð etin fyrsta sunnudag í advent, men var fótamørur lagdur fyri teg, mátti tú altíð seta á bróskið, tí setti maður á kultrið úti hjá fólki, var tátturin vísur.*“⁷⁵²

Tað vanligu var at turka fótamør í hjallinum eins og krovini. Sprita varð ofta sett í teir, fyri at teir ikki skuldu falda seg ov mikið saman. Tey plagdu viðhvørt at snerkja fótamør yvir eldi at hava til viðskera, og tað var eisini síður summastaðni at hava fótamør til døgurða fyrsta sunnudag í advent ella til jóla.

Kent er orðtakið „*Skeri eg teg her, so missi eg teg har*,“ sum tikið verður til, tá ið ein skal velja annan av tveimum lutum.⁷⁵³ Tá ið tey seinni fóru at gera rullupylsu, varð fótamørur eisini brúktur sum *slag*, tá ið rullupylsa varð gjørd.

Høvd, fótur, fótamørur og mørur vórðu, sum longu nevnt, roknað sum 4 stykkir. Fótamørur og mørur vórðu roknaðir sum hvørt sítt stykki, meðan fótur og høvd vórðu roknaði

751 Joensen 1958, 76.

752 Djurhuus 1945, 41.

753 Í *Sagnum og ævintýrum* eftir Jakob Jakobsen er henda søgan við yvirskriftini: *Skeri eg teg her, so missi eg teg har*.

„*Skeri eg teg her, so missi eg teg har*“ er eitt føyroyskt orðatak, ið tikið verður til, tá ein skal velja annað av tveimum tingum, sum hann vildi fegin haft bæði.

Ein fremmand genta var komin ferðandi til eitt hús og varð sett til borðs. Fótamørur sum annað varð lagdur á borðið til hennara. Hon tók hann, snúði honum imsar vegir, men ivaðist í, kvar hon skuldi helst seta á hann: kultrið (attasta stikkið) var tað tjúkkasta og feitasta, men bróskið (fremsta stikkið) var tað, sum reinasta og finasta fitin var í, tað mittasta pettið var so tunt. Tá datt henni í hug at leggja fótamørin í bukt og so skera av báðum endunum í senn. Á henda hátt fekk hon smakkað bæði kultrið og bróskið.“ (Jakobsen 1964: 426, III).

748 Petersen (rits.) 2003.

749 FF. Ritg. 1972/73, H.A. T., 7.

750 Patursson 1936, 25.

sum 2 stykkir. Fótamøririn varð, sum nevnt, roknaður upp í kroið, meðan hini stykkini vóru avroð. Umframt tey 24 stykkini kom blóðið og tálgin, sum var minst líka týðningarmikið sum matur. Blóð varð roknað upp í avroðini og tálgin eisini, men tá ið avroð fóru út av húsunum, varð bert ein lítil partur av tálgi latin sum avroð, óivað fyri at hava eitt sindur av tálgi at koyra í blóðmørin og til annað eisini.

Avroðini

Hjá stórbónda við nógvum seyði vóru avroðini ofta so mikið nóg, at tey á bóndans garði ikki fingur brúkt alt, og tí vórðu tey ofta latin øðrum ókeypis, sum annars ikki fingur nóg av seyði. Øll avroðini vórðu brúkt til matna.⁷⁵⁴ Prestakonan á Viðareidi sigur í 1875, at tá ið tey høvdu flett, „*kom de Fattige og hentede Affaldet, Lever, Lunge som de stegte eller kogte og Maven som de kom Blodet i og lavede Blodpølse af, samt Hovedet.*“⁷⁵⁵

Tað vóru fleiri sum seldu kjøt í Havn um heystið, tá ið heilar gongur av seyði komu til Havnar. Avroðini vóru tað fyrsta, sum selt varð. Tað er ikki so langt síðani, at fólk fóru til bóndan at keypa avroð. Eg minnst sjálvur onkran, sum fór til Kirkjubøar at keypa avroð í 1974, men nú er ikki sami gravgangur eftir avroðum longur.

Til eini avroð varð roknað ein litur av sveita, høvd og fótur, mörurin, garnmørir, nýrur, sperðilsgørn, hvítanýrur og strongur, ein vaskað vomb (índur, keppur, vinstur og langi), 4 merkur av tálgi, minni enn 2 merkur av tálgi mátti ikki latast til eini avroð. Hartil kundi so koma rukkulakki. Tríggir fótur hoyrdu til avroðini, tí ein fótur mátti vera eftir at heingja kroið uppá í hjallinum.

Møririn. Alt tað, sum hongur niðarvið barkanum,

754 Robert Joensen hevur lýst hesi viðurskifti sera væl í bók síni Vambakonan (Joensen 1972), og eru tey eisini væl lýst á donskum í bókini *Fåreavl på Færøerne* (Joensen 1979). Víst verður til hesar bøkurnar, um áhugi er fyri at fara nærri niður í smálutir í hesum sambandi.

755 Evensen 2003, 134.

og sum, tá ið flett verður, verður skorið leyst í einum, er *møririn*. Møririn varð roknaður sum eitt stykki, men tað var nógvur matur í einum mæri. Upp í mærin hoyra livur, lungur, hjarta og lundir. Tálgin, eitt nú hjartamøririn, varð roknað uppí avnotatálgina og varð ofta koyrd í sperðilin. Livurin varð vanliga skorin burtur úr mærinum og etin fyri seg sjálva. Hon kundi eisini verða hongd upp í hjallinum og verða etin vindgosin.

„*Møririn á seyði var fyrr ofta kókaður ræstur, og vanliga var ræstur mörur kókaður til døgurða saman við røstum seyðarhøvdum.*“⁷⁵⁶

Fyri at fáa mærin at verða verandi undir vatni niðri í grýtuni, eins og annað, ið varð kókað, eitt nú tálgarlivur, brúktu tey eitt mörtra. „*Tað hevði krossfót í neðra, sum stóð niður í pottin, meðan ein stong upp frá hesum fótum varð trýst upp undir honkina í pottinum, so at mörtraid helt mærin undir í lögnum.*“⁷⁵⁷

„*Hjartað varð kókað sum tað var, og vilini vórðu eisini kókað, men tað skuldu vera væl vaskað vil, ið ikki vóru beisk. Skarngarnarnar vórðu loyptar og etnar aftur við drýli. Lunguni saltadu teir, men lundini fóru í rullupylsurnar.*“⁷⁵⁸ „*Eitt av seyði, ið varð etið sjálvft flettingarkvöldið, var brisið, tað varð stókt úti á ringunum, men summastaðni fekk hundurin tað.*“⁷⁵⁹

Seyðarhøvd. Seyðarhøvd og fótur vóru tilsamans 2 stykki. Tey skóru fyrst ta ringastu ullina av seyðarhøvdinum, og so varð restin av ullini sviðin av, tað kundi gerast á eldstaðnum, men ofta vórðu seyðarhøvdini, um tey vóru nóg, sviðin í sornhúsinum. Seinni eru komin meira framkomin tól at sviða seyðarhøvd við, fyrst primuslíknandi tól og seinni gassbluss av ymiskum slag.

Eitt tað fyrsta vit vita um at sviða, er í Føroyingasøgu. Tað var tá ið Einar Suðringur og Eldjarn Kambhøttur „*sótu*

756 Joensen 1958, 94.

757 Joensen 1958, 82.

758 Djurhuus 1945, 41.

759 Djurhuus 1945, 41.

við svidnareldar“ og komu til ilnar, tá ið teir mettu menn. Tað var tá, at Eldjarn leyp upp og slerdi Einar í høvdið við svidnasneisini, so ilt kom í Einar.⁷⁶⁰

„Ofra vórðu tey røstu seyðarhøvdini sviðin í sodnhúsinum, og áðrenn tey fóru í pottin, vórðu tey klovin við knívi ella sag niður á pannuna, fram ímillum nasagluggarnar. Og aftantil skuldi skrokkurin klúgvast so langt niður, at høvdið var í tveimum eins stórum pørtum, tó soleiðis at partarnir vóru samanhangandi við tunguni og øsini. Skorið verður niður á tunguna, tá upp úr er lagt, soleiðis at høvdið fer í tvey. Aðrir kluvu høvdið undan øsini, soleiðis at tað fór heilt í tvey, áðrenn tað varð koyrt í pottin. – Tá fer heilin ofra upp í sodið. Síður hefur verið at kóka eplini saman við teimum røstu seyðarhøvdunum til døgurða, tí tá smakka tey betur.

Tá ið tey heitu, røstu høvdini vóru uppúrløgd, varð heilin tikin úr og koyrdur upp í eitt ílat. Salt og pipar vórðu latin út í heilan, og varð síðani rørt í honum. Hetta varð ein tjúkkur heilagreytur, sum smakkaði væl, tá ið høvdini vóru passaliga røst. Vanliga verður roknað við at seyðarhøvd skuldu ræsast í minsta lagi átta dagar. Áðrenn tey verða sviðin. Annars avger veðurlagið, hvussu leingi ræsast skal.⁷⁶¹

Seyðarhøvdini vórðu kókað og etin heit ella køld. Í summum bygðum eta tey helst seyðarhøvdini køld aftur við heitum nýkókaðum eplum. Vanliga vórðu seyðarhøvd etin fyri seg, men summastaðni er tað vanligt at eta seyðarhøvd saman við øðrum úr seyði, eitt nú blóðmøri, livur ella røstum sperðli.

Seyðarhøvd hefur yvirhøvur verið høg tíðsmatur um heystið, „tey vórðu etin til fjalldøgurða, og veturnáttadag og allahalgannadag var eisini vanligt at hava seyðarhøvd til døgurða. Í Funningi ótu vit tey køld aftur við heitum eplum, men í Mikladali og á Trøllanesi fingu vit tey – eitt sindur ræstnað – heit til døgurða.

Í Funningi plagdu tey at taka heilan út, tá ið kókað var, og lata eitt sindur av høvdaflöti út yvir hann. So varð hann ofta etin framíhjá til lystimeti.

Høvdasodið drukku teir gomlu, men í mínari tíð er tað ikki drukkið, tó at eg havi smakkað tað. Tað gongur svidnasmakkur at tí. Flötið varð tikið omanav soðnum, áðrenn tað varð stoytt burtur ella sett fyri kúnna, um hon vildi hava tað, og flötið varð havt aftur við dryli og smakkaði í mínum munnni betur enn annað flöt. Ærhøvdini vórðu etin heit, eisini í Funningi, tí tey vóru so seig og frægari at eta heit enn køld.⁷⁶²

Seyðaføtur. Seyðaføtur vórðu tiknir til vara og lagdir at ræsa, svidnir og kókaðir saman við røstum seyðarhøvdum. Teir seyðaføtur sum ikki vórðu etnir soleiðis, „vórðu lagdir at rota.. Vanliga vórðu føturnir tá beint eftir flettingina lagdir í leyp við nakað av hoyggi ímillum, fyri at teir skuldu liggja betur til rotingar. – Tá ið føturnir høvdu ligið soleiðis eina tíð og ullin var farin at losna av teimum, vórðu teir rotaðir. Tað vil siga, at oll ullin varð strokin av teimum... Síðani vórðu teir rotaðu seyðaføturnir greipaðir ella bundnir upp í snøri við hóskandi millumrími og hongdir í hjallin at turka. Teir vórðu nýttir til bót, so langt sum teir strektu út á veturin.⁷⁶³

Seyðaføtur vórðu roknaðir sum góð bót, men tað hefur eisini verið ein aldagamal síður víða um í norrønum mentanarøki at sogið mergin úr fótleggjunum av seyði, ein matsiður, sum eisini hefur verið brúktur í okkara tíð. Føturnir vórðu etnir saman við seyðarhøvdum, og varð mergurin í teimum latin børnunum at eta. „Tá ið roðan og tær linu spengurnar vóru etnar uttanav, bleiv niðari endi av fótinum brotin frá, og nú var leggurin klárur at bora holini í. Við einum lítlum telgiknivi (dolki) bleiv 1 hol borað niður í ovara enda og 1 hol inn í síðuna við niðara enda á leggnum. So varð ovari endi settur í munnin á barninum, og ein vaksin

760 Føroyingasøga 1995, 11.

761 Joensen 1958, 96.

762 Johannesen 1983, 112.

763 Joensen 1958, 101.

*blásti í hitt holið, og mergurin kom út sum bleytt smør. Hetta var ein sannur gloypibiti.*⁷⁶⁴

Livur. Tá ið flett var, varð livurin etin fesk og fyri tað mesta kókað, tað er ikki fyrr enn seinni, at tey eru farin at steikja livur. Ofta gjørdur tey ikki mun á lambslivur og kálvalivur, tá ið talan var um mørlivur. Svabo sigur um mørlivur, at hon var gjørd soleiðis, at „*man stikker et godt Strykke raa talg ind i en Lamme- eller Kalve-Lever og derpå koger eller steger den.*“⁷⁶⁵

„*Tá ið livur skuldi kókast fesk, varð rist inn í hana haðani frá, sum tindin situr, so har gjørdist ein kloyv. Inn í hesa kloyvina stungu tey tál. Stundum varð sperðilsgørnin lögð inn í kloyvina á livrini í staðin fyri tál ella saman við tál. Síðani varð vav lagt um hana ... og so varð livurin kókað. Soleiðis tilgjørd og kókað varð livurin stundum etin heit, men tá ið nógv var flett, vórðu tær kókaðu livrarnar lagdar upp í erva í hjallinum.*

*Vindgosin livur varð havd til at taka sum viðskeri, og bar hon orð fyri at viðskera avbera væl. Treystur og góður matur skuldi livurin vera. Og so átti tann vindgosna livurin ein frymun fram um manga aðra føði, sum teir gomlu søgdu, og tað var, at hann, ið át vindgosna livur á strangari ferð á fjalli ella í báti, fekk ikki maktarloysi.*⁷⁶⁶

Mørlivur tykist at vera á leið tað sama, sum í dag verður nevnt *tálgalivur*, har tað verður gjørdur ein skurður ella ein posi inn í livrina, sum tál verður koyrd í, vanliga salttál. Vundið verður við tráði rundan um livrina, so tálgin ikki dettur úr. Slíka livur havi eg sjálvur fleiri ferðir fingið til døgurða saman við blóðmøri og eplum á Toftum.⁷⁶⁷ Summastaðni hava tey í staðin fyri tál, brúkt at leggja eitt petti av feskum ella saltaðum óstungnum sperðli í livrina.⁷⁶⁸

Hús, sum ikki høvdu nógv livur, ótu alla livrina straks.

764 Arge 1995, 62.

765 Svabo 1959, 119.

766 Joensen 1958, 94.

767 Sí eisini Skaale og Johannesen 1976, 103.

768 Norðfoss 2012, 6.

Var nógv livur, varð hon, sum so mangt annað av slaktinum hongd í hjallin at turka. „*Eg havi hoyrt, at har nógv var flett, har hongdu tey livrarnar ráar upp at turka í hjallinum. Um hagin var óhøgligur, fekk hvør maður eina turra livur við í beltið á fjall.*“⁷⁶⁹

Úr Sandvík verður sagt, at har kroystu tey seyðalivur og tál saman, eins og tá ið tey gjørdur blóðpylsu. Henda pylsan „*goymdist betur enn tann úr blóði.*“⁷⁷⁰

Vombin. Vomb varð brúkt til indur at koyra tilgjørt blóð í. „*Í stórum bóndahúsi kemst ikki niður fyri at gera alt blóðið, men sum oftast varð gjørt upp í keppin og vinstrina ... Smámenn gjørdur sjálvandi eisini upp í langan og tey fyra vambarindrini. Tímdi tú at fara undir lækjuna við rukkulakkanum og fekk hann so frægan, at tað beiska var av, kundi tú leggja tál innan í blóðini. Annars kundi vomb etast, sum hon var; summi ótu sperðil afturvið.*“⁷⁷¹

Vilini. Vilini á seyði vórðu vaskað undir lækjuni, dagin eftir at seyðurin var flettur, ella í ánni, um hon var nærhendis, ella seinni í rennandi vatni, tá ið vatn var lagt inn. Vilini vórðu ikki vend, men gorið varð kroyst úr teimum, so væl sum tað læt seg gera, og so vórðu tey skolaði, uppafurgjørd, flættað saman, og knýtt varð um endan. Tey vórðu so koyrd í ein pott og krympað, soleiðis at tey vórðu hitað spakuliga til tey komu upp á kók, so vórðu tey lögð uppúr. Skorið var í tey, „*har tað blóðraði út frá, so at restin av gori kom úr teimum. Eisini varð skravað væl eftir vilunum, fyri at fáa skoldið uttan av.*“⁷⁷²

Vilini vórðu so lögð í kovan og kókaði til døgurða onkran dagin saman við blóðpylsu ella øðrum av heystinum. Yvirhøvur dámdu fólk sær kókað lambsvil, men ærsvil vórðu søgd at vera beisk. Har sum nógv var til av vilum, vórðu tey eisini nýtt sum hundamatur.⁷⁷³

769 FF. Ritg. 1972/73, N.D. 4.

770 Poulsen 2009, 276.

771 Djurhuus 1945, 39.

772 Joensen 1972, 39.

773 Joensen 1972, 39.

Vil vórðu eisini brúkt til viljapylsu og viljaknetti: „*Tá ið tey gjørdu viljapylsu, vórðu vil og okkurt av mörinum hakkað sundur við hakkingarknivi ella malið í kjøtmaskinu. Hetta varð kroyst saman við tálq. Eitt sindur av kryddari bleiv latið úti. Henda elta bleiv koyrd upp í langan og kókað. Eisini kundu tey hakka ella mala vil at blanda uppí, tá ið vanlig fiskaknetti vórðu gjørd. Tá kallaðust tey viljaknetti.*“⁷⁷⁴

Heimildarmaður úr Miðvági, Thorstein Thomsen, sigur at hann sum smádrongur plagdi at gera fiskapylsur úr vilum saman við mammu síni. Hetta var í 1930-árunum. „*Vilini blivu reinsaði væl og so skorin í passaligar longdir, síðan hakkaðu vit fisk (tosk) sundur við knivi og eitt sindur av kjøti, sum vit skavaðu innan úr krovinum fyri at fáa betri smakk í. So varð hettar farsíð trýst inn í vilini við fingrinum og knýtt varð fyri. Vilini víðkaðust eitt sindur, so pylsurnar vóru ikki so klénar, tá ið av tornaði. Pylsurnar vórðu síðani saltadar í pottar og kókaðar aftur við eplum um veturin, avlopið varð etið aftur við breyði til nátturða. Hetta smakkaði bara heilt væl.*“⁷⁷⁵

Tað var eisini so nógv annað av seyði, sum varð gjørt til pylsur av ymiskum slag, og tað var eisini ymist ikki bert frá bygd til bygd, men eisini frá húsi til hús, hvat varð gjørt burturúr. Talan kundi vera um nossapylsu, lungapylsu, skarn-garnspylsu o.s.fr.⁷⁷⁶

Blóðið. Tann einfaldasta viðgerðin av blóðinum var at lata tað standa til sveita. Sveiti varð gjørdur soleiðis: „*Blóðið varð í einum ilati sett at dampkóka, til tað var heilt tjúkt, við ongunum øðrum í, og síðani etið saman við krotum av tálqini, sum var smeltað til fløt.*“⁷⁷⁷

At kóka sveitan soleiðis varð eisini nevnt at *doya* hann. Tað varð ikki rørt í blóði, sum varð til sveita. Ein sveiti varð havdur í hvørjum ílati, og hvør sveiti varð doyddur fyri seg.

774 Joensen 1972, 75.

775 Upplýsingarnar frá Thorstein Thomsen, Miðvági, hevur Jón S. Hansen, eisini Miðvági, útvegað mær.

776 Joensen 1972, 75.

777 FF. Ritg. 1972/72, A:73, ískoyti 3.

Sveitin varð koyrdur í ein pott við vatni í og hongdur yvir eldin. Potturin skuldi koma spakuliga upp á kók, fyri at sveitin ikki skuldi detta sundur, tí hann skuldi hanga saman. Tá ið sveitin var doyddur, varð hann lagdur út í hjallin at hava til at taka.

Tey doyddu bert sveita, har sum tað var ovmið til av blóði. Doyi hekk saman, men var leysur í tí.⁷⁷⁸ Doyi varð ikki roknaður sum góður kostur og varð etin aftur við mjólk.

Um tað skuldi gerast blóðpysla ella blóðmørur burtur úr blóðinum, so mátti rørast í tí, tá ið seyðurin var svævdur, so blóðið ikki leyp saman í sveita. Kona av útoyggj norðanfjørðs sigur frá, hvussu hon gleddi seg til at fáa blóðpyslu um heystið, og so mangt annað gott sjálvandi. Sjálvi høvdu tey lítið av jørð til at fáa stórt av heystinum, og nógv fólk í húsi. Men, sigur henda frásøgukona, at sleppa at hjálpa til at vaska vembur sum smágenta í bóndahúsi, og so fáa stungið ein stóran pylsudála og eitt stórt gott epli í hondina dagin eftir, tað var himmiríki á jørð.⁷⁷⁹

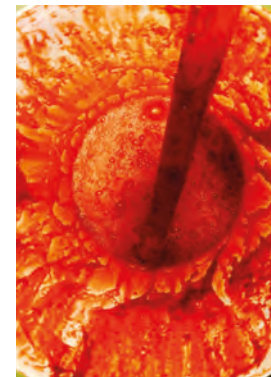
Svabo umrøður blóðpyslu ella blóðmør um 1780 og sigur, at blóðpyslan „*laves i Slagetiden af Blod, smaa Terninger raa Talg, samt Salt og Peber, der fylles i Faarets Mave eller Tarme. Nogle, som spare paa Tællen, komme deri, isteden for en Deel af samme, danske Roer, skaarne smaae. Fattes man undertiden nogle Tarme for at fylde dette i, knæder man runde Boller eller Kugler (Knetti), som uden noget Omslag kommes i Gryden.*“⁷⁸⁰

Pyslan varð gjørd upp í langa, vinstur, kepp og indrini úr sjálvari vombini. Vanliga verður hetta í dag alt undir einum rópt fyri indur. Vombin var skrødd og skorin sundur eftir serligari mannagongd fyri at fáa teir røttu lutirnar burturúr, sum skuldu brúkast at koyra blóðdeiggið í. Tað, sum leyp av vombini, vóru *vambarbitarnir*, sum vórðu etnir, tá ið tey kókaðu slambur.

778 Hansen 1938, 258.

779 FF. Ritg. 1972/73, A:73, 27.

780 Svabo 1959, 118.



Rørt verður í blóðinum, so tað ikki skal leypa saman í sveita.

Vinsturinn varð ekki alltaf brúkt at koyra blóð í, eisini tí at „*Gamalseyðavinstur, helst vinstur av geldar, kann vera feit, og er hetta góður matur, men seigur at tyggja, helst tá ið vinsturinn er av heilt gomlum seyði.*“⁷⁸¹ Ein slík feit vinstur varð tíðum kókað saman við blóðpýlsuni og etin heit. Tað vóru eisini tey, sum hildu vinsturina vera góða. Sigurð Joensen sigur, at hann „*kendi eina gamla konu; hon liggur nú í síni grøv, hon hevði kjøtvit og doyði lukkulig. Tá ið hon náddi at býta avroð saman við øðrum konum, tá segði hon við tær, at vinsturina tók hon. Um enn hon var aleina. Hon segði tað frammanundan, tær skuldu tí ikki leggja í at leggja nakað upp á hana. Eitt langt lív hevði lært hesa gomlu, at av tí sum innan í krovinum var, var einki ímóti vinsturini.*“⁷⁸²

Ein søga er um arbeiðskonu, sum „*ikki vildi bera pylsu í munn, sum sukur var latið úti. Tað var heilt vanligt um hetta mundið [1915-1930] at hava søta pylsu. Hon vildi hava pylsu við tálgin í, men uttan sukur, og tí kókaðu tey nøkur indur við ongum sukri í. Fyri at kenna tey frá hinum indrunum, vórðu pylsupinnarnir á teimum ósøtaðu indrunum markaðir við einum bragdi ella tilíkum merki.*“⁷⁸³

„*Pýlsan ella blóðmørurin ... var gjørd ósøt, fyrsta eg minnst og nakað upp í árin hjá mær. Tey hildu at tann søta pýlsan goymdist ikki so væl. Og so lótu tey við hvørt søtt í tað, sum skuldi etast beinanvegin, og lótu tað vera ósøtt, sum skuldi goymast í hjallinum og etast vindurt um veturin. Mær dámar væl vindturra, ósøta pylsu, men tað sum annað, hon fæst ikki longur... Men tað er heldur ikki so, sum tey søgdu, pýlsan goymist eins væl í hjallinum, um hon er søt.*“⁷⁸⁴

Fyrr dámdi teimum best feita pylsu, men tað var avmarkað, hvussu nógv tálgin tey høvdu at koyra í pýlsuna, tí tálgin skuldi brúkast til so nógv annað. Kend er søgan um Kálv

781 Joensen 1972, 53.

782 Joensen 1987, 163.

783 Joensen 1972, 46.

784 Marius Johannesen í bókini *matur og Matgerð* (Skaale og Johannesen 1976, 100).

Lítla, sum dámdi væl feita pylsu. Og tá ið rossavomb við ístri í varð sett fyri hann, segði hann tey tiltiknu orðini: „*Mádelig pølse er alltaf bedst, hvad enten den er af ko eller hest.*“⁷⁸⁵

Tá ið veðragjólingarnir, sum høvdu verið úti í haganum og brundað, vóru tiknir inn aftur um trettandu, vórðu nógvir av teimum flettir, og tá fingur tey, sum teir áttu, blóð til blóðpýlsu. „*Veðragjólingapýlsan skuldi vera væl umtókt, við tað at tálgin í henni var salttálgin. Tálgin úr veðragjólingunum munandi ikki í pýlsuna.*“⁷⁸⁶

Væl mátti ansast eftir, tá ið pylsa varð kókað, og matmóðirin mátti mestsum verða um pýlsurnar alla tíðina, tær kókaðu, vanda teimum og prika í tær fyri at fáa møguliga luft út úr indrunum. Hon vendi teimum, fyri at tálgin – seinni rosinurnar við – ikki skuldi trunka seg saman á einum stað inni í indrinum, men kom at vera um alla pýlsuna. Pýlsa mátti ikki vera fyri hørðum kóki, so indrini skrædnaðu, og hon mátti ikki missa kókið, tí so kom tálgin at sita ójavnari í pýlsuni.⁷⁸⁷

Nakað av blóðpýlsuni varð etin straks, tá ið hon var kókað, men blóðpýlsa varð eisini goymd við at heingja hana út í hjallin. „*Vindgosin pylsa hevur verið væl umtóktur kostur, og tey indrini, sum vóru goymd í hjalli at hava at taka til matna, tá komið var út á várið, hava verið tilevnað, uttan at sukur varð latið í sveitan.*“⁷⁸⁸

„*Summi goymdu tey kókaðu pylsuindrini í korni. Seinni goymdu tey indrini við at lata tey í ein skinning av feitti, helst pálmín. Tá máttu indrini vera heilt heil. Indrini vóru dyppað niður í smeltað feitt, sum storknaði uttan á teimum. Söt pylsa kundi goymast væl á henda hátt. Tá nógv var flett, saltaðu tey*

785 „Eina ferð kærði Kálvur seg um, at blóðmørurin, ið hann fekk frá húsfrúnni í Húsavík, tá hann gisti hjá henni, var ov soltin. Næstu ferð, tá ið hann kom til Húsavíkar at gista, setti hon fyri hann eitt stíkki av einari rossavomb, sum hon hevði latið ístur uppi. Tá segði Kálvur: „Mádelig pølse er alltaf bedst, hvad enten den er af ko eller hest.“ (Jakobsen 1972, 61, I).

786 Joensen 1972, 48.

787 Joensen 1972, 50.

788 Joensen 1972, 48.

indur at hava til at taka til pylsugerð, um tey seinni um heystið skuldu fletta seyð. Tá vórðu indrini lakasaltað í eitt tætt ílat.

Roynt hevur verið fyrr at goyma sveita í fløskum. Heilt tætt mátti vera um proppin. Fløskurnar skuldu standa, har tað var myrkt og kalt. Ikki mátti sveitin frysta, tí annars brast fløskan.⁷⁸⁹

Tey plagdu at smelta fløt og smyrja tað uttan á indrið, so alt var hult í fløtinum. Úr Hvalvík verður sagt, at tey plagdu at smelta fløt í vaskigrýtuni og dyppaðu indrini niður í fløtið. Tað ráddu um, at fløtið lá um alt indrið, og at luft ikki slapp at. Indrini vórðu síðani tikin upp og hongd í hjallin, har tey kundu halda sær í langa tíð. Sprotnaði fløtið uttanav, so kom spilla í beinanvegin.⁷⁹⁰ Blóðmørunin kundi hanga væl og leingi í hjallinum „og ikki spillast. Um indrini vóru hýggjað uttan, vóru tey líka góð, tá ið tey væl vaskað vóru kókað uppafur.“⁷⁹¹

Umframt blóðpylsu ella blóðmør, so hava fólk eisini gjørt blóðpannukøkur burtur úr blóðinum. „Blóðpannukøka hevur leingi verið havd til matna í húsarhaldinum, men fyrr var tað ikki so vanligt at nýta seyðasveita til blóðpannukøku.“⁷⁹² „Blóðpannukøkur vórðu gjørdar sum vanligar pannukøkur, men seyðablóð varð brúkt í staðin fyri mjólk, og ellars rørt sum pannukøka, men við salttálg koyrt í deiggið á pannuni, og sukur koyrt í deiggið og nelikar ella kanal í deiggið við.“⁷⁹³ Tað eg sjálvur minnst, so komist eg við, at mamma plagdi at gera blóðpannukøkur, um nakað av blóðmørsdeigginum var eftir, tá ið koyrt var í øll indrini fyri at hava til døgurða sama dag.

Blóðmørun og blóðpannukøkur kundi eisini verða gjørt av neytablóði.⁷⁹⁴ Tá ið kúgv varð dripin, var tað „ikki sjáldan

at fólk komu við ílati at halda undir, tá ið kúgv varð svavd, og so vórðu bakaðar blóðpannukøkur ella koyrt upp í skuffuna og bakað sum jólakaka. Kálvablóðið varð eisini bakað til blóðpannukøkur, og tað varð gásablóðið eisini.⁷⁹⁵ Gásablóð varð „júst sum avlopsblóðið av seyði“ eisini brúkt til blóðpannukøkur, og „Tær smakkaðu nógv betur enn pannukøkur úr seyðablóði.“⁷⁹⁶

Eitt annað, sum hekk uppi við blóðpylsu, var brakfylla. Tað var ofta tunn netja, sum varð roðað niðri í pylsudeigginum ella tí tilgjørda sveitanum. „Síðani bleiv hetta pettið av netju vavt um ein jarnstokk, sum varð settur niður á glø inn at eldinum. Passaliga snerkt fingur bórnið tað at eta. Hetta var satt góðgæti og róptist brakfylla ella brakufylla. Oftast gjørdur tey brakfyllu av restini av sveitanum, tá ið liðugt var at gera upp í indrini.“⁷⁹⁷

„Brakfylla varð gjørd á tann hátt, tað tynsta av netju varð roðað í blóðmørsdeiggj og lagt út á pannu at fløva ígjøgnum og so etin beinanvegin.“⁷⁹⁸ At steikja brakfyllu á pannu ella í skuffu er eitt nýggjari fyrbrigdi.

Fyrr kundu tey gera blóðmør alt árið við at goyma blóðið í fløskum og seta aseptin til blóðið, so tað helt sær. „Við hvørt koyrdu fólk blóð upp í fløskur um heystarnar, so var okkurt av apotekinum koyrt í blóðið, so tað ikki skuldi rotna, góður proppur settur á fløskuna, so lufttætt skuldi vera. Hetta blóðið kundi vera óspilt út á várið komandi ár.“⁷⁹⁹ Onnur stoyttu heitt fløt ella feitt niður í hálsin á fløskuni fyri at tað skuldi koma at verða heilt tætt, og so settu tey proppin í.⁸⁰⁰

Síðani frystiboksirnar komu, er tað vorðið vanligt at

789 Joensen 1972, 53.

790 Eikhólm 2010, 47.

791 Hansen 1938, 253.

792 Joensen 1972, 51.

793 FF.Ritg. 1972/73, S.K.S. 6.

794 Svabo (1959, 410) sigur at neytablóð varð bæði brúkt til blóðmør og kókað til sveita.

795 FF. Ritg. 1973/74, Torlacius, 16. Eisini Kenneth Williamson (1970, 29 ff.) nevnið blóðmør. „the stomach is used to contain blóðpylsa or blóðmørun, a kind of „black pudding;“ and the blood is collected and preserved for this and blóðpannukøka, which is a fried pancake of blood and flour and tallow mixed.“

796 Jacobsen 2006, 95, Mohr 2012, 8.

797 Joensen 1972, 76.

798 FF. Ritg. 1972/73, N.D. 4.

799 FFms 924, 12.

800 Eikhólm 2010, 47.



Fylltir rukkulakkar í Kvívík 2014.

frysta bæði indur og blóð, um tað ikki liggur fyri straks at gera blóðmørin.

Svabo nevnr um somu leið, sum hann skrivur um blóðmør, eisini *eggjapylsu*, sum er „*Mælk, Æg, Talg, samt lidit Rosiner og Ingefær, naar de have*.“⁸⁰¹ Hetta kann minna eitt sindur um tað, sum verður nevnt *kássablóðmør*, sum er uttan blóð, men annars av øllum tí sum vanliga verður koyrt í blóðmør.⁸⁰² Úr Hvalba verður sagt um *kássablóðmør*, at hetta er ein rættur, ið minnir um blóðmør. Í fóð alt tað, ið vanliga fer í blóðmør: mjøl, tál, rosinur, krydd og sukur, men ikki blóð... „*Hetta líktist mest budingi, teir gjørdur fyrr umborð á skipi*,“ sigur ein annar heimildarmaður.⁸⁰³

Hetta líkist nógv tí, sum í Vágum eisini varð nevnt *eggja-*

801 Svabo 1959, 18.

802 Reinert 2007, 29, Poulsen 2009, 265.

803 Munurin á budingi umborð á skipi og kássablóðmøri var tann, at budingurin umborð á sluppunum var rørdur saman av mjøli, sukri, vatni og rosinum og kókaður í bommblikkum. Tál ella annað feitt var ikki í, og tí er ikki talan um tað sama. (Joensen 1975, 91).

pylsa, sama orð, sum Svabo nýtir, og tað kann vera talan um sama fyrbrigdi, men undir ymiskum nøvnum. „*Ein annar sunnudagsdøgurði kundi summarmánaðirnar vera eggjapylsa. Hon var seymað úr toyri ella líni, og har var fyllt í deiggj av eggum, mjøli, sukri og tál, og kókað við eplum afturvið*.“⁸⁰⁴ Sjálvur minnst eg ein slíkan rætt, sum mamma plagdi at kóka, tá ið lítið annað var at hava til døgurða. Vit høvdu kókaði epli afturvið.⁸⁰⁵ Bæði blóðpylsa og eggjapylsa eru rættir sum minna um týskar *Klöse* og *Knödel*.

Slambur. At eta *slambur* um heystið er enn væl kent millum manna, og hesin matur er í sínum einfaldni eisini gamal. Slambur er ein blandingur av ymiskum av innvøli og avroðum: sperðilsgørn, nýrur, vambarbitar, sina, hvítanýrur og annað leyst úr seyði, sum varð kókað og etið saman. Í nýggjari tíð vanliga aftur við eplum. Slambur varð etið meðan tað var feskt.

Vælindi varð eisini etið. Børnunum dámdi væl *vælindi*, summi fyltu tál í *vælindi* og kókaðu tey saman við pylsuni. Tað var ikki nógvur matur í einum *vælindi*, so børnini klandraðust ofta um tað.⁸⁰⁶

Rukkulakkin varð eisini vaskaður væl og etin saman við pylsu ella slambri, tað kom eisini fyri, at „*Rukkulakkin varð fylltur við tál og hakkaðum kjøti ella onkrum úr innvølinum. Pipar og salt varð latið í. Síðani lögdu tey vav um rukkulakkan. Seinni í tíðini plagdu tey at seyma fyri at læsa rukkulakkan. Hann bleiv etin nýuppúrlagdur*.“⁸⁰⁷

Heimildarmaður úr Kvívík við mammu úr Skúgvoy, sigur at heima hjá teimum hava tey altíð vaskað rukkulakkarnar væl, koyrt eitt sindur av tál í teir, partar av lundunum, leyk, pipar og salt og so vavt rundan um teir. Hetta kókaðu tey til

804 Poulsen 2009, 261, 265

805 Eg ørminnst eisini at mamma plagdi at taka til, at onkur í familjuni í Kvívík nevndi hetta „doyggj í posa“.

806 Joensen 1972, 79.

807 Joensen 1972, 80.



*Krov flett í kropp.
Landsstýrismaður og
dóttirin við nýstungnum
suðuroyarsperðli. 2014.*

døgurða, og „*tað smakkar øgiliga væl, vit gera rukkulakkarnar soleiðis enn.*“⁸⁰⁸

Snøklarnar, sum tey skóru burtur av vombini, kókaðu tey til døgurða, men tey gjørdu „*ikki uppí feitiseyðavinstur, tí hon smakkaði so óføra væl kókað.*“ Sami heimildarmaður sigur, at mamma hansara í Funningi plagdi at skera vambasnøklarnar „*út í súpan at hava til nátturða, og tað kallaði hon kalúnsúpan. Vanliga skar hon røtur út í súpanina eisini.*“⁸⁰⁹

808 Upplýsing frá Helga Iversen, Kvívík, 64 ára gamal.

809 Johannesen 1983, 111.

Sperðil. Seyðasperðilin, ella sum Svabo sigur tað, „*en Bag-Tarm fylld med Tålg,*“ hevði nakað serligt yvir sær.⁸¹⁰ Tað var ikki altíð so lætt at stinga sperðil, tí „*tú mátti vera skjótførur, so tålgin á honum ikki storknaði. Tí skuldi altíð vera heitt inni, har menn flettu seyð; blakaði tú hurðarnar opnar, var tað, sum hevði tú gjørt fyri livinum. Var sperðilin ov trekur at fáa um, kundi tú skera á lundirnar ella nýrumørirnar, so heitt blóð setti úr og síðani deiggja hann í blóðinum, so kundi gangast lettari. Longsta sperðlamát skuldi vera, tá teir tandu hann dupultan*

810 Svabo 1959, 204.

Nýstungnir tálgasperðlar.



Sperðilin keyptu
geytamenn.

úr kokuni og í hálsvölugeislan... Ymist var, hvat sperðilin varð stungin við. Bæði hjartamörur, kokumörur og tjónetja vórðu koyrd í hann. Summir koyrdu eisini bæði nýrur og tind í hann og annars öll leys tálgarpetti, ið lógu í krovinum.

Sperðil, netja og nýrumörur vóru vigað saman, og so nógvar merkur sum tað var, so nógv segði tú vera í seyðinum, tá spurt var, hvussu feitt var. Annars var gamalt, at netjan skuldi standa móti báðum nýrumörunum í vekt.⁸¹¹

Tað var bara hjá teimum, sum fingi nógvan seyð, at sperðil ikki varð gjørdur úr hvørjum seyði. Sperðil varð altíð vendur, uttan mun til um fyllt varð í hann ella ikki, og ein sperðil hevði eina ávísa longd.

„Fyri at kunna koma at sperðilsgørnini, varð kokan klovin og víðkað, við at bregða hana so pláss var at venda sperðilsgørnini, bløðran var síðani skrædd av. Sperðilsgørnin verður so skrødd leys frá kokutálgini og tálginum framvið nýrumörinum, so langt fram, at sperðilsgørnin røkkur fram til hálsvölinu. Ymist var, hvussu long sperðilsgørnin var, vanligt var at tað bleiv kappast ímillum flettingarmenn, at gera longstu sperðilsgørnina, og

811 Djurhuus 1945, 40.

húsbóndin mátti tala at, tí flettingarmenninir tóku ov nógv av garnmörinum uppi.⁸¹²

„Sperðilsgørnin varð skrødd frá garnmörinum, og farið varð undir at venda sperðilsgørnini. Tað varð gjørt við at stinga longutong niður í sperðilsgørnina heilt afturi ígjøgnum so vend kom á. Við at mýkja sperðilin aftanfryri við báðum hondum, kemur vend á og öll sparlini koma út. Tá sperðilsgørnin er vend, verður gørnin kalla fryri sperðil. Um mann ikki byrjar at stinga sperðilin beinanvegin, verður hann lagdur ímillum tjógvið og skinnið fryri at halda hann heitan. Hátturin at stinga sperðil tá, er at binda fryri tann leysa endan, síðani verður stungið við longutong, tað mann vil koyra í sperðilin, í opið fryri framman, og tað sum skal í sperðilin, er smátt skorðið, tí tað er lettari at arbeiða við. Tá stykkið, sum er stungið í sperðilin, er komið innum, mýkir mann við báðum hondum stykkið aftur gjøgnum sperðilin, og henda mannagongdin heldur fram til sperðilin er fullur. Tað, sum mann koyrir í sperðilin, kallar mann fryri sperðilsburð.⁸¹³

Norðanfjørðs stungu tey fryri tað mesta tálgasperðil av avnotatálg: hjartamør, kokutálg og garnmørsoyra í sperðilin og kanska eitt sindur av netju eisini. Tey kundu eisini koyra leysabløð upp í sperðilin, men soleiðis var tað ikki í Suðuroy, tí „Kom bløð í sperðilin, var tað tekn uppá, at flettingarmaðurin fletti skitið.“⁸¹⁴ Umframt tálg stungu suðuroyingar eisini nýrur, lundir og aðrar kjøtbitar úr krovinum í sperðilin. Slíkir sperðlar komu at ganga undir nøvnum sum nýrasperðil ella suðuroyarsperðil, eitt navn sum meira verður brúkt norðanfryri enn sunnanfryri, tí norðanfryri eru tey eisini farin at stinga suðuroyarsperðlar.

„Kjøtið og tað ið annars verður stungið í suðuroyarsperðilin, eru lundini, kjøtlintrur framvið harrógvuni, av mjóryggi,

812 Djurhuus 1945, 40. Hetta tykist eisini at hava verið vanligt norðanfryri: „skar sperðilin leysan frá garnmörinum, skuldi hann røkka fram á raka hálsvölin á kroppinum“ (Joensen 1972,87).

813 Norðfoss 2012, 4 og 5.

814 Norðfoss 2012, 6.

háryggi og hálsi. Eisini verður eitt sindur av salti koyrt í hann. Tindin verður fyrst stungin í, tí hon glíður best, men eisini varð heitt vatn koyrt í kokuna fyri at fáa betri glíð á. Sperðilin varð vigaður saman við krovinum og hongdur í hjallin saman við krovinum at ræsa. Suðuroyarsperðilin blívur sum oftast etin ræstur, kókaður saman við ræstum seyðarhovdi.“⁸¹⁵

Það tykist sum nýrasperðil er eitt rættiliga nýtt fyrbrigdi norðanfjórðs. „Sunnanfjórðs gjordi mann eisini nýrasperðil, men tá vórðu fleiri nýrur stungin í sperðilin, og hann varð síðan hongdur at ræsa. Hesin nýrasperðil var bert til børn at eta, tí lett var at tyggja hann, og hesin sperðilin er eins líka gomul traditiión sum suðuroyarsperðilin í Suðuroy,“ sigur eldri hvalbingur.⁸¹⁶

Robert Joensen sigur soleiðis um sperðlar í Norðuroygjum: „Dagin eftir fletting fór matmóðirin at viðgera sperðlarnar. Umbundnir við tráði í báðum endum vórðu teir krympaðir í potti yvir eldi. At krympa merkir í hesum viðfangi at fløva so mikið, at ornað er ígjøgnum. Fyri at fáa alt skoldið uttanav, vórðu sperðlarnir nú skravaðir. Tá hetta var gjørt, fóru teir aftur í pottin og blivu kókaðir. Ikki máttu teir vera fyri hørðum kóki, tí so kundu teir skrædna. Lambssperðil kundi kóka eitt korter og ærssperðil eitt sindur longur. So vórðu teir saltaðir í kagga – ílatið mátti vera heilt tætt. Tá teir vóru ilignir, blivu teir hongdir í hjallin.“⁸¹⁷

Sunnanfyri kundu teir eisini eins og norðanfyrir leggja tálgasperðlar í laka, men það var ikki so vanligt. Sperðil varð etin bæði feskur og ræstur, „men var hann hangandi ov langt út á várið, gjordist hann ov ræstur og smakkaði ikki væl, Tí bleiv sperðilin, tá hann var blivin ræstur, saltaður í saltkagga, fyri at hann skuldi halda sær betur í smakki og góðsku... Traditionelli mátin í Suðuroy at eta sperðil var at kóka hann ræstan, aftur við kókaðum ræstum seyðarhovdum, men hann varð eisini etin



Suðuroyarsperðil til viðskera.



Suðuroyarsperðil upp á breyð.

aftur við turrum og ræstum fiski, og varð nógv brúktur sum viðskeri.“⁸¹⁸

Allar síðvenjur broytast av og á, so er eisini við suðuroyarsperðilinum, tí það nýggjasta er, at „mann er í Hvalba

815 Norðfoss 2012, 6.

816 Norðfoss 2012, 6.

817 Joensen 1972, 88.

818 Norðfoss 2012, 7-9.

byrjaður at hagraiða sperðil upp á tann hátt, at mann stingur hann við lundum, tind og kjötslintrum, men mann blandar kjötið fyrst saman við feskum leyki og alskeyns kryddarium og so stingur mann hann. Har eftir verður sperðilin skorin úr krovinum, hongdur í hjallin í tveir dagar og síðani frystur, so mann altíð kann fáa stoktan feskun sperðil. Hetta brýtur heilt frá tí gamla mátanum. Mann er farin frá at lata sperðilin fáa frið at ræsa og harvið fáa tann natúrliga aroma, sum sermerkti hann... Ræstur sperðil tekur ov langa tíð og orku í mun til bara at frysta hann feskun. Tað hevur ført við sær, at fleiri av teimum traditionellu máttunum at eta ræstan sperðil, eitt nú aftur við ræstum seyðarhøvdi, fellur burtur.⁸¹⁹

Yvirhøvur var tað fyrr vanligt at bæði kóka, salta og síðani heingja sperðilin upp í hjallinum.⁸²⁰ Tálgasperðil, sum var av góðum seyði sum veðri, geldær ella geldseyði, varð nevndur kongasperðil, veit Bjarni Niclasen at siga úr Kunoy.⁸²¹

Óstungin sperðil kundi brúkast til mangt, eitt nú at koyra í tálgalivur, og kona ættað úr Hvalba sigur, at „Sunnanfjørðs var tað vanligt, at um sperðilin slitnaði, bleiv hann lagdur á ringin á kolkomfyrinum at steikja, og hetta varð givið børnunum at eta.“⁸²²

Hann kundi eisini brúkast til sperðilsneis ella nýrasneis, sum tey eisini søgdu. Nýrasneis ella sperðilssneis er fyribrigdi, sum er kent bæði norðanfjørðs og sunnanfjørðs. Nýrasneis varð gjørd av viðvendum, men óstungnum sperðli, sum varð stungin upp á eina sneis og stoktur beinleiðis á sneisini inn yvir eldin í eldstaðnum.

„Nýrasneisin var tilevnað sum pylsupinnur, men trivaligari og longri. Hon kundi vera 30-35 cm til longdar og heldur tyykkri í øðrum endanum. Ein fesk sperðilsgørn og fjóra hálv nýrur fóru til nýrasneisina. Í hóskaði buktum varð sperðilsgørnin gjørd upp á sneisina, og við hóskaði millumrúmi varð eitt hált

819 Norðfoss 2012, 9.

820 Joensen 1972, 88, Norðfoss 2012, 5.

821 Niclasen 1983, 276.

822 Norðfoss 2012, 6.

nýra koyrt uppá. Tá ið liðugt var at gera uppá sneisina, var hvør endin á sperðilsgørnini í sínum endanum. Annar endin á sneisini var trivaligari, og aftur á hendan endan kom uppágerðin ikki. Hesin endin bleiv settur niður í øskuna á grúgvu ella fyrstaði, so at sneisin kom at standa á gle inn yvir eimin. Onkur snaraði henni á, til hon var snerkt. Nýrasneis kundi verða etin heit ella havd kold til viðskera. Um latið varð av sodni í flettingartíð, plagdu tey ofta at snerkja nýrasneis í sornhúsinum. Seinastu tíðina hava tey oftast kókað nýrasneisina saman við pylsuni og síðani brásað hana á steikipannu. Fyri at fáa hin forna smakkin av tí snerkta, hevur hon verið brásað.⁸²³ Í nýggjari tíð hevur nýrasneis vanliga verið kókað og síðani brásað á pannuni, ella bara stokt á pannuni.

„Veðurlambsnossur vórðu eisini tikin til vara. Køppurin varð rotaður saman við fótunum og havdur til bót út í súpan, meðan steinarnir vórðu drignir upp á tráð og hongdir í hjallin at ræsa og eisini havdir til bót í súpan; men summum dámdi eistrini vel fesk, og tá vórðu tey etin saman við øðrum av heystinum, meðan onnur høvdu tey kold til viðskera upp á breyð stroydd við salti og pipari. Tey ganga eisini undir navninum hvítanýrur... Gamalt var fyrr at skera bita burtur úr læri, tá ið sinin varð skorin, og sinin varð so kókað saman við øðrum slambri. Sinabitin smakkaði vel, og summi ótu sinina eisini, men ikki sjálvst høvdið.“⁸²⁴

Vanligt var at konur fyrr nýttu tálgarsperðil at feitta pannuna við, tá tær bakaðu pannukøkur. Summar høvdu eitt sperðlapetti standandi í spísikamarinum til tað sama.

Tálg og garnatálg

Tá ið tálg varð vigað, vórðu sperðil, netja og nýrumørur vigað saman, „og so nógvar merkur sum tað var, so nógv segði tú vera í seyðinum, tá spurt var, hvussu feitt var. Annars er tað gamalt, at netjan skuldi standa móti báðum nýrumørnunum í

823 Joensen 1972, 88.

824 Johannesen 1983, 112.

vekt. Eitt sindur av tálgl fór í blóðið, og sumt varð saltað, at hava aftur í fiskaknetti; men nøgdin av tálginu varð høvd til sápu, tí eingin var handilssápan keypt.

Tað tynsta av netjuni varð dyppað niður í blóðið, og síðani bakað ella stokt úti á ringunum, tað kallaðu tey brakfyllu; hetta var krás burturav; ei undur í at tikið verður til: bryður undir tonnunum sum brakfylla.

Tálgin av garnmørinum varð lögð saman í stykki og síðan skorin í tunnar flisar; so elti tú hana; hon bráðnaði altíð so mikið av handarhitanum at eltast kundi, og síðani varð hon koyrd í ein form at turka, tað kallaðu tey bótartálg, og varð hon nýtt sum navnið sigur til bót, men var annars góð móti veltingar- og árabløðrum; hon mykti húðina so væl, at ikki kom bløðra upp. Umframt bótartálg kundi mangt annað av seyði verða nýtt sum bót í súpan.⁸²⁵

Tálg var tí høgt í metum, og væl varð farið um tálgina. „Summi salta tálgina av skinninum, men mest vanligt var at krympa tálgina, tað er at kóka hana eitt lítið sindur, kóla hana av og salta hana, longst goymist tálgin, tá hon er saltað í laka.“⁸²⁶

Tá ið føroyingar vóru til lands í Íslandi, keyptu teir „av og á kjøt frá íslendingum og nógvu tálgl, tálgin varð saltað, og hana høvdu teir heim við sær.“⁸²⁷

Tað, sum tey roknaðu sum tálgl, var netja, nýrumørur, kultursbitin, kokumørur og hjartamørur. Eitt var kjøtið, annað var tálgin, tí tálgl varð brúkt til so mangt, bæði sum viðskeri og fyri at fáa fiti í annan mat. Tálgl, fesk ella saltað, varð brúkt at koyra í bæði kjøtpylsur, rullupylsur, blóðmør, knetti, frikadellur og rognaknetti. Tálgl varð eisini etin sum viðskeri í ella aftur við dryli, sum hon var, køld. Tálgl varð eisini brúkt at steikja í. Seinni tá ið menn fóru at skjóta harur, varð vanligt at stinga bitar av tálgl – summi siga spika – niður

825 Djurhuus 1945, 40.

826 FF. Ritg. 1972/73, N.D. 3.

827 Johansen 1980, 139.

í harukjøtið fyri at fáa tað at verða feitari, tí hara kann vera nakað turr, hetta varð eisini nýtt til svartfugl.

„Tann elsta viðgerðin av seyðatálginu var at elta hana. Hon varð elt í potti ella trogi. Hetta varð roknað at vera strævið arbeiði. Tann elta tálgin bleiv evnað í fyrkantadi stykkir og goymd í kova ella ádrastaðni.“⁸²⁸

Tálgin kundi verða goymd, sum hon var, men tað var eisini vanligt at bræða ella smelta tálgina til fløt. Tá ið seyðurin var flettur, varð tálgin lögð í eitt tálgarknýti at storkna og lögð í hjall. Seinni vórðu tálgarknýtini smeltað til fløt. Tey vórðu skorin við knívi í smáar flisar og koyrd í pott og brædd yvir eldinum. Rørt varð í pottinum við einari sneis. Tá ið hann var passaliga fullur av smoltri, bleiv hann settur á gólvið. So varð smoltrið sílað niður í stór fæt. Tvey vóru um hetta arbeiðið. Til dørkslag høvdu tey eitt línklæði. Hvør helt í sín endan, og so varð oyst í línklæðið, og smoltrið rann niður í fatið, sum undir stóð.

Kroyst varð væl úr línklæðinum, so bara krotur vóru eftir. Tað kundu koma fleiri tálgarfæt burturúr. Tey stóðu og kólnaðu, og dagin eftir vórðu stykkini holvd úr og lögð í kovan. Einki salt varð koyrt í fløtið. „Krotturnar vórðu havdar til viðskera, so leingi tær strektu. Tær blivu heitaðar og etnar aftur við turrum ella røstum fiski. Eisini blivu tær brúktar til smelt saman við fløti at hava aftur við dryli. Krotturnar strektu sjáldan lagt út á veturin, tí øll vildu hava krotur til viðskera tá í tíðini.“⁸²⁹

Tálgarfløtið varð brúkt alt árið til viðskera, eitt petti varð skorið av so hvørt tað skuldi brúkast, og roynt varð at fáa tað at strekkja sum longst. Tað varð brúkt til smelt aftur við feskum fiski og „fløt og garnatálg varð stundum smeltað saman.“ Fløt varð eisini brúkt til at steikja í og til at kóka kleynur í.⁸³⁰

828 Joensen 1972, 55.

829 Joensen 1972, 58.

830 Joensen 1972, 59.

Pløyen gremur seg í 1843 um at havnarfólk ikki kunnu fáa tál til keyps í einahandlinum, tí alt er pakkað niður í tunnur fyri at flytast av landinum. Hann ger vart við, at havnarfólk ikki bert brúka tálgina til ljós, men eisini sum mat, ella „*som Smelt til deres Bygbrød og Fisk.*“ Fyri at bota um hetta, var tí neyðugt at taka tál úr Leigubúðini og lata handlinum hana, so havnarfólk kundu fáa tál til smelta til smelt.⁸³¹

Í Kirkjubø fekst fløtið á henda hátt, at „*so hvørt sum flett var um heystarnar, og alt varð flett heima, varð tálgin lögð í stykki og so borin niðan á gólvið í Reyðahjalli uppi á Kletti. Tá liðugt var fjallið, vórðu stykkini borin omanastur í roykstovuna. Har vórðu tey so flísað niður og latin í fyra og tjúgu kannupottin at bræða. Á gólvinum í roykstovuni vóru so smærri pottar. Har sótu so tvey hvørju megin ein pott við einum lörifslaki millum sín. So rann tað frá niður í litla pottin, og krotturnar, sum tá vóru turrar eftir í lakinum, vóru holvdar í eitt trélat.*

*Tá fløtið var storknað í pottinum, varð tað hvølv burturúr og goymt í reyðahjalli. Tá sum skuldi vera til ljós og viðskera fyri seg, og tað sum skuldi avreiðast fyri seg... Krotturnar vórðu goymdar til viðskera aftur við drýli ella fiski.*⁸³²

Umframt hetta brædda fløtið av tálginum, tóku fólk til vara alt tað fløt, sum legðist omaná, tá ið feitur matur varð kókaður. Tað var eisini vanligt at dyppa drýl, seinni eisini breyð, niður í fløtið oman á grýtunum. Sjálvur minnst eg, at vit heima hjá okkum plagdu at koyra breyð niður í pottin fyri at fáa fløt upp á breyðið, tá ið pylsur vóru kókaðar. Fløt av seyðarhøvdum bar orð fyri at smakka sera væl.⁸³³ „*Høvdafløtið varð eisini tikið omanav og brúkt, tá ið tað var kalt, at hava upp á breyð,*“ sigur heimildarkvinna úr Nólsoy.⁸³⁴

„*Fløtið varð altíð brúkt til viðskera. Skinsafløt varð brúkt at*

kóka kleynur í, høvdafløtið var feitast. Tálgafløtið varð mest brúkt til at stoyta ljós. Omma plagdi at smelta gimbur lambsnýrumor við makan eld og brúka tað til at ryðja uppá, har húðaleynt var.“⁸³⁵

Ein fornur háttur at goyma tálgina var, at tann elta tálgin ella fløtið varð goymt í kovanum, har tað helt sær uttan aðra viðgerð, men sum rímiligt, so ræstnaði tað við tíðini. Áður goymdu tey tálgin í jørðini, „*helst í mógví ella har sum bleytt var. Nøvn sum Tálgardik, minna um hetta.*“ Fleiri stór tálgarstykk eru funnin í jørðini. „*Nøkur av hesum tálgarstykkjum tykjast at hava verið elt úr bestu nýrumoratálg. Fyri stuttum kom eitt tálgarstykki av eltari tálgu upp úr mold. Tyngdin var 48 merkur. Skilliga sást, at seyðaskinn við ullini á hevði verið uttan um tað, so líkt er til, at tey altíð fyrr hava ballað tálgina inn í skinn, áðrenn hon varð niðurgrivin.*“⁸³⁶

Hetta samsvarar í høvuðsheitum við tað, sum Lucas Debes skrivar í 1673: „*Rutellig beredes af anden Tælg saaledes: De lægge Tælgen fersk sammenlagt udi Stykker nogen Stund hen noget lidet at raadne, siden hakke den smaa og halv smelter den og alter den siden tilsammen i store Stykker, som kan veje en Vaage eller 36 Skaale-Pund; hvilke Stykker Tællig de nedgrave og nedlægge udi sumpig Jord at forvares, og jo længere den gemmes, jo bedre den bliver; og naar den er gammel og sønderskæres, lugter den ligesom gammel Ost. Denne Slags Tælg samle de aarligen tilsammen og bruge til Maden i Stedet for Smør. De formuende Bønder have meget fra gammel Tid lagt Vind paa meget at samle tilsammen denne Slags Tællig, saa at en Bonde kunne vel have forsvaret i Tælle-Digen (det Sted i Jorden, hvor den gemmes) over hundrede Vaager. Og er dette agtet altid for Færoes største Rigdom, og det ikke ubilligen, thi naar Faarene affaldt, saa var saadan Tælg højfornøden i Landet; og jo længere den gemmes, jo bedre den bliver; og fremmede Sø-Røvere havde ej heller megen Lyst til at bortrove den, og kan derfor ikke urimeligen kaldes for jordisk*

831 Føroya Landsskjalasavn. Nr. 423 Revisionen af Færøe Lands Jordebogsregnskab, 20. November 1843.

832 Patursson 1966, 32.

833 Joensen 1972, 60.

834 FF. Ritg. 1972/73, Matgerð, 6, 7.

835 FF. Ritg. 1972/73, N.D. 4.

836 Joensen 1972, 56.

*Liggende-Fæ, som Rust ikke fortærer, og Røvere bortstjæle. De fattige som ikke have denne Tælg, bruge i den Sted Hval-Spæk, som tilforn er forklaret.*⁸³⁷

Annars vísir Alfa Olsson á, at tað var vanligt at grava matvørur úr feitti niður – eisini aðrastaðni. Tað hevur verið gjørt við smør í bæði Írlandi og Skotlandi.⁸³⁸ Tað sum Lucas Debes her meinar við tað, „*som tilforn er forklaret*“, er at henda tál, sum hann sigur tað aðrastaðni í bók síni, er vorðin brúkt til matarbót. Tað sigur seg sjálv, at tál, sum er goymd leingi, eisini verður fermentað og smakkurin tí broytist av teimum enzymatisku gongdunum, sum fara fram. Tað, at tey goymdu tál í jørðini, eins og tey vanliga høvdu eitt ársspring niðurfyr av skerpikjøti og helst eina ársgrøði av gróni eisini, hekk saman við, at fólk altíð roknaðu við fellisárum, og tí var neyðugt at hava mat at fella aftur á í ringum tíðum, ella sum orðatakið sigur: „*Ársgrøði er ársføði*“.⁸³⁹

Umframt at knoða tálgina ella smelta hana til fløt og goyma hana í kovanum hevur tað leingi eisini í nýggjari tíð verið vanligt at salta tál. Tann tálgin, sum saltast skuldi, varð hongd upp á ein ás ella í nýggjari tíð lögð saman í eitt stórt knýti og møguliga skolað, um blóð var komið á hana, og so varð hon krympað í einum potti yvir eldi.

„*Hon varð koyrd í kókandi lög, har sum hon lá, til hon var klár sum glær. Tá varð tálgin saltað í eitt tætt ílat. Aðrar konur skolaðu tálgina í flógvum vatni beinan vegin, sum flett var, og saltaðu hana alt fyri eitt. Sagt varð, at hetta varð gjørt, fyri at tálgin skuldi halda sær betur, ella fyri at hon ikki skuldi trána ov skjótt.*“⁸⁴⁰

Fólk krympa enn tál á sama hátt sum fyrr og salta hana, men tál er ikki so høgt í metum longur millum manna, sum alt annað feitt, og føroysk tál hevur næstan ikki verið at fáa fatur á í matvøruhandlunum við fáum undantøkum.



Garnmørir hongdir upp at ræsa.

Hetta av fleiri orsøkum, eitt nú tí tað ikki er loyvt at selja tál úr seyði, sum ikki er flettur á góðkendum sláturvirkni, men eisini tí at tað er so lítil søla í tál.

Tál varð eisini brúkt til at stoyta ljós burturúr. „*Tann tálgin sum varð brúkt til kertnafløt, varð ikki smeltað beinanvegin. Til kertuljós nýttu tey einans nýrumøratál... Kertufløt var tikið til nýtslu, tá ið tey upp undir jól fóru at stoyta kertur.*“⁸⁴¹ Tað varð stoytt so mikið av tálgarljósum í Føroyum áðrenn fríhandilin kom, at tey eisini vórðu send úr Føroyum til Danmarkar sum „sendingsgoods“ til vinir og kenningar og til at selja eisini.⁸⁴²

Garnmøririn varð nýttur til garnatál. Hann varð hongdur upp at ræsa og síðani hakkaður ella malin til garnatál og eltur saman í ein garnatálgsdrýl. Garnatálgin varð ikki gjord fyrr enn seinni, tí „*garnmøririn mátti liggja eina tíð vel samanrullaðir og ræsast.*“⁸⁴³ Marius Johannesen sigur, at abbi hansara „*kallaði ta eltu tálgina fyri matarbót, meðan hitt var garnatál, tá ið garnmøririn var hongdur upp at turka og síðani skorin oeltur út í smeltingarpottin at hava sum dypp aftur við*

837 Debes 1963, 243, 114.

838 Olsson 1954, 82.

839 Petersen (rits.) 2003.

840 Joensen 1972, 63.

841 Joensen 1972, 59.

842 Upplýsingar frá Rolf Guttesen, sum skrivar grein um „sendingsgoods“.

843 FF. Ritg. 1972/72, A:73, ískoyti 8.



Garnatálgdrýlur.

*fiski og við hvørt til viðskera aftur við dryli til morgunmatar. Tær kroturnar vóru so óføra góðar, meðan ongar krotur vóru í tí eltu tálginu.*⁸⁴⁴

Tað eru eisini fólk, sum hakka hupparnar á síðunum upp í garnatálgina, og hon verður, sigst, ikki verri av tí. Tað eru eisini tey, sum hakka ella skera eitt sindur uttan av teimum turru síðunum, hakka tað og koyra tað á pannuna saman við garnatálgini fyri at fáa ríkiligt av krotum.⁸⁴⁵ Fyrr var tann hakkaða garnatálginn ella tað sum omanfyri er nevnt matarbót, altíð elt til dryl, men so er ikki longur, tí tað eru fleiri sum mala garnmørarnar í kjøtmaskinuni og fyrsta tað hakkaða sum tað er, uttan at elta tað til dryl. Tað sigst at vera lættari at fáast við, tá tað skal smeltast.

Garnatálg var bæði at meta sum viðskeri, bót og sum krydd; og verður garnatálg í Suðuroy eisini nevnd *bótartálg*, tí hon varð eisini brúkt til bót í súpan. So var eisini í Hesti. „Við tað at garnatálg ofta varð nýtt til bót, varð hon undir hesum viðurskiftum kallað matarbót.“⁸⁴⁶

Garnatálg kundi eisini nýtast til annað enn at eta. Hon

844 Skaale og Johannesen 1976, 99.

845 Kona hevur upplýst fyri mær, at hon saman við manni, sum kennir væl til føroyskan mat, plagar at gera garnatálg á henda hátt. Tað er komið mær fyri oyra, at føroyingar í Danmark, sum hava saknað garnatálg, hava brúkt smeltaðan roquefort ost í staðin fyri garnatálg.

846 Poulsen 1947, 23.



Nýeltir garnatálgdrýlar.

varð eisini brúkt til at vaska klæðir við, sigur heimildarkvinna úr Mykinesi, fødd í 1881. „Tey gníggjaðu garnatálg inn í ein ullarlagd. Gníggjaðu klæðini við garnatálg fyri at fáa meilurnar úr. Meilurnar vóru tað, sum var serliga skitið, um kragan ella aðrastaðni. Tað er eitt gamalt føroyskt orð.“⁸⁴⁷

Tá ið tey høvdu fingið tað fyrsta kornið, var tað ikki óvanligt at koyra eitt sindur av garnatálg inn í grónskudrylin, sum var tann fyrsti drylurin, sum varð bakaður av tí nýavlatna korninum. Garnatálginn varð lögð í drylin, „meðan drylurin var heitur. Helst var hann altíð rundur og eitt hol skorið niður í drylin og deiggj lagt omaná tálgina, alt meðan hann var heitur, so tað bráðnaði væl. Tað smakkaði vælsignað, og so mjólk omaná.“⁸⁴⁸

847 FMD BS 001975B, L. M. Mykines 1973. Meila er skitin ella grómut rípa á klæðum, verður eisini brúkt um grómutar rípur í andlitinum. „Far ikki í hasa skjúrtuna, tí flípan er tær beru meilur“ (Poulsen 1998,762).

848 FF. Ritg. 1972/73, S.K.S. 7.

Garnatálgr varð eisini etin sum hon var, köld, aftur við breyði ella drýli. Tey kundu eisini smelta hana „*til at dyppa breyðið í,*“ og viðhvørt hövdu „*vit saltaða skarngørn og sperðil, men ongantíð meira enn ein viðskera í senn.*“⁸⁴⁹ Kona ættað úr Mikladali hevur sagt fyri mær, at tey kundu smelta garnatálgr aftur við útvatnaðari saltgrind, og „*tað smakkaði væl.*“⁸⁵⁰



Fleiri mala í dag garnmørirnar uttan at elta teir til drýl. Tað er lættari at smelta beint úr frystiboksini.

849 FF. Ritg. 1972/73, Matgerð, 1.

850 J. V. Býr nú í Havn.

RÆST, TURT OG SALTÆD KJØT

Føroyingar brúktu mest at turka og seinni eisini at salta matin. Millum vanlig fólk var royking av mati, sum longu nevnt, óvanlig; men øðrvísi var hjá embætismonnum og prestum, sum kendu til royking frammanundan, tí flestu teirra vóru danir ella høvdu samband við danska matmentan umframt ta føroysku. Teir kundu roykja mat, sum dømi eru um. Tá ið tað kemur til at goyma ella konservera kjøt, fugl og fisk, hava norðurlenskir etnologar víst á, at Føroyar á mangan hátt víkja frá øðrum Norðurlondum.

Tann danski etnologurin Bjarne Stoklund sigur, at „*Det, som giver den færøske kost dens særpræg, er den anvendte konserveringsmetode. Metoder som saltning og røgning har været brugt i meget ringe omfang; hovedparten af den animalske føde blev konserveret udelukkende ved tørring i luften. Forudsætningerne herfor er det blæsende klima og den saltmættede luft. Men den udstrakte brug af denne konserveringsmetode har hos færingerne udviklet en sans for de stærke smagstoffer, som udvikles under den enzymatiske nedbrydning af kødet eller fisken, smagsvaner, som på deres side har virket bevarende på vindtørringen, selv i en tid, hvor konserveringen med andre metoder lader sig praktisere i praksis.*“⁸⁵¹

Hetta er í samsvari við tað, sum tann svenski etnologurin og matgranskarin Alfa Olsson sigur eini 40 ár frammanundan, tá ið hon vísir á, at føroyingum dámdi best tann smakk, sum „*betingas av enzymatiske processer vid exempelvis torkning av animala födoämnen*“, og sum „*har förblivit oförändrad*“ – eisini í okkara tíð. „*Salten, lyxkryddan, har trots den sociala*

⁸⁵¹ Stoklund 1996, 29.

värderingen inte påverkat detta faktum. Först i nutiden har den blivit nödvändighetsartikel.“⁸⁵²

Tað er eisini tí, at hjallurin, sum vit longu hava umrøtt, kom at vera eitt tað týðningarmesta úthúsið hjá føroyingum – eisini í okkara tíð. Í hesum sambandi er vert at vísa á, at tey eisini í Hetlandi fyrr hava turkað kjøt í einum húsi, *skeo*, sum hevði somu funktiún sum hjallur í Føroyum. Í 1774 vóru í hundradavis av slíkum *skeos* í Hetlandi, men so við og við vórðu teir ikki brúktir meira til at turka kjøt í, men leingi til at turka fisk í, til hesi hús at enda fullu burtur, skrivur James Nicolson.⁸⁵³

Alexander Fenton skrivur í bók síni, *The Northern Isles*, at „*Till quite recently, the casts used as a source of food, and salted, dried or reested mutton was popular, but now fresh butcher meat or tinned meat are more common. The cast-iron three-legged*

⁸⁵² Olsson 1958, 50.

⁸⁵³ Nicolson 1978, 81. Hann skrivur: „*Inevitably there was a surplus of meat when the animals were slaughtered in the autumn and a dearth of fresh meat during eight months of the years. Some means had to be devised for preserving food and the answer was found in drying. At one time every household had a skeo og roughly built stone hut with plenty of spaces to let the wind through. Mutton dried by this mean was known as vivda. In 1774 Georg Low found hundreds of them in use and he commented rather unfavourable on the smell. Gradually the skeos fell into disuse throughout the nineteenth century and latterly they were used for drying fish. Now the word „skeo“ is remembered only in place names such as Skeotang in Unst.*

This practice was displaced by process of light salting before drying. Shoulders and legs of mutton were steeped in pickle for three or four days, than hung in the reest and allowed to dry until they became hard as bone. Slices or portions were cut off as required and boiled with cabbage in soup. The flavour was excellent. Beef was usually salted down in a barrel where it would keep in a solution of salt, or salt and suger, for up to nine months.“

*pot is no longer regularly full of kail land mutton – bru... og broth as it used to be. From early times, mutton has been salted and dried in skeos, when it was known as blown meat.*⁸⁵⁴

Yvirhøvdur tykjast hetlendingar – og partvíst eisini orkn-oyingar – fyrr at hava havt eina seyðamentan, sum líktist nógv teirri, sum vit hava varðveitt í Føroyum. Tað eru eisini fleiri orð, sum eru felags, so sum *nears* fyri nýru og *sparl* fyri sperðil, og onnur heiti á innvøli líkjast eisini.⁸⁵⁵

Hetlendingar hava soleiðis eisini turkað seyðakjöt til matna, men eru hildnir uppá at eta tað fyri einum 2-300 árum síðani. Tá fóru teir at salta kjøtið, áðrenn tað varð hongt upp. Orsökkin til broytingarnar í matmentanini í sambandi við seyð hongur saman við broytingum í sjálvum seyðahaldinum í Hetlandi. Í Hetlandi áttu harramenn – *Lairds* – jørðina. Teir vanligu hetlendingarnir leigaðu jørðina frá teimum ella høvdu hana í hondum fyri gjald. Seyðahald og eitt sindur av jarðarbrúki var tí ein partur av húsarhaldinum hjá fólki flest, saman við tí sum fekst úr sjónum. Hetta broyttist frá seinast í 1700-árunum, tá ið harramenninir sjálvir fóru at reka seyðahald vinnuliga. Teir høvdu brúk fyri størri biti til seyðin hjá sær og róku fólk frá gørdunum fyri at fáa meira bit til seyðin. Hetta er tað sum varð nevnt *Clearances*. Tað var ein av orsökunum til, at tann gamla seyðamentanin í Hetlandi fekk mønustingin og við tí eisini tann forna matmentan, sum hekk saman við henni. Tað er eisini tí, at teir hetlendsku hjallarnir *skeos* hvørva í hesum tíðarskeiði.⁸⁵⁶ Eisini í Orknoyggjunum turkaðu tey kjöt fyrr, bæði í skeos „*or in a cave into which the tide flowed.*“⁸⁵⁷

Frá sjálvi at brúka seyðin og eta hann, sum í Føroyum, varð seyður og seyðakjöt vorðið ein útflutningsvøra. Í Kirkwall var beinleiðis ein djóramarknaður, og í Hetlandi keyptu handilsmenn seyð, sum teir flettu, saltaðu og sendu til Leith

at selja. Tey góðu flutningssambondini millum Orknoyggjar, Hetland og Stóra Bretland gjørdi, at tað eisini var lætt at flyta út seyðakjöt. So nógv seyðakjöt varð selt, at fólk høvdu lítið ella einki eftir til sín sjálvs, og tí heldur einki at heingja upp og turka. Hetta er tíðin við teirri stóru vinnuligu menningini í Hetlandi og við teimum mentanarligu broytingunum, sum stóðust av hesum.⁸⁵⁸

Hetta verður nevnt her fyri at leggja áherðslu á, at seyðakjöt í Føroyum líka til okkara tíð meira hevur verið ein mentanarligur kapitalur enn nakað annað og kom ongantíð at verða útflutningsvøra ella stórvegis søluvøra, tí sum H. J. J. Sørensen sigur í 1859, „*Færøsk Lammekjød er endnu ikke blevet Handelsvare; idetmindste ikke i betydelig Mængde. Efter den Pris, hvormed et Lam betales ude paa Landet, er Lammekjød maaskee det billigste Fødemiddel paa Færøerne.*“⁸⁵⁹ Tað kjøtið, sum hevur verið selt, er selt beinleiðis frá bónda til keypara. Føroyingar ótu, og eta enn, mestsum alt seyðakjöt sjálvir. Tað, sum ikki varð etið av húsfólkinum, varð latið sum løn til arbeidsfólkið og onnur, sum arbeiddu fyri bóndan, tí sum Napoleon Djurhuus sigur, „*Kjøtid er búrbittin, ið hin ognarleysi gleðir seg til, tá hann er bønamaður hjá bóndanum.*“⁸⁶⁰

Sjálvt á størsta kongsgarðinum í Føroyum í Kirkjubø varð fyrr lítið og einki kjöt selt. Tað varð hongt upp og „*nýtt sum heimamatur... Tað fór til burturstarvsmat í haga, bjørgum og til útróðrar. Til útróðrar soleiðis, at fóru menn út á fjørðin, fingur teir eitt stykki við sær, fóru teir á innmiðini, fingur teir tvey, og fóru teir til havs, høvdu teir tvey og eitt hálv stykki til manns. Fóru teir til bjargar, høvdu teir kjöt eftir tiletlaðari útiveru, drýlurin varð spardur, altíð ætlaður sum viðskeri aftur við kjøtinum.*“⁸⁶¹

Tað eru millum annað hesi viðurskifti, sum hava gjørt, at føroyingar hava varðveitt eina kjøtmentan, har tað ræsta

854 Fenton 1978, 450.

855 Fenton 1978, 451.

856 Fenton 1978, 446 ff.

857 Fenton 1978, 435.

858 Fenton 1978, 435.

859 Jacobsen 1971, 135.

860 Djurhuus 1945, 45.

861 Patursson 1936, 29.

og turra kjötið er vorðið ein so týðningarmikil partur í matarhaldinum – eisini í okkara tíð.

Ræst kjøt

Seyðakjøt varð etið bæði feskt, ræst og turt og varð í øllum trimum fòrum roknað sum góður matur, men tað drúgvasta kjötið var tað, sum var hongt upp at turka. Feskt kjøt læt seg bert eta eina stutta tíð, tað ræsta eitt sindur longur, meðan skerpikjøt kundi halda sær í árávis. Tað kjøt, sum verður etið sum ræst kjøt, er altíð frá tí seinasta heystinum. Ræst kjøt varð kókað og besta bót til súpan.

Tað vanliga nú á døgum er at eta tað fyrsta ræsta kjötið við at koyra eina síðu inn í ovnin. Hetta er í dag sera vælumtókt, serliga millum ung fólk, men var óvanligt fyrr í størri mát. Sjálvt um tað vanliga var at kóka ræst kjøt, so hevur tað eisini verið vanligt at snerkt riv beinleiðis yvir eld í roykstovuni, og tað varð eisini gjørt viðhvørt, men fyri tað mesta vórðu síðurnar ikki etnar, fyrr enn tær vóru turrar, tí á tann hátt fekst mest burtur úr teimum. Eisini plagdu tey viðhvørt at

Stokt røst riv við eplum afturvið.



Snerkt riv við eplum og rótafruktum.

snerkja fótamør yvir eldin at hava til viðskera, og tað var eisini síður summastaðni at hava fótamør til døgurða fyrsta sunnudag í advent ella til jóla.

„Tá leið út á heystið ella út móti jólum, hendi tað, at ræst kjøt varð kókað til nátturða og súpan gjord av soðnum, og tá ikki epli blivu kókaði, blivu ræstir kjøtbitar skornir í súpanina til børnini. Soleiðis minnst eg sum barn eina hending. Nógvur seiður var borin til hús av nótakasti, og øll í húsinum, stór og smá høvdu hjálpt til at fingið alt kruvt, vaskað, greipað og hongt upp. Tá fór húsfaðirin í hjallin eftir røstum kjöti til nátturða, og tá var frøi, tí hetta var ikki ræstkjota kvöld, bert ein vanligur dagur í miðjum desember.“⁸⁶²

Vanliga varð ræst kjøt og súpan bert etið sum høgtíðsmatur, men tey, sum áttu nakað av kjöti, kundu eisini hava ræst kjøt og súpan onkran sunnudag. „Út móti jólum og nakað út á várið er ræst kjøt og súpan besti sunnudagsdøgurði. – Til hetta er ryggurin bestur.“⁸⁶³ „Tey sum áttu ræst kjøt, høvdu ræst kjøt og súpan til døgurða jóladag.“⁸⁶⁴

862 FF. Ritg. 1972/73, A73, 28-30.

863 FF. Ritg. 1972/73, H.A. T., 8.

864 Johansen 1970, 165.

Føroyingar høvdu fóst kjøtkvøld, tá ið teir ótu ræst kjøt. „Tá varð ræst kjøt ikki bara kókað til bót, men til mettu við súpan omaná. Tað kann hava verið eitt sindur ymiskt frá bygd til bygd, hvørji kjøtkvøldini vóru, men á Viðareiði vóru kjøtkvøldini hesi: Andrasarmessukvøld, 30. november, Stovuskuldin, tá ið roykstovan var vaskað fyri jól, triðja jólakvøld, 27. desember, trettandakvøld, 6. januar, pálsmessukvøld, 25. januar, kyndils-messukvøld, 2. februar, og fastalávintsmánakvøld.⁸⁶⁵

Í Hesti var tað „Gamal skikkur ... at kóka kjøt og súpan til nátturða nýggjárskvøld, gamla jólakvøld, gamla nýggjárskvøld og kyndilsmessukvøld. Men tey, ið áttu turran neytahárygg, kókaðu hann altíð út í súpan kyndilsmessukvøld. Hetta var fastur skikkur... „Tollaksmessudag varð kjøt og súpan kókað; tí tá var alt býtskjøtið,⁸⁶⁶ ið upp var hongt, býtt.⁸⁶⁷

Onkra aðrastaðni vóru tey vanligu ræstkjøtakvøldini og súpanarkvøldini „triðja jólakvøld, trettandakvøld,⁸⁶⁸ á kyndilsmessu viðhvørt og fóstulávintskvøld, so var liðugt fyri árið. Sjálvandi var ræst kjøt og súpan onkuntíð døgurðamatur, um okkurt serligt hendi ella fremmandafólk kom til húsið,⁸⁶⁹

„Páskakvøld fór gamalsakjøt í súpanarpottin, og hvítu-sunnukvøld var mjólkgreytur til nátturða. Jóla- og nýggjársaftans morgun var fótamørur etin til viðskera. Tann dagin, tá ið slótturin var endaður, varð kókað slóttuleiva, ið var mjólkgreytur.⁸⁷⁰

Tey stykkini av krovinum, sum vanligu vórðu kókað sum ræst kjøt, vóru yvirhøvdur ryggjastykkini, íroknað hálsin, tí „Til hetta er ryggurin bestur,⁸⁷¹ „Ryggurin er bestur at heingja

865 Johannesen 1983, 109. Marius Johannesen hevur fingið hetta upplýst frá Marius Absalonsen í Vági, sum var ættaður av Viðareiði.

866 Býtiskjøtið var kjøt av uppflettum seyði. Uppflettur seyður var seyður, sum fleiri áttu uppi, sum var flettur og hongdur upp og so býttur seinni millum tey ið áttu.

867 Poulsen 1947, 24.

868 „On Gomlu Trettandi, the old-style Thirteenth Day on January 13th, it was usual to have ræst kjøt and ræst súpan for the evening meal“ (Williamson 1970, 232).

869 FF. Ritg. 1972/73, A73, 28-30.

870 Poulsen 1947, 24.

871 FF. Ritg. 1972/73, H.A. T., 8.

upp og kóka út í súpan um veturin.⁸⁷² „Tað vóru ryggjastykkini, ið vórðu kókaði út á súpan við grýnum ella gjørt úta.⁸⁷³

Tað var avmarkað, hvussu nógv varð kókað sum ræst kjøt, tí tað vildi gjørt, at kjøtið hevði komið at verið ov ódrúgt, „í tí stóra var seyðakjøtið viðskeri, antin kókað sum skinsakjøtið ella turkað til skerpikjøtið.⁸⁷⁴

Gongulimirnir – tjógv og bøgir – vórðu brúkt til viðskera sum turt kjøt ella skerpikjøtið og vanligu ikki kókað sum ræst kjøt, uttan so at heilt nógv av kjøti var til og nógv kjøt skuldi kókast. Eisini til aðrar høgtíðir seinni á árinum fingur tey eisini kjøt til døgurða, men nú var komið so langt út á árið, at kjøtið var at rokna sum turt, men tað varð kókað kortini.

Turt kjøt og skerpikjøtið

„Kjøthjallur bóndans varð hildin mest sum eitt heilagt búr; har slapp ikki hvør maður inn. Onnur úthús kundu standa ólæst, men har var lás á, eingin fekk lykilin frá bóndanum uttan bóndakonan, og tað vóru helst ikki allir bóndur, ið litu konuni so væl til, at hon fekk lykilin at ganga við, sum hon vildi.⁸⁷⁵ Tað var tí ofta eisini húsbóndin sjálvur, sum fór út í hjallin at velja turt kjøt at seta á borðið, tá ið gestir komu. Húsbóndin ansaði eisini væl eftir kjøtinum í hjallinum, so tað hekk væl og at maður ikki kom í. Sást okkurt víggið, so var hann skjótur at skera tað burtur. Eitt var at kjøtið hekk væl í hjallinum og væl varð farið um tað, meðan tað hekk, men tað skuldi helst eisini vera hagagott fyri at smakka væl. „Tað kemur av lendinum; men veðurlambið, tað er oftast hagagott. Tað sum er hagaringt, tað molnar sundur, tá ið tú skert í tað feita, tá ið tað er turt. Tað rópa vit tálgarfíti, Tað sum er hagagott, tað er glærfiti, tað er so fast í tí.⁸⁷⁶

872 FF. Ritg. 1972/73, H.A. T., 7.

873 FF. Ritg. 1972/73, Matgerð, 2. Gera útá merkir í hesum føri at røra mjól út í súpanina ella javna hana, sum tað eitur á nútíðarmáli.

874 FF. Ritg. 1972/73, A73, 28-30.

875 Rasmussen 1985, 84.

876 Mohr 1974, 51.



Tað hevði eisini nógv at siga, um kjøtið var glærfitað ella tálgarfitað. „Sjálvt um skerpikrov kunnu tykjast at vera ógvuliga eins, so kann munurin á smakkinum vera rættiliga stórir. Krovini við tálgarfitini hava altíð verið lítið umhildin, meðan kjøtið við mergjafiti hevur verið betur umtókt. Tað eru eisini tvey onnur nøvn til hesa fitina á einum krovi, og tey eru glærfiti og snikfiti. Orðið mergjafiti er gjørt við smakkinum á kjøtinum í huga, meðan bæði hini seinnu orðini eru eftir tí, sum eygað sær. Tí mergjafiti eitt nú úr rivunum, tá ið tey eru skorin frá, minnir um gler og um gott turt spik eftir eyganum at døma, men smakkurin er nærri góðum mergi.“⁸⁷⁷

Glærfiti er serliga góð, tí feittid í hesum kjøti hevur ein serligan konsistens og ein serligan smakk, sum serliga kemur fram, eftir at kjøtið er vorðið turt, men eisini sum feskt og ræst kjøt smakkar glærfitað kjøt betur. Tað, at feittsamansetingin í glærfiti og tálgarfiti er ymisk, tað ger at glærfitin eisini heilsuliga er betri enn tálgarfitin, verður sagt.⁸⁷⁸

877 Joensen 1958, 71.

878 Tað vísir seg, at glærfiti inniheldur fleiri fleirmettaðar feittsýrur enn tálgarfiti, sum inniheldur fleiri fleirmettaðar feittsýrur, sum eru ringar fyri hjartasjúku. Tað hevur verið kannað eftir, um glærfiti er arvalig. Tað vísir seg, at seyður sum gongur í sama haga, kann hava ógvuliga ymiska feittsýrusamanseting – eisini tá ið aldur, kyn og fóður er tað sama.

Turt kjøt og skerpikjøt „varð bæði brúkt aftur við heitum eplum og eisini sum oftast aftur við breyði og smøri til fremmanda fólk, ið kom av gongu millum bygdin, ella ein messudag, tá ið prestur var til messu (altargang), og eitthvørt borðlag, ið var bráðnýtt at taka til. Eisini varð kjøtið brúkt reiðsludagar, tá ið reitt varð tøð út á bœin til kornvelting og avlating, men tá var tað oftast kókað feskt kjøt og epli.“⁸⁷⁹

Veðurlambskrov eins og veðrakrov er besta skerpikjøt.⁸⁸⁰ Eisini „Avdeyðaer er best at heingja upp – eta nýttur um jóltíðir og tíðliga á vári. Tjógvini verða heilt gott skerpikjøt.“⁸⁸¹ Tað kann vera torført at fáa stór veðratjógv turr eftir einum árið, og mær er sagt, at onkur plagar at frysta tey størstu veðratjógvini, tá ið tað líður móti sumri, og so heingja tey upp aftur ein vetur afturat fyri at fáa tey góð.

„Skerpikjøt hevur altíð verið tað besta ein hevði at seta á borðið, tá ið fremmandafólk kom at vitjan. Eitt gott tjógv, ein bógv og eina síðu av tí besta ein átti, var tað vanliga at seta á borðið av skerpikjøti, síðani skinsasíðan, niðurskorin føroysk rullupylsa og kjøtpylsa, smør, drýl og breyð, helst ein ella tveir snapsar, um tað vóru mannfólk, so kaffi og kækur omaná.“⁸⁸²

Tað hevur ikki verið síður at tosa nógv um mat í Føroyum, men roknað varð við, at gestur, sum hevði skil uppá kjøt – kjøtvit, segði okkurt um kjøtið, ið varð sett á borðið, og vanliga setti maður bert tað, sum hann metti sum gott kjøt, fyri gestir. Tað varð tí bíðað við spenningi eftir, hvussu gestinum dámdi kjøtið. Gestur, sum dugdi fólkasið, kunnaði seg hjá vertinum um, hvar seyðurin hevði gingið og kanska eitt sindur um sjálvan hjallin eisini, tí „Í øllum førum er hjallurin miðstöðan í bóndagarðstrunkanum, tí inni í hesum – so mangan skirvisliga húsi – hekk tað virði, ið tú eina mest metti bóndan eftir. Tað

Upplýsingar frá Helga í Brekkunum í Havn, sum saman við øðrum hevur kannað feittsýrunar í føroyskum seyðakjøti.

879 FF. Ritg. 1972/73, S.K.S. 6.

880 FF. Ritg. 1972/73, H.A. T., 7.

881 FF. Ritg. 1972/73, H.A. T., 7.

882 FF. Ritg. 1972/73, A:73, 29.

var ekki nóg mikið at spyrja, hvussu nógvar merkur garðurin var, tú mátti eisini hava at vita hvussu nógvur skurður, ið kom til garðs um heystið, tí tað hevur spurst fyrr um ódugnabøndur, ið, slitu teir fimmeini tøl á mørkina, so var tað alt, og tað hevur enntá hoyrst um menn, ið tóku upp skurð á prestjorð, at teir ikki fingi meira enn rivið upp á gyllinin.⁸⁸³

Bóndin fór altíð sjálvur í hjallin „at kuta niður til viðskera, og so beinrakin er hann vordin, at sjálvt í myrkri kann hann raka liðirnar og skera limirnar frá, og minni enn limur verður ikki skorið av krovinum. Kníggjaspikið – eisini kallað konubiti – verður avskorið inni, tá limirnir verða skornir sundur í stykkir, og hvør mann ikki duga tey 20 stykkini við navni? ... Tjúgu eru sum sagt stykkini, men misjovn eru tey til stóddar, og ikki er heldur smakkurin eins á teimum, og ymist er eisini, hvussu fólki dámar tey ymisku stykkini. Summi taka válgaran fram um eitt stykki av tjónum, og summum dámar betur tað reyða, hagagóða kjotið við grønum lindum ígjøgnum, ið kann smyrjast eins og smør, meðan kanska onkrum, ið góðar hevur tenninar, betur dámar fastamat. Men sum heild eigur Føroyingurin einki betri til matna enn skerpikjotið. Betri eigur hann ikki at seta fyri gestin, og Føroyingar bera ikki orð fyri at vera burturbliðir, og tøkari bita hevur hann ikki í útferð enn kjotbitan, antin hann so kemur sjórikin upp úr matskríninum ella eitt sindur sveittakendur út úr ermuni, hann verður eins vel fagnaður fyri tað.⁸⁸⁴

Tað krevur bæði kunnleika um kjøt og tað at duga sær at handfara kjøt við borðið av einum gesti, sum vildi hava viðurkenning bóndans. Tann ókøni ger í slíkum førum best í ikki at tosa ov nóg og lata tað upp í hendurnar á øðrum at seta fyrst á ein lim, sum er settur á borðið. Sigurð Joensen hevur gjørt sær sínar hugleiðingar um kjøt. „Tann hugsunarsama kjøtgleðin fellur tær ikki í lut, fyrr enn tú fert um hálvan aldur. Tá fert tú at vera inntonktur og velja tær teir

883 Djurhuus 1945, 36.

884 Djurhuus 1945, 42.



Turt kjøt úr Eystfellinum, Fugloy 2015.

lutir, sum tyngstir eru uppi í hondini, men bert teir, sum hava varandi virði. Kjotið kemur aftur hvørt ár, og eldri tú verður, minni hugsar tú um annað enn tað, til tú sovnar burtur á ellisárum við tí seinasta rákanum í munninum.

Leingi havi eg ivast í, hvat ið besta stykkið var á krovinum... Nú havi eg kosið mær háryggin, og tann, sum velur hann, hann velur ikki uppafstur. Trúgva skalt tú mær, at veðurlambsháryggurinn hevur nóg fram um onnur kjøtstykkir. Hann hevur tann djúpa rákan, sum livir í minninum. Eg tosi ikki um útmatin, men um tað drivna inni við bein og inn millum anganna. Tað er síða og tjógv í senn, men betri, feitt og soleiðis samanvovið frá náttúrunnar hond, ófatuliga smakkgott.

Og so tað at tað er so ringt at sleppa at tí. At telgja uttan av einum háryggi, tað dugir hvørt konufólk, men tað er mannsverk at piða hárygg. Far nú ikki og loyp tað út í orð, at eg eri ikki góður við konuna, hon fær alt, hon sleppur alt! Uttan at piða hárygg. Tað skal gerast væl. Tað vil eg sjálvur gera, og eg vil hava hvassan knív.⁸⁸⁵

Tað var kortini ikki bert háryggur, sum varð piðaður væl og virðiliga, men øll bein av turrum kjøti, ikki minst hálsurin. „Men nógvastadni var, hóast nóg var til av kjøti, spart á ymiskan hátt. Ein kona sum kom í bóndahús, har nóg

885 Joensen 1977, 163.



Turrir limir í hjallinum.

var til av kjöti, segði, at har fingur teir stóru skúladreingirnir hálsar at piða aftur við dryli, tá ið teir komu úr skúla. Men tað kann vera væl av kjöti eftir á einum veðrahálsi, tiltikið er hvussu langa tíð tað tekur at piða háls.⁸⁸⁶

Johanna Maria Skylv Hansen sigur seg hava skrivað so lítið um skerpikjötið í tí, sum hon hevur latið úr hondum um mat, „tí at meginparturin av fólkinum í hesum miðalbygdum hevði so lítið av skerpikjöti, at tað var ikki dagligur kostur, men havt at taka til, eitt nú tá stravið arbeiði burtur frá húsum var fyri, ella til høgtíðsviðskera. Har, ið nógv smábørn vóru, varð kvett eitt riv sundur millum tvey, ella ein biti av somu stödd av tjógvakjöti ella øðrum. At tey, sum nógv kjøt áttu, ikki lótu so tærisliga av tí, kunnu vit ætla, tí mannsverðurin var eitt stykki av kjöti og súpan afturat. Tá gjørdur tey meira av at turka fótamør, teir ið góðir vóru.“⁸⁸⁷

Í bóndahúsunum var sum rímligt er meira til av kjöti, og tað verður sagt at, á Stóru Dímun fingur „húskallarnir ... ein lim av turrum kjöti hvønn sunnudag, ein bógv ella eitt tjógv, ella annað sum svaraði í nøgd.“⁸⁸⁸

Salt og saltmatur

Salt hevur verið sera dýrabart og hevur verið roknað sum ein av Guðs gávum til menniskjuna, tí tað kundi brúkast til so mangt, og so roknaðu tey eisini við, at tað var ein magisk megi ella gandakend í salti.⁸⁸⁹ Eitt nú hevur tað verið hildið at føra til ólukku, um ein hvølvdi saltkarið á borðinum ella koyrði saltbússuna um koll, soleiðis var pátrúgv in í Danmark, men hetta er eisini kent í Føroyum: „Pápi var altíð illur, um vit komu undir saltbússuna, tí tað merkti ólukka,“ sigur heimildarmaður úr Miðvági.⁸⁹⁰

886 FF. Ritg. 1972/73, A:/3, 30.

887 Hansen 1938, 253.

888 FF. Ritg. 1972/73, A:/3, 30.

889 Sí bókina hjá Mark Kulansky (2002) *Salt. A World History*, har hann lýsir søguna hjá saltinum yvirhøvdur.

890 Um pátrúgv í sambandi við salt í Danmark sí Piø 1973, 164. Upplýsingina

Í miðöldini kom meginparturin av tí salti, sum brúkt varð, frá Lüneburg í Týsklandi. Hetta saltið var ein týdningarmikil handilsvøra hjá hansakeypmonnum, og tað var ein sera dýr vøra – tátíðarinnar gull. Tað salt sum fekst til keyps í einahandlinum fyri 1800, var spanskt, franskt og so lüneburgarsalt.⁸⁹¹ Lüneburgarsalt hevur eisini verið kent av føyoyingum í 20. öld, og varð tað viðhvørt nevnt, tá ið tey saltaðu smør. Salt var sostatt at fáa, men tað var dýrt og ein trotavøra, kom ikki at verða vanligt í brúki og dýrt at keypa hjá vanligum fólki. Tað var ikki fyrr enn um 1800, at tað kundi fáast í størri mongdum til rímligan kostnað. Vert er í hesum sambandi at vísa á, at okkara navnframi sjókappi Magnus Heinason var millum teir allar fyrstu at keypa og sigla við størri mongdum av kappingarførum salti frá saltframleiðandi londum sunnanfyri um Miðjarðarhavsleiðina. Hetta var í 1587 og er umrøtt í søgu Bergens.⁸⁹²

Fólk kundu eisini hjálpa sær við svartasalti. „Dette sorte Salt berede de af Tang, hvilket de tørke og brænde til Aske.“ og hesa øskuna brúktu tey til at salta spik við.⁸⁹³ Eisini Svabo nevnir, at tey brúktu svartasalt til spik. Fyrst saltaðu tey spikið við vanligum salti, „og siden med Svarta-Salt, som er Asken affucus nodusus, som gnides derpaa.“⁸⁹⁴ Orðið svartasalt er eisini at finna í orðabók hansara undir „Tangaske eller –Salt“, og hann vísir eisini til orðatakið „Svartasalt i Kejli.“⁸⁹⁵ Tað kann eisini verða tikið til nú á døgum um onkran, sum átti at verið revsaður fyri eitt ella annað: „Tú átti at fingið svartasalt í reyvina.“

Svartasalt hevur neyvan verið roknað sum gott salt at salta við. Svabo greiðir í 1781 frá, hvussu tey í Skúvoy goymdu ella saltaðu lomvigaregg: „man tager Tang og Tare uden at vælge de Arter, som indbefattes under disse Navne, tørrer og brænder dem til

úr Miðvági havi eg frá Jon S. Hansen, Miðvági.

891 Joensen, Mortensen og Petersen 1956, 63.

892 Fossen 1979, 207.

893 Debes 1773, 160.

894 Svabo 1959, 257.

895 Svabo 1969, 856.

*Aske, paa hvilken man slaaer Søevand, som omrøres med samme til en Grød eller Vælling. Æggene legges paa Gulvet i et Udhus paa Høe, og ommeldte Aske-Grød omkring dem, hvorpaa de tildækkes med et raget Lammeskind og Halm. Paa denne Maade kan de holde sig gode til julen.*⁸⁹⁶ Tað er uttan iva svartasalt, sum her er talan um, uttan at orðið verður brúkt.

Tey kundu fyrr eisini vinna sær eitt sindur av salti við at kóka sjógv ella turka upp sjógv á hellu niðri við sjóvarmálan. I „*førrige Tider, har man ofta kogt Salt af Søevand, men sjældent i nyere Tid,*“ skrivar Svabo í umleið 1780. Hann gjørdi sjálvur royndir við at kóka sjógv fyri at fáa salt burturúr, og kom hann til ta niðurstøðu, at „*en Tønde Søevand giver over 10 Pund Salt,*“ og til tað brúkti hann ein leyp av torvi, so móguleiki hevur verið fyri at vunnið eitt sindur av salti til húsbrúks, men tað kravdi nógv brenni og hevði tí neyvan loyst seg.⁸⁹⁷

Í fleiri bygðum í Føroyum finna vit eisini nøvn sum *salthella* og eisini *salthús*. Tað var vanligt at bera salt niðan á salthellurnar góðar sólskinsdagar, og tá ið sjógvurin dampaði burtur, lá eitt sindur av salti eftir. Eisini hava vit orðið *salthús* í fleiri bygðum.⁸⁹⁸ Mikkjál á Ryggi sigur um staðarnavnið *Salthellan* í Miðvági, at navnið á hesi hellu er komið av, at „*áður kókaðu tey sær salt úr sjógv, tað tey skuldu nýta í smør, morlaðu tey sundur á slottum hellum. Harav hevur henda hella fingið navn.*“⁸⁹⁹

Salthús er nýggjari fyrbrigdi, ið vóru hús, sum tey goymdu salt í, tá ið tey fóru at virka saltfisk og klippfisk. Í hesum sambandi er eisini vert at minna á, at áðrenn føroyingar rættiliga fóru at framleiða saltfisk og klippfisk, framleiddu teir *plattfisk* á tann hátt, at fiskurin varð flaktur og lagdur í

896 Svabo 1959, 38.

897 Svabo 1959, 315. Sí eisini Olsson 1954, 82.

898 Fleiri staðarnøvn við salthellu og salthúsi eru at finna á Viðareidi. Upplýsing frá Daniel Lydersen.

899 Staðarnøvn í Miðvági eftir Mikkjál á Ryggi: 279 Salthellan, umframt viðmerkingar til staðarnavnið. Staðarnavnasavnið, Føroyamálsdeildin, Fróðskaparsetur Føroya. Takk fái Jon S. Hansen, Miðvági fyri at hava víst mær á hetta.

sjóvarmálan á háfjøru, har hella ella grót var undir. Síðani flóddi inn yvir hann, so hann dró nakað av salti til sín úr sjónum, hetta varð gjørt nakrar ferðirnar. Plattfiskurin varð lagdur undir farg og turkaður. Plattfisk framleiddu teir bert um summarið, tá ið fiskur ikki kundi heingjast upp, tí maðkurin var tá av tí mesta. Helst hevur hetta verið gjørt, antin tí at salt var dýrt ella ringt at fáa fatur á.⁹⁰⁰

Tað er einki at ivast í, at salthús og bíligari salt hongur saman. Tá ið útróðurin og sluppfiskiskapurin kom, broyttist alt hetta, og salt kom at vera at fáa allastaðni og í stórum mængdum. Heilir saltdamparar komu javnan við salti úr suðurlondum í slupptíðini.⁹⁰¹ Tað var tá lagamanni bæði at turksalta og lakasalta allan tann mat, sum brúk var fyri.⁹⁰²

Søltukjöt og skinsakjöt

Presturin Thomas Tarnovius sigur í 1669, at sjálvt um føroyingar høvdu teirra ræsta og turra mat, so borðreiddu teir fyri prestinum við feskum fiski, saltkjøti og øli.⁹⁰³ Salt var at fáa í handlinum, so tað hevur borið til at salta kjøt sum tað saltkjøtið, sum vit kenna í dag, men tað kann eisini væl vera, at tað á døgum Tarnovius hevur verið talan um søltukjøt og skinsakjøt, sum føroyingar eisini hava havt frá gamlari tíð.⁹⁰⁴

Lucas Debes sigur í 1673, at tey kundu salta kjøtið eitt sindur, áðrenn tey hongdu tað upp at turka, „*hvilket naar det*

900 Joensen 1982, 272 ff.

901 Joensen 2003, 117.

902 Sí Joensen 1982, 213 og Rasmussen 1976, 12.

903 Tarnovius 1950, 76

904 Tað er í hesum sambandi vert at vísa á tað sum norðmenn nevna *pinnekjøtt*. Tað eru seyðasiður sum fyrst eru saltaðar og síðani hongdar upp at turka. Hetta kjøt verður síðani dampað og ymist etið afturvið, eitt nú tað sum norðmenn nevna kálrabi stappe, sum eru morlaðar røtur. Pinnekjøtt er traditionellur jólaaftansmatur nógvastaðni á Vesturlandinum. Eisini er vert at vísa á tað sum norðmenn nevna *fenalår*, sum er saltað og turkað kjøt, vanligu seyðatjógv, sum verður etið í smáum tunnum flisum. Tað kann her vera mentanarligt samband millum konserveringshættir, sum eru farnir hvør sín veg, og tað er eitt evnið, sum kann takast upp til viðgerðar í øðrum sambandi.



er et Aar gammelt, kan man æde det speget, ligesom man æder anden Spege-Mad, og er temmelig velsmagende Spise, men noget ufordøjelig for den som ikke er vant dertil. Dette Slags tørrede Kiød kalde de Skærpe, men det saltede, saltet Skærpe.⁹⁰⁵

Svabo umrøður eisini í frágreiðing síni frá 1781 saltskerpu ella søltukjót, sum er „Kjød, som er saltet lidt inden det ophænges for at vindtørres.“⁹⁰⁶ Í orðabók síni sigur hann, at søltukjót er „saltet og tørret Lammekjød.“⁹⁰⁷ Talan er ikki um saltkjót ella kjót sum bert er konserverað við salti, heldur hevur her verið talan um tann konserveringsháttin, sum er nevndur *speyging*. Lucas Debes brúkar eisini orðið spege og *spegemad*. Bæði í sambandi við søltukjót og skingsakjót var

905 Debes 1673, 114, 243.

906 Svabo 1959, 433.

907 Svabo 1966, 865. Í frágreiðing síni um Føroyar (Svabo 1959,18) nevni hann saltskerpu, og í orðabókini brúkar hann eisini orðið *søltukjót* (Svabo 1966, 865).

salt meira at rokna sum krydd enn sum nakað annað, tí bæði søltukjót og skingsakjót vórðu eisini hongd upp at turka.

Landt greiðir í 1800 frá fletting og hvussu krovið varð skivað, „og den heele Krop bliver bred og flad; i saadan Figur bliver Kroppene ophængte for at vindtørres.“⁹⁰⁸ Her er talan um vanliga skivað krov – og so leggur hann afturat, at „Nogle faa Kroppe bliver sønderskaarne, kogte, og, imens Kjødets endnu er varmt, bestroet med Salt, og naar det har lagt en Dag og Nat over dette Salt, ophænges det i Luftaabne Huuse, hvor de gjerne kunne hænge i ¼ Aar og derover uden at forderves, men dette er egentlig kun bestemt til Lækkerbidsken, og især til at beværte Fremmede med.“⁹⁰⁹

Seinni í bók síni brúkar hann orðið *skingsakjót*: „Skindse-Kjød: kogt, derpaa saltsprengt og siden ophængt feedt Bede-Kjød ere Højtids Retter, som man og beværter Fremmede og Rejsende med.“⁹¹⁰

H. J. J. Sørensen 1859 sigur um nýtsluna av seyðakjöti, at „Dette spises enten fersk, vindtørret (Skjærpekjød), nedsaltet eller som Skindsekjød, det vil sige Kjød, som er isprengt med Salt, derpaa kogt og dernæst tørret. Skinsekjød bruges ved Høitider, især i Julen, ved Bryllupper og som Traktemente for fremmede Gjæster.“⁹¹¹

Tað er einki at ivast í, at tað, sum hann her nevnið „nedsaltet“, veruliga er *saltað kjót*, ella tað sum vit í dag vildu nevnt *saltað lambskjót* og ikki saltskerpa. Tá ið vit koma til miðjuna av 19. öld, so hevur tað verið meira vanligt at salta kjót, tí tá vóru eingir trupulleikar at fáa fatur á salti. Tá vórðu eisini pylsur, válgarar, fuglur og annað *saltað*. Lakatunnur hoyrdu til í hvørjum hjalli.

Í doktararitgerð síni frá 1958 vísir Alfa Olsson á, at „Som markant undantag ifråga om saltbruket framstår ett reliktområde som Färöarna. Färingarnas förkärlek för de smaksensationer,

908 Landt 1965, 114.

909 Landt 1965, 114.

910 Landt 1965, 239.

911 Jacobsen 1971, 135.

*vilka betingas av enzymatiske prosesser vid exempelvis torkning av animala födoämnen har förblivit oförändrad. Saltet, lyxkryddan, har trots den sociala värderingen inte påverkat detta faktum. Först i nutiden har den blivit nödvändighetsartikel.*⁹¹²

Spurningurin er sostatt, nær nútíðin byrjar í hesum høpi. Mítt boð er, at tað hendir í 19. øld. Salt kann vera komið í størri nøgdum við Rybergs handli. Tað er skjalprógvað, at tað hevur verið vanligt at salta fisk í minni nøgdum longu umleið 1800, og frá at salta fisk er ikki langt til at salta annan mat eisini.⁹¹³ Longu í 1830-árunum var einahandilin farin at keypa klippfisk, sum útróðrarmenninir sjálvir virkaðu heima, og í 1840-árunum fer handilin at keypa rundan feskan fisk, sum handilin læt virka til saltfisk. Um hetta mundið er salt vordið ein vanlig handilsvøra við handilin og ikki ein marglætisvøra.⁹¹⁴

Chr. Matras, sum var ein av andmælingunum, tá ið Alfa Olsson vardi doktararitgerð sína í 1958, helt at hon hevur rætt í tí mesta, „Men det bør dog nævnes, at Svabo ved siden af skerpukjød nævner søltukjød – og af sproglige grunde anser jeg selve dette ord at være gammelt. Mon ikke man i den ældste tid på Færøerne også brugte salt, og noget mere, end vi nu tror.“⁹¹⁵

Tað er einki at ivast í, at tað eru málsligar grundir til at halda, at søltukjød er eitt gamalt orð og at føroyingar eisini hava brúkt salt, men tað hevur verið meira brúkt sum krydd fyri at fáa smakk, enn til beinleiðis at salta mat við – konservera við salti. Her man Alfa Olsson vera um eina leið, tá ið hon sigur, at tað kom ikki at verða vanligt fyrr enn í nútíðini, og

912 Olsson 1958, 50.

913 Tað at teir framleiddu plattfisk, sum er umrøtt aðrastaðni í hesi bók, við at leggja tann flakta fiskin í sjógvin niðri við sjóvarmálan fyri at draga saltið úr sjónum í fiskin, tað kann móguliga týða, at teir ikki hava havt nóg nóg salt, men tað kann eisini vera tí, at hetta var ein framleiðingarháttur, sum teir høvdu ilt við at sleppa í eina tíð.

914 Joensen 1985, 14ff.

915 Skjøl og annað tilfar hjá Chr. Matras í sambandi við andmæli hansara, varðveitt á Føroyamálsdeildini, Fróðskaparsetur Føroya.



Modernað skinsakjöt.

nútíðin í hesum høpi byrjar so smátt umleið 1800, kanska eitt sindur fyri tað.

Skinsakjød varð eisini saltað við at brúka salt sum krydd og annars heingja seyðakjotið upp í hjallinum. Tað er eitt sindur ymist, hvussu sagt verður um, hvussu tað varð gjørt, tá ið tey kókaðu skinsakjød. Tað eru tey sum siga, at tá ið tú kókaði skinsakjød, so varð salt ikki koyrt á kjotið, fyrr enn eftir at tað var kókað, og heldur ikki varð salt koyrt í lógin. Men tað eru ikki øll sum gjørdu tað.

Heimildarmaður frá Norðskála sigur, at tá ið mamman fekk síður av góðum seyði – eini góðari ær ella gimbur lambi, „Tá hevði mamma bestan hug at skinsa síðurnar. Tálgin av feitiseyði vildi hon hava fatur á skjótast gjørligt, meðan hon var heit, fyri at fáa hana í salt áðrenn hon kólnaði. Hin tálgin, ið goymast skuldi, varð krympað, men hon helt, at best goymdi tálgin seg, sum varð saltað beint úr krovinum. So koma vit til skinsakjotið. Har skuldi helst arbeidast kvikliga. Fyrst liðugt var flett, skuldu síðurnar takast frá..., so varð sprett eftir maganum, ikki skorin fótamørur. Tað at síður skuldu skerast frá alt fyri eitt, var fyri at fáa rullað og seymað tær áðrenn tær kólnaðu. Tá ið tað var gjørt, fóru tær í laka. Har plagdu tær at vera í tver vikur, so vórðu tær kókaðar. Tá ið tær vóru vel kaldar, blivu tær vel ballaðar inn í pappír, helst grátt pappír og so lagdar niður á lakasteinin í eini tunnu, hvar okkurt slakt var. Soleiðis kundu tær halda sær heilt góðar aftur í árið.“⁹¹⁶

916 FFms 939, 28.

„Skinsasiðan skuldi vera fóst fyrri at halda sær, so fóst sum möguligt,“ sigur kona úr Gásadali. Hon sigur eisini, at hon plagdi at leggja síðuna í laka í trý samdögur, eftir at hon var seymað, og eitt samdögur eftir at hon var kókað, men hon mátti vera køld, áðrenn hon fór í lakan.⁹¹⁷ Síðurnar vórðu sostatt lakasaltaðar, áðrenn tær vórðu kókaðar, og lagdar í laka aftaná eisini, hjá summum fólkkum.

Tað bar til at brúka bæði laka og turt salt og salta á skinni, og heimildir eru eisini um tað, sum tað sæst niðanfyri. Tað tykir, sum um tey fyrr hava skinsað heili krov, men tað góða skinsakjøtið var vanligu bøgir við válgara og síðu. „Bøgirnir við válgara uppiá og síðurnar er gott skinsakjót.“⁹¹⁸ Skinsakjót skuldi vera feitt kjøt, tí tað var best. „Onkur feitur seyður varð ... flettur til at skinsa og saltaður á skinni og lá einar tríggjar dagar, so skorið sundur og kókað, síðurnar vórðu lagdar undir press. Tá ið kjøtið var eitt sindur tornað, varð tað goymt burtur, helst vóru tað síðurnar, ið kundu goymast leingi. Men ikki var tað alt, ið dugdi til at skinsa, hagagott mátti tað vera – glærfita – ella fór tað at bláma. Tað sær út sum um ikki oll duga at goyma skinsakjót, tað eru ymiskir mátar at goyma tað uppá. Tað mest vanligu er, tá ið kjøtið er væl turt, at balla tað inn í eitt klæði og goyma tað undir væðingini á loftinum.“⁹¹⁹

„Skinsakjót varð nýtt sum viðskeri, og tað var eisini tað besta kjøtið og helst tað feittasta, tí tað skuldi helst haldast gott út á veturin. Tá ið gott skinsakjót hevði ligið leingi saltað, varð tað ofta upphongt og eitt reint toystykke bundið um kjøtið, og so hvørt sum toystykkeið tornaði, so aftur at vinda tað í saltlaka. Tað feita kjøtið helt sær gott, men tað soltna kundi bliva bæði hart og grønt ímillum.

Norðast í Steymoynni, har teir stóru og feitu seyðirnir ganga, er tað góða skinsakjøtið tiltikið. Frætti frá konu í Havn, sum hevði spurt ein bónda, hvussu tey høvdu gjørt fyrr, tá ið skinsakjøtið

var líka gott, tá ið langt leið út á veturin og byrjan á vári. Hann greiddi hesi konu frá, at tá ið tað besta skinsakjøtið varð kókað, lótu tey so nógv salt út í lögini, at tað ikki var hugsandi at gera súpan av soðnum, og feitur matur tolir nógv salt, so óivað hava tey funnið fram til at kóka skinsakjót á rættan hátt.

Og tað er við skinsakjøti sum so mongum øðrum í dag, tað nýtist ikki at vera nakar trupulleiki við tí. Kjøtið kann leggjast í frystiboksina og kókast sum skinsakjót so við og við út á veturin ella árið runt.⁹²⁰

Saltkjót

Tað hevur ikki verið vanligu at salta tað nógva av seyðakjøti, men „Eitt sindur av kjøti varð saltað í laka, serliga válgari av gomlum seyði.“⁹²¹ Tað tykist, sum um fleiri í nýggjari tíð hava skorið válgaran av og lagt hann „í ein góðan saltlaka nakrar dagar saman við rullupylsunum. Fyrr máttu válgarar og rullupylsur saltast tjúkt, leggjast tungt press á, tí hetta skuldi drýggjast til næsta heyst. Nú er tað óneyðugt, tí hesin matur verður nógvar ferðir betri, tá ið hann verður lagdur nakrar dagar í ein laka..., síðan kókast, tá leggjast undir press og goymast í frystiboksini. Hetta er frálíkur viðskeri og kann drýggjast leingi og væl.“⁹²²

Hin vegin var tað vanligu at salta neytakjót. Meginparturin av tí saltkjóti, sum føroyingar ótu, var neytakjót, og ofta var tað innflutt saltað amerikanskt neytakjót, sum var tað vanligu kjøtið umborð á sluppunum. Amerikanskt saltkjót og ertur varð roknað sum ein sera góður døgurði umborð á sluppunum í síni tíð eins og heima.⁹²³ Eins og tað var vanligu at eta kornbúff umborð á sluppunum, so dryppaði hetta eisini á tey, sum búðu heima, har eitt nú skiparin kundi taka nakað heim við til døgurðamat og viðskera.⁹²⁴ Men vanlig

917 FMD BS 00022A, John og Rakul Joensen, Gásadalur.

918 FF. Ritg. 1972/73, H.A. T., 7.

919 FF. Ritg. 1972/73, N.D., 3. Heimildarmaðurin er ættaður úr Norðradali.

920 FF. Ritg. 1972/73, A73, 28-30.

921 FF. Ritg. 1972/73, N.D., 3.

922 FF. Ritg. 1972/73, H.A. T., 7.

923 Joensen 1975, 91, 95.

924 Abbi mín Joen Pauli Haraldsen, vanligu nevndur Birtu-Palli, sum doyði í

fólk keyptu ikki saltkjöt til døgurða uttan í heilt serstökum fòrum. „*Handilskjöt til sunnudagsdøgurða minnist eg sum eina sensatiòn.*“⁹²⁵

Kjøtpylsur og rullupylsur

Tær vanligu pylsurnar, sum fólk gjørdu fyrr, vóru *rullupylsa* og *kjøtpylsa*, men tað var avmarkað, hvussu nógvar slíkar tey gjørdu, og „*Rullupylsur og kjøtpylsur vórðu goymdar til høgtíðir og til fremmandafólk,*“ sigur Johanna Maria Skylv Hansen.⁹²⁶ Svabo nevnið kjøtpylsu, sum eins og „*røget Kjød bruges mest af de fornemme,*“ men hann nevnið ikki rullupylsu.⁹²⁷

Tað vanligu var at gera rullupylsu burtur úr fótamørum, men síðurnar vórðu fyrr eins og nú eisini brúktar til rullupylsur. Serliga rullupylsur úr gimburlambskrovum skuldu vera góðar. „*Hupparnir við skammrivunum uppi verða skornir frá og gjørdir til rullupylsur. Hesar vóru frálíka góðar.*“⁹²⁸ „*Fótamørunin kann nýtast til rullupylsu, men tá má válgarakjøtt leggjast innaní, kryddast væl og saltspreingjast 3-4 dagar – kókast spakuliga, minst 2 tímar og leggjast undir press. Hon verður tá heilt góður viðskeri.*“⁹²⁹

Tað vóru tey, sum tá nevndu fótamørin „slag“, sum uttan íva er komið úr donskum máli. Fótamørunin varð reinsaður, rakaður og sviðin, og so var lagt í hann, tað sum skuldi. Í dag koyra tey vanligu husblas í fyrri at fáa pylsuna at hanga betur saman.

Robert Joensen heldur ikki, at rullupylsan gjørdist vanlig í Føroyum fyrr enn í seinnaparti av 1800-talinum, og hann

1939, var skipari, og mamma mín plagdi at siga frá, at hann ofta hevði stór kornbúffblíkk – Corned Beef – heim við frá skipinum, og tað kornbúffblíkk høvdu tey ofta til døgurða. Mamma mín var fødd í 1915.

925 Jacobsen 2001, 63.

926 Hansen 1938, 253.

927 Svabo 1959, 118.

928 FF. Ritg. 1972/73, H.A. T., 7.

929 FF. Ritg. 1972/73, H.A. T., 7.



Rullupylsur í gerð.



Nýseymaðar rullupylsur.

vísir á, at um 1900 vóru tað eisini handlar, sum gjørdu rullupylsur til útflutnings. „*Tá keyptu handlar nýflett krov og høvdu fólk í arbeiði at gera rullupylsur burtur úr teimum. Hesi krov, sum handlarnir keyptu, vóru flett í kropp.*“⁹³⁰

Ein kona úr Norðoyggjum hevur greitt frá, hvussu tey gjørdu rullupylsu um 1915, hon sigur, at „*Pápi mín var bóndi. Tá ið teir flettu um heystarnar, lótu teir krovini hanga í roykstovuni til dagin eftir. Tá ið pápi skuldi bera krovini í hjallin, tók hann eitt krov í senn og legði tað á*

930 Joensen 1972, 70.

Rullupylsurnar í neti.



Kjòthakkimaskina.

borðið í roykstovuni við rygginum niður. So skar hann kjòtslintrur innan úr krovinum og snöggaði tað. Hann skar kjòtslintrurnar við angarnar, helst við mjòryggin, tað sum lavaði við huppaklettið skar hann frá, og eisini tað sum eftir var av tindini, og síðani slintrurnar innan úr hálsinum. Allar hesar bitar legði hann í eitt ílát so hvørt sum hann bar krovini út. Hetta varð nýtt til rullupylsu. Umframt bitar innan úr krovinum, legði mamma nakað av lundunum í hvørja rullupylsu og eitt sindur av tálq. Mamma legði altíð nakrar klunkar av salttálq í rullupylsu. Síðani fór hóskandi nøgd av leyki til, eitt sløð av salti og pípari varð latið í eisini, og so rullaði hon samanum og seymaði.⁹³¹

Rullupylsan varð lakasaltað, og saltpetur varð koyrt í lakan, bæði fyri at verja pylsuna móti bakterium, og fyri at hon skuldi fáa ein vakran reyðan lit. Hetta sama varð gjørt við laka, sum kjòtpylsa varð lögð í. Lakin sum fólk brúktu, kundi vera eitt sindur ymiskur. Summi brúktu reinan saltlaka, og onnur koyrdu sukur, melis ella putursukur, í lakan. Ein uppskrift uppá ein góðan pylsulaka er 5 litur av vatni, 3 pund av salti, 1 pund av putursukur. Alt verður koyrt í eina grýtu og kókað væl. Lakin verður síðani settur til viks og verður

931 Joensen 1972, 71.

ikki brúktur, fyrr enn hann er kaldur. Pylsurnar verða síðani koyrdar í lakan og liggja har í einar 5 dagar ella eitt sindur meira, alt eftir hvussu stórar tær eru.⁹³² Hesar pylsurnar nýtast ikki at vatnast út, men kunnu etast straks ella frystast.

Annars er tað vanligu, at rullupylsa, sum hevur ligið leingi í laka, verður útvatnað, áðrenn hon verður kókað og lögð undir farg, ofta í eina serliga rullupylsupressu.

Tann bretski hermaðurin Kenneth Williamson nevnr eisini rullupylsu og sigur, hvussu hon varð gjord: „*The thin layer of meat covering the ribs is rolled up on the „swiss roll“ principle with onion and condiments to taste, sewn with a needle and thread and boiled for a couple of hours. The result, rullupylsa, is one of the nicest meats ever to grace a sandwich.*“⁹³³

Alla mína tíð, føddur í 1945, hevur bæði kjòtpylsa og rullupylsa verið rættiliga vanligur matur at hava í lakatunnunum. Rullupylsan varð vatnað út, síðani kókað og lögð í rullupylsupressuna, og tá ið hon var kólnað og tikin úr pressuni, var hon klár at eta. Tey sum ikki høvdu rullupylsupressu, lögdu hana undir farg á annan hátt, eitt nú millum tvær fjalir við onkrum tungum omaná.

Kjòtpylsa hevur ikki verið hvønn dagsviðskeri í bóndahúsunum fyrr enn í nýggjari tíð, tíansheldur hjá vanligum fólk, men á stórum bóndagørðum gjørdur tey fyrr nakrar kjòtpylsur at hava til gildismat.⁹³⁴ Kjòtpylsan var gjord av hakkaðum ella malnum seyðakjòti við tálq, kryddi og vanligu leyki í, men tað kundi vera eitt sindur ymist, hvat krydd tey koyrdu í – eg veit at summi brúktu kumman.⁹³⁵ Kjòtpylsa varð til um miðjuna av 1800-talinum gjord á tann hátt, at „*vanligur telgiknívur var mest nýtta amboðið til at skera ella saksu kjòt og innvøl smátt við. Stundum bleiv hetta gjørt við øks. Hakkingarknívurin var ókendur her heima til umleið*

932 Lakauppskriftin er frá Nellu Lamhauge, Toftum.

933 Williamson 1970, 29 ff.

934 Joensen 1972, 71.

935 Tað var vanligt í fleiri húsum um Norðskálaleiðina hevur Edmund Joensen, fólkatingsmaður, sagt mæ.

1877-80, og kjötmaskinan kom ekki í nýtslu her heima fyrr enn nakað seinni.⁹³⁶

Kjötpylsa varð koyrd í langan, sum varð reinsaður og lagdur í saltvatn, áðrenn kjötið varð koyrt í. Um aldaskiftið 1900 varð kjötpylsan gjörd soleiðis: „Hjá summum bleiv kjötpylsan gjörd úr öllum tí leysa, sum skerast kann innan úr nýjupphongdum krovi, so at tað var heilt snøgt innan. Um vandaliga er flett, so verða altíð nakrir góðir kjötbitar eftir: Restin av tindini, eisini nakað av huppaklettinum, uppi undir mjórygginum og ádrastaðni við. Hesir kjötbitar skornir innan úr krovi vórðu hakkaðir við hakkingarknivi. Tálgarbitarnir til kjötpylsuna blivu væl telgdir, smáir fyrkantar, sum komu at verða sjónskir, tá ið pylsan kom á borðið. Upp í tað hakkaða kjötið við tálg varð latið nakað av salti, pipari og allahanda. Hetta bleiv so gjørt upp í langan ella langapettið. Seymað varð fyri op. Kjötpylsa bleiv saltað í tætt ilat, so hon kom at liggja í laka.“⁹³⁷ Sum tað sæst, so varð nakað av tí sama fráskorna brúkt eins væl til rullupylsu og kjötpylsu. Tað vóru eisini tey, sum kundu taka meginpartin av einari vánaligari skrinu og gera hana til kjötpylsu. Tað lætti um at gera kjötpylsu, tá ið kjötmaskinan kom og kjötið kundi malast.

Tað hevur verið sera vanligt at heingja kjötpylsuna úr lakanum upp at turka, og eg kenni eisini til tað úr heimbygd míni Sørvági, har ein ommusystir mín plagdi at gera tað, men heima hjá okkum varð tað ikki gjørt, har varð kjötpylsan tikin úr lakanum, kókað og etin sum hon var. Tað vóru eisini tey sum hongdu kjötpylsu inn í kaminina uppi á loftinum fyri at roykja hana á tann hátt, men meira er um tað undir royking.

Eg minnst eisini, at onkra einstaka ferð, tá ið einki annað var til døgurða, so kundi mamma finna uppá at kóka eina kjötpylsu til døgurða við eplum afturvið. Tað helt eg smakka avbera væl.

936 Joensen 1972, 67.

937 Joensen 1972, 68.



Enn eru tað fleiri fólk, sum gera kjötpylsu bæði at kóka og at heingja upp at turka ella speyga.

Kjötpylsur gjørdar upp í sperðlar. Eiði 2014.

Sláturmørur

Sláturmørur er eitt slag av pylsu úr kjöti og øðrum, ið var smátt karvað og síðani fyllt í vomb.⁹³⁸ Um *sláturmør* sigur

938 Poulsen 2009, 744.

Svabo, „Dertil tager man de smaae Tarme af Faaret, i skiden Tarm, noget Kød, og hakker det sammen med en Torsk, ælter derpaa i Vand, kommer det i Maven af et Faar, og ophænger det indtil Foraaret, da den er tør.“⁹³⁹

Heimildarmaður, sum er ættaður úr Norðradali, sigur í 1973, at „Sláturmörur var indur seyma úr vomb, sum tey lótu ymist niður í, lundir, tindina, lunguni (av lambi), vilini (av lambi), sum vóru vaskað og krympað – kókað eitt sindur og skorið luftina út, og tað, tey kallaðu hvítanýra, og eitt sindur av kjöti. Hetta varð so saman hakkað við hakkiknivi og latið í indrið og so saltað.“⁹⁴⁰

Kjøtpylsa og sláturmörur vórðu ofta gjørd samstundis, sigur nólsoyarkona. Fyrst varð kjøtpylsan gjørd av tí kjöti, „ið var skorið úr krovunum og okkurt vánaligt tjógv afturat, varð nú hakkað, tálgt varð smáttskorin at koyra í, ein partur av kjøtinum varð nú eltur við kryddari og leyki, salti, sukur og eitt plikk av saltpetur, nakað av soð ella vatni og tálgt, síðan latið upp í langa, gjørt til pylsur og saltað niður. Tað kjotið, ið var eftir, varð brúkt til sláturmörin. Rukkulakkar, vil og vomb, ið alt var kókað dagin fyri, bleiv nú væl hakkað 3 ferðir gjøgnum maskinuna og elt saman við kjøtinum, vatn ella soð koyrt í til passandi tjúkd, salt, sukur, pipar og allahanda, ingifer og eitt sindur av saltpetur varð latið í saman við skornum leyki og smátt skornari tálgt, helst skuldi triðingurin av rúgvuni vera tálgt. Tað varð so koyrt upp í langar og saltað niður í ilati. Tað eg minnst, varð alt hakkað í kjøtmaskinu; tær fyrstu, ið komu her, mundu koma um aldaskiftið, fyrr mátti alt hakkast við hakkiknivi á hakkibretti.“⁹⁴¹

„Tá ið tey gjørdur sláturmør“ í Norðuroyggjum, „hakkaðu tey krympaði vil, rukkulakkar, lungur, ærslundir, tind og garnmør sundur við hakkingarknivi. Hetta varð elt saman við kroystum fiski og eitt sindur av vatni. Síðani bleiv tað latið upp í langar,

kepp ella indur, sum vórðu lukkaði við pylsupinni og hongd til terra í hjallinum.

Turrur sláturmörur hevði summastaðni upp til okkara dagar verið viðskeri aftur við turrum fiski ella dryli. Hesin viðskeri bleiv etin turrur og ikki fløvaður. Sláturmörur smakkaði mest sum garntálg.“⁹⁴²

Verður tikið samanum, so hevur sláturmörur yvirhøvdur verið gjørdur av mörinum, krympaðum vilum, rukkulakkanum og øðrum leysum úr krovinum, tálgt og kryddari í sláturmörin – onkur blandaði fisk uppí, sum annars hoyrði ketilsmörinum til. „Sláturmörur kundi bæði etast heitur aftur við eplum og kaldur sum viðskeri.“⁹⁴³

Eitt, sum matmentanarlíga er í ætt við sláturmør, var mörsvomb: „Tá ið seyðárin vóru góð og skurðurin av tí mesta, kundi tað koma fyri, at tey ikki kundu eta alt tað leysa úr seyði, tí ov mikið var av hesum í skurðtíð. Tey plagdu tá at skera lundir og annað úr seyði smátt sundur, blandaðu tað við tálgt og koyrdu tað í vomb, sum bleiv hongd til terra. Hetta róptist mörsvomb. Hetta var ikki leskiligur matur, tí ofta smakkaði tað bæði trátt og herskið.“⁹⁴⁴

Ketilsmörur

Ein annar mörur var ketilsmörur. Svabo sigur um ketilsmør, at „man tager af Faaret Lunge, Lever, Hierte, hakkar dem smaae tilligemed Torsk og noget Lamme-Tælle, ælter dem sammen, kommer Peber og Salt deri, og gjør derafenten runde store Boller, eller og man fylder det i Tarme, hvorpaa det koges og ophænges i kort tid.“⁹⁴⁵ Nakað tað sama verður sagt úr Norðuroyggjum. „Tá ið tey gjørdur ketilsmør, hakkaðu tey sundur lungur, hjarta og livur av seyði. Hetta bleiv síðani kroyst saman við fiski. Pipar og salt varð koyrt í og væl av tálgt. Henda elta bleiv gjørd upp

939 Svabo 1959, 119.

940 FF. Ritg. 1972/73, N.D., 3.

941 FF. Ritg. 1972/73, Matgerð, 6,7.

942 Joensen 1972, 73.

943 FF. Ritg. 1972/72, A:73, ískoyti 3.

944 Joensen 1972, 72.

945 Svabo 1959, 119.

*í langa ella indur. Tá ið hetta var kókað, bleiv tað hongt ella lagt í hjallin eina tíð, áðrenn tað varð etið.*⁹⁴⁶

Mørknetti eru í ætt við ketilsmør. „Tá tey fyrr gjørdur mørknetti, vórðu rukkulakkar, vil, lungur... hakaði sundur og kroyst saman við fiski til knetti. Tálq bleiv latin úti. Mørknetti vórðu vanlig á etin nýkókað.“

Um 1970 vóru tað enn tey, sum gjørdur mørknetti: „Tilfarið er hjarta, lundir og eitt petti av lambslungum. Alt hetta verður malið triggjar ferðir við kjøtmaskínu. Nakað av fiski og seyðavilum verða malin saman við hesum. Eisini ein leykur verður koyrdur í, meðan malið verður. Ein strokin súpuspónur av salti verður latin úti, eitt dism av pipari, so mikið sum ein fjórðings tespónur, og um leið ein desilitur av vatni. Av tálq verður koyrt umleið tað sama, sum tá ið fiskaknetti verða gjørd. Stundum verður eisini ein strokin súpuspónur við hveitimjoli ella eplamjoli latin úti – eitt egg botur um. Eltan verður tilevnað sum knetti og kókað.“⁹⁴⁷

Um eg ikki minnst heilt skeivt, so haldi eg, at tað vóru mørknettir, sum mamma gjørdi burtur úr fiski og seyðalungum, eg minnst at tey vóru mestsum ljósareyð, tá ið hon gjørdi tey.

Tann skotski rætturin *haggis* minnst nógv um sláturmør ella mørsvomb. Haggis verður eisini gjørt av innvøli sum hjarta, livur og lungum og verður malið saman við kryddi og leyki og koyrt í langa ella vomb. Tað er tí nógv sum bendir á eitt matmentanarligt samband, serliga um ein hugsar um, hvussu lík seyðamentanin og tað, sum hekk uppi við henni, var í Orknoyggjum, Hetlandi og Føroyum í eldri tíð, men hesi sambond fari eg ikki at royna at greina á hesum sinni.⁹⁴⁸

946 Joensen 1972, 74.

947 Joensen 1972, 75.

948 Mælt verður til, at tann sum vil vita meira um haggis, googlar sær uppkristir um rættin á alnetinum.

Neyta- og kálvakjøt

Tey høvdu ikki neyt fyrri at fáa kjøt, men fyrri at fáa mjólk, uttan tá ið talan var um feitioksar og feitey, sum tey seldu til Havnar ella til stór brúdleyp.⁹⁴⁹ Vanliga varð mjólkúgv ikki dripin fyrr enn hon var gomul.

„Neytakjøt varð tikið til vara, hongt upp at ræsa og turka sum seyðakjøt, ofta skorið í lykkjur, men nógv varð eisini saltað og etið sum saltkjøt til døgurða... Innvølvurin á neyti varð ikki tikið so væl til vara sum av seyði, men vombin varð etin, og ísmannagarnarnar vórðu skinsaðar og havdar til viðskera. Nú á døgum verður livurin etin, men fyrsta eg minnst, mundi lítið verða gjørt við hana til matna. Høvðið varð flett og klovið sum seyðarhøvd og síðani kókað og etið, men seigt var at sita og tanla geilatík.“⁹⁵⁰

„Turkað hárógv kom vanlig á morgunmatarborðið páska-morgun á Trøllanesi, men hon var ikki av avdeyðakúgv. Vanliga varð eisini ein neytahárvógva pyntað við silkibondum borin inn á brúdleypsborðið til drunn hjá gestum at flyta ímillum sín og yrkja orindi um.“⁹⁵¹

Einstakir kálvar vórðu settir vit at hava til mjólkneyt og onkran hendinga tarv, men teir flestu kálvarnir vórðu dripnir. „Kálvurin varð vanlig dripin, tá ið hann var einar átta dagar, og tá ið hann var flettur, sluppu vit at bera ein smakk í tey somu húsini, sum vit bóru ketilost í.“⁹⁵² Annað dømi er úr Vík: „Eisini av kálvinum vóru tey von at lata onnur fáa. Kálvurin livdi bara nakrar dagar, so varð hann dripin og etin, tað var hildið at vera rættiligt góðgæti. Ikki varð nógv roks gjørt burtur úr matgerðini, tað varð koyrt í pottin, kókað og etið við eplum afturvið. Onkur steikti kjøtið, men tað eg visti um, varð lítið gjørt av at steikja kjøt ella fisk.“⁹⁵³ Onkur annar sigur, at

949 Svabo 1959, 312.

950 FF. Ritg. 1972/73, Torlacius, Funningur, 17.

951 FF. Ritg. 1972/73, Torlacius, Funningur, 16.

952 FF. Ritg. 1972/73, Torlacius, Funningur, 17.

953 Johansen 1970, 40.

„Kálvakjotið varð kókað og etið kalt afturvið heitum eplum, sum seyðarhövd.“⁹⁵⁴

„Tey brúktu alt av kálvi. Netjuna á kálvi, sum var so tunn, hana brúktu teir til rútar í lyktum. Livrina og hjartað kókaðu tey til at eta, og kveikamagan tóku tey. Vombina tóku tey til blóðið, og tey gjørdur blóðmør, hann var líka góður sum av seyði. Alt varð etið uttan gorið og gallið. Høvdið varð antin sviðið ella skáldað og etið til døgurða, kleyvarnar fóru av. Kálvurin var til húsrúrk, hann varð gjarna kókaður allur sum hann var, men skorin sundur. Tey brúktu trog. Hann varð allur kókaður og settur í hjallin. Eingin át nýkókaðan kálv, tí hann var nakað leysur at eta heitur. Næsta dag varð hann etin til døgurða við heitum eplum afturvið.“⁹⁵⁵ „Kálvarnir vórðu dripnir, tá ið teir vóru átta dagar ella so, upphongdir í skinninum. Kálvur varð kókaður og etin kaldur, tí kálvakjót var so snedugt. Tey høvdu tað til sunnudagsdøgurða. Kálvurin bleiv útborin upp á sama máta sum ketilostur,“ verður sagt úr Mykinesi.⁹⁵⁶ Heimildarfólk minnst eisini, at eitt tað ringasta sum henni dámdi, var kálvafrikassé.⁹⁵⁷

Nakað av kálvi varð borið í ávís hús. „Av kálvinum varð borin annar afturlimurin. Tað var matmóðirin sjálv, ið fór við hesi vinagávu. Hon kleddi seg í sum til kirkju, tí hetta var ein sera kurteislig vitjunarferð. Henni varð væl fagnað, har hon kom, og hon varð sett til borðs við alskins góðgæti. Ílatið, hon hevði borið í, fekk hon ikki altíð aftur við sær, tað kom tá onkun dagin seinni, og ikki mátti tað koma tómt aftur. Okkurt smáting, ið nyttugt var, varð lagt aftur í tað.“⁹⁵⁸

Hetta at bera eitt sindur av kálvakjoti í somu hús, sum fingur ketilost, tykist at hava verið vanligt um allar Føroyar, og kona úr Fugloy sigur, at tey bóru ketilost í ávís hús, „og tað merkiliga var, at tey somu fólkini – tá ið kálvur varð

954 Johannesen 1983, 114.

955 FMD BS 00011, K. H., Sørvági.

956 FMD BS 00197576E, H.J. Mykines 1973.

957 T. M., Eiði.

958 Rasmussen 1985,132,

dripin – tey fingur eisini eitt petti av kálvinum. So smakkaðu tey hann.“⁹⁵⁹

Rasmus Rasmussen hevur fingið fatur á nøkrum týdn-ingarmiklum í hesum sambandi, tí talan hevur nevniliga ikki bert verið um at bera øðrum mat, men talan er um meira enn mat og um sosialar strukturar, sum liggja aftanfyri í bygdarlívnum og í sambandinum millum menniskju, tí „Hetta var ein av teim mongu smátingum, sum eyðkendi tátiðina við sínum formi fyri kurteisligum felagslív, tað sum seinni er vordið til „selskapslív.“⁹⁶⁰ Hetta er tað sum við einum fakligum heiti verður rópt *resiprositetsskipanir*.

Súpan

Eina ta elstu umrøðu av súpan finna vit hjá Thomas Tarnovius í 1669, sum sigur at føroyingar viðhvørt kókaðu ræst kjót. „Oc undertiden syde de det udi vand, oc den fedme som udsyder afkiødet i vandet bruge de saaledis: at de tuerre mæl paa samme vand og gjøre en ræt der af huilcken de kalde Suben, huilcken blifver meget tyck formedelst det hardscke fæt som udrant i kiødet.“⁹⁶¹

Tey høvdu fyrr bæði feska súpan og ræsta súpan og eisini súpan, har annað varð brúkt til bót. Tað, sum tey fyrr nevndu *kjotsúpan*, var súpan, sum varð kókað av feskum kjoti ella skinsakjoti. Avgerandi fyri at fáa góða súpan var, at bótin var góð. Napoleon Djurhuus vísir á, at garnatálg, sum tey í Suðuroy nevndu *bótartálg*, varð brúkt til bót, men „Umframt bótartálg kundi mangt av seyði verða nýtt sum bót. Fleiri bótasløg tú hevði, betur royndist súpanin, og ikki var eiti á hita, ið góð súpan kundi seta í kroppin; hon kundi mangan vera trá í hálsinum og berknari enn ráki av sterkum, og eitt kundu tú vera vissur um, at seyp maður í sveittabroti og kráaði dúgliga, so var súpanin góð. Men illa var hann farin, ið onga

959 Dahl 2002A,40. Heimildarkvinnan er fødd í 1906.

960 Rasmussen 1985, 132.

961 Tarnovius 1950, 72.

átti bótina, og er tí bótarleys súpan eisini vorðin tiltak og roknad fyrri armóðstekin, meðan stabbasúpan (súpan, ið var so tjúkk, at leingi var, áðrenn seyð samanum aftur slóðina eftir spóninum) var hövd við orði fyrri góðsku. Hevði tú kjöt í súpanini, vóru tað altíð ryggjastykki og kanska eisini mjødnin, annað kjöt varð ikki kókað, uttan tað var visnað ella feskt. Ryggjastykkini góvu góða „ræsta“ súpan, tey hövdu ræsu heilt inni við bein, og sum turr vóru tey drúgfør at piða, men kókaði tú tey, losnaði so væl innan millum angarnar, at sjálvur beinsekin fylgdi við, og so gjørdist eisini lettari at liða geislarnar sundur, so tú eisini kundi sluppra mønustrongin í teg. Av veðrinum var besta ryggjastykki til bót hálsurin, men annars mundi tað vera hárógván, hon er fyrsta stykki á seyðinum, ið svinnur, tá hann fer aftur, og fyrsta, ið fitnar, tá hann fer fram. Og tað er hana, ravnurin fyrst setir á á deyðseyði.⁹⁶²

Súpan við bótartálg varð eisini nevnd tálgarsúpan. Súpanin skuldi sostatt bæði verða góð, tjúkk og mikil, tí gjørdur tey eisini mjøl út á súpanina – vanligu byggmjøl fyrri at hon skuldi standa betur í gørnunum, sum tey plagdu at taka til. Leyp mjølið saman, „so at klumpar komu at vera í, kallaðu tey hesar klumpar fyrri hestar“⁹⁶³

Tað var ikki altíð so lætt at skilja millum súpan og greyt, um so var, at greyturin ikki var gjørdur av mjólk. Svabo nevnir súpan, „som bestaer af Vand og lidt Bygmeel, hvori man, for at give den nogen Styrke, enten kommer Rutalg ... eller man udtværer Meelet paa det Vand hvori man koger Kjød, som da faar navn af Kjøtsúpan. I Sodd af Fugle tværes og Meel, hvori ofte kommer Syrer. Koger man Færøeske eller norske Roer deri, faar den navn af Reutasúpan, og kommes Blande eller Valde deri, kaldes den Blondusúpan.“⁹⁶⁴

Tað at ræsa seyðaføtur og turka teir at hava til bót er væl kent, og verður eisini umrøtt av Svabo. Hann sigur eisini,

at tey kundu ræsa eina skrindu til súpanarbót, soleiðis at kroið varð høgt í smærri stykkir og „kommes i en Bøtte, som tilbindes med Skind, og sættes derpaa hen 4 eller 5 Uger, for siden at bruges.“⁹⁶⁵

Hetta, sum Svabo nevnir, er eisini kent fyrst í 19. øld. „Tað ráddi um at hava bót til súpanina, tí vóru øll bein av skerpikjøti goymd og brúkt til bót í súpan. Eisini seyðaføturnir vóru lagdir at ræsa til bót, sum longu nevnt. Eisini skólpaskinnið og seyðanossur vórðu hongd upp at ræsa og hava til bót. Tá menn hövdu havt skerpikjøti í haga ella á báti, hövdu teir piðaði bein og piðaðar leggir heim aftur við sær at goyma til súpanarbót... Tá ið tey gjørdur súpan úr piðaðum beinum av skerpikrovi, vórðu hesi bein kallaði bótarbein. Bótasúpan ella beinasúpan kundi verða sagt.

Drekkasúpan var tann vanligasta, og var hon helst eisini tann tynsta súpanin. Bótin kundi tá vera garnatálg ella bótarbein. Eitt sindur av byggmjøli kundi verða latið útá til javning. Grýnsúpan var mest lík drekkasúpan, men tá blivu grýn eisini koyrd í... Heilt vánalig avdeyðær kallaðist skrinda, og skrindukrov vórðu havd til súpanarbót. Tá ið kroið hevði hingið so mikið, at tað var farið at ræsa, var tað sundurskorið og lagt í tætt ílat. Niðast í ílatinum vóru rimar, sum gingu eitt sindur upp frá botninum, so at tað, sum setti úr skrindukjøtinum, kundi flóta har. Tá ið skrindusúpan skuldi gerast, bleiv oyst út botninum á ílatinum, sum var kaggi ella tunna, og hetta flot var súpanarbót. Skrindusúpan bar orð fyrri at vera rættiliga treyst, men óføra góð súpan, verður sagt.⁹⁶⁶

Úr Hesti verður sagt, at „Drekkasúpan var oftari kókað enn grýnasúpan. Í drekkasúpanini fór bert eitt sindur av byggmjøli til javning. Kjöt, bein ella garnatálg vórðu nýtt til bót. Vórðu grýn koyrd í afturat, var tað kallað grýnasúpan.“⁹⁶⁷

„Um tey onkuntíð kókaðu rættiliga nógv kjöt, so at tey ikki

962 Djurhuus 1945, 41.

963 Joensen 1972, 111.

964 Svabo 1959, 116.

965 Svabo 1959, 118.

966 Joensen 1972, 106.

967 Poulsen 1947, 23.



Røst súpan.

*beinan vegin kundu brúka alt soðið til súpan, so lótu tey tað fáa eitt uppkók annan hvønn dag ella tridja hvønn dag, fyri at tað ikki skuldi spillast. Longri kundi eisini vera ímillum hvørt kókið.*⁹⁶⁸

Tað vóru eisini tey, sum gjørdur súpan av soðnum av seyðarhøvdum til drekkasúpan, eftir at fløtið var tikið omanav, tí tað kundi brúkast til annað, men henda súpan man ikki hava verið nakað at reypa av, tí at „verða við sviðusod“ var ikki tað besta, ein kundi koma út fyri. Tað verður ofta sagt

⁹⁶⁸ Joensen 1972, 111.

um ein, sum er fyri vanbýti.⁹⁶⁹ Vert er at nevna, at eisini *hornsló* – beinið innan í horni, varð, tá ið tað var vorðið ræst, eisini brúkt til bót bæði í bótasúpan til nátturða og sum bót í drekkasúpan.

Fesk kjøtsúpan verður serliga kókað um heystið. „*Um heystið er nógv gott soð til feska súpan. Í hana lata vit gularøtur, selleri, purrur og hveitibollar. Til hesa súpan er uppskrift í hvørji kókið. Væl ber til at goyma soð í tónum mjólkapakkum til veturin. Út móti jolum og nakað út á várið er ræst kjøt og súpan besti sunnudagsdøgurði. – Til hetta er ryggurin bestur.*“⁹⁷⁰

Marius Johannesen sigur, at mamma hansara í Funningi plagdi at skera vambasnøklarar „*út í súpan at hava til nátturða, og tá kallaði hon súpanina kalínsúpan. Vanliga skar hon røtur út í súpanina eisini.*“⁹⁷¹

Tann mest vanliga bóttin var av tí, sum fekst burtur úr seyði, men eisini annað varð brúkt til bót, men tað hendi seg eisini, at tey drupu eina kúgv, og neytakjøt varð eisini brúkt til bót, bæði feskt og ræst, og sum ein heimildarmaður sigur, varð ræst neytakjøt eisini „*havt til bót út í súpan, og tann súpanin gevur hinari við seyðakjøti til bót einki eftir, heldur smakkaði hon betri.*“⁹⁷²

Á fuglplássum høvdu tey soðið av kókaðum fugli til *fuglasúpan* um summarið, sum tey nógvastaðni kryddaðu við sýrum. Eisini høvdu tey *rótasúpan* antin av føroyskum ella norskum rótum. Blonda varð eisini brúkt sum bót í súpan, ofta saman við garnatálg. Henda súpan varð nevnd *blondusúpan*.⁹⁷³

Tey hava í nýggjari tíð eisini havt fiskabollar í súpan. „*Vit kundu gera okkum smáar fiskabollar við eitt lítið sindur av tálgi í, og serliga var tað um heystið, tá ið vit høvdu flett ein seyð, so bleiv eitt sindur av mörinum tikið at mala uppí hesar bollar,*

⁹⁶⁹ Petersen (rits.) 2003.

⁹⁷⁰ FF. Ritg. 1972/73, H.A. T., 8.

⁹⁷¹ Johannesen 1983, 111.

⁹⁷² FF. Ritg. 1973/74, Torlacius, 16.

⁹⁷³ Svabo 1959, 116.

so at tað smakkaði næstan sum kjøtbollar, og tað hildu vit vera sera góðan nátturða.⁹⁷⁴ Eisini „Í Funningi var tað vanligt at kóka bollasúpan, tað var súpan, sum er bótað við røstum fótum ella beinum og við fiskabollum í. Hesar fiskabollar gjørdur fólk sjálvi.⁹⁷⁵

Sjálvur minnst eg at mamma mín plagdi at kóka feska súpan til nátturða av rivunum, tá ið tikið var uttanav til rullupylsurnar. Rivjabeinini vórðu so piðaði aftur við súpanini, ofta varð etið breyð afturvið eisini. Á sama hátt plagdi hon at kóka feska súpan, tá ið hon gjørdi kjøtpylsu, tá fingur vit kjøtbollar í súpanini av sama deiggi, sum hon gjørdi kjøtpylsurnar burtur úr. Hetta varð hildin at vera stak góður nátturði.

Tær, sum høvdu gingið á húsarhaldsskúla, lærdu at gera øðrvísi mat enn tann sum var vanligur, eitt nú at gera mjølbollar út í suppu. Ein mykineskona fødd í 1921 fekk slíkar bollar í suppuni fyrstu ferð, tá ið hon konfirmeraðist, tað var ein genta í Bø, sum gjørdi suppuna. Hon hevði gingið á húsarhaldsskúla í Havn. Hetta var í Sørvági.⁹⁷⁶

Svabo sigur, at tey brúktu *amburt* ella *ambra*, sum teir funnu rekandi á sjónum, til bót í súpan, og at tey brúktu spik til bót. „Spæk har og været brugt for at styrke denne suppe, som deraf kaldes sniiksúpan, men bruges nu saare sjelden eller aldrig.“⁹⁷⁷

Sambært Robert Joensen var tað so, at „Til um 1880 vóru tilkomn fólk her á landi, sum hvørki høvdu drukkið te ella kaffi.“⁹⁷⁸ Tað tey drukku í staðin fyri, tað var drekkasúpan, tunn súpan ella soð sum var kókað av bótarbeinum, garnatálg ella sum sviðusoð av seyðarhøvdum.

Súpan var tann vanligi nátturðin um veturin, meðan greytur og mjólkarmatur var tað um summarið til langt upp

974 FF. Ritg. 1972/73, L, 2.

975 Johannesen 1983, 100.

976 Dahl 2000 A, 60.

977 Svabo 1959, 118.

978 Joensen 1972, 104.

í tíðina. Í súpanini fingur tey eisini ta vætuna, sum tey høvdu brúkt fyri, tí tá ið tey fingur súpimat, varð drekka ikki drukkið omaná. „Var bótasúpan havd til nátturða, ótu tey ofta turran seið afturvið“ ella snerkta fiskaskræðu niðurundir.⁹⁷⁹

Ein kann undrast á, hvussu tað ber til, at føroyingar hava gjørt sær so stóran ómak at fáa bót í súpanina, meðan teir samstundis ikki hava brúkt fiskasoð til súpan, men givið neytunum tað at drekka í staðin fyri, tí fiskasúpan hevur verið vanlig aðrastaðni um okkara leiðir, sum Alfa Olsson vísir á.⁹⁸⁰ At dygd hevur verið í fiskasoðnum, hava teir kortini vitað, tí tað var ikki óvanligt at geva mammum við barni á brósti fiskasoð at drekka fyri at tær skuldu fáa nógva mjólk.⁹⁸¹

Hinvegin hava tey donsku embætisfólkini í Føroyum sopið fiskasúpan, tí Bretin Joseph Jeffraeson, sum var í Føroyum beint áðrenn aldaskiftið 1900, rósar teirri fiskasuppuni, sum hann fekk heima hjá amtmanninum. „Some of their fish soups are decidedly good,“ skrivar hann.⁹⁸²

Christian Matras, okkara køni málfroðingur, er av teirri áskoðan, at knetti sum matur eru heldur nýggi í føroyskari matmentan – sjálvt um Svabo nevnið fiskamør og læknin Panum í 1847 nevnið *Knytlinger* sum høgtíðsmat. Samansetingin av knettasúpan við grønmoti og sviskum og øðrum súrsøtum tykist ikki serliga fornt heldur. Spurningurin er tí, um tann meira bótarkenda tálgin í knettunum – antin hon liggur sum ein stórur moli ella er skorin sundur – er sambindingarliðurin millum tað forna og tað modernaða í føroyskari matmentan.

Umframt tað sum tey nevndu súpan, so høvdu tey ofta eisini søtsuppu, hon var „kókað av rísingrýnum við sviskum og rosinum í. Siropur varð latin í, ja, tað var rættiliga seint í tíðini, tey fóru at hava sukur í staðin.“ Sagosuppa hevur „verið

979 Johansen 1970, 131.

980 Olsson 1990, 88.

981 Upplýsing fingin frá Hermann Oskarsson, sum hevur hoyrt tað frá verfaðir sínum Leivi Nielsen, seglmakara (1925-1991), í Havn.

982 Jeffraeson 1901, 260 ff.

*nýtt leingi í ervi ella brúdleypi, men tá var hon helst omaná, og eg minnst at vit í Funningi plagdu at kóka ríssuppu við siropi úti sum einasta rætt til døgurða, tá ið altargangur hevði verið og gjáarfólk og fólk úr Funningsfirði høvdu verið til altars.*⁹⁸³

983 Johannesen 1983, 115.

HVALUR OG KÓPUR

Grind, kópatvøst og stórhvalatvøst hava havt stóran týdning í tí føroyska húsarhaldinum, kortini so at stórhvalatvøst ikki hevur fingið týdning fyrr enn í nýggjari tíð, meðan kópatvøst longu misti týdning í 19. öld, uttan kanska í einstøkum bygdum.

Tvøst og spik

Lucas Debes greiðir frá, at umframt at tvøstið og spikið varð etið, so varð eisini nakað væl av spikinum smeltað til lýsi og avreitt til handilin, ein partur saltaður við svartasalti, og teir *„fortære det lige som andet Flæsk ... naar det bliver ophængt udi god Tørke, og ser sort ud ligesom røget Flæsk, men inden til er det hvidt ligesom andet Flæsk, saa hvo det ikke kender, skal ikke kunne kende det fra andet Flæsk.*

*En Del bruge de ogsaa som Madebod, det er fedt eller Smør, som man plejer at komme i Maden, hvorom paa et andet Sted skal tales. Kjødet, naar det er ferskt, koge de og fortære, og naar det er ferskt koget, er det at anse og lugter som Okse-Kjød; men hvilket de ikke straks kunne fortære, skære de udi lange Remmer og hange det op at tørkes i Vinden, og fortære der efter Haanden som andet Spege-Kjød.*⁹⁸⁴

Tað áhugaverda er, at hann eisini sigur, at *„De udlændske sylte undertiden noget af Rumpen og smager det ligesom syltede Okse-Fødder; Indbyggerne derfor mene og kalde disse Hval Sø-Kvæg.*⁹⁸⁵

Bæði Svabo og Landt umrøða eins og Lucas Debes grind og grindadráp í síni heild. Svabo hevur meira áhuga í at fáa



Grind verður skorin upp.
Klaksvík.

eina betri skipan fyri grindaveiðuna enn fyri grind sum mati. Hann nevnið kortini, at fólk skuldu vara seg fyri brunnnum tvøsti, sum kundi geva *„Tvøst-Snert, men naar det hænger længe, og koges først, skal det dog kunne ædes uden Skade. Saadan Kjød kaldes Brunni eller Spujgjutvøst.*⁹⁸⁶ Tað hevur eisini seinni verið ein trupulleiki, tí sum ein heimildarmaður sigur, *„Tað hendir seg viðhvørt, at tvøstið verður brunnið, áðrenn tað varð upphongt, og etur tú eina slíka brunna tvøstlykkju, fært tú tvøstspýggju, og tú rósar tær ikki av tí. Men hevur tú hund, so kanst tú bjóða honum fyrst, áðrenn tú sjálvur fært tær, og etur hundurin, so kanst tú eisini óræðiliga eta sjálvur, tí hundsnoð dugir á at skyna.*⁹⁸⁷

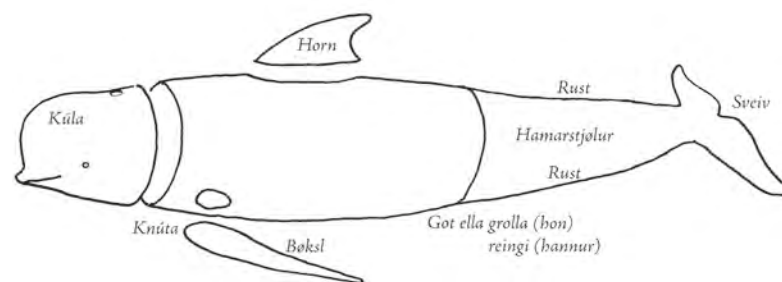
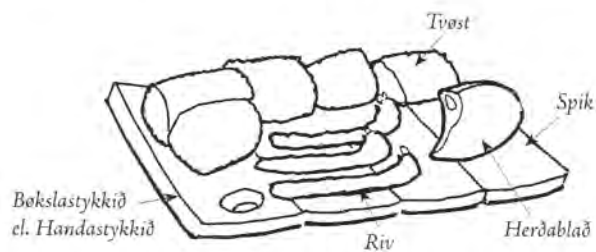
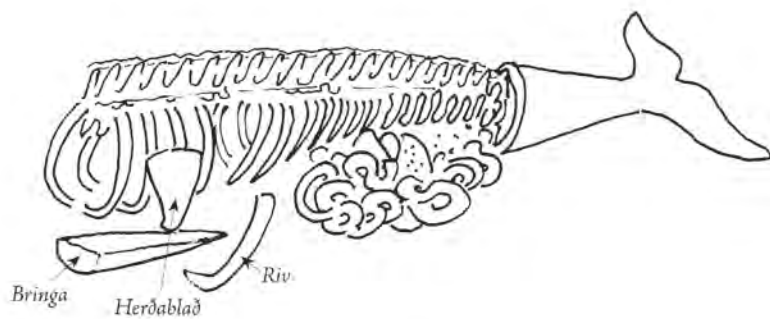
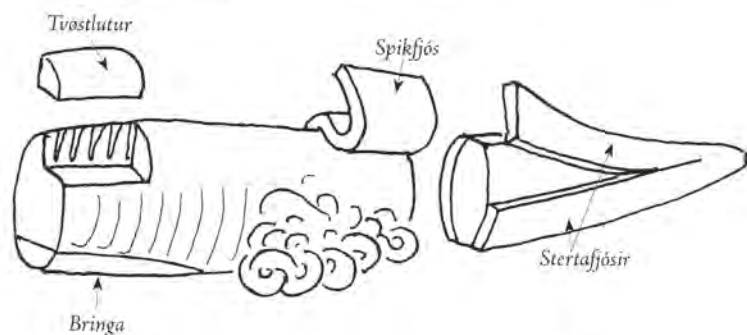
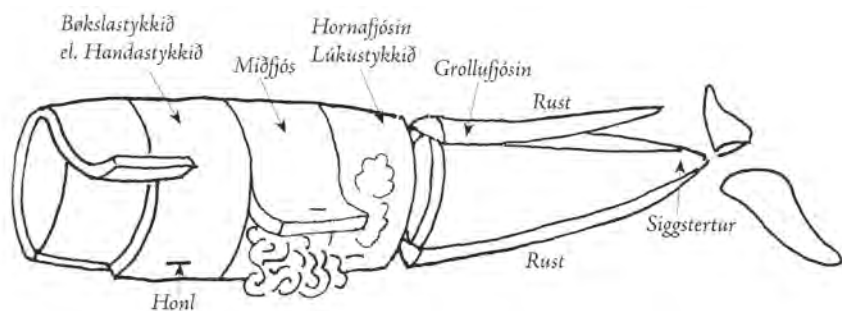
Svabo sigur, at spikið varð saltað, *„og hænges siden op for*

984 Debes 1673, 160.

985 Debes 1673, 160.

986 Svabo 1959, 257.

987 FF Ritg. 1972/73, Torlacius, Funningur, 7.



Uppskering av grindahvali og nøvn á lutum.

at tørres. Naar det er Aar-gammelt, gielder 1 Vog 5 Mk. Det kan gjemmes i mange Aar. Nogle bruge, for des bedre at bevare det, at salte det først med almindeligt salt, og siden med Svarta-Salt, som er Asken af fuscus nodusus, som gnides derpaa; Andre lægge Torv-Muld deromkring. Det er tillige med Kjødet en sund og begjerlig Føde for Indbyggerne.⁹⁸⁸

Landt sigur um tvöstið, at „Fersk spises den meget begjerligen, ja, hvisse Stykker bliver endog af Udlændingene spiste som Delikatesser; Kjødet, der sidder under Spækket, har baade i Smag og Udseende en Lighed med Oxekjød; det af Kjødet som ej fortæres fersket, skjæres i tykke Strimler, og ophænges for at vindtørres; Spækket smeltes for største Delen til Tran, dog bliver

988 Svabo 1959, 257.



Nýliga upphongt tvøst.

en Deel hensaltet i Tønder og Kar, og i Mangel heraf betjener man sig af Baadene; Ryg-Spekket forbliver i sin Lage indtil det efterhaanden bruges, men Side-Spekket bliver efter 8-14 dage optaget og ophængt, da det saaledes kan vare i mange Aar, og fortæres af Indbyggerne som saltet Flesk.⁹⁸⁹

Presturin H. J. J. Sørensen lýsir eins og aðrir spenningin í sjálvum grindadrápinum og sigur um tvøstið: „Kjòdet, især af de unge Hval, smager meget godt, saavel som de Bruskagtige Bestanddele af Hvalen; det kan tilberedes paa forskjellig Maade, og der kan koges en meget god Suppe paa Grindekjød, som ikke

ville kunne skjelnes fra Oxekjødssuppe, hverken i Smag eller Udseende. Kjòdet (tvøst) spiser Færingen enten ferskt, rast, tørt, eller nedsaltet. Det Spæk, som ikke smeltes til Tran, bliver enten nedsaltet i Kar, og da kogt før det spises, ellers bliver det i store Stykker lagt i Salt, til det er gennemtrængt deraf, og derpaa tørret. Spækken erstatter Færingen Flæsk, som han ikke har.“⁹⁹⁰

Aftur her síggja vit, at prestarnir dugdu at fáa annað og meira burtur úr tvøstinum enn føroyingar flest, eitt nú at kóka suppu av tvøstinum, uttan at talan er um snyksúpan.

Av tí at tað var greinin hjá Panum frá 1846, sum fekk H.

989 Landt 1965, 227.

990 Jacobsen 1971, 139

Skorið spik. Spik varð etið afturvið tvøsti og fiski, men eisini sum viðskeri.



J. J. Sørensen at taka til pennin, er tað av týðningi fyri hann at vísa á, at føroyingar ikki ótu ráan mat, men at teir kókaðu ræst tvøst. „*Det raste Grindekjød bliver kogt, førend det spises; den som mener at have seet Færingerne spise rast Grind raa, har set fejl, hvilket han selv ville have opdaget, om han havde set nærmere til.*“⁹⁹¹

Grindir kunnu koma alt árið, men um veturin var serliga gott at fáa grind, tí tá bar bæði til at heingja hana upp og salta hana, men „*Kom grind um summaríð, bar ikki til at hongja upp, tí tá kom maðkur í, men er r í mánaðarnavninum, so bilar ikki til maðk, og so kanst tú óræðdiligá hongja upp... Spikið kundi nýtast sum lakaspik ella turt. Lakaspikið varð saltað upp í tunnur – væl saltað við fargi á – so søkti tær sær laka sjálv og kundi etast upp úr lakanum, tá ið tað var iligið, tað vil siga um einar 6-8 vikur, sum spikið var tjúkt til. Tað turra spikið varð væl saltað í flógv og hongt upp tá ið tað var iligið.*“⁹⁹²

Onkur smábroyting er hend í hagreiðingini av grind upp gjøgnum tíðina. „*Eg visti, at fyrr høvdu teir verið vanir at salta bæði tvøst og spik í flógv, tað gjordi vist onkur enn, nógv vóru farin at salta grindina í kassar, men tey flestu lakasaltaðu bæði grind og spik, men ongantíð minnist eg, at tey saltaðu grind*

og spik í sama ílat.“⁹⁹³ Lakaspikið varð vanliga roknað sum drúgvári, tí har var ikki tann trái kanturin sum á turrsaltaðum spiki, sum mátti skerast av.

Í høvuðsheitum varð tvøst og spik – eftir at eingin trupulleiki var at fáa salt – tikið til vara á sama hátt líka til í dag. Tann feska grindin varð vaskað og lögð undir farg og uppskorin til lykkjur og so hongd upp, so vatnið setti úr, tástani bleiv hon saltað. Nakað bleiv skorið í smástykkir at salta til døgurðamat, og lykkjurnar blivu ofta fyrst koyrdar í eitt kar. „*Tá ið tær høvdu tikið við salti, so blivu tær útvatnaðar so mikið, at vit kundu smakka uppá tær, um vit kókaðu tær til døgurða. Vóru tær nóg góðar, so blivu tær upphongdar til tær visnaðu.*“ „*Tað hildu vit vera líka gott sum at eta nakað kjøt. Ein partur varð hangandi til hann var púra turrur,*“ og hann bleiv so brúktur aftur við spiki at eta sum turr grind ta tíðina, „*tí seinni bleiv tað forboðið at heingja grind upp at turka, orsakað av sjúku.*“ Man kundi fáa nógv burtur úr grindini, „*tað vóru tey, sum mólu grindina upp í fisk, tá ið tey vóru kedd av fiskamati.*“⁹⁹⁴

„*Spikið varð hagreitt á tann hátt, at tað góða spikið passandi til tjúkdar, bleiv turrsaltað, og ongantíð ov mikið av salti, og ikki verri, um tað bleiv útskipt við nýggjum salti. Seks vikur*

991 Jacobsen 1971, 140.

992 FF. Ritg. 1972/73, Torlacius, Funningur, 7.

993 Johansen 1970, 104.

994 FF. Ritg. 1972/73, L, 2.

segðist vera tað minsta, tað skuldi liggja í salti, áðrenn tað var etandi, men onnur fólk eta spikið rátt, so tað kann ikki hava nógv at siga. Eg minnist, at tá ið spikið var væl iligið, at eitt stórt petti av spiki varð skorið av einum spikflaka, sum lá saltað í hjallinum, og tikið inn, so ikki nýttist at fara út í hjallin hvørja ferð spik skuldi etast.

Spikið, sum skuldi lakasaltast, varð skorið í passandi stykkir, sum til dómis at kóka til døgurða. Ikki mátti ein riva ov nógv upp úr lakailatinum, sum so kom at flóta omaná, so tránaði tað. Helst varð okkurt tungt lagt omaná, so spikið alla tíðina lá undir í lakanum. Gott lakaspik varð nýtt til mangan mat fyrriuttan tvøstið. Ræst ella visnaði rivjabein [av grindahvali] – ofta máttu tey sagast sundur áðrenn tey fóru í pottin, saman við lakaspiki, smakkaði væl til døgurða saman við eplum.

Tær ræstu grindalykkjurnar, ið upphongdar vóru um mariumessutið, vóru passandi at kóka, tá ið leið móti krossmessu, og tað, sum tá var ov hart at kóka, bleiv hangandi til at eta sum turr grind afturvið turrum spiki.

Turt spik varð nýtt aftur við drýli sum viðskeri, og aftur við turrum fiski og seiði. Lakaspik nýtt aftur við røstum fiskarhovdum, røstum seiði og fiski... men lakaspik smakkar ikki minni væl aftur við feskari grind. Eg minnist... tá ið faðir sat við hvøssum knívi og skar passandi tunnar grinda- og spikbitar niður til børnini.⁹⁹⁵

„Tvøstið varð mest rist upp í lykkjur og hongt upp at torna, best var at heingja tør inn í hjallin, tá tað var ikki gott, um tað fekk ov góðan terran. Lykkjan skuldi gerast hvít ella grá uttan fyrri at smakka væl.“⁹⁹⁶

Tá ið eg var smádrongur og nakað væl eftir tað, minnist eg, at tey høvdu eitt pulvur at drepa flugur við, sum tey nevndu *Kill it*. Hetta pulvurið, sum var í einum blásibjølgi av eini lítlari pappdós, kundu blásast. Tað var DDT í hesum pulvuri í rættiliga stórum mongdum. Hetta pulvurið plagdu

tey at blása á grindalykkjurnar, sum kundu verða heilt gular av hesum. Maðkur kom ikki í, tá ið tú blásti *Kill it* á lykkjurnar, men um tað var gott fyrri fólk, tað er ein onnur søga. Tey brúktu tað vist eisini til fisk, sum tey hongdu upp.

Suðuroyingar eru kendir fyrri at duga sera væl við turrari grind. Tað eyðkendi eisini grindadráp í Suðuroy, um tú kannar eldri fotomyndir av grindadrápum har suðuri, at tað var næstan ikki stingur at síggja í hvalinum, tað var tí, at teir vóru so sárir um dygdina í bæði tvøsti og spiki. Lykkjurnar skulu skerast passaliga tjúkkar, og ansast má eftir at rivur og annað ikki er í teimum, so fluga sleppur at gera um seg og maðkur kemur í. Tað er eisini vanligt hjá mongum javnan at taka eftir grindalykkjunum ta fyrstu tíðina, til tær eru vorðnar skorpnaðar. Tað ræður um at hava ta turru grindina passaliga salta og ikki ov turra, tá ið hon verður etin. Heimildarmaður úr Fámjin sigur, at „Fyrri at tann visnaða og turra grindin skuldi vera meira átulig, varð mangan lykkjan rist so, at vet av spikál var á lykkjuni, tá varð hon drivin av fitini úr spikinum.“⁹⁹⁷

Grind var ein tann mest vanligi døgurðamatur hjá fólki yvirhøvur, serliga á grindaplássum. Turr grind var góð niður undir nátturðasúpanina, men turr grind varð eisini etin til døgurða aftur við eplum og spiki.

Turr grind og spik var eisini góð at hava við sær til matna í sambandi við arbeiði uttandura. Fólk hava etið bæði nýrur, livur, hjarta og tungu úr grindahvali og lata væl at hesum og hava gjørt tað til upp á ymiskan hátt. Sjálvur minnist eg væl, at mær dámdi væl grindanýrur, og serliga tá ið vit fingur eina tunna kalda sós gjørdar av ediki, vatni. sukri og pipari afturvið. Tað er vert at leggja til merkis, at Lucas Debes longu í 1673 sigur, at tey útlendsku „sylte undertiden noget af Rumpen og smager det ligesom syltede Okse-Fødder.“⁹⁹⁸

Vanligt var at kóka tvøst, spik og epli saman. „Grindin verður skorin í bitar, sum ein mansverður (sum ein lógvi) og

995 FF. Ritg. 1972/72, A:73, 16.

996 FF. Ritg. 1972/73, N.D., 4.

997 Nielsen 1991, 225.

998 Debes 1673, 160.

sett á vatn einar 2 dagar – og kókað um ein tíma, saman við spikinum, ið ikki er, sjálvandi, útvatnað. Eplini kókaði saman við grindini og spikinum, men styttri tíð, koyrt væl seinri í pottin, ella verða eplini so bleyt og ov nógv kókaði, men „sniglaeplini“ toldu so nógv kók, eisini tey rundu eplini.“⁹⁹⁹

Tann kendi útróðrarmaðurin Jóan Karl á Skála, hann var tá 77 ára gamal, greiddi í 1929 Sverra Patursson frá, at einaferð hevði hann verið í eini bygd og ferðast, og tá ið hann kom aftur, „spurdi heimafólkið meg tíðindi. Nei, eg veit eingi tíðindi, svaraði eg, jú, tað er satt, eini tíðindi veit eg: Eg var inni í einum húsi, og har ótu tey tvøst og spik og epli til døgurð. Hetta tókti heimafólkinum mikið til tíðindi, og var hetta oftani seinni havt á lofti millum tey. Tá í tíðini var aldri talað meira enn um ein viðskera. Var tað tvøst og spik, so komu epli ikki í trogið, og var tað tvøst og eplir, so sást ikki spik. So sparsamt livdist tá, og hetta var ikki longri síðani, enn at eg var tilkomin maður, sigur Jóan Karl.“¹⁰⁰⁰

Danskir embætismenn lærdu ofta rættiliga skjótt at dáma grind. Realskúlalærarin A. C. Lützen fekk, sum øll onnur, sín part av grind: „Trods det daarligt lønnede Embede, var mine Forældre gode mod Fattigfolk og de gav ofte væk langt over Evne. En gang kom der nogle og bad om at faa Grindekød. Nu havde vi den Gang baade tørret Grindekød, der hængte paa Loftet, og saltet Grindekød, der laa i store Tønder. Det sidste var langt det bedste. Mine Forældre var straks parate til at give og de gik op paa Loftet og tog en hel del af det saltede Grindekød.“

Ein av synunum talaði at og helt, at tey kundu ikki geva alt tað burtur, sum tey sjálvi høvdu brúk fyri. Tá segði pápin við sonin, „Aa, ved du hvad, min Dreng ..., naar Tønden er tom, kommer grinden nok igen og saa bliver Tønden atter fuld.“ Og det blev den, thi der kom atter „Grind“.“¹⁰⁰¹

Tann amerikanska ferðakvinnan Elisabeth Taylor, ið var og

999 FF. Ritg. 1972/73, S.K.S., 5.

1000 Patursson 1968, 66.

1001 Evensen 2013, 32.

ferðaðist nógv í Føroyum um aldaskiftið 1900, var í Miðvági einaferð, tá ið grind var, og hon fekk grindapart. Eisini fekk hon grind at eta. Tað tykist, sum tað hevur verið gjørt meira burturúr enn vanligt, men hon troyttaðist at enda av grind: „I am weary of whales. I have eaten whale boiled, fried, and minced; the liver, heart, brains, and kidneys of young whales; and best of all, bed fin boiled, cut in slices when cold, and eaten with thin slices of dry bread. It has a firm, white substance and a pleasant, nuttu flavour.“¹⁰⁰² Henni dámdi væl grind, bara ikki upp í saman.

Á Eiði búði hon undir taki saman við eini kvinnu, sum æt Malla. Hon segði seg ofta at hava etið feska grind og stórhvalatvøst „tilgjørt sum beef, og dámar mær tað væl, men tá tað er turkað ella saltað, dámar mær tað ikki, kann ikki tola roykin av tí, so tá Malla kókar saltgrind har niðri í køkinum, verður alt væl afturlatið og bjálvað á Kvistinum.“¹⁰⁰³

Har fólk ikki høvdu annað enn hendurnar at líta á og onga jørð áttu, hevði grind serliga stóran týdning, eitt nú í niðursetubygðini á Tvøroyri, har nógv ognarleys fólk búðu. Ein lærari sigur frá, at tá ið børnini í skúlanum á Tvøroyri høvdu fingið grind til døgurða og etið seg rættiliga mett, tá høvdu tey reyðar kjálkar, tá ið tey komu í skúla aftan á døgurða ... so duttu tey av, tá ið tey komu í skúla, tí tey høvdu fingið etið seg ordiliga mett.“¹⁰⁰⁴

„Dagin eftir lógu stórar tvøstrúgvur fyri hvørjum durum í Seyrvági, menn saltaðu og hongdu upp, trivu í kempuorindir og skínu í andliti, meðan teir arbeiddu. Tað guvaði úr hvørjum

1002 Taylor 1997, 182. Aðrastaðni í endurminningum sínum sigur hon næstan tað sama: „I have often eaten it in many forms. It looks and tastes like beef, and the hearth, liver and kidneys resembles those of other warm-blooded animals... The back fin boiled, and when cold, cut in thin slices and eaten on thin slices of dry bread is quite a delicacy.“ (Taylor 1997, 294).

1003 Egilstrøð 1983, 29. Tikið úr grein sum Óli Egilstrøð hevur skrivað um Elisabeth Taylor, og har hann eisini hevur umsett onkur brøv, sum hon hevur sent vinkonu. Hon búði á kvistinum í einum húsum á Eiði, sum hon leigaði saman við aðrari konu.

1004 Joensen 1982, 485.

húsi av stórum døgurðældum, og innilagstir oldingar krupu út undir veggjun sum altíð, tá ið stórveiði kemur heim. Flokkur av mettum óvitum beistaðust uppi í bønnum, settu fót á teig og lupu lop, sum teir buðu ikki til í vanligum tíðum. – Á, den væsignaða grind,“ sigur Heðin Brú í bókini *Føðgar á ferð*.¹⁰⁰⁵

Hin vegin kundu fólk, eins og Elisabeth Taylor, eisini troyttast av grind. Heimildarkvinna úr Sørvági sigur, at „*Tá ið langar uppiløgur vóru, so kundi man eta grind til døgurða hvønn tann einasta dag í dagavis, ikki tí, mær dámdi væl grind, men eg helt, at tað var ringast at seta tað sama útá dag um dag. Grindin var ofta tað, sum ein hevði mest av.*“¹⁰⁰⁶

Hetta kann amtslæknin eisini vátta í 1937 í årsfrágreiðing síni, har hann sigur, at „*Jeg ved, at der sidste Vinter var Familier med mange Børn, der i flere Dage ikke spiste andet end Grind og Spæk, og de klarede sig endda og de klagede ikke. Man maa haabe, at disse nøjsomme Munde i Fremtiden maa faa mere varieret og mere lækker Føde end hvad der ydes dem nu.*“¹⁰⁰⁷

Tað hava frá gamlari tíð verið trý ting, sum maður ósmæðin kundi biðja um, og tey vóru gimbur, gentu og grind. Tað var tí ikki óvanligt, at menn fóru í aðra bygd, har grind hevði verið, at biðja um grind. Rasmus Rasmussen heldur, at hetta hoyrði meira tí gamla bóndasamfelagnum til enn teirri nýggjari tíðini, tí øll biddaragonga helt uppat, tá ið menn fóru at tjena pengar við sluppunum.¹⁰⁰⁸ 20. öld hevur yvirhøvur verið ein rættiliga góð grindaöld. Enn hevur grind týdning sum matur, men evnafrøðilig dálking av tvøsti og spiki hevur ført til, at tað í dag verður rátt frá at eta ov nógva grind og helst ikki.¹⁰⁰⁹

Umframt grind so ótu fólk eisini tvøstið á døglingi, nísu

1005 Brú 1979, 23.

1006 Joensen 1982, 160.

1007 Føroya Landsskjalasavn. Skjalasavn amtslæknans, Ársberetning 1937.,

1008 Rasmussen 1985, 94.

1009 Um hagtøl yvirhøvur sí Joensen 2009, 58 ff og tær bókmentir sum eru nýttar í tí sambandi. Eisini verður víst til Nolsøe og Jespersen 2009 III, 63 ff. Landslæknin mælti í 2008 frá at eta ov nógva grind, sí Joensen 2009, 283.

og springara. Nísa og springari vórðu eisini etin, um tey fingust.¹⁰¹⁰ Tvøstið á nísu smakkar væl, „*men spikið dugir lítið, tað nissar*“. Grind og tvøst av springara og mastrahvali dugir eisini til matnar.¹⁰¹¹

Kópatvøst og -spik

Tað var serliga í ávísimum bygdum, at kópur hevði týdning. Kópur varð vanliga býttur eftir markatalinum. Í Dali fór soleiðis helvtin til landið og hin „*helvtin til menninar. Avnotini, tey eru høvdið, fitjurnar, lállurnar, saksíð og helsíð, um tað ikki fór til tiggjund, fór til menninar. Landið skuldi halda útgerðina.*“¹⁰¹² Saksið var dirðilin ella halin á kópinum, og helsíð var spikfjósir av hálsinum á kópinum.

Í Dali var „*Kópaveiða tann størsti vinnuvegur hjá dalbingum. Gamalt varð sagt, at um Dalur skuldi verið býttur í helvt undir og á, so varð undirlendið tikið, og tað var kópur og fuglur. So hetta varð mett meiri enn bæði seyður, neyt og annað uppi á landi gav av sær.*“¹⁰¹³

„*Kópaveiðan var eitt livibreyð. Tá ið kópur var, komu fólk aðrastaðni frá at fáa sær. Eg hoyrði eina gamla konu her, sum tey kalla Sunniva í Toppi, siga, at hon hevði hoyrt, at einaferð skuldu liggja 60 kópar á mølini til býtis, men tað var alt steinkópur,*“ men Óli G. Johannesen, sum endurgevur konuna, minnist sjálvur ongan steinkóp í Dali.¹⁰¹⁴

Spikið á kópi varð skorið í fjósir sum á grindahvali, og var nóg til, so varð tað smeltað til lýsi, men tað varð eisini

1010 H. J. J. Sørensen greiðir frá døglingi í Hvalba. Hvalbingar bræddu spikið til lýsi, sum varð sagt at „brænde klarere, hvorfor det især er tjenligt til Bordlamper. Det magreste af Spækket kan spises saltet; dens Kjød skal ikke smage saa godt som Grindekjød. Døglingen bliver kun delt til bygdens (Hvalba) beboere, og Halvdelen tilhører Jordegodsbesidderne.“ Hann sigur eisini, at „For et Par Aar siden dræbtes nogle Spækhuggere paa Færøerne, de vare dog tildeels løbne paa Land af sig selv“ (Jacobsen 1971, 140).

1011 FF Ritg. 1972/73, Torlacius, Funningur 7.

1012 Johannesen 1976, 16.

1013 Johannesen 1976, 15.

1014 Johannesen 1976, 15.

etið „fornemmelig af de unge, helst saltet i Lage; thi endskiønt nogle tørre det, som Grindespæk, saa bliver det dog strax harsk.“ Kópátvøstið „spises enten kogt ferskt, eller tørret, der spises og Hjertet, Nyrerne og Leveren med af Somme,“ sigur Svabo.¹⁰¹⁵

Landt hinvegin sigur í 1800, at „det er kuns faa som spise noget af Kobberne, skjøndt det grønsaltet og kogt skal smage ret vel.“¹⁰¹⁶ Tað kann soleiðis hava verið eitt sindur ymist frá bygd til bygd, um kópur hevur fallið teimum ella ikki. Søgningin um kópakonuna og frásagnirnar um, at kópar skuldu vera líkir menniskjum, tá ið teir kastaðu hamin av sær, kann eisini hava ført við sær, at nógv ikki hava verið so fegin um at eta kóp.¹⁰¹⁷

Í Dali á Sandoyinni varð „Tað nógva av tvøstinum ... saltað, men onkur hongdi síðurnar upp at visna. Spikið varð eisini saltað í laka undir nógvum fargi. Tá ið nógv spik var, smeltaðu tey lýsi, kópalýsi var so reint. Fyrr í tíðini kókaðu tey livrarnar, men annars varð innvølurin bara givin hundunum í mínari tíð.

Kópatvøst er gott. Opnurnar smakka væl, sama ger, hvussu gamlar tær eru, men teir stóru gomlu brimlarnir eru ikki etandi, tí teir smakka akkurát sum ein gamal geitabukkur luktar. Síðan er tað besta. Tá ið hon hevur hingið uppi í ein mánað og verður kókað, so haldi eg, at eg fyrr taki hana enn nakað kjót, so væl smakkar. Men fesk, tá var hárógvann best, hárógvann av 3 ára gomlum kópi, hon er góð. Sviðið kópahóvd kókað er ikki ringari enn eitt gott veðurlambshóvd. Eg havi mangan kópagrukin etið. Spikið varð kókað aftur við tvøstinum og aftur við røstum fiski. Lakasaltað kópaspik og føroyskur drýlur var góður matur... Men ikki bar til at eta tað sum turt spik, tí so hevði tað tránað.“¹⁰¹⁸

Kópaskinn varð brúkt til húðaskøði og til kópatastur, og „Af de smaa og nyfødte Ungers Hud gjøres Tobakspunge.“¹⁰¹⁹

1015 Svabo 1959, 51.

1016 Landt 1965, 216.

1017 Joensen 1999, 98, Mikkelsen 2010.

1018 Johannesen 1976, 16.

1019 Landt 1965, 216.

Fingu teir steinkóp, so varð hann viðhvørt flettur í bjølg og brúktur til klæðsekk, restina av innvølinum brúktu tey ikki, uttan magan, sum tey brúktu til at goyma lýsi í.¹⁰²⁰

Stórhvalatvøst

Stórhvalaveiða var ikki partur av tí føroyska bygdabúskapinum, men kom at verða tað frá umleið aldaskiftinum 1900, tí „Heilt frá byrjan fingur føroyingar biligt stórhvalatvøst, og bæði sum feskur matur ella sum turrur og saltaður vetrarkostur fyri rik og fátæk var helst ringt at gera virðið av hesum upp í krónum og oyrum.

Tey allar fyrstu árin kom tað mestsum av sær sjálvum, at fólk fingur loyvi at skera sær tað besta tvøstið av hvalinum. Seinni varð tað sett sum treyt fyri at geva norðmonnum loyvi at byggja eina støð, at fólk ið í grannabygdunum fekk biligt stórhvalatvøst.“¹⁰²¹

Tað komu bátar langvegis frá til hvalastøðirnar eftir hvalatvøsti, men av tí at neyðugt var at gera ferðir til hvalastøðirnar eftir hvalatvøsti við báti, so lá arbeiði í at fáa hvalatvøst til haldar, og varð tað tí roknað sum innlaga. Í Vágum sveik útróðurin veturin 1902-03, og sýslumaðurin skrivar í hesum sambandi, at hevði fólk ið ikki fingið nóg mikið av biligum stórhvalatvøsti, hevði ivaleyst verið talan um hungursneyð.¹⁰²²

„Fyrst eg minnst, kostaði eitt mál, tvey hundrad pund av tvøsti, tver krónur, so tað má sigast at hava verið biligt, og fólk royndu at fáa sær so mikið av hesum góða mati, sum tey kundu.“¹⁰²³

„Tað vóru hús, hvar tað var einasti matur, ið tey høvdu ráð at eta seg mettán av, men menn kundu ofta biða leingi eftir hvali, men tað gjordist lættari, tá ið telefonin hjá Ólavi á Heygum kom í brúk, tí tá kundu eitt nú skálvíkingar, tá

1020 Svabo 1959, 51.

1021 Jacobsen 2007, 282.

1022 Jacobsen 2007, 287.

1023 Johansen 1970, 94.



*ið teir komu til Havnar, bara ringja til Kollafjarðar, so fekk ein at vita, um ein hvalur var inni. At rógva til Havnar – úr Skálavík, tað helt hann ikki hava nakað at týða, tað var bert at passa sjóvarfall.*¹⁰²⁴

Tá ið ein maður, sum hevði selt eina kúgv til stjóran á hvalastøðini við Áir, sendi sonin eftir sölupeninginum, var ein hvalabátur júst komin inn. Sonurin fekk peningin fyri kúnna og spurdi stjóran um hann ikki kundi fáa „køð til et kog“. Tað var gaman í, og stjórin fór og bað ein av flensarunum geva honum „køð til en ko.“ Tá var vanligt at brúka hvalatvøst til neytafóður. Tað varð turkað, høgt sundur og blandað saman við meiskorni ella -mjøli.

Tá ið eini 1000 pund vóru komin í bátin, hildu flensararnir fyri, at hann eisini skuldi havt eitt sindur av tí góða deiliga tvøstinum, „hetta var vist tann feitasti á árinum, og menniskjan mátti eisini hava nakað. Tað helt eg eisini og royndi at siga takk.

Teir báðir menninir fóru niðanaftini til hvalin og skóru tveir lutir – omanfyri 100 pund stykkið... Tá ið pápi hugdi niður í bátin, tá ið eg hevði lagt at støðni, helt hann fyri: „Ja, nú má hoyggj vera hoyggj, hesin fongurin má bjargast.“¹⁰²⁵ Hesin ungi maðurin fekk nógv burtur úr eini misskiljing, har køð til et kog var skilt sum køð til en ko.

„Stórhvalatvøst ella hvalatvøst, sum tað oftast verður kallað, hevur verið nógv nýttur døgurðamatúr í Føroyum, og lettur og biligur at fáa fatúr á og at keypa, tá ið fleiri hvalastøðir vóru runt um í landinum. Helst var tað tað feita tvøstið ein fyrst og fremst ynskti sær, tí tað var best til at salta niður at hava at taka til seinri. Tað soltna kjøtið var gott at kóka feskt ella steikja við góðari sós afturvið ... til dømis til eingilskan búff. Tvøstið sett í edikavatn náttina yvir, skolað gott og lagt undir press, so bæði blóð og vatn er avrunnið, tá ið tað skal steikjast. Skorið sundur í passandi stødd, og er enn væta eftir, so tak eitt turt

Bátar komnir eftir hvalatvøsti við Áir.

1024 FFms 773, 13.

1025 FFms 939, 24.



úti. Tað feita hvalatvøstid plagdi eg eisini at salta til at kóka seinni. Tað var líka so gott sum annað kjøt. Frá búkinum og fram móti undirkjafinum er dong, sum er sera feitt, drivið tvøst. Tað varð turkað – og summir lögdu øgiltigt eftir tí.

Vit hongdu eisini tvøst upp í lutir á bátadekkinum og bregdaðu band tvørturum. Tað helt sær frískt leingi, og man kundi steikja ein búff av hesum, ið hevði ligið eina viku. Eg skar bara endan og tað uttasta, ið var skorpnað, burtur, og so var tað púra frískt og moyrt innan.¹⁰²⁷

Fyri nøkrum árum síðani var eg í Ilulissat í Grønlandi. Ein dagin fingi vit stókt hvalatvøst at eta á matstovuni á hotellinum, har vit búðu. Eg kendi aftur ein smakk frá mínum barndómi, og tað var ein smakkur, sum kundi vera at hvalatvøstinum viðhvørt. Tey søgdu at *tvøstid nissaði*. Tað

1027 Jacobsen 2007, 192.

Stórhvalur skorin upp á hvalastøðini við Áir.



Stórhvalatvøst selt á hvalastøðini við Áir.

var væl etandi kortini. Tað vildi so til, at eg ikki leingi aftaná var í Lofoten í Noregi og á útferð við eini gamlari ferju, og fingi vit hvalatvøst til matna, sum teir grillaðu í grill á dekkinum. Tá ið eg fekk á borðiskin og smakkaði tvøstið, fall tað mær sera væl, og tað nissaði ikki tað minsta. Eg fór straks til kokkarnar og spurdi um, hvussu tað bar til. Teir svaraðu mær næstan áðrenn eg fekk sett teimum spurningin. Jú, søgdu teir, tá ið tú sker upp stórhval, so mást tú síggja til,

at tvøstið ikki kemur at nerta við lýsið frá spikinum, men tú skalt straks leggja tvøstið til vikis. Tað er samanrenningin millum lýsi og tvøst, aftaná at hvalurin er skorin upp, sum fær tvøstið at nissa. So fekk eg tað at vita.

Stórhvalir hava ikki verið veiddir í Føroyum í eini 30 ár, so tað er nú ein farin tíð, men tað hendir, at fryst norskt hvalatvøst er at fáa í ávísimum mathandlum at keypa.

FUGLUR

Tað var nógvur villini fuglur, sum kundi veiðast í Føroyum. Eitt nú drógu teir lunda, stutt eftir at hann kom, fyri at fáa eitt sindur av feskum, men tað mesta varð fleygað og konserverað til seinni nýtslu. Umframt villini fuglin høvdu tey eisini heimaflugl, sum gæs, dunnur og høsn. Tað hesum fuglum var tað leingi mestsum bert gás, ið varð etin.

Gás og gásakjót

Mótsett hønum, og eisini dunnum, høvdu fólk gæs, ikki fyri at fáa egg, men fyri at fáa kjót. Vanliga verða gásarungarnir dripnir, tá ið teir eru millum 20 og 22 vikur gamlir. Tá ið

tær komu heim, sluppu gæsna á bøin í bygdini, „og tær løgdu á elmuna og eplaopinekruna, har fingur tær væl at eta. Men skjótt ótu tær bøin av, tað vóru so nógvir fuglar. So mikið skjótt, at tá ið tað var komið nakað út, fitnaðu tær ikki meir.

Vit plagdu altíð at hava dripið fyri mortansmessu. Men kom kavaskot fyrr, vórðu tær dripnar fyri hesa tíð, tí søgn er, at gásin skal fara aftur eftir einari nátt. Ofta drupu teir í fyllandi sól. Eg haldi, tað mundi vera tí tað var ljóst á náttini. Tær kundu eta meira og verða feitar.“¹⁰²⁸

Gæsna vórðu dripnar í fyllandi sól, sigur eisini annað

1028 Mohr 1974, 26.



Gæs í haganum í 2015.

heimildarfólk, tí „tá var ljóst út á náttina. Tær kundu eta meina og verða feitar,¹⁰²⁹ og onkur annar sigur, at „gás skal drepast í fyllandi sól fyri ikki at vera staputar.“¹⁰³⁰

Fyrr í tíðini vórðu gæsnar yvirhøvdur hongdar upp at turka. Tá ið gásin varð hongd upp, so varð hon fyrst roytt so væl sum gjørligt. Tað var eisini vanligt at skálda gás „í heitum vatni – 80 hitastig og verða undir í 2 minuttir og 10 sekund.“¹⁰³¹ „Sjálvt krovíð varð ikki sviðið, men avroðini, sum ikki vóru so væl roytt, tey blivu sviðin. So bleiv avkvistað, avroðini og veingirnir avskornir og hálsurin, og so klovin eftir rygginum. Bringubeinið varð brotið, so hon fekst fløt, og tá varð hon saltað. Gásin skuldi liggja átta dagar í salti, tá ið tað varð hildið, hon hevði tikið við saltinum, varð hon hongd upp í mønina í hjallinum. Har vóru hanabitar ovast í hjallinum, og so ein ásur lagdur eftir hanabitanum, og á honum hingu tær.“ Avroðini vórðu saltað „og ikki útvatnað, tí gás tekur ikki so nógv við salti. Tað bleiv so kókað til nátturða. Súpan kundi ikki gerast av avroðunum, tá ið tey vóru saltað.“¹⁰³²

Gás hevur yvirhøvdur verið viðgjørd á sama hátt um landið. Í Skálavík „vórðu krovini flakt eftir rygginum og saltað í einar tveir dagar. Eftir at hon var iligin, varð hon hongd upp at turka.“¹⁰³³ Úr Kollafirði verður sagt, at „nakrar gæs vórðu turkaðar, og einir 3-5 gásarungar vórðu goymdir í saltlaka um veturin.“¹⁰³⁴ Tað sama varð gjørt suður í Hovi, har tað „enn er vanligt at turka gás, men ikki so nógv sum fyrr. Tá ið gásin varð turkað, varð hon opnað í rygginum og lögð í salt í nakrar dagar og síðani hongd upp at turka.“¹⁰³⁵ „Krovini verða turksaltað, tá ið tað er iligið, verður tað hongt upp at turka. Gásakrov skal vera turt at eta á Kyndilsmessu.“¹⁰³⁶

1029 Mohr 1974, 26.

1030 Óðalstíðindi 2/2002.

1031 Óðalstíðindi 2/2002.

1032 Mohr 1974, 26.

1033 Jacobsen 2001, 95.

1034 Mohr 2012, 10.

1035 Mohr 2012, 8.

1036 FF. Ritg. 1972/73, N.D., 6.



Gæs verða slaktaðar og royttar. 2014.

„Turkað gás var stak góður viðskeri, hildin serliga treystur matur, eitt nú tá ið vit vóru á fjalli. Rætt hagreidd var hon drúgv umframt at smakka framúr væl.“¹⁰³⁷ Í Hovi brúktu tey ta visnaðu gásina sum „viðskera aftur við dryli.“¹⁰³⁸ Og tað var fyrr „eisini vanligt at kóka visnaða gás, sum hevði hingið uppi í 2-3 vikur, men tað er ikki vanligt longur.“¹⁰³⁹ Hin vegin eru tað tey, sum nú á døgum eisini steikja visnaða gás í ovninum, á sama hátt sum gjørt verður við riv, tað skal vera serliga gott.¹⁰⁴⁰ Havi sjálvur havt høvi at roynt tað.

Í Hovi vildu teir ikki taka gæsnar av, sum tey gjørdur aðrastaðni, „tað var, tí at tær smakkaðu so væl. Gás smakkaði væl, bæði fesk og turr. Tað smakkaði væl, tað kann eg siga tær. Heitur dryllur og turt gásakjót, tað var eitt festmáltíð. Kjötíð var turt á jolum, tá ótu tey tað, Visnað gás varð eisini etin, epli ella dryll afturvið.“ Alt av gásini uttan krovíð varð vanliga kókað til krásasuppu. Krovíð bleiv hongt upp at turka. Dryllur

1037 Jacobsen 2001, 95.

1038 Mohr 2012, 8.

1039 Mohr 2012, 10.

1040 Upplýsingar frá Gestri Hovgaard, sum sjálvur plagar at steikja visnaða gás.

varð knoðaður at eta aftur við eini ál av krovinum. „*O Jesu Kristi navn, hvat tað smakkaði gott. Tað kann eg siga tær, tað smakkaði.*“ Seinni, tá ið tey fingur frystiboks, so plagdu tey at eta gásakrásið á jólum, eins og tey eisini høvdu feska gás til jóladøgurða.¹⁰⁴¹

Tað er ikki fyrr enn í rættiliga nýggjari tíð, at tað er vorðið vanligt at steikja feska gás í ovninum. Tað var serliga jólagásin, sum varð stokt, og tað hevur verið vanligt mangastaðni at hava stokta gás á jólum, eitt nú minnst Olaf Mohr í Hoyvík, at tey altíð høvdu stokta gás á jólum. Jólagásin slapp tí ofta at ganga eftir, eftir at hinar gæsnað vóru dripnar.¹⁰⁴²

Kona úr Hovi fødd í 1935 sigur, at gæs vóru og eru enn jóladøgurði. Verða fyltar við sviskum og súreplum og stoktar. Fyrr, áðrenn frystiboksirnar komu, vórðu gæsnað dripnar seint í desember. Tey turkaðu eisini gás fyrr og nýttu tær sum viðskera aftur við dryli, tað verður gjørt enn, men ikki so nógv sum fyrr.¹⁰⁴³

Í Skálavík var tað vanligt, at „*Gásarungarnir vórðu dripnar út á heystið, so hvørt teir vóru fullvaksnar, og brúktir til matna. Bara ein gás slapp at ganga eftir til jóla... steikt jólagás var forkunnugur jólamatur og bert unt teimum, sum høvdu atstøður til at ala henda serliga fugl.*“¹⁰⁴⁴ Eisini hetta broyttist í Skálavík, tá ið frystiboksirnar komu, tá kundi jólagásin frystast, men „*fyrr, áðrenn frystiboksirnar komu, vórðu gæsnað dripnar seint í desember.*“¹⁰⁴⁵

Í Kollafirði varð gásin ofta „*fyrst kókað og síðani brúnk- að,*“¹⁰⁴⁶ og kona úr Hovi fødd í 1935 sigur, at jólagæsnað har vórðu fyltar „*við sviskum og súreplum og stoktar.*“¹⁰⁴⁷ Hetta man vera ein vanligur háttur at steikja gás hjá fólki flest, sum

1041 Laura Hovgaard, Hovi. Úrtak úr samrøðu, sum Gestur Hovgaard hevur havt við ommuna í november 2013.

1042 Mohr 1974, 26.

1043 Mohr 2012, 8.

1044 Jacobsen 2001, 95.

1045 Mohr 2012, 10.

1046 Mohr 2012, 10.

1047 Mohr 2012, 10.

eisini tykist at vera ávirkað av danskari siðvenju umvegis kókið og húsarhaldsskúlar.¹⁰⁴⁸

Gásablóðið varð brúkt til blóðpannukøkur, „*júst sum avlopsblóðið av seyði,*“¹⁰⁴⁹ og „*Tær smakkaðu nógv betur enn pannukøkur úr seyðablóði.*“¹⁰⁵⁰

Heimild úr Hovi sigur, at sama dag sum gásin varð slaktað, gjørdur tey fyrr *krásasúpan*. Alt av gásini, uttan gásarkrovið, varð kókað til gásakrás, høvdið, veingirnir, hálsurin, livurin, hjartað, fukkornið,¹⁰⁵¹ eisini garmarnir. Teir blivu kruvdir og skavaðir, og kókaðir saman við hinum krásinum. Tey koyrdu edik og sukur í súpanina, eisini sviskur, „*alt setti smakk á, alt gjørdi sína nytta. Høvd og føtur blivu piðaði, høvdið var tað besta at piða.*“¹⁰⁵²

Aðrar heimildir nevna eisini krásasuppu, ið eins og nevnt omanfyri varð gjørd av veingjum, hálsi, høvdi, hjarta, livur, minti, parti av gørnunum og beinunum. Kókað í saltløgum í ein hálvan tíma, so verður sukur, edikur, sviskur og súrepli latið í, og suppan verður javnað. Tað eru tey, sum kóka sviskur og súrepli fyrri seg og koyra tað so í suppuna. Krásasuppan verður etin saman við tí kókaða krásinum, sum verður býtt til hvønn einstakan, og við eplum afturvið. Krás frá eini gás verður roknað til 2-3 fólk. „*Ein serligur siður í sambandi við at eta krás og krásasuppu er, at veingirnir verða deildir í tvey, og beinini í hvørjum parti verða nýtt til at slurka suppuna upp við. Slurkini hoyrast um alt borðið, og serliga børn halda hetta vera stuttligt. Hetta er bara loyvt, tá ið krásasuppa verður etin.*“

1048 Í kókið og húsarhaldsskúlar hjá Ólufu Skaale og Marius Johannesen verður gás og dunna stokt á sama hátt, fylt við súreplum og sviskum og stoktar í ovninum og sós gjørd av tí vætu sum er í steikiskuffuni (Skaale og Johannesen 1976, 97).

1049 Jacobsen 2016, 95.

1050 Mohr 2012, 8.

1051 Fokkorn er tað sama sum fógverni, sum er niðari partur á fuglamaga, har føðin verður malin sundur.

1052 Laura Hovgaard, Hovi. Úrtak úr samrøðu, sum Gestur Hovgaard hevur havt við ommuna í november 2013.

*Krásasuppa er serligur rættur og verður etin, tá ið alt húskið er savnað.*¹⁰⁵³

Eisini í Kollafirði varð „*innvølur, høvd og svidnir føtur kókað og etið til døgurða saman við suppu av soðnum, har gjørt var útá og sviskur vanligu vórðu latnar í.*“¹⁰⁵⁴ Aðrastaðni vórðu avroðini saltað og etin „*og ikki útvatnað, tí gás tekur ikki so nógv við salti. Tað bleiv so kókað til nátturða. Súpan kundi ikki gerast av avroðunum, tá ið tey vóru saltað.*“¹⁰⁵⁵

„*Ístrið varð brætt (smeltað) og blandað við flöt, pipar og salt í, til tað var passaligt at smyrja.*“¹⁰⁵⁶ Í Hoyvík varð ístrið á gás gjørt til smoltur og brúkt upp á breyð og dryl. Tey blandaðu flöt upp í ístrið, „*og so bleiv leykur og pipar koyrt í. Flotið gjørdi tað meira hart. Men tað var so nógv smoltur, at tað bleiv ikki brúkt upp. So brúktu vit tað bara á koluna.*“¹⁰⁵⁷ Soleiðis varð tað eisini gjørt í Hovi, har ein partur av ístrinum „*verður smeltaður saman við leyki, salti og pipari og nýtt sum pálegg.*“ meðan ein partur av ístrinum „*verður smeltað og goymt til at kóka kleynur í, og skulu tær vera serliga góðar.*“¹⁰⁵⁸ Gás hevur verið roknaður sum góður matur aðrastaðni við, og nógvur finur matur er gjørdur burtur úr gás.¹⁰⁵⁹

Hov hevur verið ein gásabygd burturav, har hava tey altíð havt nógv gæs og gjørt nógv burturúr teimum. Tey hava hildið fast um nógv av teirri gomlu siðvenjuni í sambandi við gás sum mat, og „*burtursæð frá teirri visnaðu gásini, so eru rættirnir úr gás so at siga einki broyttir. Onkur smyrja tá*

1053 Mohr 2012, 8.

1054 Mohr 2012, 10.

1055 Mohr 2012, 26.

1056 FF. Ritg. 1972/73, N.D., 6.

1057 Mohr 1974, 26.

1058 Mohr 2012, 8.

1059 Eitt nú hevur tann svenski etnologurin Kurt Genrup skrivað ritgerð um gásarhald í Svøríki, serliga Skåne (Genrup 1975), og Renée Valeri hevur skrivað um, hvat kann fáast burturúr gás og dunnu av kendum niðursjóðaðum mati, eitt nú *confit.*, sum eisini kann keypast í Føroyum. (Valeri 1977).

appilsinsevju á gásina, áðrenn hon verður stókt, fyri at gera hana moyrari.“¹⁰⁶⁰

Í dag verður meginparturin av øllum gæsnum, sum etnar verða, innfluttur úr Danmark og aðrastaðni, eins og dunnur, sum verða havdar til jóladøgurða, men tað eru eisini tey, sum eru so heppin at kunna útvega sær eina føroyska gás til jóladøgurða.

Høsn og dunnur

Tá ið tú legði eina hønu við eggum, so var tað vanligu, at tað, sum kom undan, var helvt um helvt hønur og hanar. Høurnar livdu eftir fyri at kunna verpa, men hvørt húski hevði ikki brúk fyri meira enn einum hana, so tað vanligu var at drepa hanaungarnar og kasta teir burtur. Sum longu nevnt, so hevur tað ikki verið vanligt at eta høsn í Føroyum, hví er ringt at siga, og læknin Panum undrast í 1846 á, at „*Høsekjød vrages af de fleste Færingers.*“¹⁰⁶¹ Tað kann hava havt nakað við pátrúgv at gera, men tað er ikki vist.¹⁰⁶² Tað sum fólk mest vanligu vísa á, er, at tey ótu ikki høsn, tí tey hildu so nógv til í køstinum og ótu mannatrekk.

Anna Evensen, prestakona á Viðareidi í 1871-77, sigur, at ein dagin kom ein maður at bera teimum á prestagarðinum nakrar hanaungar. Sjálvt um føroyingar ikki sjálvir ótu høsn, so vistu teir, at lækni og prestur kundu eta slíkt. „*En Dag var der en Færing, der bragte os nogle Hanekyllinger. Jeg spurgte ham om hvad han skulle have for dem: „For Hanekyllingerne? De skal have Tak til fordi de vil have dem.“ Det var første Gang jeg hørte om Færingernes Modbydelighed for at spise Haner. Tilfeldigt stod Magnus der i Nærheden, og da sagde han, at*

1060 Mohr 2012, 9.

1061 Jacobsen 1971, 94.

1062 Í føroyskari útróðramannatrúgv vóru bert negativar ímyndingar um høsn, og teimum dámdi ikka at egna við hønu, um teir vóru noyddir til tað, og tíansheldur við hana, tí tað færdi bert óveður við sær. (Nolsøe 1997, 119). Men um hetta hevur nakað við tað at gera, at føroyingar ikki ótu høsn, er ringt at siga.



Dunnur í ósanum út fyri Havnará.

det var forførdeligt at der var Folk til der kunde spise saadan nogle Tingester. Vi spiste saa hanekyllingerne til Middag. Vor pige var saaden en stor „Katle“ (Spøgefugl). Om Eftermiddagen kom hun ind til mig og sagde, at hun ville saa gerne narre Magnus, om hun ikke maatte tage noget af Kyllingekødet? Jo, det maatte hun gerne. Noget efter kom Magnus ind i Køkkenet: „Jeg har noget lækkert til dig, Magnus,“ sagde Pigen: „Saa, hvad er det?“ „Det er Kalvesteg“. Hun rakte ham en Tallerken med Hønskødet, som hun havde taget alle Benene ud af. Magnus tog Tallerkenen og spiste med Velbehag og stor Graadighed hele Portionen. Da han satte den tomme Tallerken fra sig, spurgte Pigen: „Naa hvad synes du om det?“ „Uhm, storarter,“ svarede han og slikkede sig om Munden. „Det er Kyllingesteg, du har spist,“ sagde Pigen og slog en skraldende Latter op. Magnus lo med og sagde godmodigt: „Saa var det ikke saa underligt at det smagte saa godt.“¹⁰⁶³

„Í gomlum døgum, og tað vil siga fyri einum 50 árum síðani og kanska minni, vórðu høsn ikki dripin fyrr enn tey vóru avgomul, uttan hanaungar [skrivað í 1983]. Men bæði tey gomlu høsnini og hanaungarnir vórðu tveitt burtur, tí tey vóru ikki hildin at vera fólkamatur, og í summum bygðum er tað nóg illa, at høsn verða etin enn. Men annars er stór vend

1063 Evensen 2013, 74.

komin í her á okkara døgum, tí at nú man kjúlingur vera tann mest vanligasti sunnudagsdøgurði hjá teim flestu húskjum í Føroyum.“¹⁰⁶⁴

Tað tykist at hava verið rættiliga vanligt at geva prestri hanaungar, tí tá ið Ketil í *Fedgum á ferð* kemur at stíga á hanan í fjósinum og kleimir hann til avlívís, verður hann, sum rímiligt er, illa við, „og roynir at seta hanan á roykstovugólvið, men hann ber ikki høvdið, og so má hann yppa hann.

„Kasta hann ikki í køstin,“ – heldur konan, „gev heldur prestri hann.“

„Hvi kunnu vit ikki eta hann sjálv,“ spurdi Kálvur, „gev mær hann.“

„Nei, Gud veit, verður hann ikki etin inni her,“ sigur konan. „Tú fer hann ikki, tú fer hundsku av honum.“

„Hvat er hundska, mammán.“

„Tað er ikki at kunna fyllast.“

„Hvi fer prestur ikki hundsku?“

„Tað veit eg líka, hvussu tað er við presti, Danskurin etur bæði líkt og ólíkt.“¹⁰⁶⁵

Vit høvdu høsn í barnaheimi mínum í Sørvági og ótu hanaungarnar til døgurða, tí pápi mín fekk sær einaferð 100 høsnarungar, og helvtin var hanar. Eg minnst eisini, at tá ið tað var høsnapest í Føroyum í 1963/64, sama árið sum eg var læraravikarur í Gásadali, vórðu fólk biðin um at drepa høsnini fyri at forða høsnapestini í at breiða seg. Tá minnst eg, at vit plagdu at fáa høsn til døgurða, so í Gásadali ótu tey høsn um hetta mundið.

Hetta er so broytt seinni í tíðini, tá ið høsnarungar eru vorðnir sera vanligur matur. Kanska ikki so nógv føroyskir høsnarungar, men heldur tað nýggja fyrbrigðið, sum fólk flest nevna *kyllingar*. Tað eru fyri tað mesta idnaðarlíga framleiddir danskir høsnarungar – sum eru frystir og útfluttir. Slíkir høsnarungar ella *kyllingar* eru tey seinastu mongu árinu

1064 Johannesen 1983, 105.

1065 Brú 1089, 112.

vorðin, fyrst sunnudagsmatur, men seinni eisini vanligur gerandismatur í Føroyum, umframt at vera matur sum eisini hevur verið at fáa til keyps í gøtukøkum og grillbarrum her í landinum.

Eftir eina samrøðu í Kringvarpinum um mat ringdi fróðarmaður til mín og segði mær, at í hansara heimbygd Kvívík, var tað púra greitt, hví fólk ikki ótu høsn. Tað var, tí at tey ótu mannatrekk. Tá var tað so, at flestu menn loystu sær buksurnar uttandura. Tey flestu sum vóru rímiliga væl fyri, fóru nakað burtur frá húsum, men gamlir menn, sum ikki orkaðu so væl at ganga, fóru ikki so langt.

Høurnar, sum gingu leysar, pikkaðu ofta henda mannatrekk. Tað var millum annað tí, at føroyingar ikki vildu eta høsn. Hetta var so til langt upp í tíðina. Sami fróðarmaður segði eisini, at mamman hevði tænt hjá prestinum á Kirkju-teigi, og prestfólkini ótu høsn. Mamman segði, at tað var góður matur og at hønur smakkaðu væl. „So í okkara húsi ótu vit hønur, eisini tá ið eg var smádrongur.“¹⁰⁶⁶ Tað var kanska av somu orsök, at fólk flest helst ikki ótu dunnur, tí tær sutlaðu í hvørjum køstabrúnni.

Tað vóru kortini tey, sum ótu dunnur. Jóannes Patursson sigur í endurminningum sínum, at tey plagdu at steikja dunnur til jóla í tí stóra ovninum í smiðjuni um somu leið, sum tey bakaðu til jóla.¹⁰⁶⁷ Nú er dunna, fylt við svískum og súreplum, eins væl og gás vanligur jóladøgurði hjá fleiri. Onkur hevur føroyskar dunnur at eta til jóla í dag, men yvirhøvur eru tær dunnur, sum fólk eta til jóladøgurða, innfluttar dunnur.

Villini fuglur

Tey fuglar, sum høvdu størstan týdning í húshaldinum, vóru bjargafuglarnir í síni heild. „Ein, ið ikki er uppvaksin, har nógur fuglur varð borin til hús og skuldi royttast og takast til

rættis, dugir ikki at siga frá tí stóra arbeiði, tað var og er enn tann dag í dag. At hetta arbeiði ikki varð virt nóg, fortaldi kona, sum hevði verið næstan 100 ár, um hon hevði livað nú. Mamma hesa konu plagdi at royta fugl í einum húsi, har nógur fuglur varð borin sum tiggjund, og tað hon fekk afturfyri, var fuglahøvd og krikar. Síðani segði henda sama kona, at ikki hevði hon verið kræsin, men tann keðiligasti døgurði at koma heim til frá fiskaarbeiði, tað var at fáa upphongd fuglahøvd og krikar.“¹⁰⁶⁸

At veiða fugl hoyrir til ta fornu matmentanina, sum føroyingar hava til felags við fleiri onnur smærri samfeløg um okkara leiðir. Eitt nú vóru fólkini á St. Kilda nevnd fuglafólkini – „The bird people.“ „*The slaughter of the sea fowl for food was essential to life on St. Kilda. What the reindeer is to the Laplander, so the gannets, fulmars and puffins that each year made their nests on the cliffs of the rocky archipelago were to the St Kildans. Due to the poverty of the soil, other forms of subsistence were incapable, on their own on maintaining human life on Hirta. The islanders had their sheep, a few cattle and a meagre crop of potatoes, barley and corn, but without the flesh of the sea birds they could never have survived.*“¹⁰⁶⁹

Tann fuglur, sum tað var mest av í Føroyum, tað var lundi og lomvigi. Í Mykinesi var tað mest lunda umframt súlu, at teir veiddu. Lundin varð etin allur sum hann var, eisini høvd og krikar.

„Høvdini av tí royttu lundanum vóru partar av roytingar-lønini. Skuldi fuglurin etast við tað sama feskur, vórðu garnarnir vanliga drignir úr gjøgnum eitt kut í búkin. Men skuldi fuglurin saltast, varð skorið eftir rygginum niður við mønuni. So kundi innvølin takast úr, og tá ið óstbeinini vóru støkt av við knívinum, kundi fuglurin breiðast flatur. So rúgvæði hvør fuglurin minni í tunnuni. Lakin var óblandaður saltlaki, men av og á hevur hann kortini verið kryddaður við sukri og stoyttum

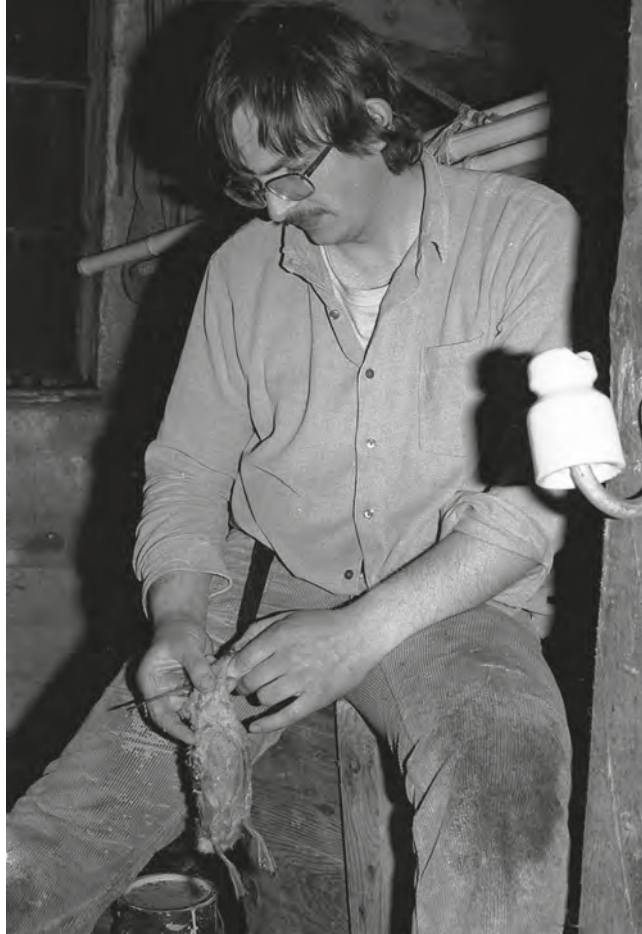
1066 Upplýsingar frá Ívari Iversen, fyrrv. útvarpsmanni tann 30. juni 2014.

1067 Patursson 1966, 41.

1068 FF. Ritg. 1972/73, A:73, 17.

1069 Steel 1994, 55.

Royttur lundi. Mykines
1973.



*pipari. Fuglurinn varð saltaður í tunnur, um slíkar voru fyri hond. Á tí eina kongsgarðinum hövdu tey eina óføra tunnu, sum tók 100 flaktar lundar, og á einum øðrum av teimum trimum kongsgørðunum voru 6 tunnur, sum tóku 350 saltaðar lundar hvør. Tað hendi seg eisini, at hövdini vorðu saltað í smáar tunnur, men hetta var mest fátækramannakostur.*¹⁰⁷⁰

1070 Nørrevang 1977, 68.

Nakað av lunda varð eisini turkað í Mykinesi. Teir vorðu fyrst flaktir og greipaðir saman í teygjur við 8 í hvørjari teygju og so hongdir „upp á træ at turka, nett sum fiskur og tvøstlykkjur.“¹⁰⁷¹ Lundin varð turkaður í hjalli, men tað bar eisini til at heingja hann upp aðrastaðni at visna. „Mamma var roytingarkona í einum bóndahúsum, og tá ið hon hevði roytt hundrað lundar, so fekk hon tíggju burtur av teimum hundrað lundunum. Hon kom so heim við teimum lundunum, og so plagdi hon at flekja teir, kryvja teir eftir rygginum, og so plagdi hon at heingja teir í eina lykkju innanfyrir stovuna, so teir blivu visnaðir. So kókaði hon teir til okkum. Tað smakkaði so fantastiska væl.“¹⁰⁷²

„Í fleygatiðini varð hann kókaður feskur, men salt varð latið í lögín. Saltfuglurinn mátti standa ein ella tveir dagar á vatni, áðrenn hann kundi kókast. Gaffil varð ikki nýttur, men kjotið pilkað burtur av skrokkunum við fingrunum og einum muddi ella sliðraknívi.

Í gomlum døgum fóru triggir lundar til mansverðin. Konufólk fingu tveir og børn fingu minni ... tey sum lítið áttu, ótu eisini háls og hövd. Øll hövdu epli afturvið, uppímillum eisini føroyskan dryl.

Eyðkent fyri tann føroyska matin í gomlum døgum man hava verið, at hann hevur verið lítið saltaður, og als ikki kryddaður. Seinni í tíðini hevur ymist grønmeti og krydd verið nýtt, í hvussu so er veit eg um eitt hús, har tey plagdu at koyra heila ingifer í lögín, tá ið tey kókaðu.“¹⁰⁷³

At koyra ingifer í lögín, tað kann vera gamalt, tí eina-handilin seldi ingifer, eins og tað eisini tykist at vera gamalt at brúka sýru sum krydd í fuglasúpan, sum nevnt frammanfyri, og á Trøllanesi var tað vanligt at eta sýrukompott afturvið

1071 Nørrevang 1977, 68.

1072 Dahl 2000 A, 90. Heimildarkvinnan er ættað úr Myinesi og fødd í 1921.

1073 Nørrevang 1977, 68.

kókaðum lunda, tá ið eplini vóru uppi, „*teimum dámdi hetta líka væl ella betur enn eplur við lunda.*“¹⁰⁷⁴

Lundin, „*hann varð kókaður feskur í rísingrýnssúpan, og viðhvørt varð hann fyltur. Nakað varð saltað í laka. Mansverður var 3 lundar og nógv súpan. Í urðunum átti eisini eitt sindur av skrápi, lírin varð drigin líradagin, royttur og saltaður, ístrið varð gjørt til ístradrýl. Ístrið varð lagt inn í deiggið og so skorpað og so hirt undir í eiminum til bakað var og so etið heitt. Tá ið lírin var iligin í salti, varð hann kókaður, ein ¼ plagdi at vera nóg mikið til viðskera aftur við dryli.*“¹⁰⁷⁵

Ein serliga góður rættur var fyltur lundi. „*Borðreitt varð við fyltum lunda høgtíðir og sunnudagar: høvd og hálsur vórðu ikki skorin av, og garnarnir vórðu drignir gjøgnum eitt kut í búkinum. Síðani varð fuglurin fyltur við deiggi, ið var elt saman av mjøli, sukri, mjólk, einum margarínklíningi og rosinum ella korennum. So varð seymað fyri og fuglurin kókaður í saltløg við høvdinum hangandi út av pottatromini. Tá ið deiggið fór at bóligna, varð tað kroyst upp í hálsin, og tá ið høvdini tóku at reisast undir pottalokinum, var tíð at leggja uppúr.*“¹⁰⁷⁶

Tá ið teir vóru í Litlu Dímun, plagdu teir at royta sær nakrar lundar at eta og kókaðu teir so við gørnunum á. Hetta vóru púra feskir lundar.

Tað vóru kortini tey, sum skóru høvdið av og seymaðu fyri hálsin, áðrenn tey fyltu lundan. Í summum húsum varð lundin garndrigin og flaktur og saltaður, fyri at tað skuldi bera til at vatna hann út seinni og eta hann sum fyltan lunda ta tíð á árinum, tá ið eingin lundi var til sunnudagsdøgurða.¹⁰⁷⁷

„*Fyltur lundi varð hildin at vera góður matur, men kom fremmanda fólk á vitjan, har nógv av fugli fekst, var hesin matur vissur døgurði.*“ Sama heimild sigur at tey í Havn, sum høvdu

møguleika fyri tí, „*plagdu at fylla lunda til ólavsøkugestir til døgurða.*“¹⁰⁷⁸

„*Eg minnst tá ið móðir mín kom berandi við leypi á baki til døgurða, tá vit laðaðu torv ... ella pápin laðaði í torvhúsinum, meðan vit bæði børnini reiddu av Vatnbrekku heim í torvhúsið millum Lokna. Tað var deiligt tá um 2 tíðina, ið var altíð almindilig døgurðatíð, at fáa bornan døgurða, heitan fyltan lunda og eggjabollar omaná, í dyllu borði.*“¹⁰⁷⁹

Fremmandir gestir, sum komu til Føroyar, kundu hava eina øðrvísi fatan av lunda, alt eftir, hvussu hann var gjørdur til. Elisabeth Taylor sigur soleiðis um lunda, sum hon fekk á Stóra Dímun.

„*Over the fire, in a great iron pot, fifty or sixty puffins were bubbling, when done they were put in a wooden trough on a stool in the middle of the room and the family, seated on benches fixed to the wall, ate dinner, a piece of black bread on the knee, a puffin in the left hand, a sheat – knife in the other. Two puffins were carried to the guest rool for mee, and I repaired thither to eat my dinner with what philosophy I could summon my aid. When only the breasts of the puffin are taken, skinned, soaked in milk for a day or two, then stewed or roasted slowly, with a brown sauce, they make a dish to be eaten with gratitude, but cooken whole in Stóru Dímun fashion, with skin, feet, head, and many feathers on, a puffin tastes of nothing but unrefined cod-liver oil.*“¹⁰⁸⁰

Á ein lepa, sum lá saman við handriti hennara, sigur hon seg hava etið allan føroyskan mat, bæði fugl og fisk og grind, og á lepan hevur hon skrivað hetta um lundan: „*As for the puffins and other sea-fowls the Faroe peasant house-mother stuffs them with a kind of dumpling and boils them whole, heads and all, without removing the skin. Consequently the birds have a very unpleasant fish-oil flavour. A better way is to take the soak*

1074 FF. Ritg. 1972/72, Torlacius, 22.

1075 FF. Ritg. 1972/73, N.D. , 6.

1076 Nørrevang 1977, 68.

1077 Nørrevang 1977, 68.

1078 FF. Ritg. 1972/73, A:73, 18.

1079 FF. Ritg. 1972/73, S.K.S. 7.

1080 Taylor 1997, 146.



*them several hours in milk and water, brown them lightly in a little butter or margarine, then stew them slowly with just enough water to cover them. If the house-mother wished to add some special frills, she would put a few shreds of bacon in a frying pan, a mere sucocion of onion and a small bay leaf. Prepared in this way, they make a very appetizing dish, without trace of „fishiness“. I have eaten them prepared this way at a dinner party given by the Governor, and the most fastidious diner would have enjoyed the course.*¹⁰⁸¹

Verfaðir, sum búði á Toftum, segði einaferð fyri mær, at hann minnst seg einaferð sum barn at hava ovetið seg, og tað var ein dagin, tá ið hann hjá fremmandum fólki fekk fuglasúpan. Tað er í fleiri bygdum, at tey hava kókað fuglasúpan, og henda súpan kundi vera eitt sindur ymisk, alt eftir hvar og hvør gjordi hana.

„Tað mesta feittið varð tikið av soðnum, heil piparkorn latin í, turkað grønmeti og nógvir hveitibollar. Frá manni av Viðareidi er hoyrt, at har gjørdur tey fuglasúpan við sírum og sötum í og væl av svískum. Hesa súpan dámdi honum sera væl.“

Lundi, sum var hongdur upp at turka, varð eisini kókaður.

1081 Taylor 1997, 294.

Tá ið turrur lundi varð kókaður, „*skuldi lögurin gerast heilt hvítur.*“¹⁰⁸²

Sjálvt um tað var tað mest vanligu at kóka lunda eins og flest annan fugl, so varð hann eisini stoktur í ovni ella í potti í tál sum steikifiti. Tá ið tey fingur komfyr við ovni, so varð tað vanligt at steikja lundarnar í ovninum, og stoktur lundi er sera góður matur at eta. Eg minnst serliga aftur á ein døgurða við stoktum lunda, sum eg og ein svenskur etnologur fingur at eta frá Maju Jacobsen, tá ið vit vóru har á rannsóknarferð tíðliga á sumri í 1973.

Eitt annað, sum kundi koma fyri, var, at lundi varð *stoktur á teini*, sum tey søgdu. Ella sum vit vildu havt sagt í dag, hann varð grillaður. Lundin varð stoktur á teini á tann hátt, at hann varð settur á smáar spritur, teinar, sum vórðu settar fram við torveldinum, so at fuglurin helti inn yvir gløðurnar, so hitin frá gløðunum stokti hann.¹⁰⁸³

Í nýggjari tíð verður lundi eisini viðgjørdur á annan hátt. Ofta verða einans vongbrigður og lør nýtt. Hetta verður stokt sum villini djór og sós og kanska eisini súltutoy havt afturvið. Tað eru eisini tey, sum hava nógvan lunda, sum hava gjørt „*kjótdeiggj av vongbrigðum og kanska hjørtum og livur saman við leyki, mjøli og kryddi.*“¹⁰⁸⁴

Saltlundi var vanligur vetrarkostur, og sum gerandiskostur varð hann vanligu kókaður við eplum afturvið uttan størri hóvasták. Tað vóru fleiri sum keyptu lunda av fuglplássum at hava til vetrarkost, sjálvur minnst eg, at vit, tá ið eg var smádrongur, høvdu eina tunnu av saltaðum lunda, sum vit høvdu keypt úr Mykinesi. Tað vóru tey sum saltaðu lundan heilan, so tað skuldi bera til at vatna hann út og brúka hann til fyltan lunda.

Súluna sum fugl hava mykinesfólk átt burturav, tí súla er bert í Mykineshólmi og ikki aðrastaðni í Føroyum. Súlan

1082 FF. Ritg. 1972/73, A:73, 18.

1083 Nørrevang 1977, 69.

1084 Nørrevang 1977, 69, 70.

er umrødd í sögnini um Óla Rama og Tór Rama, og verður har sagt um súluna, at „súluna vil eingin mykinesmaður lasta ella spotta, at teir ikki skulu missa hana, tí hon er góður styrkur hjá teimum, sum sita í brimstøð og sjaldan sleppa á sjógv til útróðrar; um so er, at nakar av meginlandinum kemur út til Mikines og lastar súluna, at illur roykur gongur av fjøðrunum á henni, ella annað tílíkt, bótir Mikinesmaðurin, sum slíkt hoyrir, um tað og sigur: „góður fuglur er kortini, og háborin fuglur, sum sigur „træl“ ... við hvønn mann.“¹⁰⁸⁵

Sagt verður eisini, at fyrr var tað vanligt at mykineskonur fóru út á Berg at taka ímóti súluni í reinum hvítum fyrrikløðum, tá ið hon kom á pálsmessu. Tá ið fólk í 1945 stovnaðu eitt ungmannaafelag, góvu tey tí navnið Súlan, og felagið hevði eisini fyrstu árin eitt limablað, sum kallaðist *Ompilin*.¹⁰⁸⁶ Teir hildu rættiliga tíðliga upp at taka hvítsúluna í Mykinesi, men í 1943 gjørdur teir eina roynd at taka hana, tí tá var so lítið av feskum mati at fáa.¹⁰⁸⁷

„Í mati var ein súla ímóti 8 lundum. Hon varð býtt í fjra javnar partar: tvey lør og tvær hálvar bringur... Hvør av hesum fjórdingum var ein mansverður og ímóti tveimum lundum. Hvítsúla skal kókast í 2½ tíma og smakkar væl, men meira matur er í unganum, sum verður tikin í september. Til ber eisini til at heingja upp at turka. Tá ið tær eru hálvturrar, t.v.s. at føðsluevnið í kjøtinum er miðsavnad uttan at rot er íkomið, ber eisini til at kóka teir, og tann maturin slær ikki falskar mentir. Eisini súlumagin varð nýttur at lata deiggj uppí av eggum, sukri, mjólk og kryddi, men reinur mátti hann vera.“¹⁰⁸⁸

Súlupylsa, „hon verður gjørd av hveitimjoli, fyrr var tað kvørnarmjøl, blandað saman við mjólk, egg, salt og pipar, og væl av súluístri skorið smátt úti.“¹⁰⁸⁹

Súla var strævin at royta. „Tá ið liðugt var at royta, sviða,



kryvja og taka útúr, verða tær vaskaðar, og so verður nakað hongt upp at turka. Men meginparturin verður saltaður og er tá frálíkur vetrarkostur. Súlugrúkarnir og veingirnir verða kókaðir feskir og smakka nakað sum lambsfötur. Eisini súlumagin verður nýttur til at koyra pylsu uppí; hon verður gjørd av hveitimjoli (fyrr høvdu tey kvørnarmjøl, helst bygg), mjólk, egg, salt og pipar ella kumman afturat – og nú lata tey eisini søtt úti. Ístrið verður karvað smátt og nakað væl latið í.“¹⁰⁹⁰

Kenneth Williamson fekk eisini súlu at smakka, tá ið hann var í Mykinesi og vitjaði undir seinna heimsbardaga. „There is much meat on a single bird, and when Jákup Nielsen treated me to a grásúla lunch one year I thoroughly enjoyed it, finding the meat very tender, and quite devoid of the objectionable „fishy“ flavour I had expected. The Mykines folk say that a gannet is worth as much as a goose, and it can in fact ... replace the domestic goose on the island.“¹⁰⁹¹ Sum longu nevnt, so umrøddi

Mykineskonur taka ímóti súluni á pálsmessu, í hvítum fyrrikløðum.

1085 Hammershaimb 1891, 350.

1086 <http://snar.fo>.

1087 Nørrevang 1977, 141.

1088 Nørrevang 1977, 47.

1089 Johannesen 1983, 103.

1090 Hansen 1929, 143.

1091 Williamson 1970, 147.



Mykinesmenn á veg út í hólmi við bjargalínuni eftir súluni. 1954.

Jørgen Landt eisini súluna, men hann helt at hon var heldur snykut, „meget feede, men og temmelig trannede.“¹⁰⁹²

Tað tykist, sum súla er heldur fremmandur matur fyri Kenneth Williamson, og kortini var súla ein sera væl umtóktur matur eitt nú millum fólk, sum búgva í Orknoyggunum ella hava røtur sínar haðani. Har fara teir enn á hvørjum ári eftir súlu á Súluskeri, sum føroyingar nevna Sule Skerry. Teir eru har í fleiri dagar og salta súluna í stakkar og føra hana so til lands, tá ið bátur kemur eftir teimum. Teir búgva á Súluskeri teir dagarnar, teir eru eftir súluni.¹⁰⁹³

Skúvoy er kend fyri nógvan lomviga. Lomvigatiðin kundi har vara upp til næstan hálvan triðja mánað, „bar feskur fuglur so toluliga javnan fekst til matna.“ Tað av lomviga, „sum ikki varð etið fesk, varð saltað upp í stórar tunnur, tí dentur varð

1092 Landt 1965, xx

1093 Murray 2008.

lagdur á at hava saltfugl í húsunum, til feskur fuglur fekst aftur várið eftir.“

Lomvigin „varð flaktur í rygginum og innvølvurin úrtikin, síðani óstbeinini avstøkt, so fuglurin kundi flekjast út og tessvegna rúgva minst møguligt í tunnuni. Hetta drýggjaði bæði um plássíð og saltíð. Eisini varð fuglurin hongdur flaktur upp til turkingar í teygjum við seks fuglum í hvørjari... Tá ið hann var hálturrur – visnaður – varð hann kókaður. Saltfuglurin stóð á vatni í nakrar dagar, áðrenn hann varð kókaður. Høvdu tey ikki stundir at bíða, plagdu tey við einum hvössum knívi at skera í vongbrigðuna, tá vatnaðist fuglurin nóg skjótari út. Epli vórðu altíð etin afturvið.“¹⁰⁹⁴

Prestakonan á Viðareiði, Anna Evensen, minnst tann nógva fuglin sum kom til Ónagerði í 1871–1877. „Mine piger hjalp til med at skære Hoved og Ben af dem, ellers var de ikke med. Vi lejede nogle Koner til at pille Fjerene af.. Foruden Kosten fik Konerne lidt Penge, hver Tiende Fugl og alle Hovederne og halsene af vore Fugle, som efter at være slagtede blev nedsaltet i Tønder. Dem spiste Karlene i kogt Tilstand hele Vinteren. Karlene fik ogsaa nogle af Fuglene. Naar Konerne kom hjem til deres eget, kogte de Hovederne og Halsene af Lomvierne og spiste det de kunde. De sagde, at det smagte saa godt at suge Saften udaf Halsene. Resten saltede de.“¹⁰⁹⁵ Í Fugloy plagdu tey fyrr í tíðini at elta deiggj saman av byggj – „elt sum drýlur, og kóka tað saman við lomviganum.“¹⁰⁹⁶

Tað vóru ikki fuglabjörg í Haldarsvík, „men tað var ikki sørt, ið skotið varð av fugli. Vóru menn heima í mai og juni, kundu teir, tá ið skjótingarlikindi vóru, skjóta væl, t.d. Úti á „Fótinum“ (við Risan og Kellingina). Inn á Sundini kom ofta nóggur lomvigi. Tá var fuglurin ikki so styggur sum nú, eingir motorbátar vóru at jagstra hann. Tá kundi einsamallur maður fara út á Sundið við byrsu... Tað var forkunnugt at fáa

1094 Nørrevang 1977, 118.

1095 Evensen 2013, 67 ff.

1096 Nørrevang 1977, 162.

feskan fugl, men í húsarhaldinum gjørdi hann lítlan mun.¹⁰⁹⁷ Yvirhøvdur hevur tað verið vanlig at fara at skjóta fugl, hvørja tíð á árinum tað hevur verið loyvt sambært veiðulógini. Leingi var tað loyvt at skjóta álku og lomviga frá 1. oktober til 20. januar og skarv frá 1. oktober til 30. november.

„Lomviga veidd um summarmála ella fyrr er best roytt og kókað, tí tann góðska, ið situr innan fyri skinnið, fer fyri einki undir skrædlingini. Men seinni á sumri, tá ið lomvigan er meira soltin, er tað meira hóskandi at skrædla og steikja, tí nógv fuglafita gevur ikki góðan smakk í sósina. Men fuglur sum allur annar matur má reinsast væl, og ikki minst um fuglurin skal fyllast.“¹⁰⁹⁸ Lomvigin verður í dag, sum so mangur annar villini fuglur, eisini nógv stoktur við sós afturvið, og tað kemur eisini fyri, at kjøtdeiggj verður gjørt burtur úr lomviga.

Føroyingar vistu um havhest áðrenn 1800. Men „Tað gingu tó nógv ár, áðrenn fólk ið fór at eta tann gamla fuglin, hann ið nú í fleiri bygdam er høvuðsdøgurðamatur um veturin“. Menn fóru við stongini at fleyga havhest, tá ið komið var út í november, men tá vóru teir nakað staputir, „so teir vóru mest skrædlaðir ta fyrstu tíðina. Hetta fuglajakjøtt kann betur enn flest allur annar fuglur gerast til ymisk sløg av mati. Umframt at kóka og steikja á vanligan hátt er hann frálíkur at heingja upp at visna og eisini at saltstroya eina nátt ella so, og smakkar hann frálíka væl.

Ikki ber til nú sum fyrr at steikja á teini fram við eldin, tó ber til at gníggja teir vælroyttu fuglar og seta teir inn í ein glóðheitan bakarovn og steikja teir, til teir knasa fyri tonnunum. Til at hakka er kjøtið frálíkt, og er tað so treyst, at ein væl kann lata millum triðing og helvt av koldum eplum uppí. Soleiðis er tað gott til hakkubúff, og til knetti út á súpan lata vit pipar, leyk og tálgu úti, til frikadellur lata vit eisini uppí sum annars. Roynt hevur verið at fylla hvítkál við hesum kjøti, og eingin skuldi sagt annað, enn at tað var neytakjøtt. Eftir er nú livur



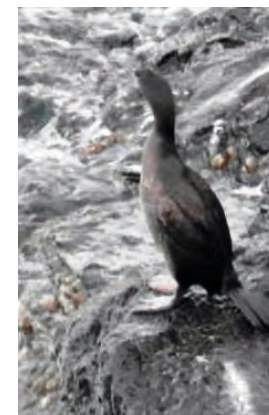
Havhestar klárir at koyra í pottin.

og hjarta, eisini tað er gott til viðskera, tá ið tað antin verður stokt ella gjørt til livurpostei.¹⁰⁹⁹

„Havhestur er góður matur. Ungin verður mest nýttur kókaður upp úr salti til viðskera aftur við dryli ella breyði, men summir hava turkað hann eins og gás, og hesa seinnu tíðina eru tey farin at steikja hann feskan, fyltan við súreplum og sviskum, og tá smakkar hann óføra væl, men tá er alt tað feita brætt burtur, og tað halda nógv vera spell.“¹¹⁰⁰

Marius Johannesen heldur eins og mong onnur, at gamal havhestur er góður matur royttur ella skrædlaður, „men eg havi fingið hann skrædlaðan, og mær dámdi hann væl bæði kókaðan og stoktan feskan, men best hugsji eg mær dámdi hann kókaðan, tá ið hann hevði hingið uppí og var visnaður.“¹¹⁰¹

„Undir seinra heimsbardaga, tá ið Føroyar vóru hersettar av bretum, var mangan trot upp á kjøtt, og tá ið spurt varð eina gentu, sum tænti í donskum embætishúsum í Havn, hvat tey nýttu til veitsludøgurða, sum tey ofta hildu fyri bretska heryvirmonnum, segði hon, at um summarið var tað altíð nokk



Skarvur.

1097 Johansen 1970, 133.

1098 FF. Ritg. 1972/72, A:73, 18.

1099 Hansen 1968, 129.

1100 Johannesen 1983, 103.

1101 Johannesen 1983, 103.



Kókaður náti.

av fugli, lomviga og lunda, men um veturin nýttu tey mangan feskan havhest. Hesin fuglur bleiv skræðlaður og vel reinsaður, settur í edikavatn, ella eisini okkurt, sum var betri, og smakkaði hesin fuglur sera væl, tá ið hann saman við mongum øðrum góðum kom á bordið.¹¹⁰²

Eisini í Kalsoynni veiddu teir havhest sum so mangan aðrastaðni. „Fuglurin varð etin kókaður, og tað sum ikki varð etið, varð havt til agn á útróðri, serliga varð livurin roknað at vera framúr gott agn. Viðhvørt tóku teir ístrið frá og bakaðu inn í drýl.“¹¹⁰³

Tann havhestur, sum fólk flest kenna mest til í dag, er havhestaungin, ella nátin. „The young fulmars are said to have been very good eating when fresh, but again the majority were put in salt for winter use,“ sigur Kenneth Williamson.¹¹⁰⁴ Tá ið liðið er út um hálfan august, fara menn at sigla eftir havhestaungum, tí tá ungarin „teir seinastu dagarnar í august og í fyrra helmingi av september halda til havs, eru teir so feitir og tungir, at teir ikki sleppa á flog av sjónum, og við maskinbáti verður so rætt og slætt stimað eftir teimum, og teir verða tiknir við glúpi í tiggjutúsindatali.“¹¹⁰⁵

„Tá ið heystið er komið, fara menn eftir nátaungum, og vit plagdu at fáa einar 10 ella 12 nátar í linupart, av tí at vit áttu part í nátalínuni. Tá ið náturnir høvdu ligið 8 dagar í salti, kundu teir kókast, og vórðu teir havdir til morgunmat aftur við breyði ella drýli. Tá vóru teir so feitir, at ein fjórðingur var nokk til mannin.“¹¹⁰⁶

Tað hoyrir seg til hjá mongum at fara oman á sölutorgið í Vágsbotni í Havn og keypa sær ein døgurða av havhestaungum, sjálvt um teir kosta einar 70 krónur fyri hvønn, men sum ein kona segði við meg ein dag har niðri, eg eisini var og keypti havhest: „Hetta verður bert gjort eina ferð um árið.“

1102 FF. Ritg. 1972/72, A:73, 19.

1103 Nørrevang 1977, 213.

1104 Williamson 1970, 147.

1105 Nørrevang 1977, 213.

1106 FF. Ritg. 1972/73, Matgerð, 1.

Umframt lunda, súlu, lomviga og havhest er eisini annar fuglur veiddur, bæði álka og teisti, men tað er lítið til av hesum fuglum, og verða teir viðgjørdir umleið á sama hátt sum lundi og lomvigi. Skarvur er eisini góður fuglur. Tað ásannar Landt í 1800. „Den unge Skarv, især naar den tages af Reden, er til Spiisning een af de bedste færøske Fugle. Naar den er vel tillavet som en Steg, vil den komme Harestegen noget nær.“¹¹⁰⁷ Tað kann ikki vera ta føroysku haruna hann ber saman við, tí tá var eingin hara í Føroyum.

„Skarvungi er góður matur kókaður ella stektur, og serliga góð skuldi skarvlivur vera. Tey gomlu hava helst bara kókað hana, men hon smakkar uppafstur betur stekt, og hon er avbera góð at gera til livurdeiggj, eins og øll onnur fuglalivur er tað.“¹¹⁰⁸

Um teistan sigur Landt, at „Den gamle Tøjste dræbes sjelden, men Ungerne søger man i deres Huler, formedelst deres Fedme og Velsmag.“ Í Kalsoynni veiða teir eisini nógva ritu, hon verður etin fesk og saltað eisini.¹¹⁰⁹ Eisini verður nakað veitt av líra. Um líran sigur Lucas Debes, at „Disse unger formedelst deres Fedhed fortære de ikke straks, men nedsalte dennem og bruge dennem om Vinteren: Isteren smelte de og bruge til lamper.“¹¹¹⁰

„Í summum støðum, eitt nú á Sandi, hava teir skotið gamla ritu, meðan hon ferðaðist um vøtnini, men annars var tað ritupisan, sum varð veidd á teimum fáu plássunum, har ritan helt til, eitt nú á Kalsvík, og ritupisa íligin smakkar óføra væl.“¹¹¹¹ Norðanfyrir tóku teir nógvar ritupisur. „Ritupisan, hon varð eisini nógv tikin. Og tað var ordiligur fongur í, tá ið ritupisan var fyri, serliga á Nesi og til deils í Mikladali, tí teir áttu bjørgini annað hvørt ár.“¹¹¹²

Um rituna sigur Landt, at „De fanges med fuglestang og net, paa samme Maade som andre Bjergfugle. Deres Kjød er

1107 Landt 1965, 146.

1108 Johannesen 1983, 103.

1109 Nørrevang 1977, 166.

1110 Debes (1673) 1963, 64.

1111 Johannesen 1983, 102.

1112 FF. Ritg. 1972/73, L, 8.

velsmagende.¹¹¹³ Tá ið Elisabeth Taylor var í Saksun um 1900, fekk hon ritu til døgurða næstan hvønn dag, uttan tá ið hon fekk grind. „Every day at eleven o'clock I heard the report of a gun, and soon a pretty kittiwake in a dying condition would be shown to me, and I ate it at two o'clock.“¹¹¹⁴

Teir drógu eisini líra. „Ein viðskerafuglur, sum varð nógv umhildin, var lirin, men lítið var til av honum; um tað so var smoltrið oman av pottinum, so varð tað havt aftur við dryli.“¹¹¹⁵ „Men hann var behagiligari og bleytari fuglur, nosligari; men hann bleiv saltaður fyri seg sjálvan. Tí teir hildu tað, at hann riggaði ikki so væl at hava liggjandi leingi í salti.“¹¹¹⁶ „Eg havi hoyrt eina eldri konu sagt frá, at tá ið hon í uppvækstrinum var á Skálatoftum at vera, fingtu tey har so nógvan líra, at tey bakaðu ísturkøku, ið gjord var á sama hátt sum livurkøka.“¹¹¹⁷

Egg

Thomas Tarnovius sigur í 1669, at føroyingar fingtu nógv egg: „Æg ere der om sommeren mangfoldige, formedelst de mange fugle som der ere; oc æde bønderne æggene altid harde. Men præsterne oc de fornemste indvaanere de vide at gjøre sig samme øers føde nytteligere.“¹¹¹⁸ Aftur ein ábending um at prestar og onnur á sama støði gjørdtu meira burtur úr matinum enn vanligir føroyingar.

Tey brúktu bæði høsnaregg, dunnuegg og onnur egg til matna. „Í gomlum døgum gjørdtu teir nógv av at taka eggini, fyrsta fuglurin hevði vorpið, bæði lunda-, lomviga- og havhestaegg í bjørgunum, likku-, mása- og ternuegg í haganum, og eggini hjá heiðafuglinum vórðu eisini rænd. Nú verður lítið gjørt av hesum meir. Summir, eitt nú skúvingar ræna lomvigaregg og



Aftan á ræning.

eitt sindur av havhestaeggum, men onki í muns til aftur ímóti fyrr, og heiðafuglaeggini verða ikki nortin longur.“¹¹¹⁹

„Tað var við eggnum sum við fuglinum, tey komu øll eftir bert fáum døgum, og tí ráddi um at eta so dúgliga av teimum, meðan tey vóru frísk, tí ongin máti var at goyma tey uppá. Skúvingar seldu altíð nakað av lomvigareggum, og so goymdu teir restina í øsku ella salti. Eg havi smakkað saltað lomvigaregg, og tað bar væl til at eta tað, men tað sum við so nógvum øðrum, tú skalt venja teg til smakkin fyri at dáma hann heilt væl.“¹¹²⁰

Ræningin av lomvigareggum hevði stóran týdning fyrr, men er í dag mest at rokna við eitt frítíðarítriv hjá fólki, sum hevur tilknýti til oynna. Eggini hava í dag ikki tann stóra týdning fyri húsarhaldið, men fyrr kundi ræningin geva eini 20.000 egg, og tá høvdu eggini stóran týdning.¹¹²¹ „Lomvigareggini eru eisini góð fyri tey, sum von eru við henda mat, bæði á sumri undir ræningini, og um veturin sum døgurða-

1113 Landt 1965, 147, 148, 149 og 150.

1114 Taylor 1997, 167.

1115 Hansen 1938, 251.

1116 FF. Ritg. 1972/73, L, 9.

1117 Johannesen 1983, 99.

1118 Tarnovius 1950, 73.

1119 Johannesen 1983, 104.

1120 Johannesen 1983, 104.

1121 Nørrevang 1977, 121 ff.



*matur aftur við eplum. Til goymslu verða lomvigareggini lögð í grovt salt blandað saman við øsku.*¹¹²² Umframt at ræna lomvigaregg er tað eisini vanligt at taka havhestaegg í bjørgunum.¹¹²³

Kenneth Williamson sigur um konserveringina av eggum, at „Most of these are preserved in a „water-glass“ mixture of salt water and peat ash, and eggs and potatoes form a staple winther meal on these islands. Many eggs are exported in the season, and in early summer make a colourful show in the shop windows in Tórshavn. I have tried them hard-boiled, and must admit that their chief appeal is to the eye.“¹¹²⁴ Lomvigaregg hava sostatt eisini verið seld í handlum í Havn undir seinna heimsbardaga.

Eggini av bjargafugli og øðrum fugli vórðu brúkt í bakstur av ymiskum slag, til eggjapylsu, eggjakaku o.a. „Eggjakaka varð ofta havd til morgunmatar høgtíðsmorgnar uppá heimabakað breyð.“¹¹²⁵

1122 FFms 772A, 27.

1123 Jensen 2012, 46. Tøka av havhestaeggum er nýliga vordid kent í sambandi við matsendingina Spísikamarið hjá Gutta Winther og Pætur Dahl, sum hevur verið sýnd í sjónvarpinum í Kringvarpi Føroya heystið 2013.

1124 Willianson 1970, 147.

1125 FF. Ritg. 1972/73. S.K.S., 9.

„Egg var matur, sum ein ikki fekk til dagligt árið runt fyri 50 árum síðani. Tá ið tað leið út á heystið og flestu hønur og dunnur hildu upp at verpa, blivu tey fáu eggini goymd til køkur av ymiskum slag. Men tá ið vár kom og tað leið móti sumri, so var altíð nokk av eggum at taka av. Bakaði ein pannukøkur hesa tíð, nýttist einum ikki at spara uppá eggini, tá var tað feittið. Ikki gjørdi ein sum nú, smeltaði margarin og læt tað í deiggið, men ein stóran góðan salttálgabita við margarinpappiri um, so ein ikki brendi seg, ella ein sperðilsenda, tá ið pannan varð smurd. Um páskirnar ikki vóru heilt tíðliga, hevði hvørt hús so mikið av eggum, at øll börnini fingur egg at rulla annan páskadag.“¹¹²⁶

Egg vórðu fyrr ikki keypt í handlinum vanliga, og útlendsk egg vóru heldur neyvan at fáa úti á bygð fyrr enn seinni, tí fólk høvdu høn og dunnur. Undir seinna heimsbardaga fingur eggini serligt virði, tí tá „brúktu tey hønareggini sum eitt slag av gjaldoyra og seldu til bretar ella keypmannin, men brúktu so dunnueggini sjálvi.“ „Eggs for chocolate“ er enn ein máliska í Sørvági.¹¹²⁷

„Eitt sindur av lundaeggum fingur vit, tey vórðu altíð kókað hørð, tí at sumt var í stropa og sumt í eyga, tey vórðu altíð etin ber, ikki sum viðskeri. Sama var við heiðafuglaeggum, tá var loyvt at taka eggini hjá heiðafugli.“

Fyrru urpt hjá heiðafugli plagdu tey at taka. Øll slík egg vórðu kókað hørð og etin ber. Vildu vit goyma nøkur egg eitt sindur longur, goymdu vit tey í korni. Har fuglapláss er, salta tey eggini.“¹¹²⁸

1126 FFms 799,9.

1127 Reinert 2007.

1128 FF. Ritg. 1972/73, N.D. 7.

FISKAMATUR

Fiskurin undir Føroyum varð roknaður sum góður fiskur, serliga toskurin á Føroya Banka, sigur Kenneth Williamson, „is reputed to be the best in the world. Near to the islands, it is said that the best cod is found in Nólsoyarfjørður, and I certainly testify to its excellence. There is still plenty of cod at this station, but all round the islands the fishing has been spoilt for the faroemen by too much trawling in recent years.”¹¹²⁹

Bankatoskurin, ið heldur til á Føroya Banka, er serliga stórur og veksur skjótt tey fyrstu árin og bregður frá øðrum toski.¹¹³⁰ Tað er í samsvari við ta meting, sum gastronomar meta um føroyskan fisk í dag.¹¹³¹

1129 Williamson 1970, 80.

1130 Lívfrøðingurin Eyðfinn Magnussen hevur kannað henda toskin og vanar hansara. Tað var eisini ein tíð, tá ið bankatoskurin segðist at vera í Tangafirði, haðani hann seinni hvarv (Magnussen 2009 og 2011).

1131 Tann danski gastronomurin og matskribenturin Bent Christensen skrivur soleiðis í Den Danske Spiseguide 2011 um Føroyar: „Det er redaktionen en stor glæde at inddrage Færøerne i vor gastronomiske research. Under besøget er det blevet godtgjort at interessen for de færøske råvarer, der for manges vedkommende er af helt uovertruffen kvalitet, smitter af på restauranternes udtryk. Der er flere årsager, bl.a. de helt utrolige og gunstige temperaturforhold set i forhold til fisk og skaldyrs velsmag og renhed i luft og hav, samt den ekstremt korte transporttid fra fangst i havet, sankning af urter i natur til restauranternes forarbejdning“ (Christensen 2011, 142).

Áhugin fyri toskinum á Føroya Banka er vaksandi úr einum gastronomiskum sjónarmiði: „Røddir hava verið frammi um, at hann átti at verið tikin úr fiskivinnuskipanini beint nú, meðan eingin hevði liðið tap av tí. Føroya Banki kundi verið serliga vart øki, ið eitt alment partafelag umsat og setti serlig krøv til fiskiskap, hagreiðing, sølu og marknaðarføring. Norðmenn hava sín skrei, ið teir hava marknaðarført um allan heim sum heimsins besta tosk. Men hann kemur ikki upp á hálfvan skógv av Føroya Banka toskinum, ið átti at verið okkara finasta brand innan fiskivinnu. Føroya Banka toskurin er sum kunnugt heilt

Tá ið teir komu aftur av útróðri, bóru summir „fiskin til hús; men teir, sum hjall høvdu á støðni, ráskóru alt fyri eitt og hongdu so upp har.“¹¹³² „Fiskurin var altíð avreiddur avhøvdaður, og tey størstu høvdini vóru býtt millum menninar, men teir ansaðu altíð eftir at hava nóg mikið av høvdum eftir til gággulínuna, annars tóku teir, sjálvt um teir róðu út dag um dag, altíð nokur høvd heim við sær. Livur og magar tóku teir eisini til hús. Livurmagar vóru satt góðgæti at fáa.“¹¹³³

„Rognini fáast bert eina stutta tíð um árið, í gýtingartíðini um várið, men so gjørdur tey sær til góðar av teimum tá.“¹¹³⁴ Fyri vanlig fólk var smáfiskurin „Tann vanligasti fiskurin, sum nýttur varð til matna.“¹¹³⁵

„Vit føroyingar eru so væl fyri, at vit kunnu eta fisk á øllum stigum: feskan, visnaðan og turran.“¹¹³⁶ Fyri tað mesta varð fiskur kókaður áður í tíðini, kortini so at tey fyrr plagdu at steikja feskan seið á pannuni í livrini. Tað var heldur ikki óvanligt at snerkja fiskaskræðu og ravar við eldstaðin. At gera fisk til knettir og frikadellur er rættiliga nýtt, tó eru knettini eldri enn frikadellurnar. Knettir og frikadellur kunna verða gjørd mestsum burtur úr øllum rundum fiski sum seiði, upsa, toski, hýsu, brosmu, hvítingi og longu við. Í nýggjastu tíð eru føroyingar eisini farnir at gera fars

serligur og telist millum heimsins allar bestu fiskasløg til matna. Ti er tað ein skandala, at hann altíð hevur verið landaður sum vanligur toskur fyri láurliga lágan prís. Her er talan um fisk, ið skuldi kostað tað tvey- ella trí-dupulta. (Gastronomi.fo 28.03.2014.)

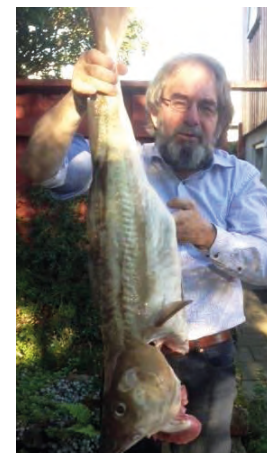
1132 á Ryggi 1994, 203.

1133 Johansen 1970, 83.

1134 FF. Ritg. 1972/73, Torlacius 5.

1135 FF. Ritg. 1972/73, Torlacius 5.

1136 Johansen 1970, 81.



Bankatoskur og Jóhan Mortensen, ein av undangongumonnunum í føroyskari gastronomi.

Ísað rogn til sølu í
Vágsbotni 2015.



Fiskakjálki við eplum og
leykasmelti.



til knettir og frikadellur burtur úr gulllaksi. Tað eru fleiri fiskavirki, sum selja gulllaksafars ella malnan gulllaks, sum fólk so sjálvi kunnu gera til.

Meðan soðið av kjøti og fugli varð nýtt til súpan, gjørdur feroyingar, sum longu nevnt undir súpan, lítið ella einki burtur úr fiskasøðnum. „Í Føroyum hevur fiskasøðið verið stoytt burtur ella sett fyri kúnna.“¹¹³⁷

Taka vit saman um tað, sum heimildarfólkini siga um fisk, dugir smáfiskurin „bæði feskur, ræstur og turrur, hann dugir bæði til knettir og frikadellur, og ein feitur kókaður smáfiskur

1137 Skaale og Johannesen 1976, 58.

má vera tann besti fiskurin, tú leggur í munnin.“¹¹³⁸ „Livur og magar tóku teir eisini til hús. Livurmagar vóru satt góðgæti at fáa.“¹¹³⁹ „Teir hava havt varhugan av, at livur var góður matur, sum gagnaðist fólki væl, tí teir gjørdur nógv meir burtur úr hesum mati, enn vit hava gjørt.“¹¹⁴⁰

„Rognini fáast bert eina stutta tíð um árið, í gjótingartíðini um várið, men so gjørdur tey sær til góðar av teimum tá, umframt at eta rognini kókað fesk, gjørdur tey rognadrýl og rognaknetti, men sjálvandi fóru nógv rogn til spillis tá, tí ikki bar til sum nú at kóka tey og goyma tey í frystikassanum.“¹¹⁴¹

Kryvjing og hagreiðing

Tað var eitt rættiliga stórt arbeiði at fáa fisk til høldar, tí hann skuldi avhøvdast og kryvjast, og tann fiskur sum skuldi avreiðast og virkast til saltfisk, skuldi eisini flekjast. Tann mest vanligi fiskurin var seiður, sum longu nevnt fleiri ferðir. Tað var eitt stórt upptak at kryvja seið eftir nótakast, og konufólk krúvdu vanliga eisini, tá ið so var.

„Tað ráddi um at vera kvikhentur, og tað eru mong – helst konufólk. Ikki er so lett at greiða frá, hvussu kryvjingin fer fram. Hetta lá mestsum í fingrunum ella hondunum. Umráðandi var at hava ein hárhvassan knív. Kryvjingarknívur skuldi vera heldur í minna lagi. Hildið varð um kroppin á seiðinum og so skorið millum høvd og háls – frammanfyri unggabeinini, tó so at magin ikki varð skorin leysur her. Krúvt verður oman – gornina leysa (knívurin verður lagdur eitt sindur flatur her). Ímeðan bendir vinstri tummil vinstra ugga til viks, og høgra hond tekur magan við gorn og livur millum fremsta fingur og longutong, smoyggir livrina av, soleiðis at livurin verður í lógvanum, meðan magin og gorn verða uttanhendis hangandi í hovdinum, sum vinstra snarar av, og livurin fer í byttuna, sum stendur tætt við.

1138 FF. Ritg. 1972/73, Torlacius 5.

1139 Johansen 1970, 83.

1140 FF. Ritg. 1972/73, Torlacius 5.

1141 FF. Ritg. 1972/73, Torlacius 5.

Hetta verður alt gjørt í eini handavending – bert eitt einasta kut – knívurin verður ongantíð sleptur.¹¹⁴²

„Tá liðugt var at kryvja, varð greipað. Ja, tá varð spunnin greipingartráður. Ikki bar til at standa fyri nös, um seiður skuldi komið. Seiðurin varð bildin rygg móti ryggi, triggjar ferðir vavt um báðar stertarnar, snúður gjørdur ímillum við øðrum seiðinum eina ferð runt, so varð tráðurin slitin frá og so snarað tver ferðir afturat. Tráðurin skuldi ikki vera ov finur, men lættur at slíta. Onkur brúkti tvist; men hetta var so hvørvið, at hann smeyg millum fingrarnar og fell eitt sindur sárt at slíta frá. Tá hetta var liðugt, varð alt vaskað og greipurnar hongdar á eitt tjúkt rekatræ at vatnrenna.“¹¹⁴³

Nakað av seiðinum varð sjálvandi etin feskur saman við livur, men tað mesta varð hongt upp á seiðatrøini at eta visnað, ræst og turt, men um summarið loysti tað seg ikki, sum nevnt, at heingja upp.¹¹⁴⁴ Bretin Kenneth Williamson, sum var hermaður í Føroyum undir krígunum, greiðir í bók síni um Føroyar nágreiniliga frá nótakasti og hvussu seiður varð brúktur til matna.

„None of the catch was sold. A little of it would be eaten fresh, usually prepared to knettir, and the rest would be split and salted og hung against the wall of the hjallur to dry in the wind and become ræstur seiður. Saithe was said to be very fine food when dried, „good for both man and beast,“ and if there had been an abundance of it in the autumn a quantity of the dried fish would always be used to supplement the winter fodder ration for the cow. Saithe liver was (and still is) considered a delicacy when fresh, but no Faeroeman will eat it if it is more than about thirty hours old. In former time a favorite way of preparing the liver was to bake it in the middle of a loaf or drýlur in the ash of the turf fire.“¹¹⁴⁵

1142 Petersen 1977, 38.

1143 Petersen 1977, 38.

1144 Joensen 1982, 137.

1145 Williamson 1970, 74.



Nývaskað grunningshøvd, klár at koyra í pottin.

Feskur fiskur sum matur

Tað varð ikki nógv hóvasták gjørt burturúr at kóka feskan fisk. „Afturvið kókaðum fiski høvdu tey smelt. Garnatálg, fløt ella salttálg, men aftur við turra fiskinum høvdu tey spik, um nakað spik var í húsinum, annars feitt kjøt ella okkurt sovordíð, og spik varð eisini havt aftur við røstum fiski og grunningshøvdum.“¹¹⁴⁶

„Eitt tað besta, sum smakkar av fiskinum, eru høvdini. Tú tekur tákarnirnar úr, vaskar høvdini væl og kókar tey við nógvum salti í lögnum. Kókitíðin er umleið 20 minuttir, og til viðskera smakkar smeltað salttálg væl ella eisini smeltað margarin. Eitt tað leskiligasta, sum er, eru kókaðir smáfiskaknokkar. Tá skal fiskurin vera nýfiskaður. Knokkarnir verða so tiknir til vara, tákarnirnar tiknar úr, og teir vera vaskaðir væl. So verða teir latnir í kókandi lög, og tá 5 minuttir eru farnir, eru teir kókaðir og verða etnir við breyði afturvið. Í gomlum dögum var altíð hugsað um at spara grónið, og tí sugu tey smáfiskaknokkar við ongum afturvið, og tað verður eisini gjørt enn, men betur smakkar hitt.“¹¹⁴⁷ Høvdini vórðu eisini „hongd upp til at visna. Tá smakkaðu tey óføra væl við garnatálgasmelti afturvið.“¹¹⁴⁸

1146 Johannesen 1983, 100.

1147 Skaale og Johannesen 1976, 59.

1148 FF. Ritg. 1972/73, Torlacius 5.

Seiður var fiskur, sum tað vanliga var lætt at fáa fatur á á seiðabergi ella við dyrking, og tí var tað seiði, sum tað var mest av, og „*varð einki so nógv brúkt sum seiður á einhvønn hátt. Skuldi hann kókast feskur, so skuldi hann helst vera líka úr sjónum; eitt nú, tá ið bátur kom aftur av dyrking, so var skjótt at fáa nátturðan lidnan, tí seiður skal ikki krevja meira kók, frá tí hann loysir kókið, enn tað at ein triggjar ferðir sigur soleiðis: „Soðin er seiður, tak hann av, soðin er murtur, tak hann av og ber hann burtur.“ Annar fiskur kravdi meira kók, og okkum Føroyingum dámar væl vælkókaðan fisk. Tey ið ikki kókaðu eftir klokku, høvdu tað at miða seg eftir, at tveir geislar skuldu vera berir og triði síggjast undan, tá var fiskapettið kókað.*“¹¹⁴⁹

„*Væl mátti ansast eftir, tá seiður varð kókaður, at hann ikki fór sundur, og varliga skuldi leggjast uppúr, við breiðum soðspóni ella neytaherðablaði. Tú slappst ikki at hundvaða í trognum, og lagt varð burturfrá til fólk ið hevði útiarbeiði.*“¹¹⁵⁰

„*Saman við seiðinum varð livurin slept niður í pottin, og etin afturvið. Tey, ið eplir áttu, høvdu tey afturvið, men nógv vóru tey, ið eingi áttu, tá ið leið móti vári, ja, kanska fyrr. Var seiður til morgunmatar, varð hann stoktur í livur.*“¹¹⁵¹

Livur varð yvirhøvdur etin aftur við fiski, og ta tíð á árinum, tá ið fiskurin hevði rogn, vórðu rogn eisini etin fesk, ofta bæði feskur fiskur, rogn og livur í senn, men tað varð eisini gjørt annað burtur úr livur og rogni. Vanliga ótu tey okkurt feitt aftur við fiski, tað veri seg garnatálg, salttálg, livur ella spik – og epli sjálvandi. Fiskur og djórafiti av onkrum slag var næstan altíð etið saman.¹¹⁵²

„*Hýsan smakkar væl fesk, men henni krevur nógv smelt, tí hon hevur fastan fisk og kann tykjast nakað berkin. Annars er*

hon óføra góð turr, tí tá er hon so mjølvt.“¹¹⁵³ „*Hvítingurin dugdi ikki at kóka feskur, hann nissar, men at skrælla til knetti er hann avbera góður.*“¹¹⁵⁴

Landt verður rættiliga kulinariskur í síni lýsing av kalvanum, tá ið hann sigur um feskan kalva, at „*Dens Finner og Hoved er en fed og lekker Spiise især naar den nydes med Peberrod. Paa de samme Deele af Fisken kan man koge en velsmagende Suppe.*“¹¹⁵⁵ „*Ravarnir vórðu etnir feskir ella saltaðir. Summir hongdu teir upp, men teir høvdu lyndi til at trána ... høvdið ótu tey fesk. Flundrurnar vóru óføra feitar, og gamalt er sagt, at ein táknutonn var mansverður sum viðskeri aftur við dryli.*“¹¹⁵⁶ Feitur kalvi varð roknaður sum serliga góður. „*Vildu teir vita, um ein kalvi var ímergjaður, skóru teir tað ytsta av tunguni av (einki brósk skuldi vera uppivið) og floyttu tað. Um tað fleyt, var hann ímergjaður.*“¹¹⁵⁷

„*Tá kalvi fekst, var ofta ravasteik. Teir vórðu settir upp á sneisar (ravasneisar), sum vórðu settar niður í øskuna rundan um eldin, og sneisarnar vórðu síðani ásnaraðar, eftir sum ravastykkini stoktust til. Men altíð dryppaði nógv fiti í øskuna. Steikin varð etin aftur við dryli.*“¹¹⁵⁸

„*Steinbíturin var so ljótur á at líta, at teir flestu vildu ikki eta hann. Steinbítur var sjáldsamur, og hann var serliga sagður at taka upp undir óveður.*“¹¹⁵⁹ Tað vóru kortini tey sum hildu steinbít vera góðan fisk „*og varð fyrr kókaður, men nú verður hann stoktur ... tí hann eignar seg so væl til steik.*“¹¹⁶⁰ Steinbítur kundi eisini skerast til rikling.

Havtaska var sjáldsom at fáa á snøri fyrr, men tað hendi, og hon varð ikki etin. Havtaska, rognkelsi og kongafiskur vórðu ikki roknað sum átufiskar, men Landt heldur rognkelsið vera

1149 Hansen 1938, 249.

1150 Djurhuus 1949, 67.

1151 Hansen 1938, 249.

1152 Í oktober 2014 møtti eg manni, sum segði mær, at eitt tað besta, sum hann fekk í sin munn, tað var turt kjøt og turrur fiskur saman, etið í einum.

1153 FF. Ritg. 1972/73, Torlacius 2.

1154 FF. Ritg. 1972/73, Torlacius 5.

1155 Landt 1965, 158.

1156 FF. Ritg. 1972/73, Torlacius 2.

1157 Poulsen 1947, 65.

1158 Poulsen 1947, 22.

1159 Landt 1965, 117.

1160 FF. Ritg. 1972/73, Torlacius 2.

„en meget feed og lækker Fisk, især naar den salted og steges.“¹¹⁶¹ Kongafiskur sigur hann, varð etin feskur.¹¹⁶² Yvirhøvur vórðu tó óvanligir fiskar blakaðir út aftur.¹¹⁶³ Nú á dögum fæst góður prísur fyri fiskar, sum fólk fyrr ikki ótu.

Sild og síl

Tey fóru tíðliga í tíðini at seta sildagørn ymsastaðni bæði til agn og matna. „Sildin var góð og er eitt tað virðismesta stimbur í tí dagliga húsarhaldinum. Góð fjarðarsild smakkar frálíkt at steikja ella eisini at kóka og best sama dag, sum hon er fingin, eisini er lakasaltað sild góð at hava til taks, og hon heldur sær leingi átuliga.“¹¹⁶⁴ Kenneth Williamson heldur at „Salt herring, with a few slices of onion and vinager to flavour it, is one of the favourite dishes at the supper table – a very good appetiser at the beginning of the meal. It is also eaten with boiled potatoes as a midday meal in the winther.“¹¹⁶⁵

Seinni í tíðini er sild vorðin sera vanligur matur, ikki minst á teimum firðum, har nógv sild var at fáa, tá var sild vanligur døgurði, bæði kókað og stokt, men ikki mist sum viðskeri eftir at hava ligið í laka eina tíð.

Tey síl, sum tey fingi, vóru ikki fleiri enn at tey mest-sum altíð vórðu etin fesk ella gjørd til sílafrikadellur, og vatnsoyramenn plagdu at seta línu fyri at fáa feskt til døgurða, og síl og eisini sílafrikadellur var vanligur sunnudagsdøgurði í Vatnsoyrum.¹¹⁶⁶ Vanligt var at brúka odd við mongum flugum á á Vatninum. Sama var í Miðvági, har tey eisini høvdu sílasúpan.¹¹⁶⁷

Tann amerikanska kvinnan Elisabeth Taylor, sum var í Føroyum báðumegin aldaskiftið 1900, troyttaðist viðhvørt

1161 Landt 1965, 157.

1162 Svabo 1959, 73.

1163 FF. Ritg. 1972/73, Torlacius, 2.

1164 Vesturbúð 1980, 242.

1165 Williamson 1970, 82.

1166 Upplýsing frá Vatnsoyramanni.

1167 Upplýsing frá Jon S. Hansen, Miðvági.



Var ikki nóg mikið av hjalsveggi, vórðu sethúsini eisini nýtt at heingja fisk uppá. Skopun.

av tí sum hon dag um dag fekk til døgurða, og fór hon sjálf at fiska sær til døgurða. „I had a gourmand’s interest as well as that of a fisherwoman in catching fish, for I grew very tired of kittiwakes for dinner, and the only alternative was last year’s whale’s meat.“¹¹⁶⁸

Ræstur og visnaður fiskur

Tað var neyðugt at hugsa um uppløgurnar og hava nóg mikið av mati niðurfyri at taka til. Ræstur fiskur var smáfiskur – greipufiskur, sum var hongdur upp. Men umframt fiskin sjálvan hongdu tey eisini høvd og annað upp at ræsa. Fiskur, sum var hongdur upp at visna og ræsa, kundi kortini bert etast sum slíkur eina ávísa tíð, áðrenn hann tornaði og varð til turran fisk. Tað sum norðmenn nevna *boknafisk*, tað er á leið tað sama sum ræstur fiskur, og verður tað roknað sum góður matur, eins og ræstur fiskur hjá okkum.

Visnaður seiður varð etin „við spiki ella garnatálg afturvið. Var einki spik og eingin garnatálg, kundu tey hava okkurt annað

1168 Taylor 1997, 167.

Greipaður fiskur og
seiður á seiðatrønum.



*dypp, t.d. visti eg, at tey smeltaðu salttálg ella margarin afturvið visnaðum seiði. Men meginparturin av seiðinum varð etin turrur.*¹¹⁶⁹ Smeltað fløt varð eisini etið aftur við visnaðum og røstum fiski, ella salttálg og garnatálg saman.

*„Skoturavar vórðu mest upphongdir til at rættna, men tað smakkaði ræt sum einki annað, tað fór út ígjøgnum nøsina.*¹¹⁷⁰ *„Fekk ein stóran kalva, varð ravin hongdur upp at visna og so steiktur á pannu til viðskera aftur við dryli. Var nógv til, varð flakið rist upp í rikling at turka.*¹¹⁷¹

Svabo nevnrir grunningshøvd í frágreiðing síni frá umleið 1780, og at ávís bein í grunningshøvdi hava nøvn, kundi eisini týtt upp á, at grunningshøvd er gamal matur.¹¹⁷²

Høvd, sum tey vildu hava til grunningshøvd, „*Vóru ofta lögð í eina turra grøv og so hoyggj omaná. Eisini kundu høvdini*

1169 Johansen 1970, 91.

1170 FF. Ritg. 1972/73, N.D. 5.

1171 FF. Ritg. 1972/73, N.D. 5.

1172 Svabo 1959, 116. Um nøvnini á beinum í grunningshøvdi sí Tróndarson 1951, 230.

*leggjast aðrastaðni og liggja 8 dagar ella longur, sum kuldin er í luftini.*¹¹⁷³ Eisini varð sagt, at grunningshøvdini vórðu lögð í krógv, „*helst í einum lýggjum stað. Tey verða tyrvd við posakloddum og hoyggj, og tá ið tey hava ligið soleiðis í 8 dagar, eru tey so røst, at summi kalla tey rotin. Nú tekur tú so mikið, sum tú heldur vera hóskandi til døgurða, eitt høvd í part er rikiligt. Tak tákurnar úr og vaska tey væl við bust. Tryst bustina niður í nasagluggarnar, og tá ið tey eru væl vaskað, verða tey kókað í stórum potti við rívan av salti í lögnum. Kóka tey í 20 minuttir og hav spik ella smeltaða garnatálg afturvið, og kókaði eplir eru sjálvandi annar tráðurin.*¹¹⁷⁴

Ræstur fiskur loypti ikki brell á Kenneth Williamson undir seinna heimsbardaga, honum dámdi annars væl fisk. „*Ræstur fiskur is a different proposition – like old cod’s heads, it has always succeeded in terrifying me! The fish hangs outside against the hjallur or the house-wall for a month or more, and when required is taken down, skinned and cleaned, and boiled. Som hardy individuals do not trouble to boil it, but remove the skin and chew the fish just as it is, with obvious relish. It is a great stand-by when fresh food is difficult to obtain, but Faeroe people do not eat ræstur fiskur because they must: it is considered almost a great delicacy as skerpikjøt, and has pride of place even to-day in many homes among the Christmas fare. Ræstur fiskur develops best in fine dry weather, and is liable to spoil if the weather is wet. It is very surprising how little of the wind-dried meat and fish becomes maggoty, considering the abundance of blue-bottle flies of genus Calliphora in the summer months.*¹¹⁷⁵

Uppaftur verri helt hann grunningshøvdini vera. „*Grunningshøvd is very, very nice – so they say! I have at one time or another tried most of the foods peculiar to the Faeroes, and in nearly all cases have thoroughly enjoyed them, but I could never muster up enough courage to face cod’s heads that were three*

1173 FF. Ritg. 1972/73, N.D. 6.

1174 Skaale og Johannesen 1976, 60.

1175 Williamson 1970, 81.

weeks old. The name *grunnings* in archaic Faroese for the cod, which is called *toskur* to-day.¹¹⁷⁶

Tað vóru heldur ikki allir føroyingar, sum um aldamótið 1900 vóru so fegnir um grunningshøvd. „Eg veit ikki um eg skal tora at snakka um at ræsa toskarhøvd. Tað er næstan tað versta, ið Føroyingar eta. Høvdini verða lögð í krógv einar fjúrtan dagar, útsett fyri alt tramanskap bæði av hundum og kettum. Og tá ið tey so verða kókað, stinka tey ikki barasta um alt húsið, men um allan garðin. Bara toskarhøvd verða hagreidd sum annar fiskur, eru tey næstan tað besta av fiskinum.“¹¹⁷⁷

Turrur fiskur

Tann fiskur sum ikki varð etin feskur, varð sum longu nevnt hongdur upp at visna og ræsa, antin hann var greipaður ella ráskorin. Soleiðis hongdur upp, var hann eisini vorðin turrur, tá ið ein tíð var umleiðin. Tær størstu mongdirnar av eitt nú seiði fingur tey, tá ið tey kastaðu nótt, og tað varð mestsum alt hongt upp.

Nakað av seiðinum varð sjálvandi etin feskur saman við livur, men tað mesta varð hongt upp á seiðatrøini at eta visnað, ræst og turt, men um summaríð loysti tað seg ikki, sum nevnt, at heingja upp.¹¹⁷⁸ Ikki bert var turrur seiður mannaføði, men turrur seiður varð eisini brúktur at geva neytunum um veturin fyri at spara upp á hoyggið, sum Kenneth Williamson sigur frá.¹¹⁷⁹

„Best var, kom seiðurin undir frost; tá gjordist hann mjølvutur, serliga um hann hevði ligið eini tvey samdøgur ókrúvdur... Tá ið nógvur turrur seiður var til, varð hann hongdur saman í teygjur, sum so vórðu hongdar upp í erva í hjallinum, og tíðum vórðu seiðateygjur seldar til bygdir, har ongin seiður fekst.“¹¹⁸⁰

Seiður – turrur seiður – kundi eisini latast í býti fyri

1176 Williamson 1970, 81.

1177 Jógvansson 1900.

1178 Joensen 1982, 137.

1179 Williamson 1970, 74.

1180 FF. Ritg. 1972/73, Torlacius 2.



annað. „Fyri eina vág av seiði kundu tey fáa eitt lamb, t.d. av Sandi, so fólk ið annars ikki smakkaðu kjøt at kalla, kundu soleiðis eisini fáa eitt sindur“ av kjøti fyri seið.¹¹⁸¹

Fyri at fáa góðan turrar seið, var neyðugt at fara væl um hann heilt frá byrjan, skuldi hann ikki spillast, hann skuldi „kryvjast væl, so viggir komu ikki í hann, og venda rygg móti ryggi, tá ið hann varð greipaður, so gjóstur kundi koma so væl ímillum uggarnar. So varð hann vaskaður og dyppaður niður í eitt ilat við nýgjordum saltlaka og hongdur upp í opnahjallin, sum settur var upp í andglettin.

Fekk hann so góðan terra og varð frostbitin, bleiv hann so sera góður, so moyrur og hvítur. Miseydnaðist terrin og seiðurin var ikki fólkaføði, so varð hann givin fenaði ella nýttur til taðfall – einki mátti spillast burt. Hekk hann so úti, til hann var væl

1181 Hansen 1938, 250.

Grunningshøvdagildi ein fríggjadag í Havn í februar 2015.

skeránaður, varð hann so hongdur inn í hjallin, og ein nýggjur förungur hongdur upp aftur í opnahjallin (eisini mátti ein laga seg eftir veðurlagnum), og soleiðis varð hildið á, so leingi nakað var at fáa.

Á sama hátt varð gjørt við alt slag av fiski, ið upp varð hongt. Einar 4-5 mánaðir mátti fiskurin hanga inni, áður enn hann varð etin; tá fyrst var hann gjøgnumturrur. Vildi onkur brúka av honum áður, kundu tey heingja nakað lítið í senn inn yvir komfyrin o.u. eitt samdøgur, ikki longur, tí annars bleiv hann skjörur og vildi stökka sundur í molar.¹¹⁸²

„Greipað varð altíð við eintáttadum, men hevði tú einki fyri hond, kundi ein gomul rond skjótt rekjast upp; hvør man ikki hava sæð lykkjurnar av uppraktum ringja seg um seiðasporlini? Best var at fáa seiðin upp at hanga í frostveðri, so gjordist hann broyskin, hvítur í benið og mjølvutur undir tonnini. Seiðurin hevði stóran tyðning til matna: sum døgurði við eplum og spiki afturvið, men ikki var nógv mettan í turrum seiði, og varð tí lagt tær lag á, so tú ikki skuldi oveta teg av spikinum, at skera eitt sindur av hvøljuni upp á hvønn spikbitan, so skuldi spikið ikki hamast aftur á teg. Sum nátturði varð hann etin aftur við súpan, gjord útá við einum neva av feroyskum, og hann, ið hevði velt sær eitt kál, kundi hava eina sleiv av rótasúpan afturvið. Sostatt kundi seiður vera bæði dags- og kvøldsverður, og orðatakið kundi tí sannast, at tá tú kundi fara eftir øksini og strásteininum, so var vetrarkosturin bjargaður.“¹¹⁸³

„Best dámdi teimum, um frost kom meðan seiðurin hekk og tornaði, tí tá varð hann meira broyskin, lettari at buka og moyrari at eta turrur. Umframt til døgurða varð ofta trivið í seiðin serliga til nátturða, men eisini fyrrapart á degi kundi onkur fara eftir einari seiðagreipu og buka hana á einum strásteini, sum var lagdur á knøini. Var spik í húsunum, so varð tað etið

afturvið, annars varð ein tálgarmoli ella margarin brúkt sum viðskeri.“¹¹⁸⁴

„Tað var eisini gott at hava væl av turrum til húsbrúk, turrur seiður og spik var ofta til døgurðamat og drekkasúpan omaná fyri tað mesta, um so summi heldur fingur sær ein kaffimunn. Tá mundu flest øll vera farin at trakta kaffi, annars høvdu tey fyrr eitt petti av skræðu ella eina lítila glóð at sleppa niður í kaffiketilin, so fall gruggið á botnin.“¹¹⁸⁵

„Børnum dámdi væl at fáa turran seið og spik at eta. Tey gomlu søgdu, at børn skuldu venja seg at eta hvøljuna við, so kom spikið ikki at hamast aftur á tey, og heldur ikki fingur tey skyrbjóg; tó hvøljuna á kókaðum spiki skuldu tey ikki eta ... ótu tey væl av turrum fiski og seiði, blivu tey ongantíð redd.“¹¹⁸⁶

„Tað vóru tey, sum ikki bukaðu seiðin, men ótu hann óbukaðan. Fyrst var hann skrædlaður, og so var við einum hvøssum knívi skorid undan búkinum og av rygginum so tunnar flísar, at tað var líka lætt at eta, sum var seiðurin bukaður. Og tað fór minni til spillis, tí tá seiðurin var etin, var bert ein smøl ál av teimum tjúkkastu ryggjageislunum eftir. Tað einasta av seiðinum, sum ikki var etið, vóru fjarðarnar, uggabeinini og skræðan og so tann smala álin av ryggjageislunum. Eg dugi ikki at minnast at skræðan var etin, men eg havi hoyrt frásagt, at onkur skuldi snerkja skræðurnar og eta tær.“¹¹⁸⁷

Tað var kortini ikki í øllum bygðum, at tað var nóg mikið av turrum seiði og øðrum fiski. Helena Nolsøe greiðir í 1938 frá einum fundi millum sandoying og nólsoying í Nólsoy. Nólsoyingurin, Páll, er blíður og vísir sandoyinginum inn í fiskahjallin á Eiðinum: „Fiskateyggjurnar av hjúsu og brosmu og seiðateyggjurnar hingu lið um lið, og rukku líka frá gólvi og upp undir sperrurnar og angaði har inni av reinsemi og turrfiskaroyki.“ Sandoyinginum dámdi væl tað hann sá, og

1182 Nolsøe 1938, 181.

1183 Djurhuus 1949, 67.

1184 Johansen 1970, 91.

1185 Hansen 1938, 250.

1186 Nolsøe 1938, 182.

1187 Johansen 1970, 91.

eigarmaðurin var sjálvandi fegin yvir rósið. „Tosaðu teir so aftur og fram, ókunnumaðurinn segði seg eiga væl av skerpukjoti, men var í uppisetri við turrum fiskamati, og tá völdi skerpukjót sær slíkan bróstsveiða, og eini góð ráð móti bróstsveiða var turrur fiskur, og tá skerpukjót afturvið, tá bar til – vælsignaður, ikki matnast maðurin annars. Gjördu teir so av, at Páll let ókunnumanninum turran seið og fisk og fekk skerpukjót afturfyri, sum væl var tókt, tí Páll átti ikki so nógv av jarðeigindóminum, at kjotið var nakað stórvegis.“¹¹⁸⁸

Meðan turt kjót og turrur kjótmatur er komið at vera eitt sermerkt føroyskt fyrirbrigdi fram til okkara tíð, so hava vit turran fisk til felags við fleiri av grannum okkara, eitt nú íslendingum og norðmonnum, sum ein felags matmentanararv, sum enn verður virðismettur.¹¹⁸⁹ Eisini í Hetlandi hava tey turkað fisk.

„In the early part of the nineteenth century fish were dried unsalted with in skeos to produce blawn fish but the practice ceased with the abandonment of the skeos. Nevertheless partly dried unsalted fish remained popular. Skate was often hung up on the gable of the house and kept partially sour when it was considered a delicacy in spite of the strong smell of ammonia that accompanied the eating of it. Cods heads dried on the walls of the houses formed the staple diet of the poorer people in certain parts of Shetlands during the fishing season. Some species were heaped in the open for at process known as „soornin“, while whittings lightly salted and partially dried in the sun were known as sookit whiting and had a delicate flavour all of their own.“¹¹⁹⁰

Tey hava sostatt ikki bert etið turran fisk, men eisini

ræstan fisk, rikling, røst høvd og ræstar skøtur – skøturavar – í Hetlandi. Tað er ikki so løgið, tí londini í útnorðri, Føroyar, Ísland, Hetland og Norður-Noreg tóku til umleið 1600 lut í somu vinnuligu framleiðslu av turrum fiski, sama handilsliga brand, tá ið tað um útflutning ráddi.

Tað sum ikki varð etið feskt av kalva, varð skorið í áilir og hongt upp at turka til rikling. Og riklingur er umrøddur av bæði Landt og Svabo.¹¹⁹¹ Svabo rósar bíggjarmonnum fyri serliga góðan rikling, tí at í Bø „virkes Rækling til største Fuldkommenhed, hvor der og er et godt Helleflynder-Fiskerie, der sjældent slaaer fejl. Resten spises fersk.“¹¹⁹²

Tað feittasta av kalvanum vóru ravarnir. „Teir vórðu turkaðir og ofta havdir við til útróðrar.“¹¹⁹³ Av tí at ravarnir vóru so feittir, høvdu teir lyndi til at trána, so tí vórðu teir oftast etnar feskir ella saltaðir, men summi hongdu teir upp, „men teir høvdu lyndi til at trána. Flakið varð rist upp í áilir og turkað sum riklingur.“¹¹⁹⁴

„Fløkini ristu teir eisini í leingjur og hongdu upp at turka, tey vóru nevnd riklingur. Bæði ravir og riklingur vóru vanligar at siggja hanga undir hjallinum við einum steini uppi í endanum fyri 30-40 árum síðani; men eftir at kalvi bleiv handilsvora, eru bæði ravi og riklingur horvin.“¹¹⁹⁵

„Brosman smakkar eisini væl turr, men hon er ring til sandmaðk, tann, sum verður fingin inni á brosmuleið, meðan havbrosman hevur ongan sandmaðk. Hon er feit og smakkar óføra væl, serliga upp úr salti.“¹¹⁹⁶ „Longa smakkar væl turr.“¹¹⁹⁷ Hýsa varð mett at vera „óføra góð turr, tí tá er hon so mjølvt.“¹¹⁹⁸ Í Sørvági plagdu teir, „tá teir fingju hýsu um vetrarnar ... at ráskera hýsuna, tí teir keyptu ikki hýsu ... og ótu

1188 Nolsøe 1938, 184.

1189 Bjarne Stoklund (1991: 57 ff.). Um turran fisk í Noregi, sí Geir Berge 1996. *En bok om tørrfiskekultur, Nord-Norge og Bergen*, Orkana Forlag, Stamsund 1996. Bóklingurin *Tørrfisk*, sum Fiskeriræringens Felles kompetansestyre, Tromsø, hevur givið út (u.d.), gevur eina stutta, men frálíka lýsing af virking og útflutningi av turrum fiski í Noregi eftir tí gamla lagnum. <http://www.torrfisk.no/>

1190 Nicolson 1978, 82.

1191 Landt 1965, 158, Svabo 1959, 3.

1192 Svabo 1959, 103.

1193 Hansen 1966, 177.

1194 FF. Ritg. 1972/73, Torlacius 2.

1195 Hansen 1966, 177.

1196 FF. Ritg. 1972/73, Torlacius 2.

1197 FF. Ritg. 1972/73, Torlacius 2.

1198 FF. Ritg. 1972/73, Torlacius 2.

hana turra aftur við spiki.¹¹⁹⁹ Úr Hesti verður sagt, at „ofta turkaðu teir gomlu nógv torrahýsu.“¹²⁰⁰

Fyrr tóku tey eisini til vara skræðurnar, tá ið tey skrædlaðu fisk, og turkaðu tær. Tær turru skræðurnar vórðu snerktar og etnar niðrunDIR súpán. „Ikki er at gloyma skræðuna av riklingi og eisini turrum smáfiski, tá ið hon var snerkt fram við eldin, til hon knasaði undir tonnini,“ sigur Jóhanna Maria Skylv Hansen.¹²⁰¹

Ravi og riklingur vórðu í eldri tíð roknað sum marglætisvørur í Danmark og er ógvuliga gamal matur í norðurlendskum høpi.¹²⁰²

Fyrr varð hemari ikki etin í Føroyum, men tað er hann nú. „Besti smakkurin er í fiskinum, tá ið hann vigar undir hálv annað hundrad pund. Smakkurin er serstakliga góður, minnir í vondini um tunfisk, kann verða steiktur og matgjørdur sum turrur, m.a. er hemaratartarur ein sannur gloypubiti.“¹²⁰³

Tað eru teir, sum veiða hemara sum stuttleikafiskiskap við tráðu. Onkur teirra er farin at skera hemara í lykkjur, eins og gjørt verður við grind, umleið somu tjúkd, og síðani heingja lykkjuna upp at turka. Tað skal smakka sera væl, skorið í dálar eins og turr grind – „sum ein millumting millum rikling og turra grind.“¹²⁰⁴

At skera kalva til rikling og heingja upp skøturavar er elligamal matsiður, sum er kendur víða um, eisini millum fólk á teirri svensku vesturstrondini. „Hällefisken koktes färsk men också efter att ha saltats och torkats. Liksom också var fallet med rockan, skars den vid torkningen upp i strimlor. Detta kallades at räckla fisken. I norska litterära källor altifrån medeltiden och

framåt omtalas rav och räckling som födoämnen inom landet och som viktiga varor i handeln med utlandet.“¹²⁰⁵

Ikki bert hevði tann norski presturin Petter Dass (1647-1707) stóran andaligan týdning fyri føroyingar við sálmmum og vísnum sínum, men nógv av tí, sum hann yrkir um í bók síni, *Nordlands Trompet*, kann fòrast yvir á føroysk viðurskifti. Ikki minst, tá ið hann greiðir frá tí vanliga matinum har um leiðir, sum líkist nógv tí føroyska, eitt nú útbloyttur seiður.¹²⁰⁶

Tann fiskurin sum, sambært Petter Dass, peningaliga hevði størstan týdning, var toskurin: „Nú norðlenska toskinn eg umrøða skal, sum fiskimenn her kalla skreið.“ Sveik toskurin, so stóð illa til við handlinum til Bergens.¹²⁰⁷ Hann greiðir eisini frá, hvussu teir turkaðu fiskin: „Teir opnahjall gjørdur og heingingartræ, teir greipaðu toskarnar rað eftir rað, tveir fiskar ta greipuna gera.“¹²⁰⁸

Eisini vandin við flugunum og møðkunum var har tann sami í lýggjum og vátum veðri, tí so kom maðkur í: „at toskurin, sum tit har hongdu á træ, skjótt skriða skal skarpur, eg meini við tað, sum fólk rópa Markus hin hvíta.“¹²⁰⁹ Markus hin hvíti var maðkur, sum kom í fiskin.

Petter Dass ger viðmerkingar til øll fiskasløgini, eitt nú kalva: „tú ansa tær, at ikki gloyma skalt tú, frá kalva og flundru at greiða... Teir rikling rista úr rygginum mest, men ravarnar man teimum tó dáma best, so feitir sum smør kunnu vera.“¹²¹⁰

Meðan toskur, longa, kalvi og brosmá vóru hildnir at vera góðir fiskar, heldur hann minni um hýsuna: „Men hvat hon so etur, hon turrislig er, og afturvið henni nógv smørið tí fer, um tú skalt í munn hana taka. Er etandi fesk, ja, men hvør hevur hoyrt, teir turkaðu hýsu til keyps hava koyrt, ei verður hon

1199 FFms 921, 21.

1200 Poulsen 1947, 58.

1201 Hansen 1967, 96.

1202 Troels-Lund 1931, 36.

1203 Christensen 2013, 211.

1204 Upplýsing fingin 20. apríl 2014 frá Heina Weihe, Tórshavn. Hann fiskar sjálvur hemara og hevur roynt at turka hemara í eini 4 ár.

1205 Olsson 1970, 82.

1206 Dass 1999. Axel Tórgarð hevur meistarliga væl umsett Nordlands Trompet til føroyskt.

1207 Dass 1999: 39.

1208 Dass 1999: 43.

1209 Dass 1999: 44.

1210 Dass 1999: 47

*saltað í laka.*¹²¹¹ Her vildu kortini framleiðarar av turrum fiski í dag neyvan verið samdir við Petter Dass, tí hýsa verður roknað sum góður matur og er tann fiskur, sum íslendingar nevna fisk.

Uttan mun til slík frábregði, so sýnir Petter Dass okkum, at vit her hava eina felags matmentan, sum enn er galdandi fyri Føroyar, Ísland, Hetland, Grønland og Norður-Noreg og partvíst eisini fyri Jylland í Danmark, sum eru kendir fyri m.a. sínar *tørre jyder* – turkaður flatfiskur. Skrubbur vórðu eisini turkaðar í Føroyum.

Munurin á teimum vinnusøguligu viðurskiftunum í Føroyum og helst eisini í Íslandi, sum eg ikki havi havt høvi til at kanna nærri í hesum sambandi, og í Noregi, er tann, at í Noregi hava teir til henda dag uttan íhald hildið áfram við somu handilsligu og vinnuligu framleiðslu, sum teir hava havt síðani miðöldina, og teir hava havt sínar marknaðarnissjur á tí europeiska meginlandinum. Steðgur hevur ikki verið í teirri vinnuligu framleiðsluni av turrum fiski sum í Føroyum.

Kams

Sambært Móðurmálsorðabókini er kams ella kamsur „*deiggj elt saman av (seiða)livur, mjøli, rogni, pipari og salti o.ø.*“ Tað eru í føroyska málinum fleiri orðasamansetingar við kams, eitt nú kamshøvd, kamsknetti, kamsseiður.¹²¹² Grónseiður tykist at vera samheiti við kamsseið.¹²¹³

Orðið livurseiður, livurdrýlur, livurhøvd, livurmagi, livurknetti, livurkurr eru eisini orð fyri mat, har fiskalivur er ein týðandi táttur.¹²¹⁴ Kortini eru hesir rættir ikki samheiti fyri kamsrættir, men líkjast nógv. Út frá teimum tøku heimildunum skal her verða roynt at fáa lýst henda mat.

Bretin Kenneth Williamson sigur, at føroyingar bert ótu

púra feska livur, og at ongin føroyingur kundi funnið uppá at etið livur, sum var meira enn 30 tímar gomul.¹²¹⁵

„*Eitt var kamsseiðurin, men so stoktu tey eisini kams uppi á pannu, og teir gjørdu kamshøvd og kamsknetti. So gjørdu teir livurmagi og livurhøvd. Meðan fyrri veraldarbardagi var, nýttu vit livur út í knetti í staðin fyri tál. Og so ikki at gloyma livrina ótilgjørda uttan kókað og stroydd við salti og pipari og havd til viðskera aftur við fiski fyrst og fremst, men eisini aftur við drýli og breyði.*“¹²¹⁶

Kams, tað var deiggj elt saman av livur – ofta seiðalivur, pipari og salti. Viðhvørt varð eisini rogn latið í. Hetta varð koyrt í fiskahøvd, men kundi eisini verða koyrt í seið, sum innvølin var kroystur úr, uttan at seiðurin var krúvdur. Kams var eisini koyrt í fiskamagar ella hitað á pannuni, sum tað var, og etið aftur við breyði ella drýli.

Grónseiður, sum hann eitur sunnanfyri, er tað sama sum kamsseiður norðanfyri. Seiðurin varð ikki krúvdur, men livur og garnar kroyst út, livurin varð so knoðað upp í mjøl, so varð seiðurin fyltur aftur við tí.¹²¹⁷

„*Livurmagi, livurkøka, livurseiður, kamshøvd kennist nú valla uttan av navni,*“ sigur Jóannes Patursson í 1936.¹²¹⁸ Hetta var alt vanligur matur fyrr. *Livurmagi* var toskamagi fyltur við fiskalivur. „*Undir fyrra heimsbardaga fingtu tey nógv fisk á útróðri og nógv livur, sum bæði varð smeltað til lýsi og etin. Tey vaskaðu fiskamagarnar, koyrdu livrarnar í og kryddaðu við pipar og salti. Tað smakkaði væl,*“ sigur kona ættað úr Fugloy.¹²¹⁹

Livurkøka var køka av rugi við fiskalivur innaní. *Livurseiður* var seiður fyltur við livur, ið er elt saman við mjøli. *Kamshøvd* eru lítil fiskahøvd, fyllt við kamsi og síðani kókað. Tað kann vera eitt sindur ilt at meta um, um kamshøvd er júst tað

1211 Dass 1999: 49.

1212 Poulsen 1998, 562.

1213 Poulsen 1998, 389.

1214 Poulsen 1998, 700.

1215 Williamson 1970,74.

1216 FF. Ritg. 1972/73, Torlacius 5.

1217 Poulsen 2009, 286.

1218 Patursson 1936, 45.

1219 Dahl 2000 A; 57.

sama sum *livurbøvd*. Munurin hefur í øllum förum ikki verið stóru. Umframt hetta, sum nevnt er, so ótu tey eisini *livradryl*, dryllur har tey koyrdu fiskalivur innaní. *Livurbakk*, sum var fiskur og fiskalivur hakkað og blandað saman. *Livurkurr*, sum var fiskalivur og mjøl elt saman og salt og pipar latið í. *Livurkurr* varð ofta gjørt av kalvalivur.

„*Tá ið fiskur varð kókaður, varð ofta livurmagi gjørdur, pipar og salt latið í, tað var eisini gott aftur við dryli.*“¹²²⁰ Jørgen M. Olsen ættaður av Eiði vísir á, at livurmagar vóru serliga væl umtóktur matur í útróðrarskríninum.¹²²¹

„*Cod liver is a favourite supper-time dish when flavoured with pepper and salt to taste, and it is really enjoyable food,*“ sigur Kenneth Williamson. „*I would certainly far sooner have it in the Faeroe way than drink its extract out of a tablespoon! It is served in a picturesque manner, the cod's heads being boiled and placed in the centre of the table with their livers protruding from their mouths.*“ Talan er her um *kamshøvd*.¹²²²

„*Um livurkøku er at siga, at hon mest varð havd, har seiður varð veiddur á dyrking ella við nótakasti. Av tí at ein stóru partur av ungum fólki ikki veit, hvussu livurkøka smakkar, skal eg siga frá, at hon verður gjørd av knuðaðum rugdryladeiggi. Til støddar sum eitt stórt knetti verður gjørd ein stór kúla í, so hon rúmar ivaleyst av seiðalivur, væl mjølvað. Nú verður deiggið lagt saman um livrina, og livurkøkan, ið er avlong, tjúknast á miðjuni, verður ruðað við vátari hond og kann nú antin skorpast ella bara bakast í bakarovninum.*“ Í hesum sambandi eigur eisini at verða nevnt, at á Skálatoftum „*fingu tey so nógván líra, at tey bakaðu ísturkøku, ið gjørd var á sama hátt sum livurkøka.*“¹²²³

Livurkøka var, tá ið livur fekst í Hesti, „*næstan dagligur*

kostur í mongum húsum, og var hon hildin at vera frálíkur kostur. Til livurkøku varð altíð nýtt seiðalivur, ið var lögð innan í køkuna og bakað sum dryllur.“¹²²⁴

Kamshøvd varð brúkt aftur við fiski til døgurða. Beinini í høvdunum blivu burturkoyrd, men fiskurin í høvdunum og livurin var eftir, og „*hesin elti livramaturin bleiv so koyrdur upp í eina skál ella ein bolla ... og brúktur aftur við døgurða. Vit ótu gjarna í trog, meðan vit vóru smábørn.*

Vit áttu ein skammul í part, og ein og hvør átti knív. So bleiv lagt uppúr, og tað skuldi leggjast við skili. Hálsur og sporl blev lagt hvørt fyri seg, aðru hvørju ferð, og so blivu eplini koyrd mitt í trogið og hesin bolli við kamsinum í bleiv settur í miðjuna. Soleiðis blivu vit ornað at eta okkara døgurða.“¹²²⁵

„*Tað vóru ikki øll so glað fyri kamshøvd, men tað var einki at snakka um, tað, sum mann fekk, tað at mann, men tað vóru fleiri, sum dámdu betur feskan fisk.*

Livurin varð koyrd í nøkur smá høvd, fyri at hon ikki skuldi sløðast um pottin, men tá ið tað so varð tikið uppúr dagin eftir til døgurða, so bleiv livurin tikin úr høvdunum og koyrd uppí eitt lítið ílat, og so blivu nakrir smáir eplaertrar eisini blandaðir uppí og væl maksaðir saman, og so bleiv gjarna eitt sporl eisini tikið, tað bleiv væl plukkað og koyrt upp í henda sama matin. Tað bleiv væl elt, og salt og pipar koyrt í.

Hetta kallaðu vit ikki fyri kamshøvd, men fyri livurbøvd. Hetta dámdi okkum betur, tí har vóru eplir og fiskur uppí. Tað smakkaði ikki so nógv av livur. Í 1914, tá ið kríggið var, tá fekk mann einki annað aftur við fiski, tí margarin var lítið, og lítið var eisini av tálgu og garnatálgu at smelta. Tað fekst lítið feitt.“¹²²⁶

Tann livur, sum teimum flestu dámdi best, var longulivur, hon var soleiðis, at hon eisini kundi skinsast, sum hon var.

1220 FF. Ritg. 1972/73, N.D. 5.

1221 Olsen 1988, 67. Hetta brotið er tikið úr skaldsøgu hansara Ottemandsfarernes sønner sum eisini byggir á frásøgnir frá gomlum eiðisfólki.

1222 Williamson 1970, 81.

1223 Hansen 1968, 29.

1224 Poulsen 1947, 21.

1225 FF. Ritg. 1972/73, L, 2.

1226 FF. Ritg. 1972/73, L, 2.

„Longulivur var nógv umtókt og kundi goymast leingi kold kókað at hava aftur við dryli.“¹²²⁷

„Longu dámdi teimum gomlu væl ... og longulivur er besti viðskeri. Tá ið abbi fekk longu, tók hann livrina úr, skar broddarnar av henni og legði hana á bekkinn at blóðrenna. Livurin varð seinni kókað og skinsað – stroydd við salti og pipari – og havd til viðskera kold,“ verður sagt úr Funningi.¹²²⁸

Matmentanarliga er kams eitt sera áhugavert fyrbrigdi, tí orðið er víða kent. Tann svenski etnologurin Alfa Olsson vísir á, at í strandarsamfelagnum norðanfyri, har tað sum kemur úr sjónum, hevur minst líka nógv at týða, sum tað sum kemur av landinum, varð livur brúkt til nógv av tí, sum tey annars brúktu tál og fløt til, og soleiðis var eisini í Føroyum.¹²²⁹

Hon vísir á, at djórafiti var í bóndasamfeløgum hægri í metum enn sjófti, og bøndur aðrastaðni um okkara leiðir hildu ikki nógv um tey, sum ikki høvdu nógv annað at liva av enn fiskalivur og fisk. Alfa Olsson vísir á, at orðið kams víða um er kent í einum nógv breiðari týðningi, enn vit kenna tað í Føroyum, og verður eisini brúkt um mat, sum er gjørdur úr mjøli og djórafiti. Soleiðis er tað m.a. eisini kent í Gotlandi og nógvastaðni í Finnlandi.¹²³⁰

Hjá okkum er kams bert kent sum matur, ið er gjørdur burtur úr kroystari fiskalivur og rugmjøli, sum var kryddað. Christian Matras, ið var andmælingur, tá ið Alfa Olsson vardi ritgerð sína við Lunds Universitet í 1958, hevur í sambandi við andmæli sítt skrivað í síni notat, at „Forfatteren bruger – hvad man har lov til, når man gør opmærksom på det – kams i videre betydning, end vi kender den fra færøsk. Ordet er vist vanskeligt at finde etymologien til. Men man må også undres over dets udbredelse. Det findes så vidt jeg ved på svensk område, kun eller mest i Norrland - lappisk område. Det er udbredt

1227 Johannesen 1983, 101.

1228 FF. Ritg. 1972/73, Torlacius 2.

1229 Olsson 1970, 88.

1230 Olsson 1958, 77 ff., Olsson 1970, 92 ff.

over så godt som hele Norge. Og det findes på Færøerne – ikke på Island. Det skulle ikke undre mig, om ordet var kommet til Færøerne fra Norge i en senere tid.“¹²³¹

Tað, sum Chr. Matras her rør framundir, er, at sjálvt um kams søguliga er eitt gamalt fyrbrigdi uttan fyri Føroyar, so kann tað vera komið henda vegin seinni við norskari ávirkan. Tað er tí ilt at siga, hvussu leingi kams hevur verið í føroyskari matarsøgu, men tað kann eisini hugsast at kams er rættiliga gamalt, og at tann stóra útbreiðslan av hesum kann verða sett í samband við tey mentanarligu sambondini, sum komu longu í víkingatíðini.¹²³²

Í hesum sambandi er vert at nevna tað, sum Christian Matras hevur viðmerkt um kalvalivur og tað sum rópt varð *livurkurr*.¹²³³ Svabo koyrir livurkurr, sum hann nevnir „*Livur-kurv*“, *kamshøvur* og *livurhøvur* í ein bólk, sum „*ere Rætter af Fisk, der laves afsammensmeltet Fiske-Lever, enten af Helleflynder, eller Kuller (eller Kullerens Hoved) med Rugmel tilligemed Salt og Peber.*“¹²³⁴ „*Kalvalivur er tiltikin fyri fiti, serliga av mjólkafiskinum; av smákalva verður hon elt upp í mjøl og gjørd til puddrakk.*“¹²³⁵ Úr Sandvík verður sagt, at *puturbakk* er suðuroyarorð fyri tað sum aðrastaðni verður nevt *livurkurr*.¹²³⁶

„*Grónnoða varð altíð gjørt úr kalvalivur,*“ verður sagt úr Hesti. „*Helst var livurin tikin úr smáum kolvum, tí annars fingu fólk blámur um kroppin. Grónnoða varð soleiðis gjørt, at mjølið og livurin vórðu samanknoðað, og so mikið av vatni koyrt í, at mjølið tók seg saman í knoðingini. Tað varð altíð*

1231 Skjøl í sambandi við ritgerðina hjá Alfu Olsson. Føroyamálsdeildin, Fróðskaparsetur Føroya. Talve 1977, 46 vísir eisini á kams í Finnlandi.

1232 Fornfrøðingurin Steffen Stummann Hansen vísti á hesi sambond í einum fyrilestri í Norrøna Felagnum í Føroyum í Norðurlandahúsinum 14. januar 2013.

1233 Skjøl í sambandi við ritgerðina hjá Alfu Olsson. Føroyamálsdeildin, Fróðskaparsetur Føroya.

1234 Svabo 1959, 119.

1235 Djurhuus 1943, 22.

1236 Poulsen 2009, 286.

*kókað og aldri bakað. Hesum matinum varð lítið gjørt av ta seinnu tíðina.*¹²³⁷

Nýggjari konserveringstøkni er í nýggjari tíð eisini vorðin nýtt í sambandi við livur, tí sum eitt heimildarfólk sigur, „Annars varð toska- og longulivur kókað og goymd í krukkum og bundið til, til at eta sum viðskeri seinni.“¹²³⁸

Alt kann koma fyri, men tað tykist sum um fá ella eingin longur ger nakað burtur úr livur í sambandi við kamsrættir og annað burtur úr fiskalivur, tað er mestsum dottið burturúr føroyskari matmentan í dag, men uppskriftir til henda mat eru at finna í kókibók, so tað ber til at gera.¹²³⁹

Fiskamørun og knetti

Svabo nevnið í 1780 *fiskamør*, sum var gjørdur soleiðis, at „*Man tager Skind og Been af Torsk, eller Sej, hakker derpaa Fisken fin tilligemed noget Lamme-Tælle, ælter det sammen til en Deg, og koger boller deraf.*“¹²⁴⁰ Panum nevnið í 1846 „*Knytlinger, d.e. kogte Fiskefrikadeller.*“¹²⁴¹ Í báðum førum kundi verið talan um tilgjørdan mat, sum vit í dag kenna undir heitinum *knetti*. Mørun er eisini gamalt orð fyri tað sum í dag verður nevnt fars.¹²⁴² Á Viðareiði søgdu tey fiskamør og ikki fiskaknetti – knetti er orð, sum meira lýsir form enn innihald.¹²⁴³

Knetti vórðu gjørd av kroystum fiski. Upprunaliga

1237 Poulsen 1947, 22.

1238 FF. Ritg. 1972/73, N.D. 5.

1239 Skaale og Johannesen 1974 og seinni útgávu.

1240 Svabo 1959, 119.

1241 Jacobsen 1971, 94.

1242 Sum tað sæst aðrastaðni í hesi bók, so verður orðið *mørun* brúkt um so mangt í seyði, eitt nú teir ymisku tálgamørarnar, men eisini um livur, lungu, hjarta, tind (og stundum lundir) í einum. Eisini hava vit blóðmør (Poulsen 1998). Sum tað sæst av orðum sum sláturmørun, ketilsmørun og fiskamørun, verður orðið á føroyskum eisini nýtt í tí gamla norrøna týðninginum av orðinum, har morr merkir hakkaður matur – ofta innvølvur, men verður eisini brúkt um kroystan ella hakkaðan fisk og hevur óivað okkurt við orðið *morla* – bróta smátt sundur, mjølva sundur, mola, smildra – at gera (Poulsen 1998).

1243 Poulsen 2009, 213.

var talan um bókstavigiliga at kroysta fiskin við hondunum og síðani elta hann saman til knetti. „*Knettir vórðu eisini kroyst úr fiski og seiði, tá varð sagt, vit fingur so mikið, at tað var til at kroysta; fiskurin varð skorin smátt og kroystur við hondunum.*“¹²⁴⁴ Fólk siga enn „*at kroysta knetti, tað var tí at tey, sum ikki áttu maskinu, kroystu knetti við hondunum,*“ sigur kona ættað úr Mykinesi.¹²⁴⁵ Síðani fólk fingur hakkiknív og kjøtmaskinu hevur tað verið vanlig at hakka ella mala fisk til knettir og frikadellur. Nú á døgum hava tey eisini hvirlu ella blendara at gera fars við.

Knetti kunnu verða gjørd burtur úr mestsum øllum fiski.¹²⁴⁶ Fyrr brúktu tey mest seið, hvíting, smáfisk og hýsu til knetti, og tað ræður um, at fiskurin, ið brúkast skal til knetti, er so nýfiskaður sum gjørligt. Seiðaknetti vóru góð, „*men tey vóru nú ikki so góð sum av málsfiskinum.*“¹²⁴⁷

Fiskurin má ikki verða moltin, tí so verða knettini ikki góð. „*Tað sum er avgerandi fyri, um knetti ella frikadellur verða góð, tað er hvar fiskurin er fiskaður. Tann besti fiskurin at kroysta er tann sum er fiskaður á hørðum botni, tí hann livir av krabbadyrum. Fiskurin sum verður fiskaður á sandbotni, livir mest av sild, og hann verður so feitur í fiskinum og hongur tí ikki so væl saman, tá ið hann verður kroystur. Tað sæst á skræðuni, um fiskur er fiskaður á hørðum botni ella sandbotni.*“¹²⁴⁸ Skilt varð millum seig og moyr knetti. Stóðu knettini leingi eftir at tey vóru elt, so vórðu tey seig, og summum dāmði betur, at knettini vóru eitt sindur seig. Tað vóru konufólk, sum høvdu betri handalag at gera knetti enn onnur. Tað vanlig var at lata tál í knetti, fyri tað mesta salttál. Summi lögdu

1244 FF. Ritg. 1972/73, N.D. 5.

1245 Dahl 2000A, 13.

1246 Nú á døgum verða bæði knetti og frikadellur gjørd burturúr gulllaksafarsi, sum fæst til keyps á Tavuni í Leirvík (Fjallstein 2013, 335).

1247 Djurhuus 1949, 67. Málsfiskur ella málfiskur var fiskur, sum úr uggabeininum og aftur í klingruna málr 18 tummar (Poulsen 1998, 757).

1248 Mortan Johannesen, útróðrarmaður og fiskasølumaður í Vágbotni 19. august 2014.

tálgina í einum stórum klunki inn í sjálvt knettið, önnur lótu hana í í minni bitum, og í nýggjari tíð eru tað tey, sum hakka tálgina upp í farsíð, so tálgin ikki sæst, men fitin verður í fiskinum kortini.

Tað vanliga var at koyra burtur av heilum fiski. Hjá eini vanari konu var tað í eini handavending, at hon skrædlaði og koyrði burtur av fiskinum. Hetta dugdu allar konur – og ofta menn við. Tað er ein søga um mann, sum var inni hjá teirri ungu verdótrrini, sum koyrði burtur av fiski. Hon hevði ikki enn rættiliga fingið handalagið. Verpápin kundi ikki bara sær, men leyp upp, og í eini handavending hevði hann skrædlað og koyrt henni burtur av fiskinum. „Dugir tú hatta?“ segði hon. „Ja,“ segði hann, „men nevnir tú tað fyri Jóhannu, so veit eg ikki hvat eg geri við teg.“ Jóhanna var konan, sum ikki skuldi vita hansara kynstur á hesum øki, so hon skuldi fáa hann at koyra av fiskinum.

Frammanfyri í hesi bók hava vit umrøtt ketilsmør og mørknetti, sum eisini fiskur varð latin í, sum víst verður til. Kenneth Williamson letur væl at knettum. „*A very good and peculiar Faeroese dish is knettir. For this you require three parts of fresh cod, haddock or saithe (but preferably cod), and one part of sheep's tallow. You put the fish through the minching-machine three times, then knead it with a little water into lumps about the size of a cricket ball, adding the finely-chopped suet and a little salt and pepper and shopped onion during the process. The fish-balls are then put into a pan of cold water, which is brought to the boil and left thus for a quarter of an hour.*“¹²⁴⁹

„Tey ið ikki áttu tálg, gjørdur livurknettir, livurin mátti ikki vera bruknað, hon varð karvað í smápettir og ikki latin í, fyrr enn seiðurin var væl kroystur, so lógu pettini líka heil, tá ið kókað var.“¹²⁵⁰

Umframt tálg, ella livur, so kom tað eisini at vera vanligt at koyra leyk í knettini, men øll kendu ikki altíð leyksmakkin,

og fyrr var tað ikki óvanligt at vaska snykpottar í súrum landi fyri at fáa snykin burtur.

„*Fyrst ið leykur var komin til Føroyar í kongiligu handilstíðini, var bátur komin til Havnar eftir korni og øðrum. Tá ið maðurin kom við sínum monnum at fáa døgurða hjá tí konuni, har hann var vanur at halda til, hevði konan kókað teimum knettir, sum hon hevði latið væl av leyki úti. Tá ið teir høvdu fingið sær, sigur hesin maðurin við hana: „Lat meg tosa nokur orð við teg undir fyra eygum.“ Jú, tey fara í einrúm, og nú sigur hann: „Vælsignað mín, ikki tør at siga, ein súrur dropi hevur verið eftir í pottinum, áðrenn tú fórt at kroysta knettini.“ Tá ið hann fekk at vita, at hesin atsmakkurin var av leykinum, ið skuldi vera nakað sera gott, stóð hann bilsin.*“¹²⁵¹

Christian Matras hevur tikið evnið knetti til nærri viðgerðar í sínum andmæli í sambandi við ritgerðina hjá Alfu Olsson. Hann sigur um knetti, at tað er ikki fyrr enn í nýggjari tíð, at tað hevur fingið tann týðning, sum ein serligur fiskarættur, sum orðið hevur í dag. Fyrr var tað bert eitt orð, sum varð brúkt um form ella skap. Hann heldur tí, at knetti sum matur er rættiliga nýtt í Føroyum.¹²⁵² Uttan so, at knetti sum heiti er komið í staðin fyri tað meira forna *fiskamørur*.

Tað er lítil og eingin munur á at gera frikadellur og knetti, tann størsti munurin er tálgin, sum ger minni um seg í frikadellunum, og mótsett knettum, sum verða kókað, so verða frikadellur stoktar á pannuni. Tá ið vit siga frikadellur á føroyskum, so hugsa vit fyrst og fremst um fiskafrikadellur og ikki kjøtfrikadellur. Frikadellur eru ikki gamlar í føroyskari matmentan og eru uttan iva ein dansk ávirkan í rættiliga nýggjari tíð. Kenneth Williamson tykist ikki at ivast í, at frikadellur eru eitt úrslit av danskari ávirkan. „*Equally tasty and easy to prepare is a Danish dish, frikkadellir, which is very popular among the islands. For this you need three or four*

1249 Williamson 1970, 81.

1250 Hansen 1938, 249.

1251 Hansen 1968, 40.

1252 Skjøl hjá Chr. Matras, sum liggja eftir hann í sambandi við ritgerðina hjá Alfu Olsson, Føroyamálsdeildin, Fróðskaparsetur Føroya.



Flakavirki. Ein týðningarmikil partur av f royiskum fiski dnaði fr  umlei  1960 v r u flakavirkini, sum v ru bygd   teimum flestu st rru bygdunum.

*fresh cod of medium size, which you mince three times with a little onion. You mix the result with three parts of white flour and one part of cornflour, and add a little salt. Knead it with milk onto small oval cakes, fry these in margarine until they are brown, and the lunch is ready for serving. Both these dishes are delicious, and the residue left from lunch is always cut into slices and made into sandwiches for the supper table.*¹²⁵³

Frikadellur hava veri  til   alla 20.  ld og  drenn ta  eisini, t  Elisabeth Taylor fekk silafrikadellur   Mi v gi um 1900. Hon var V gum og b  i eina t   hj  Hans Kristoffur Joensen b nda   Ryggi   Mi v gi. T  fiska i hon s l   S rv gsvatni, sum matm  ir hennara gj rði til silafrikadellur. „*Fr  Hans Kristoffer expected relatives from B ur to dinner on the morrow – Sunday – and she had requested us to bring home enough trout to make a large dish of frikadellir. Those are a glorified kind of fish cake. I would give the recipe, except for my conviction*

1253 Williamson 1970, 81.

*that no native-born American would have the patience to pound and whisk the ingrediens for two hours and a half, and so procure that creaminess and lightness indispensable to the idial frikadellir.*¹²⁵⁴

Sjálvur minnst eg eisini at onkur, sum fekk nógv s l, plagdi at gera s lini til frikadellur, men tað var kortini mest vanligt at steikja s lini, t  ofta fekst ikki nógv mikið til at kroysta, uttan hjá teimum sum veiddu við línu ella silaoddi. Tað hava bert verið tey f estu, sum hava fiskað s l   st rri mongd, og t  er tað eisini mest hjá hesum fólkum, at tað hevur verið gjørt meira burtur  r s lum, og soleiðis er tað enn.

Tað tykist, sum eisini  drir r ttir burtur  r fiski enn frikadellur hava vunnið s r innivist   f royiskum matarhaldi  drenn 2. heimsbardaga hjá summum – eitt nú *fiskagrateng*.¹²⁵⁵ T  ið vit koma til 20.  ld, er ávirkanin frá danskari og  drari matgerð vorðin rættiliga stór, hetta kann vera komið við donskum k kib kum, men eisini við tí sum Súsanna Helena Patursson skrivaði   sínum matreglum, og t  sum ungar kvinnur l rdu   h sarhaldssk lanum   Havn. Sk lin gav  t s na egnu k kib k, sum ver ur umrødd seinni.

1254 Taylor 1997, 163.

1255 „*The Faeroe housewife can teach the English counterpart a good many points when it comes to preparing fish for the table – although not all dishes, I dare say, would be acceptable in an English home! I think the tastiest dish of all is fiska gratin (it is one which the Faeroese have learned from the Danes) and some English housewives might feel disposed to try this and other fishy dishes in the dim and distant future when rationing is no more. I will attempt to complete with Mrs. Beeton for a few paragraphs. Is made as follows. First make a stiff sauce of flour; lard and milk over a low light, allow to cool, and then add one yolk of egg for each person. Boil the fish (cod for preference, but haddock will do) for a quarter of an hour, then bone it well and remove the skin. Next take the whites of the eggs and whisk them until the fluid is very stiff, so viscous that it will not pour. Mix the fish with the sauce, add the white of egg, and bake the mixture in the oven for an hour or so. It should be served hot, with melted butter: no potatoes or other vegetables are required.*“ (Williamson 1970, 81).   Havn fingur fólk vrakfisk, av saltfiski, fyri lítið og l tt. Hann varð bæði etin sum saltfiskur, men eisini gjørdur til fiskagrateng. Hetta var   1950-unum (H,M).

Fyrr varð fiskur fyri tað mesta kókaður, men tað kom fyri, at hann varð stoktur, eisini sum bøllutur fiskur. Tað, at tað er vorðið lættari at fáa fatur á fiskaflokum, hevur eisini gjørt tað, at tað er vorðið meira vanligt at steikja fisk, tí tað er vorðið so ómakaleyst at steika fiskaflok á pannuni. Tá ið flakavirkini komu frá seinast í 1950-unum og í árunum sum komu, hendi tað lögna, at tað vóru fleiri, sum so við og við lögdu av at koyra burtur av heilum fiski og gjørdi í staðin knettir og frikadellur burtur úr fiskaflokum, sum tær koyrdu gjøgnum maskinuna. Tað var nógv lættari. Ikki um at tala, tá ið teir eldrivnu miksararnir komu at vera vanlig útgerð í hvørjum heimi. Tá kom tað at verða nógv ómakaleystari at gera knettir og frikadellur.¹²⁵⁶

Í fleiri førum komu kona og maður at verða um hetta í felag, so at maðurin koyrði burtur av fiskinum, og so varð ein rúgva av knettum og frikadellum gjørt í einum og fryst niður í frystiboksina at hava at taka til sum døgurðamat. Í dag eru liðug knetti eisini vorðin vanlig handilsvøra, bæði fryst og ófryst. Tað sama er við fiskafrikadellum.¹²⁵⁷ Seinni kom tað eisini at verða alt meira vanligt – eisini hjá flakavinnunum, at keypa liðug knettir og frikadellur at hava til døgurða. Í dag eru knetti og frikadellur vanligur døgurðamat, sum tú kanst keypa lidnan í matvøruhandlum, kláran at koyra í pottin ella á pannuna, eitt nú hava teir í Knettavirkinum á

1256 Í sambandi við at fólk hava gjørt knettir og frikadellur, so haldi eg at tað er áhugavert at nevna, at tá ið eg arbeiddi á flakavirki í Sørvági, minnst eg at tað vóru menn, sum tóku tann fisk, sum sat eftir í rygginum á stórum toski, sum var tikin úr, tá ið fiskurin varð flaktur og saltaður. Og tóku tað heim við at kroysta, sum teir søgdu. Eisini minnst eg frá hesi tíð, at onkur segði frá, at J. F. Kjølbroy einiferð kom inni í fiskakjallaran og spurdi til fiskin, og tá skuldi hann siga: „Oytt voyt eg, at ryggimir eru foytir.“ Har var tískil nakað at taka burturúr heim við at kroysta.

1257 Tað eru eisini fleiri mans, sum eru famir at selja fisk niðri í Vágsbotni í Havn. Eisini eru tað fyrítøkur sum gera fiskamat at selja, sum kann bíleggjast og avheintast frá bilum, sum koyra kring landið við fiskavørum, eitt nú P/F Norðfira. Eisini hevur tað verið møgult at kunna keypa fiskavøru av øllum slag í gongugøtuni í Havn frá Suðringinum.

Toftanesi gjørt knetti at selja síðani 1970.¹²⁵⁸ Tað ber eisini til at bíleggja slíkan tilgjørdan mat frá fyrítøkum, sum gera fiskamat, og fáa hann útflyggjaðan við dyrnar.¹²⁵⁹

Tað vanliga hevur verið at koyra tálgi í fiskafars, men her er ein nýlig broyting komin í, tí av einihvørji orsök er tálgi ikki so umtókt longur. Eitt nú brúka fleiri handlar, sum gera fiskafars og knettir, ikki longur seyðatálgi, men svínafeitt at koyra í knettir og frikadellur. Orsökirnar kunnu vera fleiri, eitt nú at tálgi ikki longur verður fatað sum heilsugóð. Ein onnur orsök er, at øll fólk ikki longur taka avroðini upp, íroknað tálgina, men koyra tey burtur, og ein onnur orsök kann vera, at av tí at meginparturin av seyðinum verður flettur heima, so er tað ikki loyvt at selja ta tálgina sum handilsvøru, uttan so at flett er á góðkendum sláturvirki.

Rognaknetti og rognadrýlur

Umframt at verða etin fesk, so vórðu rognini gjørd til á ymiskan hátt. „Kókað rogn við livur afturvið var ein sera leskiligur rettur. Summi gjørdi rognini til knettir og lótu tálgi úti eins og fiskaknettir og kókaðu tey síðan. Onnur gjørdi rognakøku við livur ella tálgi innani og kókaðu hana, ella tey bakaðu hana úti á glóðum eins og annan drýl.“

Eisini var tað brúkt at lata nakað av rognum út í deiggj, tá ið tey bakaðu vanligan drýl; men tað varð ikki væl umtókt av øllum, tí tann drýlurin var so harður og berkin, at hann var ringur at fáa niður. Tað sum gjørdi hesa rognakøku átiligari, var, at um hesa tíðina kálvaðu neytini, og so var ríviligt til av mjólk at hava til viðskera aftur við henni.“¹²⁶⁰

Tað tykist, sum um orðið rognadrýlur kann verða brúkt um tvey fyrbrigdi, nevnliga rognadrýlur, sum varð kókaður,

1258 Fjallstein 2013, 323.

1259 Sí notu 1257.

1260 Rasmussen 1985, 131. Hesum eru eisini aðrar heimildir samdar við Rasmus Rasmussen í, tað at ein slíkur drýlur var berkin, eitt nú FF. Ritg. 1972/73, N.D. 5.

og rognadrýlur, sum varð bakaður. Tann bakaði drýlurin tykir mær at vera eitt nýggjari uppfinnisi, sum hefur við bakarovnin í komfýrinum og primusbakarovnarnar at gera.

Rognaknetti minnst eg væl sjálvur, at vit plagdu at fáa rognaknetti til døgurða saman við eplum. Í hesum rognaknettum vóru bæði, tál, sukur og rosínur.¹²⁶¹

Uttan at hava havt móguleika til at kanna tað gjølla, so er mangt sum bendir á, at tilgjørdur matur sum fiskaknetti, rognaknetti – kanska eisini fylltur lundi – og annað líknandi, sum er elt saman og kókað ella stokt, kann hava samband við tað, sum týskarar nevna *Klöse* ella *Knödel* – ella *týskar klumpar*. Um so er, kann hetta vera komið við prestafólkum og frá prestagørðunum hava breitt seg til fólk flest, tí prestarnir høvdu ofta føroyskar arbeiðskonur, men sum við so mongum øðrum, so hava fólk eisini dugað at lagað tað nýggja til teir móguleikar, sum tey høvdu at gera mat.¹²⁶²

Skeljamatur

Fornfrøðiligar rannsóknir í Føroyum frá víkingatíð og miðöld vísa, at skeljadjór av ymiskum slag – øða, kræklingur, fliða, jákupsskel, langfiskur og smyrslingur – hava verið etin í Føroyum, og prógv um hetta er funnið í útgrevstrinum á Argisbrekku á Eiði. „*Muslingerne på Argisbrekka er formodentlig indsamlet for at variere kosten.*“¹²⁶³ Jákupsskel kallaðu tey eisini smørskel, tí tey brúktu hana at klína smør við.¹²⁶⁴

Fólki dámdi henda mat, „*tí eg havi hoyrt um ein gamlan mann, ið var við á útróðri, at hann mundi etið teir agnsettar á*

1261 Annars gongur søga um eina ommusystur mína, sum einaferð kókaði rognaknetti. Hon gjørdi knettini og koyrdi tey í pottin. Tá ið tey fóru at kóka, vórðu tey bert størri og størri, endin var, at tey rúmdust ikki í pottinum og kroystu hvørt annað úr pottinum, til bert eini tvey vóru eftir. Tað sum hent var, var, at hon av einum mistaki hevði fingið útflýggjað sodu í staðin fyri sukur í handlinum.

1262 Sí Olsson 1958.

1263 Anne Birgitte Gotfredsen. Í Mahler 2006, 290.

1264 Poulsen 2009, 499.

bátinum, so væl fall honum fliður,“¹²⁶⁵ skrivur Johanna Maria Skylv Hansen, og ein heimildarmaður úr Funningi minnst, at marbakkin inni „*í Funningsfirði var fullur av kræklingi; men einaferð pápi hevði verið vestri á Vikarbarmi eftir øðum, høvdu vit kókaðar øður til nátturða, og eg minnst, at vit ótu stoktar øður við.*“¹²⁶⁶

Svabo sigur í 1781, at kræklingur, øða, smyrslingur og fliða vórðu nógv etin.¹²⁶⁷ Serliga kræklingurin hevði stóran týdning, og vísir hann á, at smyrslingur „*findes ved Qualboe paa Suderøe og ved Sørvaag paa Vaagøe, hvor de fanges for at spises,*“ og at langfiskur ella langskæl „*findes staaende i Sandøe i Kollefjordsbugten og ved Sørvaag. Paa sidste Sted spises den.*“¹²⁶⁸

„*Fliður vórðu etnar til døgurða og nátturða. Tær vórðu kókaðar, skáldaðar og vaskaðar, og sukur varð koyrt útyvir,*“ sigur heimildarmaður úr Fámjin føddur í 1893.¹²⁶⁹

Ein gamal heimildarmaður úr Sørvági sigur, at sørvingar fyrr fóru við leypi at henta smyrsling úti við Skipánna, har nógvur smyrslingur var niðri í fjøruni.¹²⁷⁰ Í Sundalagnum var eisini nógvur smyrslingur, men hann varð mestsum ikki etin, eftir at teir fóru at brúka hann til agn.¹²⁷¹

Sjálvur minnst eg, at eg sum smádrongur – onkur vaksni kundi eisini vera við – í páskamysingini plagdi at grava eftir

1265 Hansen 1967, 96.

1266 FF. Ritg. 1972/73, Torlacius 2.

1267 Svabo 1959, 67 ff.

1268 Landt 1965, 164.

1269 FFms 936, 4.

1270 FFms 749/752.

1271 „Smyrslingurin var tað stuttligasta í fjøruni. Tað vóru viss pláss, teir hildu til. Á fjøruni vóru teir langt úti á sjógv, men tá ið so fjøran kom, var kjansurin har, men tað mátti farast so ljóðliga fram. Teir settu halan langt burturúr, og kundu vit koma til, so teir einki hoyrdu ella merktu, so bar til at taka teir um halan og rykkja smyrslingin uppúr. Vart tú ikki nógv kvikur at rykkja, so fór hann við ferð niðureftir. Vóru fingrarnir nógv sterkir, so helst tú í halan, ella í eitt petti av honum. Vart tú komin nakað nær og komst at hosta, so sást tú eina strálu upp í loft frá hvørjum smyrslingi, sum uppi var, men tá ið tú komst har, var einkiuttan eitt hol niður í sandin. Nú blivu teir ikki brúktir til mat, men viðhvørt plagdu vit at fara við spaka at grava okkum nakrar upp til agn.“ (FFms 939, 86).

landfiski – vit sögdu landfiski – úti á Langfiskarivinum í Sörvági. Hesar langfiskar plagdu vit at kóka og eta, tá ið vit komu til hús við teimum. Eg minnst ikki til at nakað serligt varð gjørt burturúr. Tað kundu vera bæði børn og vaksin, ið gróvu eftir langfiski. Enn eru tað fólk, sum á hvørjum ári fara út á sandin at grava eftir langfiski um páskirnar, men tað tykist sum um langfiskurin hevur flutt seg á sandinum, og kanska Langfiskarivið við. Langfiskur er aðrastaðni sera dýrur og góður matur.

Um øðuna, sum er væl størri enn kræklingurin, sigur Landt, at *„den er 3 a 4 Gange større, er ogsaa god at spise, skjøndt ei saa fin i Kjødet.“* Hann hevði eisini smakkað fliðu, *„men den forekom mig altfor haard og ufordøjelig.“*¹²⁷²

Móstøðan í Sundalagnum millum Oyri og Norðskála var eitt sera gott kræklingapláss. *„Tað hendi, at vit høvdu krækling til døgurða og hendingaferð øðu... Tað varð einki gjørt við tilgerð hjá okkum, bara vaskað og skavað, har tað kravdist, og so varð kókað og etið úr skelini. Men onkur steikti øðurnar. Tað skuldi vera frálíkt. Sjálvur havi eg ikki smakkað tað, men tá tað var kókað, serliga aftur við nýggjum eplum, var tað matur sum læt seg eta.“*¹²⁷³ Øðurnar vórðu ofta stoktar við at leggja tær í eimin.

Heimildarmaður frá Norðskála føddur í 1913 sigur, at *„Tá ið talan var um fjørumat, so var tað hjá okkum øður og kræklingur. Sjálvandi kom tað fyrri, tá ið ein loypti fliður, at onkur fór í munnin, men ikki til máltíð. Tað veit eg einki um, og gággur ikki um at tala. Gággur vórðu eisini loyptar viðhvørt. Viðhvørt varð sukur ella siroppur latin í vatnið, sum fliður ella gággur vórðu loyptar í. Hetta varð serliga gjørt um veturin, fyrri at tað skuldi taka betur í.“*¹²⁷⁴ *„Onkuntíð kókaði mamma øður, men tað var ikki ofta. Eg veit ikki hví, eg haldi at tær*



*smakkaðu heilt væl. Onkur plagdi at steikja øður, tey lótu sera væl at, men tað bleiv ongantíð gjørt hjá okkum.“*¹²⁷⁵

Langfiskur. Sörvágur.

Kræklingur varð kortini kókaður til døgurða, *„um einki annað var tókt. Í mínum barnaárum og longri aftur var nógvur kræklingur her. Men tað bleiv farið so ógvusliga um hann, at nógvastaðni doyði hann út. Strandingar vóru tiltíknir, men tað vóru nógvir aðrir, ið lítið góvu teimum eftir. Í staðin fyri at henta, brúktu teir haka, tá ið fjøra var, og bleiv tað ov djúpt, so høvdu teir kvíslir, sum teir høvdu boygt í vinkul og sett á langa stong. Á henda hátt blivu mangir bátar fultir. Tá so veturin kom við rennisúði, so fekk hann tak á hesum holunum og rullaði kræklingin í flógvum niðan undir bakkán.“*¹²⁷⁶

Marius Johannesen sigur, at *„Annars gjørdur vit lítið við at eta skeldýrini, sum í fjøruni funnust, eitt nú krækling og fliðu. Tó veit eg okkum hava fingið kókaða øðu til døgurða á*

1272 Landt 1965, 165.

1273 FFms 939, 28.

1274 FFms 939, 86.

1275 FFms 939, 88. Heimildarmaðurin sigur, at tað var onkur í Havn, sum keypti øður, men sigur ikki um tað var til matna ella ikki.

1276 FFms 939, 89.

Börn og vaxsin grava eftir langfiski. Sörvágur.



*Torlabrúgv, og eg havi eisini smakkað stokta øðu og helt hana smakka væl. Men eg minnst, at Rasmussen doktari segði, at børnini í Funningsfirdi høvdu betri tenn enn børn aðrastaðni, sum hann visti um, og hann metti, at tað var, tí at tey ótu krækling ráan, sum tey tóku sær fram við landinum ella av marbakknum.*¹²⁷⁷

E. A. Bjørk hevur í bygdarættarligu granskning síni funnið nógvar upplýsingar um týðningin av kræklingi og øðu í Sundalagnum: „Som bekendt findes her ved Nordskåle ved

1277 Johannesen 1983, 124.

*mundingen af den elv, der danner markeskel mellem Nordskåle og Øre en muslingebanke, Móstøðan kaldet, på hvilken der, navnlig i ældre tider, fandtes store mængder blåmuslinger : kræklingar. I en tid, da disse kun benyttedes som fødemiddel for mennesker, fandtes de at have en så betydelig værdi, at Móstøðan vurderedes lige med en mark jord i Nordskåle, og en sådan er jo af den ifølge lov af 29. 3. 1867 nedsatte taksationskommission ansat til 4300 kr.*¹²⁷⁸

Serliga í krígsárunum 1807-14 hevði kræklingurin stóran

1278 Bjørk 1984 II; 65 ff.

týdning, ikki bert í Sundalagnum, men eisini aðrastaðni, „*da man havde ført hele bådsladninger fra Móstøðan til Tórshavn.*“¹²⁷⁹

Tari og skeljamatur hefur verið ein fornur felags matmentanarligur arður í Norðurhøvum, og viðurskiptini í Hetlandi hava ikki verið ólík teimum viðurskiptum, sum vit kenna í Føroyum: „*Shelfish such as welks and spoots were collected on the beaches and the type of seaweed known as hinniwirs was used occasionally. Taking everything into consideration there was great variety in the traditional diet of the Shetlanders but it was not constant and the most important items were undoubtedly fish and potatoes.*“¹²⁸⁰

Í eini nevndarfrágreiðing til Løgtingið verður sagt í 1891, at „*I ældre tider have disse muslinger haft stor betydning som næringsmiddel for mennesker i de nærliggende bygder. Om vinteren når det ikke var vejr til fiskeri eller andet erhverv, kunne folk dog daglig i ebetiden gå ned til stranden og plukke en spandfuld muslinger til et godt måltid. Undertiden kom folk også fra længere bortliggende bygder for at hente muslinger, og der er ingen tvivl om, at mange fattige derved have undgaaet at lide nød eller falde andre til byrde. Nu derimod gøres der ikke synderlig brug af muslinger til menneskeføde, dels fordi man, som følge af den stærke efterstræbelse, sjælden får dem tilstrækkelig store; men især fordi man har fundet en langt værdifuldere anvendelse for dem som agn.*“¹²⁸¹

Latum okkum steðga eitt sindur á her og hyggja at agninum. So leingi føroyingar bert royndu við snøri ella ongul og steini, høvdu teir ikki brúk fyri so nógvum agni. Tað agnið, sum teir brúktu, tá ið teir vóru á útróðri, var fiskaagn, ella tað sum vit nevna beita, „*avlangt agn skorið undan búkinum á fiski, magabeita.*“¹²⁸² Hetta var eisini brúkt til seið, men royndu teir eftir reyðfiski, so kundu teir frammanfyri á húkinum koyra „*enten Hjertet af den selu, eller et Stykke Kjød*

af Dyr eller Fugle.“¹²⁸³ Tá ið teir stóðu á seiðabergi, kundu teir brúka fliðu til agn, og fiskaðu teir síl, so brúktu teir maðk. Kræklingur varð ikki brúktur til agn, men Svabo sigur, at „*fremmede*“ hava brúkt hann, „*naar de have fisket der, og gjort derved lykkeligere fangst,*“ men føroyingar brúkti hann ikki, tí teimum dámdi ikki, tí teir vildu ikki skilja seg burturúr hinum útróðrarmonnunum.

Í 1617 klagaðu teir skotar, sum fiskaðu undir Føroyum, til kong, tí skotar settu sildagørn og brúktu sildina til agn og fingur tí nógv meira enn føroyingar, „*men vi fattige Folk haver ingen Sild; derfor kunne de fiske, men vi ligge hos dennem og faaer slet intet.*“¹²⁸⁴ Svabo fýlist eisini á, hví føroyingar ikki brúka sild til agn. „*Men Kjærlighed til Næsten, samt Skik og Brug gjelde i denne Henseende, som love.*“¹²⁸⁵ Eingin hevði hug til at skilja seg burtur úr hinum, heldur ikki, tá ið tað kom til agn.

Inni á marbakknum í Funningsfirði var nógvur kræklingur, og kræklingurin varð nógv søktur av monnum úr bygdunum nærhendis, sum „*komu inn á Funningsfjörð at fáa sær krækling til agn. Tá var tað bara til agn, hann varð nýttur, tó at hann ivaleyst hefur verið góður vælsmakkandi matur, men tá hugsaðu funningsfólk ikki um at bera soverðið sum krækling í sín munn.*“ Teir brúktu kræklingarívu at taka kræklingin við.¹²⁸⁶

Hetta broyttist alt stórliga, tá ið føroyingar fóru at fiska við línu, tí tá fingur teir brúk fyri nógvum agni at egna línuna við, og tá fóru teir at brúka øðu, fliðu, krækling og gággu til agn og sild eisini.¹²⁸⁷ Dreggjað varð eftir øðu, og krækling tóku teir við kræklingarívum.¹²⁸⁸ Sagt verður úr Suðuroy, at „*Øðudreggið er nýtt har suðuri, ikki tí øðan er væl umtókt*

1279 Bjørk 1984, III, 65, ff.

1280 Nicolson 1978, 83.

1281 Bjørk 1984 III, 70.

1282 Poulsen et al. 1998, 98.

1283 Svabo 1959, 93.

1284 Andersen 1895, 235.

1285 Svabo 1959, 93.

1286 Johannesen 1982, 136.

1287 Joensen 1946, 114 ff.

1288 Johansen 1970, 60.

*bæði sum agn og til matna, og dúgliga varð gingið fram við strondini, tá ið „legði upp“.*¹²⁸⁹

Gággu fingur teir við at seta gággulínu, og gággulínurnar kundu vera ymiskar, eitt nú bundu teir í Suðuroy toskarhøvdini í tyssi.¹²⁹⁰ Gággurnar vórðu goymdar í gággukøssum, sum lógu í sjónum soleiðis at lætt slapst at teimum. Tað vóru hetlendingar, sum lærdu føroyingar at seta gággulínu.¹²⁹¹ Men tað tykist ikki, sum føroyingar hava etið gággur, men í Írlandi havi eg sjálvur etið kúvingar á matstovu, teir smakkaðu væl.

Björk vísir á, eins og aðrir heimildarmenn, at menn seinni í tíðini vóru so grammir eftir agni, at teir brúktu amboð, sum fóru illa við kræklinga- og ødustovninum, eitt nú kræklingarívu, kvísl og annað fyrri at fáa kræklingin leysan. Kræklingurin varð tá næstan oyddur, og fólk vildu hava hann friðaðan. Her skal partur av skrivi frá 1884, ið var sent lögtinginum, verða endurgivið:

„Da man nu har lært at benytte muslingerne på en – som vi antage – langt fordelagtigere måde, nemlig som agn; hvilket vistnok har været en medvirkende årsag til fiskeriets opkomst, navnlig hvad fangsten af små fisk angår, antage vi at Móstødan

1289 Djurhuus 1949, 68.

1290 N. Djurhuus gevur eina nágreiniliga lýsing av, hvussu teir veiddu gággu ella kúving í Suðuroy, sum skal verða endurgivin her: „Toskarhøvdini eru bundin í smá tyssi, lippan er loyst, og tákini hanga og lava niðurfra. Teir stóru kjálkafiskarnir verða krossmerktir, so gággan betur kann súgva seg fasta. Malargrót hevur tú sum søkk, og tiljur ella fótalunnar sum flot. Kleppstavar eru á, so ikki skuldi borið til at tikið upp av misgáum, men lítið man tað bata kortini, tí teir, ið fullir eru í pátrúgv, søktu sær helst agn frá øðrum, so mundu teir heidnu við grunnin fara og forvitnast eftir, hvat ið tú hevði á nevsoddinum. Kúvingurin varð egndur feskur ella visnaður; sjálvt um hann var hálvrotin, koyrdu teir hann uppá kortini, og mangur sjóverkskikurin man hava goyst av ræstum kúvingaráka. Lagaliga skuldi berast at at taka upp kúvingalínu. Upptøkumaðurin sigur honum, ið við áramar situr, um hann skal stinga á ella hava framí. Glúp ella eyskar hevði tú innundir, so ikki skuldi fara av, tá tú lyfti inn um stokkin. Ikki setti kúvingur seg á brosmu- ella longuhøvd, tey vóru ov seig; slánur dugdi heldur ikki. Krabbakúvingur og tað, ið ov smátt var, varð blakað út aftur.“ (Djurhuus 1949, 68).

1291 Joensen 1982, 294.

nu må ansættes til en langt højere værdi end før, dersom der var sørget for, at musligerigdommen var bevaret, men dette er desværre ikke tilfældet. I den tid, muslingerne kun blev benyttede som fødemiddel for mennesker, nøjedes folk med i ebbetiden, når banken lå tør, at tage de største og bedste muslinger med hænderne og lade de små og dem, man ikke straks ville bruge, blive stående, men da man var begyndt at bruge dem som agn, lode folk sig ikke nøje dermed, men med møggeb og jernriver sammenskrabede både store og små muslinger, hvilket havde til følge, at der fremkom store huller i muslingelaget. Når der så kom uvejre og søen blev urolig, trængte den fra disse huller ind under det sammenhængende muslingelag, hævdede det fra bunden og skyllede store stykker deraf højt op på strandbredden. Således gik det til, at der efter nogle få års forløb ikke var nogen musling at få her. Efterhånden voksede de enkelte små tilbageblevne muslinger og formerede sig, men så snart der var kommet så mange, at det kunne lønne sig at tage dem, blev samme fremgangsmåde benyttet, selvfølgelig med samme ødelæggende virkning. Således går det bestandig her og vistnok også de fleste andre steder.

*Vi tillade os derfor at henvende os til det ærede lagting med ærbødigst anmodning om, at samme vil søge udvirket en lov eller anden foranstaltning, hvorved disse for landet – specielt fiskernes – velfærd så vigtige skaldyr sikres mod ødelæggelse.*¹²⁹²

Tað er kortini ikki bert í eldri lýsingum, at sagt verður at føroyingar ótu skeljamat. Í sambandi við innsavningina av tilfari til verkætlanina *Føroyar í slupptíðini* er tilfar frá nógvum bygðum, har tey siga, at tey eisini í 20. öld ótu skelja- ella fjørumat, tað veri seg øðu, flíðu og annað.

„Tað hendi seg meira enn so, at vit høvdu krækling til døgurða og hendingaferð øðu. Tað var bara eitt, vit máttu ansa eftir, tá vit vóru send at henta krækling, og tað var ikki at vera ov nær við á. Tann kræklingurin, sum áarvatn kom á, smakkaði so útvatnaður. Tað var einki roks gjørt við tilgerð hjá okkum, bara skavað og vaskað, har tað kravdist, og so kókað og etið úr

1292 Björk 1984 III, 70.

skelini; men onkur tokti øðurnar, tað skuldi vera frálíkt, men tær kókaðu, serliga aftur við nýggjum eplum, var matur, ið læt seg eta.¹²⁹³

Tað var serliga „undir fyrri krígunum, at vit ótu øður og fliður sum mat heima. Tá bleiv tað kókað. Annars var tað mest smábørnini, og tey gingu altíð og jaglaðu upp á eitt stykki av tang,“ verður sagt úr Syðrugøtu.

Í Ørðavíklið ótu tey nógva øðu. Hon „bleiv loypt í stórum potti úti á komfyrinum, skelin fall sundur, og maturin lá haldgóður eftir. Síðan reinsaður fyri sand og skolaður, síðani súltaður niður í krukkur við edikavatni og sukri. Eg minnst ikki, hvussu leingi hon hevði um at taka við hesum, eg haldi tað var einar tveir dagar, og hon helt sær leingi. Tað smakkaði óføra væl. Hon varð mest brúkt til ábit, ikki sum føst máltíð. Eg fati ikki, hví fólk ikki gera brúk av tí longur – kanska onkur ger tað, fyrr var tað yvirhøvur.“¹²⁹⁴ Í sambandi við hesa útsøgn komi eg at minnst aftur á, at pápi mín, sum doyði í 1957, eisini plagdi at niðursjóða øðu í gløs.

Heimildarfólk úr Sandvík veit at siga, at „Aftan á eystanóðn kundi finnast væl av kúfiski á sandinum. Hesin varð hentaður, kókaður ella loyptur og innmaturin etin.“¹²⁹⁵

Krabbar eru vanligur matur mangastaðni, men tað eru ikki nógvar heimildir um hetta í tí tilfari, sum eg havi funnið fram til, men okkurt er kortini. Jóhan Karl Dam frá Norðskála var ein góður frásøgumaður. Hann hevur sagt eina søgu um eini eldri hjún norðuri í Svínáum, sum Carl Weihe hevur endurgivið. Hann er sjálvur pilturin í frásøgnini.

„Tað var um summarið. Martinus hevði sliðið dagin fyri, og hann hevði eisini verið í bønnum tíðliga um morgunin, men kom aftur til hús at fáa sær morgunmat. Meðan maður og kona nú sita og fáa sær, tala tey saman um, hvat tey skulu hava til



Krabbar.
Húsarhaldsskúlin,
Klaksvík.

døgurða. Tað vóru fleiri møguleikar, men so fall avgerðin, tað skuldi vera krabbar. Alt lá fyri av tí besta, fjoran var so mikið stór, at um teir báðir fóru at leita, so átti tað ikki at taka langa tíð. Pilturin er kvikur, tað gongur saktans. So vit avstað. Tað var skjótt at fáa upp í spannina, vit høvdu við. Komnir aftur til hús, blivu krabbarnir skolaðir við vatni, og so í pottin, sum varð hongdur yvir eldin. Lokið varð lagt á, og so fóru øll í bøin.

Tá ið tey gomlu mettu, at døgurðin var kókaður, fóru tey aftur til hús. Men tað var eitt verri skil at koma aftur til. Lokið hevði ikki verið lagt nóg væl á, tá ið so lögurin í pottinum ornaði, hildu krabbarnir, sum rimiligt var, vera best at sleppa sær burtur úr hesum hitanum, og tað høvdu teir klárað so væl, at har var ikki ein eftir í pottinum.

Eitt sum hevði hjálpt teimum, var, at eplini vóru undir, so tað var lægri hjá teimum at klóra sær upp á tromina. Haðani vóru teir rimiligt farnir eftir hødduni og so upp eftir skerðinginum upp á eldtræið. Um teir nú allir høvdu hildið beint fram upp gjøgnum skorsteinin, so var alt so beint fram, men tað gjørdi bara nakrir fáir, teir flestu høvdu hildið ferðina niður aftur og so upp aftur uttan á skorsteininum, tí teir vóru at hitta í tróðrinum.

1293 FFms 939, 28.

1294 FFms 771,12.

1295 FFms 780,14.

Rípuskel.



Rípuskeljar.

*Tað var ein standur. Har blivu so eingir krabbar til døgurða hendan dag, farið varð eftir eini rívu til at steyta neyðardýrini niður aftur.*¹²⁹⁶

Hvussu vanligt tað hevur verið at eta krabbar í Sunda-lagnum, vita vit ikki, men søgan talar fyri seg.

Tað sum hendi, tá ið føroyingar fóru at veiða við línu, var, at tað, sum fyrr hevði verið forkunnugur, men góður matur, nú kom at vera agn. Tað var eitt, men tað var brúk fyri so nógvum agni, at tað var lítið eftir at eta av hesum. Tað kom eisini at henda ein broyting í hugburðinum hjá fólki, tá ið skeljamatúr nú varð settur niður í metum frá at vera mannaføði til at vera agn. Tað at hildið varð, at fólk fyrr høvdu etið slíkan fjørumat av neyð, gjørdi eisini sítt til, at hann fall í metum.

„Langomma mín hevur fortalt, at tað stóð so illa til hjá teimum, at tey vóru noydd at eta tang,¹²⁹⁷ men so var ikki altíð. Sami heimildarmaður sigur, at „Mamma plagdi at

*kóka ein pott av kræklingi ella langfiski, sum børnini funnu í fjøruni, men tað var ikki av neyð. Tað var bert til stuttleika.*¹²⁹⁸

Skiparin og vinnulívsmáðurin Hans Pauli Johannesen sigur í endurminningum sínum úr Hvannasundi, at „Eingin kræklingur var har norðuri, men ríkiligt av øðu. Vit kundu næstan vaða út eftir henni. Skeljafiskur er í dag dýr føði. Men í mínum barndómi og mesta av manndóminum við ótu føroyingar ikki „agn“.¹²⁹⁹

Gera vit ein slank til dagin í dag, er skeljamatúr vordin til dýrt og gott krás í føroyskum sjógvi, har tað eru økir við bæði hummara – jomfrúhummara – eitt nú á Tangafirði og á Funningsfirði, har hann kann grava seg niður í múrbotnin og vaksa seg stóran. Hummari kann verða veiddur við rúsum alt árið, men er bestur og mestur um summarið, og er hann útflutningsvøra, men verður eisini etin av føroyingum á matstovum, og „Hvat smakki viðvikur, er ikki tann stóri munurin – um nakar – ímillum javnt stóran og heilt stóran hummara. Hetta er stór og stórfingin útflutningsvøra, og smakkurin ber av øllum øðrum hummara, sum fast alla aðrastaðni.“¹³⁰⁰

Einstakir bátar hava í mong ár trolað eftir jákupsskel, sum verður viðgjørd og framleidd til mat á Skeljavirkinum á Oyri.

Gastronomar geva føroyskum skeljadyrum gott ummæli. Eisini øðuni. „Øða er allastaðni, bara ikki á eini einastu matskrá í landinum. Fremsta orsøkin er, at matvørueftirlitið er avmarkað og hevur bara avmarkaðar móguleikar at góðkenna hana. Men úti hjá fólki kanst tú sleppa at royna henda vakra eggklingruta skeljafiskin við korkalittu ábersluni. Øða kann verða hálvthundrað ára gomul og 20 cm til longdar.“

Eisini fær igulker gott skotsmál sum góður munnbiti. „Igulker er ovmið av. Tað er eyðvitað eisini undir somu krøvum um góðkenning til ta handilsligu nýtsluna, sum eru fyri øðudýr.

1296 Weihe 1982, 24.

1297 FFms 921, 5.

1298 FFms 921, 5.

1299 Johannesen 1989, 22.

1300 Christensen 20013, 179.

Eg smakkaði undirsom rá igulker í framúr góðari súpan, sum Birgir Enni gjørdi á Norðlýsinum,“ sigur kendur danskur matkennari.¹³⁰¹

Turrfiskaframleiðsla

Frá 1300-1600 hevði útróður við árabáti eisini ein ávísan vinnuligan týdning í Føroyum, tí fiskurin, sum teir veiddu, serliga tann stóri toskurin, varð ráskorin og turkaður og fluttur til Bergens. Í seinnaparti av 1200-talinum kemur ein nýggjur sterkur aktørur á vøllin, tað eru hansakeypmenninir.

Ikki bert bretar høvdu áhuga fyri tí fiski, sum kundi veiðast undir Føroyum, men hansarnir høvdu eisini stóran áhuga fyri at keypa turran fisk hiðani. Kirkjan og vinnan hingu saman, og tí var eisini stórus áhugi fyri, hvør kom at sita í bispastólinum í Føroyum í 1300-árunum. Bretar høvdu tá í eina tíð „*drevet både handel og fiskeri ved Færoerne og Island. Uden tvivl var det også årsagen bag den tyske interesse, idet den hanseatiske tilstedeværelse i Norge just var baseret på fiskehandel og fiskeeksport, og antagelig også den pavelige, da stokfisk af ideologiske grunde var en vigtig del af føden i det centrale Europa.*“¹³⁰²

Tá ið bergenshandilin og leikluturin hjá hansakeypmonnunum fánaði burtur, misti eisini tann forni turri fiskurin sín handilsliga týdning sum útflutningsvøra í Føroyum.

Tað, sum nú hendi, var, at føroyingar (1524-1856) í staðin fyri at rógva út og framleiða turran fisk, fóru at flyta út ull og ullarvøru. Mannfólkini fóru at binda hosur, tí tað loysti seg betur enn at rógva út. Eisini kom handilin heilt fram til 1856 at vera einahandil – tey seinastu mongu árinum kongaliga einahandil.¹³⁰³

Mótsett tí, sum hendi í Hetlandi, kom seyður og seyðakjøl ikki at verða söluvøra í Føroyum, sum kundi útflytast, men

bert ullin, sum kom at vera Føroya gull. Fiskivinnan fekk ikki stórvegis handilsligan týdning, hóast tað altíð hevur verið flutt út eitt sindur av turrum fiskavørum, men hetta var fiskur, sum var virkaður heima, tí eingin keypti feskan fisk at turka vinnuliga.¹³⁰⁴

Fyri at gera eina langa støðu stutta, so hava føroyingar í søguligari tíð í fleiri fòrum verið eitt matframleiðandi land, har teir hava sloppið sær inn á ein marknað við vørum, sum longu vóru eitt „brand“ frammanundan, eitt nú turrum fiski í miðöld og fremeftir.¹³⁰⁵ Sjálvt um fiskiskapurin í Føroyum í øldir hevur verið meira at rokna sum veiða enn sum vinna, so hevur hon sett sín dóm á sjómentir føroyinga, sum við støði í fòrum frá víkingatíðini hava ment sín egna róðrar- ella árabát og eina fiskiveiðu við hesum báti, frá fornari tíð og heilt til aldaskiftið 1900.¹³⁰⁶

Mikkjal á Ryggi hevur gjørt sær sínar hugleiðingar um, hvussu tað var, tá ið útróðrarmenn á bygd seldu turran fisk til kongaliga einahandilin. Hann sigur ikki, hvat hann byggir á, men tað er óivað á frásagnir, sum hann hevur hoyrt: „*Salt var ikki at fáa. Alt mátti verða upphongt. Tó at fiskahjallarnir vóru nógvir, kundu teir væl vera fullir bæði innan og uttan, og hvat gjørdist so við meir? Ikki var høgligt at fáa avreitt. Einans handil var í landinum – kongahandilin í Havn, og ikki var lótuverk at fara hagar. Teir flestu høvdu langan veg at rógva, og ofta máttu teir bíða fleiri dagar í Havn, áðrenn teir sluppu fram at avreiða og keypa, tí aðrir menn vóru komnir undan teimum.*

Og handilsmenninir lögdu einki í at skunda sær. Óbeinasamir og tvørir vóru teir. Ofta vrakaðu teir fiskin, tó at lítið ella einki var at finnast at honum, og tó at eigarmaðurin hevði roktað hann so væl sum hann kundi. Tað var ikki lítill ómakur at hava

1301 Christensen 2013, 180.

1302 Mortensen 2006, 99.

1303 Joensen 1987, 25 ff.

1304 Sí Joensen 1982, 1985, 1987 og Joensen 1991, 74 ff. Korsgaard 1981. Royndir at keypa fisk til virkingar vórðu gjørdar seinast í 1780-unum, men tær miseyðnaðust.

1305 Olsson 1953, 1958.

1306 Mortensen 2000.



Fiskagentur vaska fisk.

fullan hjall av fiski at røkta. Tann, ið innast hekk, fekk minsta terran, og tí mátti javnlaga hyggjast eftir og skiftast um, so at tann bleytari var úti við rimarnar; tann bleytasti hekk uttanfyri.

Skrykti og rukkaði hann seg í turkingini, mátti hann bendast og slettast, so hann ikki skuldi vera ov rúgvismikil, tá hann var turrur. Tá var tað besta valt burturúr at avreiða. Aftur varð tað slettað, boygt og brotið, og so vóru fjaðrarnar skornar, áðrenn tað var liðugt at fara. Men teir, ið óhøgligan høvdu vegin og sjáldan komu til Havnar, fórdi lítið ella einki av fiski við sær út yvir tað, teimum var álagt at lata í skatti. Ein farmur av turrum fiski var ikki nógv at keypa fyri. Hentari var at løða bátin við hosnapørum, tálq, smøri, fjøður og lýsi. Men gav sjógvurin teimum ikki nógvar pengar, so gav hann teimum fòðslu árið runt og ljós um veturin. Tí kunnu vit væl skilja, at teir mettu hann so høgt.¹³⁰⁷

Kortini vóru tað ikki tær stóru nøgdinarnar av turrum

¹³⁰⁷ á Ryggi 1994, 201.

fiski, sum vórðu útfluttar. „Í 1770 vóru útflutt ígildis okkurt um 18 tons av turrfiski; og vóru tá ikki fleiri enn okkurt um 5000 menniskjur í landinum. Eftir ætlan mega vit halda, at tey hava brúkt til matna einar 4 ferðir hetta av turrum fiski heima... Hesin turrfiskur (stokkfiskur), sum annars var ein sera dygdargóð vora, helt fram við at vera so at kalla einasta útflutningsvøra av fiski, til kongaligi handilin varð avtikin í 1856.“¹³⁰⁸

Útróðurin hevur havt stóran týðning fyri húsarhaldini, og tráðurin er ongantíð sleptur, men tann búskaparligi og vinnuligi týðningurin av fiskiveiðuni hevur verið ymiskur til ymiskar tíðir. Har til kemur eisini tann sannroynd, at í øldir hava føroyskir útróðrarmenn eisini kappast við fremmandar fiskimenn, sum hava fiskað á somu grunnum undir Føroyum og eru farnir við meginpartinum av fiskatilfeinginum.

Salt- og klippfiskaframleiðsla

Tað var ikki fyrr enn fyrst í 1800-talinum, og serliga eftir at fríhandilin var komin í 1856, at saltfiskur og klippfiskur kom at verða fremsta útflutningsvøra Føroya, og eftir tað hendi ein áhaldandi broyting í teirri føroysku fiskivinnuni, fyrst við árabáti, so við sluppum og seinni við trolarum, línuskipum og meira tøkniliga framkomnum fiskiførum í nýggjastu tíð.¹³⁰⁹

Uttan mun til um veiðuføri vóru árabátar, sluppir ella trolarar, var framleiðslan í høvuðsheitum tann sama, nevniliga salt- og klippfiskur. Eitt undantak var kortini tíðin

¹³⁰⁸ Rasmussen 1985, 129.

¹³⁰⁹ Í hesum sambandi skal verða víst til aðra gransking og aðra søguliga viðgerð, sum nágreiniligari lýsir hesi viðurskifti og viðurskiftini hjá føroyskari fiskivinnu yvirhøvdur í einum stórra høpi. Hetta er eitt úrval, og onkrar bókmentir kunnu vera dotnar niðurímillum: Arge 1988, Degn 1929, Guttesen 1980A og B, 1987, 1992, Haldrup og Hoydal 1994, Hoydal 1984, Joensen 1975, 1982, 1985, 1987, 1992, 1994, 1995, 1996, Johansen 1995 (ed.), Mikkelsen 1994, Mortensen 2000, Mørkøre 1985, 1991, Nolsøe 1955 ff., Nolsøe 1986, Patursson 1961, 1976 ff., Spanner 1982, Stoklund 1991, 1992, Tausen 1990, Toftum 1990, West 1982, Holm og Mortensen 2008.

undir seinna heimsbardaga, tá ið teir seldu fiskin feskan á tí bretska marknaðinum.¹³¹⁰

Føroyingar tóku nú við eini vinnuligari mentan, sum aðrir høvdu verið partur av fleiri hundrað ár frammanundan.¹³¹¹ Klippfiskurin varð virkaður eftir eini aldagamlari traditión, sum hevði sínar røtur í spanskari klippfiskaframleiðslu.¹³¹² Fiskurin varð avhøvdaður, flaktur og saltaður. Tað fór fram í fiskakjallarunum í teimum mongu, smærri ella størri, pakkhúsunum um alt landið. Fiskurin varð flaktur á sama hátt umborð á skipi, sum hann varð flaktur alla aðrastaðni, har teir saltaðu tosken og framleiddu klippfisk burtur úr honum. Munur á fleking og salting á landi og umborð á skipi var eingin. Tað varð gjørt eftir somu forskriftum í Føroyum sum í New Foundlandi og aðrastaðni, har saltfiskaframleiðslan fór fram. Talan var um eitt og sama „brand“.¹³¹³

Tað, sum kom at eyðkenna myndina av føroyskari vinnuligari matframleiðslu heilt fram til 2. heimsbardaga og eisini eina tíð aftaná, tað var at fjøra, tøk og fiskastykkir vóru avtaglaði við saltfiski, sum var lagdur út at turka í sólini um summarið.

Tað var eitt nervaslítandi arbeiði at turka fisk, tí tað kravdi turt veður og hóskaði sól. Longu áðrenn 1900 gjørdur føroyingar smávegis royndir við at turka innandura, tí fiskaterrin var ofta svikaligur, men tað var ikki fyrr enn eftir 1920, at inniturking kom at vera vanlig, og vórðu fleiri royndir gjørdar at turka fisk við ovnum og øðrum, men ikki fyrr enn beint undan og eftir 2. heimsbardaga fóru føroyingar undir at brúka turkikanalir í turkikhúsinum. Við hesum fingur teir tamarhald á framleiðsluni.¹³¹⁴

Teir betraðu flutningsmøguleikarnir á landi og sjógvi til marknaðin gjørdur, at tað ikki altíð var neyðugt at turka



fiskin til klippfisk, tí hann helt sær nóg væl sum saltfiskur og varð tí eisini seldur sum slíkur, men prísurin var lægri, men tað arbeiði, sum var lagt í hann, tað var eisini minni, tí kundi tað loysa seg. Spaniólar vildu fyrst og fremst hava klippfisk, meðan Italia og Grikkaland keyptu saltfisk.

Fiskagentur stakka fisk.



Klippfiskur – saltfiskur eisini – varð pakkaður í hessian, áðrenn hann varð útfluttur.

1310 Joensen 2006.

1311 Joensen 1985, 34 ff.

1312 Coull 1972, Kulanski 2002, Sí eisini Joensen 1982 og 1985.

1313 Joensen 1975, 82 ff.; Joensen 1985; Williamsen 2012, 79.

1314 Joensen 1982: 394ff., Coull 1972.



Úr egningarskúri.

Føroyskur klippfiskur fekk á marknaðinum uttan fyrri Føroyar eitt sera gott orð á seg sum ein góð vøra. Klippfiskur er framvegis eitt heimsprodukt og verður nógv etin, eitt nú í Brazília, men føroyingar framleiða hann ikki á sama hátt sum fyrr, men eru farnir at framleiða aðra fiskaframleiðslu í staðin fyrri, eitt nú saltað fiskaflok, sum eru eitt úrslit av eini nýggjari framleiðslu, sum av álvara byrjaði í 1950-árunum.

Flaktur salt- og klippfiskur hevur sjálvandi eisini verið etin í Føroyum, eitt nú minnst eg sjálvur, at menn sum arbeiddu í fiski, fingu loyvi at taka eitt sindur av vrakfiski heim við. Hetta var fiskur, sum kundi vera skaddur á ein ella annan hátt, so hann var vrakaður sum útflutningsvøra, men góður at eta kortini.

EXPO 1929 – Klippfiskadøgurðin í Barcelona

Í 1929 luttóku 11 føroyskar fyrirkur á einum felagsbási á framsýningini EXPO 1929 í Barcelona. Tær vóru S. P.

Petersen, I. P. Evensen, H. Johannes Jacobsen, J. Dahl, Jesper Hjelm, AS Markøre, AS Hvidenæs, AS J. Mortensen, N. J. Mortensen og T. F. Thomsen.¹³¹⁵

Hetta var í teirri tíðini, tá ið tann føroyska klippfiskaframleiðslan var í hæddini. Frá tí fiskurin var drigin inn um lúnningina, varð farið væl við honum. Hann varð blóðgaður, avhvødaður, flaktur, vaskaður og síðan saltaður, ikki bert eina ferð, men tvær ferðir, eftir at hann var *rivin um*, sum teir søgdu.¹³¹⁶ Tá ið fiskurin hevði ligið í salti í 14 dagar – eftir at hava verið rivin um og saltaður aðru ferð – varð hann roknaður sum saltfiskur og kundi turkast til klippfisk, men fyrst varð hann kannaður av góðkendum fiskavrakarum. Tann besti fiskurin varð mettur sum 1. klassa, meðan annar fiskur kundi verða mettur í 2. og 3. klassa, og so var tað vrakfiskurin, sum ikki varð útfluttur. Mest fekst fyrri 1. floks fisk. Tískil eggjaði vrakaralógin føroyskum fiskimonnum til at fara væl um rávøruna frá byrjan til enda.

1315 Eg takki Jóhan Mortensen, Tórshavn, fyrri at hava útvegað mær heimildirnar um tað, sum verður sagt um hesa framsýning í 1929.

1316 Í Móðurmálsordabókini verður sagt um at *ríva um*: Taka fisk úr salti og leggja aftur við minni salti ímillum. Skiparin fór í lastina at ríva um; nú er umrivið (Poulsen 1998).

9 uppskriftir við klippfiski

Í kókibókini hjá J. P. Poulsen (Palla Bager), ætlað føyroyskum fiskiskipum, eru heilar 9 uppskriftir við klippfiski. Allar eru tær ætlaðar 16 monnum ella eini heilari skipsmanning. Tað ber til at dividera við 16 og so ganga talið við so nógvum fólki, sum matgjørt verður til, so fæst rætta forholðið.¹³¹⁷

Útvatning av klippfiski

Skal kókaður klippfiskur kunna setast á borðið, sum ein vakur hvítur rættur, ið smakkar væl, so hevur tað stóran týðning, at hann verður útvatnaður uppá rætta máta. Klippfiskur verður vaskaður í fleiri vøtnum og stendur so í vatni í 2.-3 samdøgur. Vatnið má verða skift eina ferð hvønn dag, og hvørja ferð skal fiskurin verða væl skolaður, áðrenn nýtt vatn verður latið á hann. Áðrenn hann verður kókaður, má skræðan verða væl skavað. Hon skal helst verða sitandi á, men um ein vil, kann hann skilja hana frá, áðrenn borðreitt verður. Nærri uppskriftir fylgja her.

Kókaður klippfiskur til 16 mans

8 kg av klippfiski verður vatnað út (les um útvatning), sett útyvir í vatni saman við 16 gularótum, klovnum í fýra eftir longdini og kókað í 15-30 min. Fiskurin verður borðreiddur í bakkanum við teimum kókaðu gularótunum fram við kantinum rundanum. Smeltað margarin og sinoppur ella sinoppssós. – Kókað eplir aftur við.

Ristaður klippfiskur til 16 mans

8 kg av klippfiski verður vatnað út og kókað í 20-30 minuttir. Skræðan verður skild frá. Tá ið fiskurin er kólnaður, verður hann mjølvaður og ristaður í ½ kg av margarini í pannuni ella skuffuni. Verður borðreiddur við macaroni. 700 g av macaroni verður brotið í pettir, kókað í 20 min. í vatni við einum sindri av salti í og latið í sílu, so vatnið rennur undan, 6 hakkaðir leykir verða brúnaðir í 300 g av margarini. 5 dl av tomatpuré verður kókað eina lítla løtu; macaronið verður heitað í tomatpuréini, og pipar verður latið í, so tað smakkar passaliga at. Eplir aftur við.

Klippfiskur espagnola til 16 mans

20 leykir verða hakkaðir og kókaðir moyrir í 700 g av margarini saman við 10 laurberbløðum. 8 kg av klippfiski, skilt sundur í bitar, verður dampað 20 min. í margarini. Laurberbløðini verða skild frá. Eitt sindur av hakkaðum persilla og pipari verður dismað út yvir fiskin. Passaliga nógv av citrónsaft verður latið í. Fiskurin verður borðreiddur við kókaðum eplum, skorin í flísar og steikt í margarini í skuffuni.

Plukkfiskur a la Bechamel til 16 mans

Ein góð, ikki ov tjúkk mjólkasós verður gjørd av ½ kg av margarini, ½ kg av mjøli og 4½ l av mjólk. Í hesum verður varliga heitað 2½ kg av eplum, skorin í fýrkantar, 2½ kg av pilkaðum klippfiski, ½ kg av skáladaðum rosinum. Sinoppur, salt, pipar og sukur verður latið í plukkfiskin, so tað smakkar passaliga at.

1317 J. P. Poulsen: *Matgerð umborð í føyroyskum fiskiskipum*, Tórshavn 1939.

Klippfiskabiksimatur til 16 mans

10 stórir leykir verða skornir í tunnar flísar, brúnaðir í ¼ kg av margarini og stoyttir í ein bakka. Síðan verður 2½ kg av kókaðum eplum skorið í fýrkantar og brúnað í ¼ kg av margarini, og til endan verður 2½ kg av klippfiski brúnað í 1 kg av margarini. Alt verður blandað saman í skuffuni, og pipar verður latið í, so tað smakkar passaliga at. Verður heitað og borðreitt við sinoppi.

Klippfiskur Bretagne til 16 mans

2½ kg av kókaðum og skildum klippfiski verður blandað við 2½ kg av kókaðum eplum og Bechamelsós (½ kg av margarini, ½ kg av mjøli, 4½ l av mjólk og passaligt av sinoppi). Bechamelsósinn verður stoytt útyvir.

Klippfiskur við rís og karry til 16 mans

2 kg av rísi verður kókað í 20-30 min., og vatnið verður sílað og rísið skolað. ¼ kg av margarini verður smeltað, og 4-5 súpiskeiðir av karry verður rørt úti. Upp í hetta verður tað leysa rísið varliga blandað. 4½ kg av klippfiski verður lagt lag í lag við rísi í skuffuna; rasp verður stoytt útyvir, og tað verður gratinerað í heitum ovni 15-20 min.

Steiktur klippfiskur til 16 mans

8 kg av klippfiski ella saltfiski (les um útvatning) verður skorið í hóskandi pettir, mjølvað og steikt í palmin. Verður borðreitt við brúnaðum leyki og margarinsmelti. Eplir aftur við.

Kókaður klippfiskur til 16 mans

8 kg av klippfiski (les um útvatning) verður skorið í stykkir, reinsað væl og kókað (ikki í sjógvi). Verður borðreitt heitt við gularótum og harðkókaðum eggum rundanum, fram við kantinum á bakkanum. Margarinsmelt ella sinopssós. Eplir afturvið.

Saltfiskurin, tað veri seg útróðrarfiskur ella skipsfiskur, varð síðani virkaður til klippfisk. Hann varð fyrst vaskaður, royggið tikið úr og møguligir aðrir blettir vaskaðir burtur, so at fiskurin kom at vera fannhvítur. Soleiðis vaskaður varð hann stakkaður í stakk, og nýtt reint salt varð stroytt ímillum hvørt jaðrið. Vektin trýstið vætuna úr fiskinum.

Tað var torført at turka fisk, tí fiskurin skuldi hava sól, men ikki ov nógva, tí fekk hann ov nógvan hita, loyptist hann og kundi klistrast saman. Regn, mjørki og slavin luft gjørdi ikki fiskinum væl. Slíkar dagar varð hann verandi í stakkinum, sum presending lá útyvir. Hvørt kvøld varð klippfiskurin, eftir at hava ligið til turkingar, stakkaður so skjótt sum hann var kólnaður. Tá ráddi tí um at taka teir góðu dagarnar, sum vóru, fyri at fáa fiskin turran, og tað eydnaðist vanligi, sjálvt um veðrið kundi vera ógvuliga nervaslítandi bæði fyri framleiðara og fiskafólkini.¹³¹⁸

Áðrenn fiskurin kundi sendast til Spanialand, varð hann enn einiferð vrakaður væl og virðiliga. Sagt varð, at „*tey gomlu merkini vóru, at turrur fiskur skuldi vera so harður, at hann ikki bognaði, tá ið mann helt hann út frá sær við hondunum um tað niðasta av sporlinum ella fyri tað linara slagði um nakkan.*“¹³¹⁹ Eitt annað heimildarfólk sigur, at tað var „*stórur dentur lagdur á at fara væl um fiskin, og vit børn fingi beinanvegin at vita, hvussu vit skuldu fara um, og hvat vit ikki máttu, t.d. vit máttu ikki bróta ryggin og ikki skræða inn í stertin. Vit fingi at vita, at hetta var matur, sum skuldi seljast til onnur lond.*“¹³²⁰

Eisini skuldi hann hava ein kritahvítan saltglasur á fiskasíðuni. Vrakarin helt fiskin upp móti sólini fyri at tryggja sær, at eingin rest av storknaðum blóði var at hóma, og hann kíndi skræðuni fyri at tryggja sær, at hon ikki var klistrut. Helt hann ikki fiskin vera nóg góðan, slapp hann ikki av

1318 Joensen 1982, 354 ff.

1319 FFms.571, 6.

1320 FFms 921,9.

landinum. Hetta førði við sær, at tann føroyski klippfiskurin var ein hágóðskuvøra, ið varð umrødd við stórari virðing í Spania tá og langa tíð eftir, at føroyingar vóru givnir at framleiða klippfisk.¹³²¹

Tann spanski marknaðurin var sera týðandi fyri føroyingar, sum í 1927 fluttu út 7990 tons av klippfiski og 3979 tons av saltfiski. Tá fór umleið 75% av klippfiskinum til Spania, meðan so at siga allur saltfiskurin fór til Italia, Bretlands og Danmarkar. Virðið á klippfiskinum varð mettt at vera nærum fyra ferðir so stórt sum tað á saltfiskinum. Tað var tí ein stórur smeitur fyri tann føroyska klippfiskamarknaðin, at tann spanski marknaðurin undir borgarakrígnum í Spania glapp føroyingum av hondum.

Teir, sum tá seldu klippfiskin, vóru greiðir yvir, at tað var ikki nóg mikið, at vøran var góð, men minst líka so neyðugt var tað, at hon var kend. Í 1927 fóru føroyingar tí undir skipaða marknaðarføring av føroyskum klippfiski. Eitt av tiltøkunum í hesum sambandi var ein reklamutekning, sum varð stemplað á allar brævbjálvar, sum fóru sum postur av landinum. Hesa tekning hevði rithøvundurin William Heinesen teknað, og á henni stóð *Eat Faroe Klippfisk best in the world / Spis færøsk klippfisk verdens bedste*.

Ilt er at siga, hvønn týðning henda lýsingarherferðin fekk, men hon varð tikin uppafgur nøkur ár seinni, men í øllum førum vóru føroyskir klippfiskaframleiðarar greiðir yvir, at framleiðsla teirra var góð, og teir skipaðu tí fyri einum klippfiskadøgurða í teirri stásiligu pavillionini, sum danir høvdu reist í Barcelona í sambandi við heimsframsýningina EXPO 1929. Millum gestirnar vóru umboð fyri tann spanska fjølmiðlaheimin. „*Vertur var Herluf B. Thomsen, keypmaður á Tvøroyri. Á matarseðlinum henda dagin var „El bacalao de Feroé“ – toskur úr Føroyum. Gestirnir, ið frammanundan*

1321 Fyri nøkrum árum síðani var eg, í sambandi við arbeiði mítt, á Azorunum, og tá ið tænarin á matstovuni har eg át, fekk at vita, at eg var úr Føroyum, segði hann straks, at føroyingar vóru kendir fyri at framleiða sera góðan klippfisk. Hetta var ein eldri maður.

høvdu vitjað tann føroyska básin á framsýningini, lögdu fyri við at skála við sjampagnu. Síðani varð bordreitt við trimum rättum av klippfiski. Ein rättur var norðurlendskur við smøri og eggum, og tveir vóru spanskir við olivinolju og ávikavist tomat og reyðari piparfrukt, Afturvið var spanskt hvítvín og donsk bjór. Omaná fingu gestirnir kaffi, konjakk og Havanna-sigarir.“

Átakið eydnaðist sera væl. Gestirnir hugnaðu sær óført og søgdu frá matlistarligum upplivingum til langt út á kvöldið. Í fleiri sponskum bløðum varð døgurðin og tann føroyski klippfiskurin hálovaður. Eitt nú skrivaði La Publicida: „*Um døgurðagestirnir vóru avmarkaðir í tali, var maturin so mikið meira framúrskarandi, at luttakararnir í langa tíð kunnu siga, at betri máltíð hava teir ikki fingið í lívinum.“*

Luttøkan á EXPO 1929 hevði tað úrslit, at tann føroyski klippfiskurin sum tann einasti fekk hægstu virðisløn, nevnd Grand Prix gullmedaljan. „*Verturin fyri klippfiskadøgurðan í Barcelona, Herluf Thomsen, metti tí, at tann vøleydnaði klippfiskadøgurðin átti ein minst líka stóran leiklut í tillutanini av virðislønini.*“¹³²²

Ísfiskur og sild

Sum longu nevnt, var allur føroyskur fiskaútflutningur heilt upp til seinna heimsbardaga næstan bert salt- og klippfiskur. Hetta steðgaði upp undir krígnum, tí tá veiddu bæði útróðarbátar, sluppir, trolarar og øll onnur før fisk, ið varð ísaður og førður á tann bretska marknaðin at selja sum feskur fiskur. Ísfiskiskap nevndu føroyingar hetta. Umframt at fiska sjálvir fóru teir til Íslands við skipum sínum at keypa fisk frá íslendingum, sum teir seldu aftur á tann bretska ísfiskamarknaðin.

Ísfiskur var so at siga einasta útflutningsvøra av týðningi hesa tíðina. Mestsum eingi nýggj skip komu til Føroyar

1322 Upplýsingar úr heimildum hjá Jóhan Mortensen, Tórshavn. Sí eisini greinina Føroyingar á heimsframsýning í Barcelona í 1929. Sosialurin. Vikuskifti, hósdagur. 24. apríl 2014, nr. 46.

undir krígunum, og ísfiskiskapurin færdi við sær, at minni arbeiði var at gera umborð, tí fiskurin varð ikki flaktur, men ísaður rundur. Neyðugt var at broyta lastirnar á skipunum, so skipini egnuðu seg betur til ísfisk. Hóast talan var um at sigla vandasjógv, so var vinningurin av ísfiskasiglingini stórur. Ísfiskiskapur helt fram aftan á heimsbardagan, men tá komu eisini nógvir trolarar, sum færoyingar keyptu í Bretlandi, men tað er ein onnur søga, sum ikki skal verða viðgjørd her.¹³²³

Tað at nógvir trolarar fóru á húsagang fyrst í fimmtíárunum, gjørdi, at stígur kom í fiskivinnuna, men ein glotti hesi árin var sildafiskiskapur við gørunum. Til garnafiskiskap eftir sild kundu øll skip brúkast, eisini trolarar. Eyðkennið fyri sildaskipini vóru teir stóru tunnuhallarnir við tómunum aftast á skipunum. Sildin varð tá saltað í tunnur umborð og saltað umaftur á bryggjuni og nýggjur laki koyrdur í tunnurnar, sum gjørdi sildina til kryddsild ella vanliga saltsild. Sildin varð fyri ein stóran part seld til Russlands, ið

Eftir at flakavirkini komu, hevur eitt tað mest vanliga arbeiðið á bygd verið at skera flak, eisini hjá konufólkunum.

1323 J. Joensen hevur skrivað um færoyingar sum sigldu vandasjógv undir krígunum (Joensen 1945), og Hans Mikkelsen hevur skrivað serritgerð um Det færøske fiskerierhverv 1940-1951/52 (1994).



Fiskavirkini í Færoyum hava í mong ár framleitt vørur, sum eru klárar at koyra á pannuna ella í pottin, eitt nú fiskapinnar.

tá var tann størsti sildakeyparin. Færoya Sildasøla stóð fyri søluni. Tørvurin á tunnum færdi við sær at eitt tunnurvirk kom í Havn, men tað vórðu eisini innfluttar nógvir tunnur. Tá ið sildafiskiskapurin fjaraði burtur, var nógv broytt í Færoyum, og eltøknin var vorðin veruleiki um alt landið.¹³²⁴

Flakaframleiðsla

Frá umleið miðskeiðis í 1950-árunum byrjaðu færoyingar eina nýggja framleiðslu.¹³²⁵ Teir fóru at skera *fiskafлак* burtur úr feskum fiski. Fyrstu ferð fryst fiskafлак vórðu skrásett sum útflutningsvøra, var í 1955. Fløkini vórðu ta fyrstu tíðina fryst í blokk, serliga til marknaðin í USA. Rættilig skjótt fór flakaframleiðsla eisini fram á virkinum Nordafar í Færoyingahavnini, sum kom at verða eitt læruplássið hjá mongum, ið skóru flak.¹³²⁶

1324 Joensen 1947, Háberg 1981, Joensen 2006.

1325 Tað var kortini onkur sum hevði skorið fiskafлак og roynt at sent tey ísaði í Danmarkar, eitt nú J. F. Kjølbro í Klaksvík, men hetta var bert ein vinnuligur viðfáningur, kortini ein roynd ið sá fram í tíðina.

1326 Arge 2001, 9 ff.

Vøksturin í flakaframleiðsluni hekk saman við, at elorka nú so við og við kom í allar bygdir, so tað bar til at byggja flakavirki við frystigoymslu og fáa streym til flakalinjur og aðrar maskinur. Skjótt vóru yvir 20 flakavirki í Føroyum.¹³²⁷

Tey fyrstu árin vóru bert fá flakavirki í landinum, eitt teirra var í Sørvági, har eg sjálvur fór at arbeiða straks eg sum 14-ára gamal fór úr skúlanum í 1959. Tað mesta varð skorið við hond, men nakrar maskinur vóru komnar til ávísar uppgávur. Avfallið varð tá alt malið í kvørn til minkafóður og fryst. Tann stóri fiskurin varð flaktur og saltaður eftir tí gamla lagnum. Fingu teir kalvar, so varð hann fyrst snarfrystur og síðani glaseraður, soleiðis at vatn varð sproytað á hann, ið legðist sum glæra uttaná, fyri at hann ikki skuldi trána so lætt, varð sagt. Flakavinnan kom at vera meira og meira ídnaðargjørd, og modernaðar maskinur tóku yvir meginpartin av arbeiðinum, so tað at skera flak við hond skjótt varð søga.

Fram til umleið 1965 vórðu bert avreidd eini 10.000 tons til føroyskar fiskakeyparar, hetta var mestsum alt útróðr-
arfiskur. Í seinnu helvt av 1960-árunum komu alt fleiri flakavirki kring landið, og í 1970 vórðu avreidd 35.000 tons av fiski, meginparturin av hesum var toskur og hýsa. Onnur fiskasløg vórðu eisini avreidd, sum upsi, longa, flatfiskur, hávur, sumt av hesum varð fryst, men nógv varð malið til minkafóður. Í 1975 var tann avreidda nøgdin komin upp um 50.000 tons. Tann fremsta orsök til hetta var, at tey føroysku fiskiførini nú vóru rikin av fjarleiðunum, samstundis sum fiskimarkið kring Føroyar eisini var flutt út, so nú kom tann føroyski landgrunnurin at verða har rávørugrundarlagið var at fáa – eisini hjá størri skipum – til ta føroysku flakavinnuna.¹³²⁸

Í fyrri helvt av 1970-árunum vóru fiskaprisirnir vána-
ligir, oljuprisirnir høgir, og førði hetta til at tann før-
oyska fiskivinnan kom í kreppu í 1975. Sama árið varð



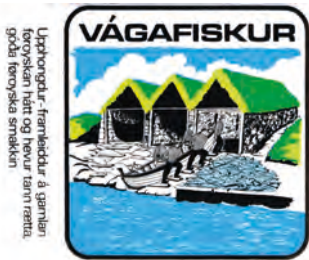
Fiskur frystur í skamtar og klárir til útflutnings.

Ráfiskagrunnurin stovnaður. Grunnurin hevði til endamáls at veita stuðul til fiskimenn, soleiðis at betri prísur fekst fyri tey bíligaru fiskasløgini, meðan tey dýru fiskasløgini finga ein lægri prís og sostatt komu at gjalda í Ráfiskagrunnin. Úrslitið var, at Ráfiskagrunnurin eisini tryggjaði virkjunum eitt skiftisavlop fyri hvørt framleitt kilo. „*Hetta gjørdi, at tað var nøgdin (tal av tonsum) heldur enn góðskan, ið tryggjaði inntøkurgrundarlagið hjá bæði skipum og virkjum.*“¹³²⁹

1329 Holm og Mortensen 2006, 57. Spurningurin um tær avleiðingar, sum Ráfiskagrunnurin fekk upp á longri sikt, skal ikki verða viðgjørdur í hesum sambandi. Norðurlendsk fiskivinnusamfeløg yvirhøvur vórðu viðgjørd á eini stórari norðurlendskari ráðstevnu í Norðurlandahúsinum í Føroyum í døgnum 8.-13. august 1994. Fyrilestarnir á hesi ráðstevnu eru givnir út í røðini hjá Nordisk Ministerråd, TemaNord: 585 og 586

1327 Joensen 1995B, 305, Joensen 2006, 9; Hansen og Joensen 2006, 263.

1328 Holm og Mortensen 2008, 55.



Mynd prentað á plastposa við turrum Vágafiski.

Fleiri og stórri flakavirkir vórðu bygd og eisini alt fleiri skip, sum veiddu rávøru á landgrunninum til flakavirkini. Tann veidda nøgdin vaks framhaldandi, og fyrst í 1980-unum var komið upp 100.000 tons, og í 1985 vórðu meira enn 140.000 tons veidd, og av hesum var nú tann størsti parturin upsi, men nú vóru yvir 20 flakavirkir í Føroyum.¹³³⁰

Taka vit saman um gongdina í fiskivinnuframleiðsluni, var salt- og klippfiskur langt tann størsti bólkurin heilt fram til umleið 1965, men so fór hesin parturin at minka og liggur í 2006 á umleið 15% av øllum útflutningsvirðinum. Útflutningsvirðið á fiskafløkum vaks hinvegin javnt og savnt. Tá ið tað var upp á tað hægsta, næstan helvtin av øllum útflutninginum, men minkaði so aftur til umleið ein triðing av útflutningsvirðinum í 2002.

Umframt flakavirkini á landi, so eru tað fleiri trolarar, sum eisini hava verksmiðjur umborð og skera flak. Í 2007 vóru 4 tílíkir stórir flakatrolarar. Teirra framleiðsla er sera góð og verður vanlig seld serligum keyparum beinleiðis.¹³³¹

Turr fiskafløk

Tá ið leikluturin hjá hansakeypmonnum sum ráðandi handilsmenn var liðugur, misti tann forni turri fiskurin sín handilsliga týðning sum útflutningsvøra í Føroyum. Tað hendi eisini í Íslandi, men í Norður-Noregi hefur henda framleiðsla hildið fram, og teir hava sjálvir flutt út turran fisk ella *skreið* til henda dag. Norðmenn flyta enn út nógvan turran fisk eftir tí gamla háttalagnum sum stokkfisk og ráskering til fornar marknaðir í Suðureuropa, men tað helt uppat í Føroyum, men turrur fiskur hefur alla tíðina verið framleiddur til húsbrúks.¹³³²

(Johansen (red.) 1995). Eisini viðgjørt av eitt nú Holm og Mortensen 2006, 56, Guttesen 1980, Mørkøre 1985.

1330 Joensen 2006, 9 og Hansen og Joensen 2006, 263.

1331 Holm og Mortensen 2006, 39, 58 ff.

1332 Hesa søguligu gongdina hefur tann danski etnologurin Bjarne Stoklund (1991: 57 ff.) lýst í greinini *Fra center til periferi. Hovedlinjer i den*



Turrur fiskur, turr grind, spik og køld eplir.

Í sambandi við at føroyingar fóru at skera fiskaflak, kom fram ein nýggj framleiðsla av turrum fiskafløkum. Ikki langt aftaná at flakaframleiðslan var byrjað, er tað onkur, helst eftir ávirkan uttanífrá, eitt nú Noregi og Íslandi, sum finnur uppá at turka fiskafløk og koyra tey í plastposar.

Tað, sum nú hendir í hesum sambandi, er, at turrur fiskur flytur seg úr undirstøðubúskapinum og yvir í ein marknaðarbúskap og verður söluvøra í handlum á tí føroyska heimamarknaðinum. Áðrenn hetta var turrur fiskur, sum víst

nordatlantiske kulturudvikling fra middelalder til nyere tid. Greinin er eisini útgivin á enskum í 1992. Um turran fisk í Noregi, sí Geir Berge 1996: *En bok om tørrfiskekultur, Nord-Norge og Bergen*, Orkana Forlag, Stamsund 1996. Bókingurin *Tørrfisk*, sum Fiskerineringsens Felles kompetansestyre, Tromsø, hefur givið út (u.d.), geur eina stutta, men frálíka lýsing af virking og útflutningi av turrum fiski í Noregi eftir tí gamla lagnum. Um framleiðsluna av norskum „fiskasnacks“ sí t.d. <http://www.tørrfisk.no/> Sí Joensen 2008. Um handilssøguna annars sí Joensen 1991, Mortensen et al. 1955, Korsgaard 1981, 1982, 1991.

á, ikki vanlig handilsvøra, men turrur fiskur var ein partur av tí traditionella sjálvbjargnis- ella undirstøðubúskapinum.¹³³³

Eitt tað fyrsta virkið, sum fann upp á hesa framleiðslu í Føroyum, var P/F Poul Hansen, sum átti fiskivirkið Bacalao í Tórshavn. Fiskafløkini vóru í fyrstuni turr, hørð og skørp, tá ið tey komu úr turkihúsinum. Tað gamla føroyska var at taka turran fisk niður av fiskatrænum ella úr fiskahjallinum og buka hann við hamara, áðrenn hann varð etin, men teir á Bacalao funnu uppá at brúka valsímaskinur til tey skróvturru fløkini. P/F Poul Hansen keypti sína fyrstu valsímaskinu úr Íslandi seinast í 1950-unum, men skjótt vórðu eisini valsímaskinur gjørdar til endamálið á maskinverkstaði í Føroyum. Nú var lagamanni at fáa tann turra fiskin bleytan og átuligan uttan øll tey bein, sum annars vóru í tí vanliga heimaturkaða fiskinum.¹³³⁴ Hesin turri fiskurin fekk á onkran gátuføran hátt navnið *Lundin*, hóast talan var um fisk og ikki fugl.¹³³⁵

Fleiri fóru síðani undir at framleiða turran fisk, og tað vóru eisini fleiri minni framleiðarar, sum ikki altíð vóru skrásettir, og tað eru menn, sum hava fingið sær valsímaskinu til privata nýtslu.¹³³⁶ Teir, sum ikki høvdu atgongd til turkihús, gjørdur sær síni egnu lítlu turkihús við víftum og hitablásarum og eksperimenteraðu við frysting og øðrum fyri at fáa tann turra fiskin so góðan sum gjørligt.¹³³⁷ Tað eru eisini teir, sum turka

fløkini úti í serligum fiskahjalli, sum tað altíð hevur verið gjørt, uttan at nýta hita, tí tað gevur betri smakk.¹³³⁸

Eitt tað mest framkomna virkið, ið turkar fisk í dag, er Høvdavirkið úti í Vík í Leirvík ella Faroe Marine Products. Teir brúka avlopshitan frá Kommunalu Brennistøðini á Hagaleiti. Høvuðsframleiðsla teirra er turkaði fiskahøvd, sum teir útflyta til Nigeria. Umframt høvd framleiða teir eisini skræðuleys turkaði fløk til tann føroyska heimamarknaðin.¹³³⁹

Tann turri fiskurin í plastposum, sum í dag fæst til keyps í handlum í Íslandi, Føroyum og Norður-Noregi, hevur sostatt, hóast nógvar nýtíðar tøkniligar umvegir, røtur langt aftur í tíðina. Lat okkum her steðga á eitt sindur fyri at kanna eftir, hvat er í plastikposunum. Í Føroyum eru tað enn bert turkað fiskafløk av toski, hýsu, hvítíngi og upsa við ella uttan skræðu í posanum. Hesin turri fiskurin er fyrst og fremst keyptur, tí hann er skjótur og lættur døgurðamat, tí tær nýtist bert at kóka eplini. Ein frálíkur skundverður aftur við spiki, men dýrari enn so mangur annar døgurðamat.¹³⁴⁰ Harafturat hoyrir turrur fiskur og spik, eins og turr grind og spik, til á flestu gildisborðum, har formurin er sjálvtøka ella buffet. Turrur fiskur er komin til háborðs. Hetta hongur í Føroyum parvíst saman við skapanini av einum serligum føroyskum mentanarligum samleika, sum byrjaði miðskeiðis



Veitslumatur. Turrur fiskur, turr grind, spik og epli á spritu.

1333 Joensen 1982: 128 ff.

1334 Upplýsingar: Aksel Hansen stjóri, P/F Poul Hansen, Bacalao. Samrøða 22. oktober 2007.

1335 Aksel Hansen, stjóri, Samrøða 22. oktober 2007.

1336 Upplýsing frá klaksvíkingi, sum vil vera ónevndur.

1337 Sámal J. Joensen, Tórshavn, hevur sagt mær, at faðir hansara Godtfred Joensen gjørdi nógva uppfunnir í hesum sambandi, men hansara fiskur var sera góður. Fingið upplýsingina 23. oktober 2007. Faroe Seafood / United Seafood / Snarfrost í Miðvági hevur innrættað eitt serligt turkiannlegg á loftinum í virkisbygningi sínum. Teir hava framleitt turran fisk til tann føroyska heimamarknaðin, men gera tað ikki í lötuni. Eisini J. F. Kjølbro, Kósavirkið, Kósin Seafood, Klaksvík hevur framleitt turran fisk fyrr, men nú eru nógva ár síðani teir gjørdur tað. Upplýsing frá Kósin 22. oktober 2007. Ein nýggjur framleiðari er P. Skeríð við Sveini Høgnason, Skopun. Teir framleiða turran fisk og eksperimentera við turkaðum vørum til útflutnings. Men nógvir av

hesum eru hildnir uppá at framleiða turran fisk í skrivandi löt.

1338 Hetta ger eitt nú Sp/f Eldborg Fisk við Óla Johansen á Tanganum á Tvøroyri, sum í mong ár hevur selt fiskavørur frá einum bili á Vaglinum í Havn. Umframt frystar fiskavørur selur henda fyrítøka bæði ræstan fisk og turran fisk. Óli Johansen marknaðarførir við at hansara turri fiskur er turkaður úti, tí smakkar hann eisini nógva betur enn annar turrur fiskur.

Tað eru eisini onnur virki, sum framleiða turran fisk. P/F Norðfra, Hvannasund, sum í mong ár hevur spesialiserað seg í at selja døgurðamat úr fiski beinleiðis heim til forbrúkarar, selur eisini turran fisk.

1339 Fjallstein 2013, 317.

1340 Tað frálíka orðið skundverður er eitt nýtt orð í tí føroyska málinum og kann samanberast við tað sum á enskum eitur *fast food*, men við nógva víðari merking enn grillmat.

Høvd turkaði á Høvda-
virkinum – Faroe Marine
Products – í Leirvík.
Virkið kann nú taka ímóti
15.000 tonsum av rávøru
um árið. Høvdini verða
fyrst og fremst útflutt til
afrikonsk lond at nýta
sum bót. Tey eru eisini
frálík at nýta sum bót í
fiskasúpan her á landi.



í 1800-talinum, og sum áhaldandi hevur borið seg fram á ymiskan hátt.¹³⁴¹

Fari eg ikki heilt skeivur, so meini eg, at turrur fiskur eisini var á borðinum ta einu ferðina eg havi verið til *Þorrablót* á Hotel Søgu í Reykjavík.¹³⁴² Í Íslandi er margfeldið av turrum fiski í plastikposum stórt – nógv størri enn í Føroyum, teir hava *harðfisk* av hýsu, toska, steinbíti og óivað av øðrum fiski eisini. Tað sum teir rópa *bitafiskur*, eru smáir munnbitar ella brellibitar at eta beinleiðis úr pakkanum eins og onnur „snacks“.¹³⁴³

1341 Sí Joensen 1991 og Debes 1991.

1342 Um Þorrablót í Íslandi í einum størri søguligum og siðsøguligum høpi, sí bókina hjá Árna Björnsson: *Þorrablót á Íslandi*, 1986.

1343 Brellibiti er eisini eitt nýtt fittligt orð í tí føroyska málinum. Brell er at hava hug til okkurt serligt etandi, t.d. Eg brellist eftir sjokolátu. Brellibiti kann eisini fevna um tað sum verður nevnt „snacks“.

Tað sama er galdandi fyri nógvan norskan plastikposafisk, sum bæði fæst í heilum turkaðum fiskaflokum, men teir hava eisini ríklingsbitar av steinbíti.¹³⁴⁴ Meðan hesin turri fiskurin í Føroyum enn mest er at rokna sum døgurðamatur at eta aftur við eplum og spiki, so er hetta neyvan so í Noregi og Íslandi.¹³⁴⁵

Eitt er, at ein sum føroyingur ofta kann brellast eftir turrum

1344 Vilt tú vita meira um turran fisk, so ber til at leita á alnetinum, t.d. <http://torrfisk.no/> ella undir harðfiskur í Íslandi.

1345 Eg havi tíverri ikki havt stundir og møguleika at kanna eftir, nær íslendingar og norðmenn fóru undir hesa framleiðslu av modernaðum turrum fiski, men mær er sagt frá, at hon í Íslandi eins og í Føroyum hevur samband við framleiðsluna av fiskaflokum ætlað at frysta. Dr. Jón Þ. Þór søgufrøðingur, sum hevur skrivað nógv søgulig verk um íslenska fiskivinnu, heldur at harðfiskur í plastikposum byrjaði at koma seinast í 1950-árunum. Tað skuldi ikki undrað meg, um tað sama eisini er hent í Noregi.

fiski, men enn eru færoyingar ikki farnir undir at framleiða turran fisk til smáar brellibitar at eta til stuttleika ella tá ið tú ert bráðsvangur. Í Íslandi fæst harðfiskur av ymiskum slag – ikki bert í hvørjari kiosk, men liggur eisini sum eitt serligt petti av Íslandi, ið ferðafólk kunnu keypa í sölubúðunum í Keflavík og aðrastaðni, har mong ferðafólk koma.

Tær ferðirnar eg havi gist á góðum hotellum í Norður-Noregi, tá hefur altíð ein lítill posi við onkrum slag av turrum vakumpakkaðum fiski verið at finna í barrskápinum til ein prís, sum er væl og virðiliga kappingarførur við drekkivørurnar í sama skápi. Eisini grønlendingum dámar væl turran fisk, ikki um at tala turkaðan ríking – *rekling* – av svartkalva.

Samanumtikið, so er hent tað, at tað bæði í Íslandi og Noregi verður tikið fram eitt nýtt, modernað matarkonsept, sum í sínum turra organoleptiska eginleika hefur sínar røtur aftur til víkingatíðina og ta gomlu turrfiskaframleiðsluna frá miðöldini, men sum er turkað við eini nýggjari framleiðslutøkni burtur úr einum fiskaflaki, sum upprunaliga hefur verið ætlað at verða útflutt sum fryst fiskafлак.

Soleiðis hefur gongdin í hvussu so er verið í Føroyum, men her eru færoyingar, tá ið tað kemur til framleiðslu, við at fara út úr dansinum, tí um tú fert í handlarnar í dag, so er meginparturin av tí turra fiskinum íslensk framleiðsla og ikki færoysk. Grønlendskur turrur fiskur hefur eisini onkuntíð verið at sæð í færoyskum matvøruhandlum, men norskur turrur fiskur hefur mæð vitandi ikki verið at fingið til keyps í Føroyum, hann er helst ov dýur.¹³⁴⁶ Tað er nógv, sum bendir á, at færoyingar ikki framleiða nógv mikið av turrum fiski til heimamarknaðin, tí verður hesin fiskur eisini innfluttur í stórum mongdum úr Íslandi.¹³⁴⁷

Upphøngdur fiskur hefur eins og ræst og turt kjøt verið

1346 Sí t.d. <http://www.torrfisk.no/>

1347 Færoyingar útflyta ikki turran fisk, uttan tað, at teir á einum fiskavirki í Gøtu turkaðu longu, sum varð útflutt til Svøríkis undan jólum og har brúkt til lutfisk. Upplýsing frá Oddfríði Gregersen í Gøtu, oktober 2007.

ein áhaldandi partur av færoyskari matmentan. Serliga turrur fiskur hefur, tillagaður nýggjar framleiðsluhættir, varðveitt sín týðning sum matur og er vorðin ein dýr marglætisvøra og er ein fastur partur á góðum færoyskum sjálvttøkuborðum saman við spiki, eplum og turrari grind.

Eisini matstovurnar hava tikið hetta til sín, og í hesum sambandi eigur tann snerkta fiskaskræðan, sum fæst sum brellibitar á KOKS, við sínum longu røtrum aftur í tíðina í Føroyum, ikki at verða gloymd.¹³⁴⁸

Tann turri fiskurin lagaði seg eisini til tað modernaða samfelagið. Eitt heimildarfólk hefur sagt fyri mær, at tað seinast í 1960-unum og fyrst í 1970-unum var sera vanligt at kunna trekkja ein turran fisk og eitt sindur av spiki í automatum í Tórshavn, sum fólk kundu hava við sær at eta.¹³⁴⁹ Her kom tann turri fiskurin í kapping við sjokulátu og annað søtmeti.

Turrur fiskur við røtrum sínum í eini gamlari felags framleiðslu í útnorðri bindur sostatt á ein hátt ikki bert londini í útnorðri saman søguliga, men í okkara nýmótans samfelag er tann turri fiskurin og tann nýggja framleiðslan av fiskabrellibitum vorðin til eina ítøkiliga ímynd, ið skapar eitt felags støði í matmentanini, sum er brúkiligt í skapanini av einum felags samleika millum londini í útnorðri, sum hava eina kolonitíð til felags.¹³⁵⁰

1348 Tað er sera vanligt at taka fram gamlar matsiðir og geva teimum eitt nýtt mentanarligt innihald í royndunum at skapa ein mentanarligan samleika hjá einum fólki. Tá ið talan er um færoysk viðurskifti, havi eg viðgjørt hetta í greinini „At finna ella uppfinna tað færoyska.“ (Joensen 1991).

1349 Høvdu fólk verið í dansi ella í býnum, so var tað sera kærkomið at kunna fáa ein bita heim við. Hetta er seinni avloyst av náttarsölubúðum. Upplýsing frá Elin Súsonnu Jacobsen, Tórshavn.

1350 Joensen 2006 C.

Grams

Turrur fiskur í plastikposa verður eisini framleiddur sum *grams* umborð á føroyskum flakatrolarum í dag. Føroyskir fiskimenn hava frá gamlari tíð eisini havt egna húsarhaldið í huga, tá ið teir vóru burtur. Ikki bert royndu teir at taka nakað av provianti heim við, sum teir spardu sær umborð, men tað var eisini vanligt at heingja smáfisk upp at ræsa og turka umborð, bæði í slupptíðini og eisini seinni við trolarum og línuskipum. Eisini høvdu teir bæði saltaðar lippur og kjálkar heim við.¹³⁵¹

Ræstur fiskur, sum er hongdur upp umborð, er tað, sum í dag millum manna verður nevnt *trolarafiskur*. Hesin fiskurin er ikki krúvdur á vanligan hátt, men ein hvassur knívur verður settur niður á nakkan á fiskinum, og so verður skorið soleiðis at høvdið, tað mesta av uggunum og innvølurin verður skorið í einum.

Manningin umborð á teimum stóru flakatrolarunum, serliga úr Klaksvík, sum royna á fjarleiðum, framleiðir nógvan turran fisk av flaki umborð til egna nýtslu. Øll útgerðin til framleiðsluna, íroknað turkiumstøður, valsimaskina og maskina til vakumpakking, er umborð. Manningin hagreidur og turkar fiskin uttan fyri ta vanligu arbeiðstíðina.¹³⁵²

Henda privata framleiðsla umborð verður rópt *grams* í týðninginum smátt og virðislítið og verður serliga brúkt um smáan fisk, sum menn kunnu fáa heim við sær, um tað ikki varð tveitt fyri borð.¹³⁵³

Í roynd og veru er hetta hugtak vorðið víðkað, so tað sum í dag er grams, er alt annað enn virðisleyt. Fyribrigdið grams er eitt slag av búskaparligari sferu í einum sera áhugaverdum modernaðum undirstøðubúskapi, sum hevur vunnið frama

1351 Joensen 1975.

1352 Fiskaflokini verða m.a. hongd upp við skorsteinin, har tað er heitt. Upplýsing frá kønum manni, sum ikki vil verða nevndur í hesum sambandi, 22. oktober 2007.

1353 Poulsen et al. 1998.



Gott grams, kjálkar og trolarafiskur.

umborð á føroyskum skipum.¹³⁵⁴ Tað sum hendir, er ein búskaparlig regressión, har undirstøðubúskapurin verður tikin upp aftur, men í einum heilt øðrvísi líki. Tann turri og tann ræsti fiskurin verður býttur millum manningina, sum vanliga eisini fær loyvi til at hava eina ávísa nøgd av frystum fiskaflokum við sær í land sum grams.¹³⁵⁵

Tann turri fiskurin, sum manningin framleiðir privat umborð, er hjá nógvum nóg mikið bæði til privata nýtslu og til eitt sindur av sølu. Ein heimildarmaður metir – av røttum ella órøttum, at tað er ein av orsökunum til at fiskavirkir í Klaksvík ikki framleiða turran fisk til heimamarknaðin,

1354 Upplýsing frá trolaramanni í Klaksvík 22. oktober 2007. Fiskivinnukandidaturin Rúna Hjelm, ið hevur siglt við trolaranum Skálabergi, hevur latið mær nógv ar áhugaverdar upplýsingar um grams. Tað eru serliga hennara eygleiðingar og tað sum hon hevur sagt mær, sum hetta brot byggir á. Tað takki eg hjartaliga fyri.

1355 Fyribrigdið ræstur fiskur er minst líka áhugavert sum turrur fiskur, tí tá ið vit hava við tann greipaða ræsta fiskin at gera, so er eitt beinleiðis søguligt samband aftur til stokkfiskin, men tað verður ikki viðgjørt á hesum sinni.

tað er óneyðugt, tá ið so nógv verður framleitt umborð á trolarunum, at tað røkkur langt út um familjuna.¹³⁵⁶

Fiskimenn hava vunnið sær rætt til at víðka gramsið til at turka fisk til egna nýtslu umborð eftir serligum reglum, sum kunnu vera eitt sindur ymiskar umborð á teimum einstøku skipunum, eitt nú *rækjugrams*.¹³⁵⁷

Annar havfiskiskapur

Eftir at sildafiskiskapurin við gørnum í fimmtíárunum fánaði burtur, byrjaði ein nýggjur kraftamikil sildafiskiskapur í 1962 við kraftblokkabátunum, sum royndu eftir norðhavssild og makreli. Hesin fiskiskapur skapti eisini grundarlag fyri einum fiskaídnaði í Føroyum, eitt nú fiskaídnaðarvirkinum Havsbrún í Fuglafirði, sum byrjaði virksemi sítt í 1966. Tað var at meta sum eitt gullnám at sleppa við einum kraftblokkabáti. Bæði reiðari, yvirmenn og manning vunnu nógvan pening.

Fyrsta skip, sum royndi eftir hemara undir Føroyum við línu, var *Kúrberg* í 1959. Hemararnir vórðu ísaðir og seldir á uppboðssølu uttanlands, men tá ið fleiri skip fóru at fiska, minkaði stovnurin skjótt. Nógvur hemari var at fáa fram við teirri amerikonsku strondini, og skip fóru tí hagar at royna. Eini 8 føroysk skip royndu eftir hemara, tá ið talið var mest. Hemarin varð frystur heilur umborð, hann varð m.a. sendur til Italia, og prísurin var góður. Men tá ið nógv útlendsk skip eisini royndu, varð stovnurin skjótt troyttur, og um 1970 var henda veiða um at vera av hjá føroyingum.¹³⁵⁸

Longu áðrenn fyrra heimsbardaga var talan um at royna eftir laksi við gørnum í Eysturgrønlandi. Tá ið tað varð greitt, at tað eisini var laksur at fáa á opnum havi, fóru føroyingar í 1965 at royna. Tað gekk ikki so væl í fyrstani, men skjótt varð komið eftir hesum. Prísurin á laksi var góður. Tað sum gjørdi enda á hesi veiðu, var, at stuttleikafiskarar í Skotlandi,

Kanada og USA gjørdu vart við, at tað var sami laksur, sum veiddur varð á havinum, sum seinni átti at koma í áir og vøtn, har stuttleikafiskarar veiddu hann. Tað eydnaðist teimum og talsmonnum teirra at avmarka og mestsum steðga garnaveiðuni.¹³⁵⁹

Fiskimenn høvdu leingi vitað, at rækjur vóru í Grønlandi, og tað fór eisini fram rækjuveiða við minni fiskiførurum nær landi. Tá ið tað vísti seg, at stórar og góðar rækjur eisini vóru at fáa úti á bankunum, vóru føroyingar skjótir at fara at royna at fáa fatur á teimum seinast í 1960-árunum. Eftir eina eitt sindur treka byrjan kom henda veiðan skjótt at gerast ein tann mest lønandi veiðan hjá føroyingum í mong ár. Men móguleikarnir vóru avmarkaðir eftir 1977, tí tá vórðu kvotur settar á, og grønlendingarnir fingur sjálvir størsta partin av

1359 Jacobsen 2003, 126 ff.

*Váगतrolarin Venus við
nógvum trolarafiski..*



1356 Heimildarmaður úr Klaksvík, ið ikki vil verða nevndur, 23. oktober 2007.

1357 Upplýsingar frá fiskivinnufrøðinginum Rúnu Hjelm.

1358 Jacobsen 2003, 87 ff.



Ein fulllastaður Christian í Grótinum, Klaksvík.



Á hemaraveiðu við Sjóløvuni.



Veiðan av uppsjóvarfiski eru vörðin alt størri partur av føroysku fiskivinnuni. Tað eru stórar mongdir av fiskamati, sum verða veiddar við stórum modernaðum nótabátum og við nót.

kvotunum, men royndirnar hjá føroyingum komu teimum til góðar, tá ið fleiri teirra fingi kjans við grønlenskum trolarum. Rækjurnar vórðu kókaðar og frystar umborð, so tær kundu fara beinleiðis til marknaðin. Tær grønlensku reiðurnar vóru bæði stórar og góðar.¹³⁶⁰

Taka vit samanum, so var tað sum hendi aftan á seinna heimsbardaga, at fiskivinnan gjørdist alt meira fjøltáttað, bæði

1360 Jacobsen 2013, 155 ff.





Alingar á Sørvágsfirði.

tá ið tað kom til skip og veiðu av ymiskum fiskasløgum. Tey skip, sum komu frá seinast í fimmtíárunum og eftir tað, vóru mestsum øll nýggj skip, trolarar, línuskip, kraftblokkabátar ella nótabátar, rækjutrolarar o.a. Fleiri av skipunum vóru verksmiðjuskip, har veiðan varð virkað og fryst umborð, so hon var búgvín at fara á marknaðin beinleiðis.

Veiðuamboðini broyttust eisini og gjørdust munadyggari, síðutrolið varð avloyst av hekkutroli, og nótaskipini við kraftblokki høvdu hátøknilig teldustýrd fiskiveiðuamboð. Eisini línán varð nútímansgjørð við egningsarmaskinum, og frá seinast í 1950-árunum varð snørið yvirhøvuð skift út við snellu við fleiri húkum fyri endanum á snørinum við loddi niðast, og eisini snellan kom at gerast eitt hátøkniligt teldustýrt amboð.

Tann gamli útróðurin helt áfram, men tað kom eisini annar fiskiskapur av týðningi, eitt nú skeljafiskiskapur og fiskiskapur eftir hummara á heimaleiðum og á fjarleiðum, eisini eftir krabbum, svartkalva, svartkjafti o.ø. Í seinasta enda komu tað kortini at vera fiskimørk, kvotur og marknaðarviðurskiftini, sum komu at stýra fiskivinnuni, og tann politiska og handilsliga telvingin í hesum sambandi, sum

ikki minst hevur týðning í dag. Tað verður kortini ikki gjørd nøkur roynd at lýsa hesi viðurskifti.

Alivinna og skeljavinna

Alivinna er aldagomul vinna nógvastaðni í heiminum, serliga í dammum uppi á landi, eitt nú í Asia og aðrastaðni við, har alivinna og rísdyrking og annað hongur saman. Alivinna ella tað sum danir nevna „dambrug“, er eisini kent í Danmark frá gamlari tíð.¹³⁶¹

Tað var longu seinast í 19. øld, at tankar vuku fram um alivinnu, eitt nú av oystrum, og royndir vórðu eisini gjørdar við at ala síl stutt eftir 2. heimsbardaga, men vit skulu heilt fram til 1960-ini, áðrenn roynt varð av álvara at fara undir hetta sum vinnu. Søguna um alivinnuna í Føroyum hevur Helgi Jacobsen nýliga skrivað í drúgvári bók, har hann greiðir frá undangongufólkunum í alivinnuni og frá bakkøstum og framgongdum í hesi vinnu, til hon

¹³⁶¹ „Dambrug“ vóru longu í Danmark í 1500-árunum, dattu eina tíð meira ella minni burtur, men komu so aftur í 1800-árunum (Hvidtfeldt 1970, 191).

Lýsing í Oyggjatíðindum
14. juni 1979.



Alilaksurin verður
reinsaður og krúvdur.



er komin fram til tað, sum hon er í dag, so hon skal ikki verða endurtikin her.¹³⁶²

Tað var ein tíð, tá ið ælabogasilini vóru av størsta týðningi í hesi vinnu, men tey seinnu árin er tað vordíð laksurin, og alingin av sílum datt mestsum niðurfyri. Aldur laksur og laksaframleiðsla av ymiskum slag er millum tær størstu

¹³⁶² Jacobsen 2011.

Laksurin verður reinsaður.

útflytningsvørurnar í Føroyum, sum gera seg galdandi á altjóða marknaðinum, og framleiðslan er sera væl umtókt.

Tey virki sum í lötuni framleiða laks, eru Bakkafrost Farming P/f, Marine Harvest Faroes P/f, Luna P/f og Faroe Farming P/f. Av hesum er Bakkafrost tað størsta. Virkið varð stovnað í 1968 og framleiddi eina tíð sild í gløsum, millum



Humhari.

annað burtur úr fjarðarsild – kend sum *Bakkasild*, sum vóru væl umtókt. Teir framleiddu eisini eina tíð butterfly-fløk úr svartkjaftri.¹³⁶³

Tað eru økir, har sum tað er væl til av hummara – jomfrú-

¹³⁶³ Upplýsingar frá Vinnuhúsinum.



Smolt.



Kør at ala smolt í.

hummara, sum er veiddur við rúsum, eitt nú á Tangafirði, har hann kann grava seg niður í mórubotnin og vaksa seg stóran. Humhari kann verða tikin alt árið, men er bestur og mestur um summarið. Tað mesta av hesum føroysku hummarunum verður útflutt livandi.

„*Humhari sum verður tikin, verður settur í avlong hylki og stendur soleiðis í eskjuni, ið verður send av landinum. Eskja við hummara er mest átøk einum kassa við vínsfløskum... Hetta er stór og stórfingin útflutningsvøra, og smakkurin ber av øllum øðrum hummara, sum fæst alla aðrastaðni.*“¹³⁶⁴

Tað er nakað av jákupsskel undir Føroyum á ávísium støðum á landleiðini kring Føroyar. Einstakir bátar hava fingið loyvi at trola eftir jákupsskel, sum verður góðskað á Skeljavirkinum á Oyri og seld sum gott krás. Fólkinu aftan fyri hetta virkið høvdu eisini við alivinnuna at gera, og kom skeljamatur eisini at fáa týdning sum alifóður.¹³⁶⁵

¹³⁶⁴ Christensen 20013, 179.

¹³⁶⁵ Upplýsingar frá Jákupi Mørkøre, Hvítanesi.



Hummarar.



Laksægg.

MJÓLKIN

Ein góð kúgv mjólkaði fyrr í meðal undir 1000 litrar árliga, meðan ein góð kúgv í dag mjólkar knappar 8000 litrar. Ein vanlig kúgv mjólkaði fyrr bert einar 10-12 pottar um dagin, ein góð kúgv 14-16 pottar. Ein kúgv í Leynum „var gitin um allar Føroyar, tí hon skuldi mjólka 23 pottar um dagin.“¹³⁶⁶ Ein teljing av mjólkanøgdini í 1917 kom til tað úrslit, at mjólkin var ein tíggjundapartur av føðini hjá øllum føroyingum tá.¹³⁶⁷

Presturin H. J. J. Sørensen ásannar í 1859, at sjálvt um ein føroysk kúgv ikki mjólkar líka so nógv sum ein dansk, „saa giver den en særdeles god og velsmagende Mælk; om Sommeren federe Mælk end den danske, saafremt ellers den Udmark, som Koen græsser i, har tilstrækkeligt Græs. Ligesom det færøske Lammekjød har en behageligere Smag end det danske, saaledes erholder Mælken en behagelig aromatisk Smag af det vilde Græs i Udmarken, hvortil man neppe i Danmark kan opvise magen.“¹³⁶⁸

Neytini fingi fyrr bert vatn og hoyggj um veturin og kanska onkra spann av døgurðasoði og turran fisk ella hvalatvøst, um tað var hoyneyð. Tað, sum ráddi um, var at halda lív í teimum, til summarið kom og tey sluppu út aftur, sum var tað vanliga í Norðurlondum, har tey høvdu neytini inni um veturin.¹³⁶⁹

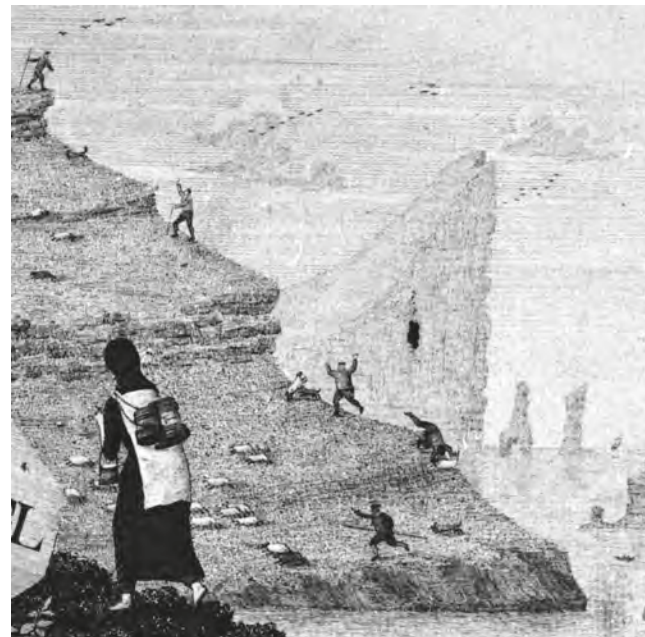
Um summarið fingi neytini gras og vatn. Tey gingu úti alt summarið og komu aftur til portrið um kvøldið og vórðu tá rikin heim í fjósið, uttan har sum tey lógu úti og

1366 Bjørk 1956/57, 361 f., Hansen 1938, 272.

1367 Winther-Lützen 1921, 25.

1368 Jacobsen 1971, 115.nm

1369 Szabó 1967.



Neytakonur og fjallmenn um 1790.

neytakonur gingu til neytar at mjólka teimum í haganum. At mjólka neytum og at ganga til neytar var konufólkarbeiði, og mannfólk mjólkaðu bert av neyð, tá ið einki konufólk var í húsinum, ið kundi gera tað.¹³⁷⁰

Bøndur høvdu vanliga fleiri neyt, men tey flestu húskini høvdu bert ta einu kúnna. Tað vóru eisini ofta fleiri hús um kúnna, ella tey *føðraðu í kúgv*, sum tey søgdu. „Var føðrið

1370 Joensen 1982, 59 ff.



Neytakona við stokkum um aldaskiftið 1900.

ov lítið, bleiv heitt á onkran at fódra uppi. Var tað triðingur ella fjórðingur, passaðu tey kúnna 3. ella 4. hvønn dag.¹³⁷¹ Tey vóru felags um at hoyggja til kúnna og tí eisini felags

1371 FFms 774, 4.

um ta mjólk, sum kúgvín gav. Eisini skiftust húsini um at mjólka kúnna, høvdu ávísar dagar at mjólka, sum tey komu ásamt um.¹³⁷² „Tey sum fóddu fjórðingin av eini kúgv, fingi annanhvønn dag kvöldmál ella morgunmál, og tey sum fóddu hálva kúgv, fingi annað málið hvønn dag.“¹³⁷³ „Men kúgvín stóð ikki inni hjá okkum, so vit gingu bert eftir mjólkini og hjálptust soleiðis at.“¹³⁷⁴

Tað vóru eisini tey hús, sum onga kúgv áttu, men so fingi tey vanliga eitt sindur av mjólk frá skyldfólki ella við at gera okkurt gerðabýti við fólk, sum høvdu neyt. Eitt heimildarfólk av Skálafjørðinum sigur, at tey áttu onga kúgv, men „mann fekk onkra fløsku av mjólk. Tá ið eg var so mikið sum 9 ár, plagdi eg at reka neyt í hagan, so plagdi eg at fáa eina mjólkarfløsku afturfyri.“¹³⁷⁵

Um summarið var tað vanligt at neytini lógu úti, og tá varð gingið til neytar. Hetta var so í øllum Føroyum. Heimildarkvinna, sum byrjaði at ganga til neytar í Mykinesi, sigur, at „Tað vóru 44 kýr, tá ið eg gekk til neytar, men hvussu nógv ungneyt vóru, tað dugi eg ikki at siga.. Tað var frá 1934 eg byrjaði. Eg gekk til neytar í 20 ár. Tær flestu høvdu fyra kýr at mjólka, bert onkur hevði bert ta einu. Vit fóru avstað klokkan 8 og komu sjáldan aftur fyrr enn klokkan 10. Var tað mjørki og tú mátti leita eftir neytunum, so var klokkan ofta 11 ella 12, áðrenn tú komst aftur... Mann hevði einar tvær, triggjar dyllur við. Summar tóku tólv pottar og summar seks. Tað vóru jarndyllur, trædyllu havi eg ikki brúkt í minari tíð, men eg minnst tær at hava verið brúktar. Fólk fingi ta mjólk, sum kúgvín mjólkaði. Tað var einki við at stoyta sundur. Dyllurnar vórðu bornar í fetli. Mann var so troyttur í ørmunum, tá ið mann kom til hús aftur, tí mjólk er so tung. Tvær søgdu frá, tá ið vit fóru, og so fylgdust vit, tá ið vit vóru komnar niðan á Grótvøllir, settust vit at hvíla. Vit plagdu at bíða eftir hvørjari

1372 Joensen 1982, 60 ff.

1373 FFms 835, 8.

1374 FFms 799, 8.

1375 FFms 770, 12.



Neytakonur fara yvir um á. Gásadalur.

aðrari viðhvört, men tað var ikki altíð. Tá ið mann hevði okkurt at gera, mátti mann skunda sær. Tað var altíð okkurt annað arbeiði at gera, at fara aftur í torv og sovorðið. So tóku vit viðhvört og smekkaðu dyllurnar av okkum, tá ið vit komu til torvið, og lögdu okkum at seta torvið upp, tey sum høvdu torv, fyri at sleppa frá at fara aftur í hagan, so tað var troyttandi.

Vit gingu til neytar líka út í oktober. Tað fyrsta eg minnst, fingi vit 5 krónur fyri at mjólka eina kúgv, og tað fór upp í 35 krónur, tað síðsta árið eg gekk, fyri eina kúgv. Tá var tað komið upp í 50-ini. Tá hildu nóg, at tað var for nóg at betala 35 kr. fyri eina kúgv, sum varð liggjandi úti. Ikki kundi mann ganga í ordiligum klæðum, tí mjólk verður so ljót, tá ið hon kemur upp í klæðir, og so luktandi tað so illani, um tað ikki varð vaskað í heilum.¹³⁷⁶

„Neytini fóru út seinast í aprílmánað, seinni í maimánað. Ta fyrstu tíðina rak mann tey út um morgunin og heim um kvöldarnar. Og teir fyrstu dagarnar plagdi mann at sita hjá neytunum og hava okkurt lætt við sær at binda. Tá ið tað var komið til hvítusunnu, vórðu neytini lögð úti. Summi summar kundu vera so góð, at neytini ongantíð komu heim fyri summarið. Var tað illveður, fóru neytini altíð í eggina. Tey fóru undan

1376 FMD BS 00197576E, H.J. Mykines 1973.

vindinum, serliga tá ið regn var, so stóðu tey og krokaðu niðri í upsini. Summar kыр vóru so spakar, at tá ið mann rópti, so komu tær upp aftur, men sumt var meira treiskt at fáa upp aftur á slætt. Ofta fór mann til hús eftir monnunum. Neytini kundu fara so langt oman, at tað var ikki hugsingur um hjá okkum at fara eftir teimum. So kundi onkur maður, sum var fittur at ganga, fara eftir teimum við einum bandi. Soleiðis fingi teir tey niðaná aftur.¹³⁷⁷

Neytini gingu sum nevnt úti til oktober, men ta seinastu tíðina gingu tey út og inn, men so vórðu tey sett inn fyri veturin, tá ið veðrið varð verri. Tað eru nógvar søgur um illar tarvar, sum neytakonurnar ofta kundu vera illa sperdar av, men tær lata vit fara í hesum sambandi. Tað var yvirhøvur so í Mykinesi eins og nógva aðrastaðni, at mannfólk mjólkaðu ikki, tíansheldur gingu til neytar, men tað vóru mannfólk sum ofta hjálptu til, tá ið neyt skuldu kálva, í Mykinesi var „Jógvan Húskall ein góð jarðarmóðir hjá neytum.¹³⁷⁸

„Mjólksopin varð mettur høgt í tí føroyska húsarhaldinum í mínum uppvekstri, og tí royndu fólk at vísja sær henda dýrabæra mjólksopa upp á onkran máta. Áttu tey ikki so mikið av jørð, at tey fingi havt kúgv, so royndu tey fyrr enn ikki at fáa so mikið av jørð at sita fyri, at tey fingi havt um ikki heila so part í kúgv. Hann sum bert átti part í kúgv, hevði so lítið av mjólk at gera burturúr, at tað var ikki meira enn at fáa úti, men hjá teimum, sum áttu heila kúgv ella fleiri kыр, var lagamanni at gera ymist burtur úr mjólkini.¹³⁷⁹

„Tað var stór ogn í kúnni, tí mjólkini var so góð í fátækum húsarhaldi, og stórur saknur var ta tíðina, tey vóru svørt. Tað var eingin sum seldi mjólk, men tey, ið áttu mjólk, plagdu at geva teimum, sum svørt sótu... Smábørnini longdust eftir mjólkini, og ofta varð spurt, nær kúgvin fór at kálva ... og so tá ið tey søgdu, at nú var kúgvin komin í mánað, tá fróddust

1377 FMD BS 00197576E, H.J. Mykines 1973.

1378 FMD BS 00197576E, H.J. Mykines 1973.

1379 FF. Ritg. 1972/73, Torlacius, 17.

*børnini, tí nú vistu tey, at bert ein mánaður var eftir, til tey fingju mjólk ... og tá ið kúgvín hevði kálvað, var gleðin stór, tað var líkasum alt húskið, líka frá tí yngsta til tað elsta, livnaði upp av nýggjum, nú var einki at stúra fyri, nú fingju tey ketilost, nú fingju tey mjólk, jú, jú, lívið var ikki so galið kortini. Á tann velsignaða kúgv, á tann velsignaða mjólk. Nú fingju børnini mjólk at drekka, og pápin fekk mjólk upp í fløskuna í staðin fyri siropsvatn, tá ið hann fór til útróðrar.*¹³⁸⁰

Tá ið kúgv sleptist, var tað vanligt, at fólk fingju mjólk úr grannahúsunum, til kúgvín aftur fór at mjólka, og so fingju hesi mjólk aftur frá teimum, tá ið teirra kúgv sleptist og tey komu í somu støðu.¹³⁸¹ Hjá fólki, sum ikki høvdu neyt, kundi tað vera trupult at fáa mjólk. Gudrun Zachariassen, sum var læknakona í Klaksvík í 1916-31, sigur, at „*Róma, egg og smør fingju vit altíð, tá ið maður mín hevði verið á bygð. Fólk sendu fegin eina heilsan við honum heim til mín, sum t.d. eina fløsku av róma ella mjólk. Hetta var kærkomið at fáa, tí tað var tørvur á mjólk í Klaksvík, og vit máttu royna at fáa okkum ein pegil ymsastaðni.*“¹³⁸²

Havnarfólk hava havt móguleika at keypa mjólk síðani fyrst í 1900-talinum á Meiarinum, men tað vóru eisini fleiri fólk í Havn, sum sjálvi høvdu kúgv á trøðni. Í 1908 var A/S Thorshavns Mælkeforsyning og Margarinefabrik stovnað. Henda fyrirøka fór at keypa mjólk frá bøndrum og øðrum mjólkaframleiðarum og at selja hana. Tað hoyrði seg til at fólk stóðu í einum hala og bíðaðu eftir at sleppa frammat mjólkin. Meiarí var eisini á Tvøroyri, og í Klaksvík hevði J. F. Kjølbro neyt og seldi mjólk í handlum sínum.¹³⁸³

Meiaríið í Havn keypti mjólkin í Sundalagnum og á Skálafjørðinum og har um leiðir og hevði sínar egnu mjólkabátar, sum umframt at sigla við mjólk, eisini sigldu í rutu við fólki og farmi. Teir høvdu eisini bil, sum koyrði til

Velbastaðar og Kirkjubøar eftir mjólk. Hesin bilur tók eisini ferðafólk.

Á bygð høvdu fleiri kúgv heilt fram til fyrst í 1960-unum, tá ið neytahald helt uppat hjá teimum flestu, tí tíðirnar broyttust og samfelagið varð alt meira til eitt peningasamfelag og fólk heldur ikki høvdu stundir longur til at vera bundin av eini kúgv í kjallaranum.

Í 1977 varð *Mjólkarvirki Búnaðarmanna – MBM*, stovnað. Navnið varð seinni broytt til *Meginfelag Búnaðarmanna MBM*. Hetta virkið hevur síðani tá samskipað mjólkaframleiðsluna og mjólkasøluna í landinum og framleiðir umframt mjólk eisini onnur mjólkaprodukt, sum kunnu keypast í handlinum.¹³⁸⁴

Framleiðslan av turrmjólk og innsodnari mjólk er ein rættiliga gomul ídnaðarframleiðsla, sum var kend longu í seinna parti av 19. øld, og sum eisini fann sín veg til føroysk húsarhald og kundi skjótt keypast í hvørjum handli. Tað var ein tíð, tá ið tann mest vanliga mjólkin hjá teimum flestu í Føroyum var blikkamjólk og turrmjólk. Tann mest kenda blikkamjólk í Føroyum í meginpartinum av 20. øld gekk undir navninum mollymjólk, sum flest eldri fólk enn minnast. Mollymjólkin var eingilsk framleiðsla. Henda mjólk varð mest brúkt út í drekka, sjálvt um hon var ætlað at blanda upp í vatn.

Tað vórðu eisini so seint sum í 1960-árunum brúkt ymisk rómáliki í staðin fyri rættiligan róma, sum var sera torførur at fáa fatur á.¹³⁸⁵

1380 Johansen 1970, 39.

1381 FFms 707, 12.

1382 Zachariassen 2004, 46.

1383 Joensen 1958, 231.

1384 Degn 1933: Aktieselskabet Thorshavns Mælkeforsyning og Margarinefabrik 1908-1958. Tórshavn 1958.

1385 Sjálvur minnst eg, at tá ið bróðir mín skuldi konfirmerast í 1964, tá fekk mamma mín eina vinkonu í Gásadali at savna sær róma til konfirmatiónina. Tað varð gjørt á tann hátt, at rómin varð tikin omanav so hvørt og koyrdur niður í eitt blátt plastikflát, ið var funnið sum reki á Víkum, og frystur. Nýggjur rómi varð koyrdur oman á tann róma, sum longu var frystur í ílatinum. Hon var heppin at fáa rættiligan róma til lagkøkurnar til konfirmatiónina. Tað var ikki øllum beskorið í 1964.

Kúgv av tí gamla slagnum.



Mjólk yvirhøvir

„Hjá teimum, ið neyt høvdu, kundi maturin vera meira margháttaður, eitt nú nátturðin. Ysting, mjølgreyt (mjólkargreyt, tað tey nú rópa velling), summi høvdu eitt sindur av grýnum í og gjørdu mjøl útá afturat; tá var bíligt fint mjøl, sum tey kallaðu byggmjøl, at fáa í handlinum, men tey flestu brúktu kvørnumjøl. Bankabygg mólu tey, at gera útá, tá ið mjølgreyturin skuldi gerast sera góður. Tey, ið væl dugdu at draga smør, høvdu altíð niðurfyri, tí smør var ikki havt til dagligt brúk, um so tey høvdu fleiri neyt.

Summi høvdu blak aftur við greyti ella drýli, og summi høvdu tað til blakgreyt. Har sum ein kúgv var og fleiri fólk í húsi, gjørdist so lítið at draga smør, uttan so tað var ein heilt góð kúgv... Um eitt sindur av róma var drigið, so fingu børnini hann uppá breyð, annars kundi rómin vera avgamal og herskin.“¹³⁸⁶

„Tær flestu kýr kálvaðu um várið fyrr í tíðini, summar fyrr

1386 Hansen 1938, 252.

og summar seinni, so um jóltíðir var ofta lítil mjól til, men altíð varð boríð so mikið til hvønn annan, at tað var nokk úti drekkamunnin... Mjól var nokk av frá tíðliga á vári til langt út á heystið, tí lítið varð selt, so tað var vanligt at hoyra, tá ið ein var barn: „Drekk mjól, tí hana fáa vit aftur hvønn dag.“¹³⁸⁷

„Nýmjól var hildin at vera heilsubót at drekka fyri veiklig fólk,“¹³⁸⁸ tí um nýmjólkina varð sagt, at „hon var við dygdini. Tað vóru menn, sum bráðliga ferð kundi koma á, hvørt tað var neyðsendarferð, ella tað var í grind, og teir kundu vera fastandi, og ikki góvu sær tíð at fáa sær nakað, so kundu teir drekka seg mettari av nýmjól. Tað segðist, at teir kundu halda ferðina út við henni.“¹³⁸⁹

„Tiltikið var at verða gott kálføddur, og í húsi har nógv mjól var til, fingu hálvvaksni og vaksni dreingir róma at drekka, helst fingu teir tað eisini sum smádreingir, tí ofta varð sagt um ein, sum var raskur til alt arbeiði bæði á sjógvi og landi, at hann var so gott kálføddur.“¹³⁹⁰

Mjól var góð í sjálvum sær sum einskarað mjól. Mjól, „har eingin grón er til og ikki sett til nakað, varð kallað einskarað mjól, sum viðhvørt bara var heitt og drukkin so.“¹³⁹¹ „Ikki var vanligt at drekka nýmjólkina; nei, hon varð sílað út í stórar stampar, træstampar, stóð eina nátt ella tvær, rómin tikin omanav at gera til smør. Avskúmað var mjól góð at drekka, bæði hjá heidnum og kristnum. Mjólkkin var høvuðsálitið í húsarhaldinum á bygd í Føroyum. Mjól og drýlur var ábitið; mjól, súr ella söt, varð nýtt í staðin fyri te ella kaffi.“¹³⁹²

„Onkur kókaði nýmjólkina og setti hana, og so varð tikið har omanav. Tann róman kallaðu tey borkuróma og smørið borkasmør. Tað hildu tey ikki goymdist so væl... Mjól, sum stendur frá kvøldinum av til morgunin, verður kallað náttstaðin

1387 FF. Ritg. 72/73, A 73, Havn, 24.

1388 FF. Ritg. 72/73, N.D. 1.

1389 Samuelsen 1961, 174.

1390 FF. Ritg. 1972/73 A:73, 25.

1391 Samuelsen 1961, 174.

1392 FF. Ritg. 1972/73 S. H. E, Kvívík 4.

mjólk, og tann rómin verður nevndur náttrómi. Hann hövdu tey so nógv fyrri avtøku. Tá ið fólk gingu úti um várarnar og arbeiddu, vóru tað summi, sum vóru so sárber um hendurnar og andlit og vildu stökka sundur, so kundu tey brúka náttróma at smyrja uppá.¹³⁹³ „Náttrómi varð eisini koyrdur uppá sára húð og varrar.“¹³⁹⁴

Rómin legst oman á mjólkina, tá ið hon stendur í fati ella stampi. Rómin kundi bæði vera tjúkkur og tunnur. „Tann tunni rómin fór út í kaffi og eisini at drekka.“¹³⁹⁵ „Rómi varð viðhvørt koyrdur upp á breyð ella drýl, eisini varð rómi etin afturvið hvannum, tá ið hvonnin var flust og trevlarnir drignir úr.“¹³⁹⁶ Svabo sigur, at hvonn varð etin aftur við rómafleytum, tað sum fólk nú á døgum nevna fløtaskúm.¹³⁹⁷

„Tjúkkan, eitt sindur síran róma, helt ein sum barn smakka væl sum viðskera til drýl ella heimabakað rugbreyð við sukuri omaná.“¹³⁹⁸ „Rómi upp á breyð var besti viðskeri, ið fáast kundi. Har sum nógv mjólk var í húsinum, tóku tey náttróman oman av iløtunum og goymdu, til nóg mikið var at kirna, og føroyskt smør aftur við nýbakaðum drýli var munnbíti, ið dugdi.“¹³⁹⁹

Ketilostur

Eitt tað fyrsta, sum fólk finga burtur úr mjólkini, eftir at kúgv hevði kálvað, tað var *ketilostur*.¹⁴⁰⁰ Tað, sum verður sagt um ketilost í nýggjari heimildartilfari, samsvarar við tað, sum Svabo skrivur umleið 1780.¹⁴⁰¹

„Tað fyrsta og forkunnugasta av mjólkini var *ketilosturin*, hann var hildin at vera sera góður. Fyrsta, annað og triðja málið



Kona undir kúnni. Gásadalur.

undan kúgv, ið hevði nýkálvað, vórðu hildin at vera rá mjólkin og ikki etandi. Tey vórðu sett til ketilost. Henda ráa mjólk varð kókað saman við aðrari sötari mjólkin, til alt ystist. Tá ið so varð rørt í, meðan hon ystist, var kosturin bleytur og moyrur og líktist ikki øðrum ystingi. Ketilosturin var náttverðarmatur.“¹⁴⁰²

„Tað fyrsta málið undan kúgv, sum hevði kálvað, rámjólkin, varð brúkt út í aðra góða mjólkin einar 2 dagar frá kúgvinn hevði kálvað. Rámjólkin varð koyrd saman við hinari ... og kemur so sakta upp á kók og skal kóka upp reiðiliga væl, ikki for nógv, til tað ystir. Kosturin verður ov harður, vissi tað kókar for nógv. Best er tá ið tað er væl yst og mysan er passaliga blá og kosturin í. So verður potturin tikin út av eldinum og settur á komsfyrin, og samlar kosturin seg. Síðan verður oyst upp til nátturða í tallerkar, ella stampar, sum fyrr eisini vórðu brúktir hjá okkum, ið faðir mín hevði smíðað.“¹⁴⁰³

„Stórir pottur varð settur út á eldin við fleiri pottum av mjólkin, og í var nakað av oskamjólkini, eitt sindur av heilum kanel og korennur. Ansast mátti eftir, at mjólkin ikki brendist, og

1393 Samuelsen 1961, 176.

1394 FF. Ritg. 1972/73, N.D.

1395 FF. Ritg. 1972/73 A:73, Havn 25.

1396 FF. Ritg. 1972/73, N.D, Tórshavn 2.

1397 Svabo 1959, 118.

1398 Samuelsen 1961, 174.

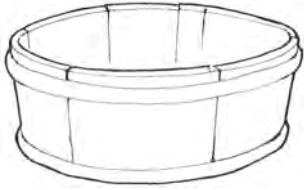
1399 FF. Ritg. 1972/73, Torlacius, Funningur, 17.

1400 Tað eru nógvar frágreiðingar um ketilost og samsvara tær yvirhøvur, so her skulu bert dømi takast burturúr tilfarinum.

1401 Svabo 1959, 118.

1402 Rasmussen 1985, 132.

1403 FF. Ritg. 1972/73 S.K.S.



Stampur.



Strippa.

ikki mátti mjólkkin stórkóka, bara spakuliga loypast, so kosturin bleiv passandi mjúkur og mysan ikki blárend.¹⁴⁰⁴

Tá ið kúgv kálvaði, kundu „tey eta ketilost í einar átta dagar í trekk, men nú eru tað nógv sum ikki vilja eta ketilost. Tei bóru ketilost út í fleiri hús, og tann maðurin, sum plagdi at hjálpa uppá kúnna, tá ið hon kálvaði, hann fekk altíð ketilost út hvørjum húsi.¹⁴⁰⁵

„Tá ið tað leið út móti vári, fóru neytini at kálva, so bleiv ketilostur til nátturða, tá varð eisini borin ketilostur, ein dylla av mjólk og eitt krúss av rámmjólk varð borið í nøkur ávís hús, tey sum tá høvdu kúgv, bóru so aftur, tá ið tað kálvaði hjá teimum.¹⁴⁰⁶

Latið hesi nevndu dømini úr teimum mongu heimildunum um ketilost vera nóg mikið. Ketilostur varð kókaður á sama hátt um alt landið. Eitt sum hekk uppi við ketilostinum, var, at hann varð borin í onnur hús. Hetta hevur verið um allar Føroyar. „Tað besta eg visti sum barn, var at fáa ketilost av fyrstu kúnna, sum kálvaði, og stuttligt var at verða send út í annað hús við ketilosti og blíva sett til háborðs, og spennandi at hyggja á heimvegnum, hvat lá í mjólkaspannini, tí eingin sendi ein heim aftur við tómum ílati.¹⁴⁰⁷

„Ein dylla av mjólk og eitt krúss av rámmjólk varð borið í nøkur ávís hús, tey sum tá høvdu kúgv, bóru so aftur, tá ið tað kálvaði hjá teimum.¹⁴⁰⁸ Ketilosturin varð borin „helst til næstringarnar, og hann kundi verða borin í fleiri hús, men bara í eitt hús um dagin. Hetta dámdi børnunum sera væl, tí oftast fingur tey eitthvørt aftur við sær í spannina, te, kaffi ella egg.¹⁴⁰⁹ „Nakað av ketilostinum varð borið út til næstu skyldkonur, og

1404 FF. Ritg. 1972/73 A: 73.

1405 FMD BS 00197576E, H.J. Mykines 1973.

1406 FF. Ritg. 1972/73. Matgerð.

1407 FF. Ritg. 1972/73 A 73, Havn, 24.

1408 FF. Ritg. 1972/73, M. J. Nólsoy 2.

1409 Samuelsen 1961, 172.

henda útbering bæði av kálvi og ketilosti gekk til skiftis og var ein gamal skikkur.¹⁴¹⁰

Heimildarmaður úr Funningi sigur, at tá ið kúgv hevði kálvað og ketilostur gjørdur, „var høgtíðsdagur hjá okkum, sum bert áttu eina kúgv, og so vórðu vit børnini send í næstrahúsini at bera ketilost. Eg haldi, vit bóru í eini 6 ella 7 hús, og tá ið kálvað var hjá teimum, so bóru tey aftur til okkara. Tá var frøi á okkum børnum, men eg hugsu, at tey eldru vóru ikki frí fyri at metast eitt sindur um, hvør ketilosturin ið bestur var, tí tað kundi vera ymist, og var tá kosturin hjá onkrum sum torvmold og mysan bláyst, so varð lítið hildið um ketilostin.¹⁴¹¹

Ketilostur og kálvakjøtt hingu saman á tann hátt, at tað eisini var vanligt at bera eitt sindur av kálvakjøti, tá ið kúgv hevði kálvað, í somu hús, sum ketilostur varð borin í. Í hesum sambandi skal verða víst á, at tey í Hesti eisini plagdu at bera kjøtt í ávís hús, tá ið tey flettur kúgv, sum nevnt aðrastaðni í hesi bók.

Smør

Mjólk helt sær ikki so leingi, so tað var avmarkað, hvussu hon kundi verða tikin til vara og goymd í longri tíð. Ein háttur at gera hetta var at kirna hana til smør og gera mjólkina til ost. Allir aðrir formar fyri mjólkamati hildu sær í nóg styttri tíð enn smør og ostur.

Smør varð gjørt av rómanum, sum varð tikin omanav mjólkaføtunum í kovanum og goymdur til tað var nóg mikið av róma til eina kirning. „Nýmjólkkin varð sett í stór fót, einar 4 litrar, stendur eini 2 samdøgur, so rómin tikin omanav fatinum upp í eina krukku og samlað til tað eru um einir 3-4 litrar – til eina kirning.¹⁴¹²

„Oskasmør ella rásmør kallaðist fyrsta smørið, ið kirnað er

1410 Rasmussen 1985, 13.

1411 FF. Ritg. 1972/73 Torlacius, 17.

1412 FF. Ritg. 1972/73, A:73, 25.

undan nýkálvaðari kúgu, tó ekki fyrsta og öðrum máli, men einar átta dagar úteftir. Smør verður gjørt av rómanum, sum verður tikin omanav mjólkini. Mjólk, sum stendur frá kvöldinum av til morgunin, verður kallað náttstaðin mjólk, og tann rómin verður nevndur nátrómi. Rómin varð drigin saman í einar átta dagar, so verður hann hitaður í tolni fram við eldin.¹⁴¹³

„Síðani varð allur rómin linliga harkaður við eldin – settur um náttina fram við eldin – til dagin eftir at kirna í trækirnu.“¹⁴¹⁴ Hann „verður ... koyrdur í kirnuna og kirnaður við kirnustokkinum, ið hevur eitt kirnublað við holum ígjøgnum á endanum. Niður í kirnuna verður settur ein kirnukoppur ella stripa við holi í til kirnustokkin. Meðan kirnað verður, kemur rómi her uppígjøgnum strippuna. Tann róman fingur óvitar og onnur at súpa ella upp á ein drýlbíta, tá tað var tjúkkur rómi. Var hann ov tunnur, kom eingin kirnurómi omaná, so tá varð ein við einki. Um einar 10 minuttir er smørið kirnað og verður elt saman við salti. Tað var okkurt við handlarnar at fáa, sum tey kallaðu línibersalt,¹⁴¹⁵ men tey hildu ikki at tað goymdist so væl við tí saltinum. So tey keyptu sær frá handlinum av grovum salti og fingur sær okkurt av ymsum reinum og turkaðu tað úti í sólini. Tey høvdu ein malargrótsstein at berja sundur við, so tað kom at vera so fint sum mjøl og so hvítt sum fon. Fyri at fanga upp eitthvørt hár, ið kundi vera komið í, varð borðknívur drigin aftur og fram gjøgnum smørið.“¹⁴¹⁶

Tað var neyðugt at fløva róman, áðrenn byrjað varð at kirna: „Rómin varð samlaður upp í eina stóra leirkrukku. Tá ið hon var full – meira enn eina viku mátti hon ikki standa – varð kirnað í tí høgu hondgjördu trækirnuni. Rómin varð settur at fløva – um summarið var hann nóg lunkaður við tað, at kókandi vatn varð latið í kirnuna, síðani tómd og rómin latin í við tað sama. Skjótt gjordist smørið um summarið sóljugult og leskiligt. Latið í smørstampin, blakið koyrt úr,

1413 Samuelsen 1961, 176.

1414 FF. Ritg. 1973/73, S.K.S. Húsavík, 2.

1415 Talan er her um Lüneburg-salt.

1416 Samuelsen 1961, 176.

og eitt sindur av „lyneburgarsalti“ – tað vit nú kalla fint salt – latið í.“¹⁴¹⁷

Ein heimildarkvinna úr Havn, sum hevði roynt at kirna í gamlari trækirnu, sigur, at „Eitt gott tol skuldi til at kirna smør, tað gekk upp á skift, og væl varð tikið av rómanum, sum kom upp so við og við.“¹⁴¹⁸

Sámal Johansen heldur ikki, at tað kundi væntast nógv smør úr eini bygd við so fáum neytum sum í Vík, „Tó visti eg, at kirnur vóru í fleiri húsum, og at tey ofta gjördu smør. Tað var sjálvsagt bara til at brúka sjálv, og tað vóru ikki stórar nøgdir, men tað var forkunnugt at fáa nýkirnað føroyskt smør. Kirnurnar, sum tey brúktu, vóru tær vanligu høgu, rundu, sum ikki bara vóru brúktar í Føroyum, men eisini í øðrum londum. Men summi høvdu fingið sær eitt annað slag av kirnum. Tað var ferhyrntur kassi við loki á o.u. sekstan tummar langur, høgur og breiður. Mitt tvørtur ígjøgnum kassan gekk ein spinnil (aksil), sum fyra rammur vóru fastar á. Annar endin á spinninum gekk nakað út um kassan, og á hesum enda var eitt kast, nakað sum kastið á einum hvørvisteini. Rómi varð stoyttur í kassan, lokið lagt á, og tá ið spinnilin við rammunum varð vundin runt, gjordist rómin til smør. Fyri at rammurnar skuldu koma at øllum rómanum í kirnuni, vóru hornini, sum vendu niður í kirnuni, sneidd av. Hesar kirnur gjördu teir sjálvir.“¹⁴¹⁹

Summastaðni vóru tey so modernað, at tey brúktu sentrifugu í staðin fyri at kirna í kirnu. Mjólkáfløtini blivu tá „sett niður í brunnar við køldum vatni í, tað sum ikki bleiv nýtt til vanliga matgerð, bleiv sentrifugað, og rómin bleiv kirnaður til smør, sum bleiv elt og tilsett passandi av salt, bleiv síðani koyrt í leirkrukkur og bundið væl omanyvir, so kundi tað goymast nokk so leingi, uttan at blíva trátt.“¹⁴²⁰

Smør var ikki til dagliga nýtslu ella til dagligt brúk. Tey

1417 FF. Ritg. 1972/73, S.H.E, Kvívík, 4.

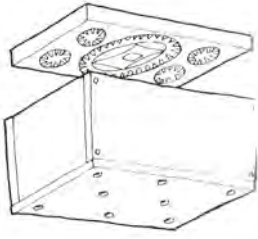
1418 FF. Ritg. 1972/73, A:73, 25.

1419 Johansen 1970, 125.

1420 FF. Ritg. 1972/73, I. O. Skála.



Kirna.



Ostafarg.

hövdu smør fyrri at vera fyrribúgvín, „um eitt ella annað kom á húsíð. Smørið varð vanligi ikki brúkt til húsbrúk, tað rakk tað ikki til.“¹⁴²¹ „Eg veit um eina komu, sum hevði eina kúgv. Oskasmørið gav hon børnunum, og so fingur tey ikki aftur smør at smakka, fyrrenn hon hevði drigið upp í eina lokadyllu, sum tók 24 pund, tað skuldi vera at taka til, um ferðafólk kom, ella til høgtíðsdagar, og soleiðis hava ivaleyst fleiri gjørt.“¹⁴²²

Summarsmør er orð fyrri tað smørið, sum fekst burtur úr mjólkini, tá ið neytini gingu í haganum, „hetta var gult sum summarsmør,“ móguliga er orðið hagasmør orð fyrri tað sama.¹⁴²³ Summi goymdu sær eisini eitt sindur av ósaltaðum smøri sum heiluvág, „at smyrja uppá eitthvørt í staðin fyrri salvu, ringar sundurstoknar hendur ella boppur á neytum og annað.“¹⁴²⁴

Blak er tann lögurin, sum er eftir í kirnuni, tá ið smør var kirnað. Blak varð, sum tað var, havt „aftur við greyti ella drýli,“¹⁴²⁵ og ein onnur heimildarkvinna sigur, at „blak aftur við drýli, tað var vissur matur aftan á at smørið var kirnað.“¹⁴²⁶ Blak varð eisini brúkt til blakgreitt, blakvelling og til blaksuppu. Blak varð eisini „brúkt til ysting, sum bleiv gjørdur av nýmjólk, bert eitt sindur bleiv koyrt úti fyrri at fáa tað at loypa saman.“¹⁴²⁷

Tað var ikki nóg mikið av smøri til dagliga nýtslu at smyrja upp á breyð. Smørið varð saltað í krukur at hava til veturin, og summi kókaðu blakvelling av blakinum. „Tey smurdu so tunt uppá av smøri, at tað var ikki meira enn mann sá tað uppi á breyðinum, og tá høvdu tey einki annað pálegg. Tá ið eg var barn, og tey høvdu góðar pylsur, so høvdu tey einki smør ella margarin undir.“¹⁴²⁸

1421 Samuelsen 1961, 175.

1422 Hansen 1938, 252.

1423 Poulsen 2009, 847.

1424 Samuelsen 1961, 176.

1425 Hansen 1938, 252.

1426 FF. Ritg. 1972/73, A 73, Havn 25.

1427 FF. Ritg. 1972/73 I.O.

1428 FMD BS 00197576E, H.J. Mykines 1973.

Margarin varð brúkt. Tað varð uppfundið í 1813. Tað var eisini gott at steikja í og til bakstur. Ta fyrstu tíðina var mestsum alt margarin innflutt, men undir fyrra heimsbardaga var torført at fáa fatur á margarini, og meiaríið í Havn bygdi tí í 1918 eina margarinfabrikk, sum gjørdi Vita margarin, sum er til enn. Seinni varð eisini eitt margarinvirki bygt á Tvøroyri og eitt í Skálavík, tað nevndist *Smørliki*.¹⁴²⁹ Og framleiðslan hjá hesum virkjum var somikið stór, at heimamarknaðurin var mestsum sjálvbjargin við margarini.¹⁴³⁰

Ostur

Ostur varð gjørdur við at mjólkinn leyp saman í kost. Fyri at fáa mjólk at ystast ella loypa saman, varð undirløga brúkt. Undirløga er evni, ið fær mjólk at ystast, eitt nú kveikamagi av kálvi ella undirløgugras (Pinguicula),¹⁴³¹ men undirløga kundi eisini keypast á apotekinum seinni í tíðini.¹⁴³²

„Tá var ikki at renna í handlarnar eftir undirløgu, so tey brúktu bara kveikamaga, tað er vinsturin úr kálvinum. Tað varð koyrt úr honum, og so varð hann turkaður. Men onkur fylti hann upp við rámmjólk, og so tóku tey eitt sindur av hesum og høvdu tað at leggja undir við. Tey hildu tað tó vera betri bara at brúka kveikamaga, tí hann nyttaði einki, tá ið rámmjólkinn hevði verið í honum. Men tað var so stríggði

1429 Jacobsen 2001, 89.

1430 Joensen 1958, 231.

1431 Bloch 2014, 8. Dorete Bloch hevur gjørt royndir við at nýta undirløgugras sum undirløgu, tá hon hevur gjørt ost. Við fyrstu roynd var botnurin í ílatinum, sum hon hevði fjósamjólk í, gníggjaður við undirløgugrasi, og osturin var „fastur eins og mozzarella ostur og bráðnaði væl upp á mat í ovni. Smakkurin var javnur, tí osturin var hvørki saltaður ella ræstur. Ein litur av mjólk gav 100 gramm av osti.“ Í aðru royndini koyrdi hon meira undirløgugras í og brúkti ein eitt sindur øðrvísi hátt enn fyrstu ferð. „Osturin var fastur sum frískostur, ið saktans kundi brúkast til at roykja. Smakkurin var frískligur og eitt sindur súrligur. Osturin var fyrst eitt sindur grýnutur, men tá hann hevði ligið í góða viku, var hann fastur sum vanligur skeríostur. Hálvur annar litur av mjólk gav 150 gramm av osti.“ Hon hitaði eisini mjólkina eitt sindur ymist. (Bloch 2014, 8-9).

1432 Jóhansen 2000, 274.

at fáa hann at rökka til, serliga tá ið tey eisini skuldu gera ost.¹⁴³³

„Kveikamagi er upphongd vinstur av kálvi, har eitt petti verður skorid av og lagt í mjólk. Tá ið hetta hevur staðid eina tíð, verður sevjan nýtt til undirlagda mjólk. Fyrsta páskamorgun fekk ein undirlagda mjólk við eitt sindur av pískaðum súrum róma omaná.¹⁴³⁴

Tað bar eisini til at reinsa vinstrina á kálvi væl og fylla hana við mjólk og heingja hana upp, „bert eitt lítið sindur av hesum bleiv brúkt, tá ið ostur skuldi gerast á henda hátt.¹⁴³⁵ „Vinsturin av kálvinum varð hongd í hjallin. Tá ið osturin skuldi gerast, varð vinsturin lögð í eitt sindur av nýmjólk, blandað upp í hina mjólkina, sum varð sett útá at fløva,¹⁴³⁶ verður sagt úr Elduvík.

„Kveikamagin var vinsturin úr kálvi skolað við fyrsta máli, og ein dropi av oskamjólkini varð koyrt í vinstrina. Kveikamagin varð hongdur upp við skorsteinin fyri at skorpna, og so kundi hann fara í hjallin. Hvussu harður hann var, og hvussu gamal hann var, so kundi hann brúkast til ostin. Tey søgdu, at tey fóru at leggja sær undir, tá ið tey fóru at gera ost. Tey lögdu sær eisini undir, tá ið tey gjørdu sær dralva. Dralvi líknaði mest rómastampi, men tað var ikki so leingi at biða eftir undirløgðum dralva sum eftir rómastampi.¹⁴³⁷

Tað eru fleiri onnur dømi, sum siga nakað tað sama. Ein annar háttur var, at „turkað vinstur av kálvi varð uppblást og bundið fyri, so luftin ikki slapp út – og so hongd at turka, helst

uppi undir loftinum yvir komfyrin, ið mamman kom við her í húsið í 1902... Eitt petti varð skorid av tí turru vinsturini, sum tá varð kallað kveikamagi, og dryppað niður í ta lunkaðu mjólkina, ið var varmað upp til væl lunkað. Pettið av kveikamaganum var um ein lógva stórt.¹⁴³⁸

Tann undirlagda mjólkkin varð síðani koyrd í eina grýtu og sett yvir veikan hita, „ikki meira enn hendurnar kundu tola. Tá ið samanlopið var, bleiv tað tikið úr grýtuni og vetan væl kroyst burturúr, so bleiv tilsett eitt lítið sindur av salt og kumman, bleiv so lagt í ostaform, sum var gjørdur úr træ, undir press, bleiv so tikið úr aftur forminum og lagt í hjall.¹⁴³⁹

„Kosturin verður heilt spakuliga samlaður saman við hondunum í ein klunk¹⁴⁴⁰ „og vanliga lagdur í ostaklæði¹⁴⁴¹ og síðani „lagdur í eitt ostafarg, og síðan verður mysan knodað vel burturúr niðri í farginum, sum hevur hol í botninum. Tað er til stoddar sum ein litil kistil. Lokið, ið er innanfyri tromina á farginum, var ymist útskorid, summi høvdu nakrar rundar strikur, summi høvdu kross. Hetta mynstrið kom at standa í ostinum. Síðani verður hann lagdur undir farg við at leggja ein stein oman á lokið at fáa hann so fast saman sum møguligt; tikið verður til okkurt, at tað er so tætt sum ostur.¹⁴⁴² Tá ið osturin var tikin úr farginum, varð tað útskorna ostafargið sett út í sólina at turka.¹⁴⁴³

„Her hjá okkum hevði móðir um 10-12 litrar av nýmjólk til ostin, ið tá vigaði um 2 pund... Potturin verður settur út á veikan eld at lunka væl. Tá ið undirløgan hevði ligið niðri í mjólkini eina góða løtu, verður hon tikin uppúr – ella er hon púra nýggj, óbrúkt fyrr, gongur tað ann bara at dryppa hana nakrar ferðir niður í pottin í mjólkina, tá er hon kvæm, tá ið hon er nýggj – síðan verður potturin settur útá við hesum svaka



Undirløgugras
(Pinguicula vulgaris).
Undirløgugras hevur frá
gamlari tíð verið brúkt til
undirløgu.

1433 Samuelsen 1961, 173. Kettu dámdi undirløgu sera væl... Var ketta í húsinum, mátti ein vera ógvuliga varin og hava eyga á hvørjum fingri, tí undirløgu kundi hon ikki síggja, uttan hon skuldi hava hana. Tað er sum gátan sigur:

Uppi hongur sluprið og slaprið,

Og niðri situr loðin kjaftur og gapar;

Hugsar loðin kjaftur við sær:

Betri hevði sluprið og slaprið verið í mær.

1434 FF. Ritg. 1972/73. A:73.

1435 FF. Ritg. 1972/73. I. O. Skála.

1436 FF. Ritg. 1972/73. S. H. E. Elduvík 4.

1437 FMD BS 00011, K. H., Sørvági.

1438 FF. Ritg. 1972/73, S.K. S. 3.

1439 FF. Ritg. 1972/73, I. O. Skála.

1440 Samuelsen 1961, 177.

1441 FF. Ritg. 1972/73, S.H. E. Kvívík, 4.

1442 Samuelsen 1961, 177.

1443 FF. Ritg. 1972/73, S.H. E. Elduvík, 4.

eldi, inntil tað er ein samanhangandi massi (bleytur massi) og lagdur so í ostafargið og kroyst niðurá vel, og so lagdur ostalappin saman innani og ostalokið lagt omaná og síðani farg á alt, ein tungan vel dannaðan stein, fjrkantaðan – vit lögdu amboltin hjá pápanum oman á fargið – og stóð tað so til dagin eftir, at pressa mysuna úr, og tikin ostur uppúr og síðan lagdur á fjøl til turkingar í hjallin – við onkrum lappa um. Osturin skal røkjust vel – bæði vendast aftur og fram og niður, at torna passaliga. Men ikki meira enn tilpass,¹⁴⁴⁴ sigur heimildarkvinna úr Húsavík. Umframt at koyra salt í ostin vóru tað summi, ið kryddaðu hann við kumman.¹⁴⁴⁵

„Ostur bleiv eisini gjørdur av nýmjólk,“ sum undirløga fekk at loypa saman. „Nýmjólkin bleiv koyrd í grýtu og sett yvir veikan hita, ikki meira enn hendurnar kundu tola, tá ið samanlopið var, bleiv tað tikið úr grýtuni, og vætan vel kroyst burturúr, so bleiv tilsett eitt lítið sindur av salt og kumman, bleiv so lagt í ostaform, sum var gjørdur úr træ, undir press, bleiv so tikið úr aftur forminum og lagt í hjall,“ sigur kona innan av Skála.¹⁴⁴⁶

Ostarnar settu tey í vindeygad, tá ið teir vóru tiknir úr ostafarginum, verður sagt úr Mykinesi. „Tey settu teir í sólina, so blivu teir so poknutir innan.“¹⁴⁴⁷

Á prestagørðum høvdu tey eisini neyt, so tey fingur nóg mikið av mjólk, at tey gjørdur bæði smør og ost. „Vi kærne selv og vi havde en Kærne til at støde op og ned og en hvor man drejede rundt paa et Haandtag, Sanne og jeg æltede Smørret, der blev saltet saa det kunde holde sig. Vi brugte det meste af det selv, da vi havde mange Gæster. Vi lavede ogsaa ost. Men den bedste færøske ost blev lavet paa Store Dimon, hvor der var saa gode Græsange.“¹⁴⁴⁸ Hetta, at teir góðu ostarnir komu úr Stóra Dímun, samsvarer við tað, sum bretin Joseph Jeaffreson

1444 FF. Ritg. 1972/73, S.K. S. 3.

1445 FF. Ritg. 1972/73, N. D. 2.

1446 FF. Ritg. 1972/73, I.O.

1447 FMD BS 00197576E, H.J. Mykines 1973.

1448 Evensen 2013, 129.

sigur um føroyskan ost, sum hann fekk hjá amtmanninum um aldaskiftið 1900, at „it is most excellent, being mild and of delicate flavour. It resembles Camembert, Nauchatel, and many of the best smal kinds of French cheese, but they are mostly about six pounds in weigh,“ og hann leggur afturat, at hesir ostar koma úr Stóru Dímun, men at tað var torført at fáa fatur á teimum, „because most of it is consumed in the Island itself;“ men teir komu á borðið hjá amtmanninum og øðrum embætismonnum, sum royna at fáa sær tað besta, sum fekst í landinum.¹⁴⁴⁹ Tað eru tí kanska ikki bert góð barnaminni, tá ið heimildarkona úr Havn sigur, at tað „heimagjorda smørið og osturin ein fekk sum barn, var nógv betri, eins og osturin, sum ólavøkugestir høvdu við sær sum gávu.“¹⁴⁵⁰

Fyri fáum árum síðani tók danska fyrirtøkan Arla, sum framleiðir nógvar ymiskar vørur úr mjólk, stig til at heingja nakrar ostar upp í ymiskum hjallum kring um landið, fyri at kanna eftir hvussu hesir ostar komu at menna seg í tí føroyska hjalsumhvørvinum, har so mangur annar matur hevur hingið í öldir. Hetta er enn á royndarstigi. Royndin verður gjørd í samstarvi við matáhugaði fólk í Føroyum.

Tann lögurin, sum var eftir í pottinum, eftir at kosturin í osti var lopin saman, varð nevnd mysu. „Ostamysan varð heldur ikki burturstoytt, men nýtt sum tostadrykkur og givin kálvum.“¹⁴⁵¹ Mysan varð eisini brúkt til mysugreyt og mysuvelling. Mysugreytur varð kókaður av mjøli og mysu. Mysuvellingur varð kókaður á sama hátt, men mysuvellingur var tynri enn mysugreytur. Eisini høvdu tey mysusuppu, har grýn ella mjøl var gjørt út á mysu og so kókað.¹⁴⁵² Íslendingar hava goymt mat við at leggja hann í mysu í tunnum.¹⁴⁵³

1449 Jeaffreson 1901, 260 ff.

1450 FF. Ritg. 1972/73, A:73, 26.

1451 FF. Ritg. 1972/73, S. H. E. Kvívík, 4.

1452 Samuelsen 1961, 172.

1453 Jónasson 1975,48-49.

Ymiskur mjólkamatur

Umfram at gera smør og ost, varð mjólk eisini yst, so hon kundi drýggjast eitt sindur. Sumt av hesum varð etið sum tað var, annað varð hitað og kókað. Hesin mjólkamatur, sum her verður greitt frá, varð vanligi etin til morgunmat ella til nátturða, og umfram at verða brúkt til annað, so varð eitt nú mysa og blonda drukkið sum tostadykkur. Tað vóru fleiri sløg av ystari mjólk, og yst varð á ymiskan hátt. Nýmjólkin helt sær ikki so leingi sum søtmjólk. Nakað varð gjørt til mjólkgreyt og vellings, men nógv varð sett í stampar og ílöt, yst, undirlagt og loypt.

Rómi. Rómi varð, umfram at verða brúktur til smør og rómastamp, eisini brúktur til so nógv annað. „Rómi varð viðhvørt koyrdur upp á breyð ella drýl, eisini varð rómi etin afturvið hvannum, tá ið hvonnin var flust og trevlarnir drignir úr.“¹⁴⁵⁴ „Tjúkkan, eitt sindur súran róma helt ein sum barn smakka væl sum viðskera til drýl ella heimabakað rugbreyð við sukuri omaná.“¹⁴⁵⁵ „Tann tunni rómin fór út í kaffi og eisini drekka.“¹⁴⁵⁶ „Nátrómi varð eisini koyrdur upp á húð og varrar.“¹⁴⁵⁷ „Rómi upp á breyð var besti viðskeri, ið fáast kundi. Har sum nógv mjólk var í húsinum, tóku tey nátróman oman av ílotunum og goymdu, til nóg mikið var at kirna, og føroyskt smør aftur við nýbakaðum drýli var munnbiti, ið dugdi.“¹⁴⁵⁸

Í sambandi við ta nýggjaru matgerðina, sum yvirhøvir kom við nýggjari matsiðum frá aldaskiftinum og seinni, hevur rómi í nógvum førum serliga fingið týðning sum *pískirómi*. Pískirómin varð pískaður við tyrli, seinni við meira mekaniskum pískara, til pískiróma, sum m.a. kom at verða brúktur til lagkøkur og oman á ymiskar dessertir, eitt nú fromasju og annað.¹⁴⁵⁹

1454 FF. Ritg. 1972/73 N.D.

1455 FF. Ritg. 1972/73 A: 73.

1456 FF. Ritg. 1972/73, A. /3.

1457 FF. Ritg. 1972/73. N.D.

1458 FF. Ritg. 1972/73. Torlacus, 17.

1459 Súsanna Helena Patursson 1907 hevur uppskrift upp á fromasju.

Ystingur. Vanliga varð rómin tikin oman av mjólkini, áðrenn hon varð yst. Ystingur kundi ysta av sær sjálvum, men vanligi varð ystingur gjørdur á nakað sama hátt sum ketilostur, munurin var bert tann, at tá ið tey gjørdur ketilost, brúktu tey rámmjólkina ella *oskamjólkina* at ysta við, meðan ystingur varð ystur við blaki ella súrari mjólk.¹⁴⁶⁰ „Blakið varð brúkt til ysting, sum varð gjørdur av nýmjólk, bert eitt sindur bleiv koyrt í fyri at fáa tað at loypa saman.“¹⁴⁶¹

„Mjólkin skuldi kóka upp, so varð latið súr mjólk ella blak út í pottin so mikið, at tað ysti, og varð spakuliga rørt niðri á botni. Um summarið høvdu tey loyping at ysta við. Best var, tá ið tað kundi ysta av sær sjálvum, tá var tað ikki so súrt.“¹⁴⁶²

„Ysting til nátturða fekk ein ofta um summarið, tað var súr samanlopin mjólk, sum rómin var tikin omanav og kókað saman við søtmjólk. Ystingur minti nakað um ketilost, men kosturin var meira harður og seigur og mysan blárend.“¹⁴⁶³ „Ystingur var bestur, tá ið hann var ystur við blaki. Blakið varð ofta drukkið sum tostadykkur.“¹⁴⁶⁴

Vanliga gjørdur tey ysting av súrari mjólk, „men stundum gjørdur tey ysting av søtari mjólk við at lata edik úti, og hetta kallaðu tey neyðysting. Ikki var hann mikið umtøktur, mysan var nógv og kosturin lítill. Mysuna brúktu tey at drekka fyri tosta.“¹⁴⁶⁵

„Tað var ofta tann mjólkin ið var brúkt til ysting, ið rómin var tikin omanav til at kirna til smør, og eisini sum góð mjólk – kókað upp, síðani tann súra mjólkin koyrd úti á eldinum og kókar upp, ikki for nógv.“¹⁴⁶⁶

Ystingur var vanligur nátturðamatur ta tíðina á árinum, tá ið mjólkin var nógv.

1460 FF. Ritg. 1972/73 S.K.S. Húsavík 3.

1461 FF. Ritg. 1972/73, I. O. Skála.

1462 Samuelsen 1961, 172.

1463 FF. Ritg. 1972/73 A 73, Havn, 25.

1464 FF. Ritg. 1972/73 N.D, Tórshavn 1.

1465 Rasmussen 1985, 132.

1466 FF. Ritg. 1972/73 S.K.S.

Undirlögð mjólk. „Undirlögð mjólk var hildin at vera góð, annaðhvort sum hon var ella gjord til dralva (fleytir gjordu tey helst ikki um várið). Til at leggja undir við skuldu tey, eftir søgnini, hava nýtt undirlögugras fyrr, men tað var ikki eftir tað, eg minnst. Tá gjordi matmóðirin sær undirlögu úr kveikamaganum á kálvinum. Hon tók kveikamagan (t.e. vinstrina) úr kálvinum, tá ið hann varð flettur, og læt eitt sindur av fyrsta máli undan kúnni upp í hann og hongdi hann síðani upp í tróðrið at skorpna. Av hesum innihaldi læt hon nakað út í ta mjólkina, ið skuldi leggjast undir, so leyp hon saman eftir einari nátt.“¹⁴⁶⁷

At leggja undir varð sostatt gjørt á sama hátt, sum tá ið tey gjordu ost.¹⁴⁶⁸ Lagt varð mest undir mjólk um „várið og um summarið ... nýmjólk ... sett um kvöldið, og samanlopið var morgunin eftir, men tað var ikki sírt sum rómastampur. Tá ið hetta hevur staðið eina tíð, verður sevjan nýtt til undirlagda mjólk. Fyrsta páskamorgun fekk ein undirlagda mjólk við eitt sindur av pískaðum sírum róma omaná.“¹⁴⁶⁹

Hvíta. Hvíta er undirlögð mjólk upphætt við makligum varma, so blondan setur frá, og hvítungur varð gjordur av hvíta, tjúkkari súrgaðari mjólk. „Hvítungur var mjólk, sum var lögð undir í okkurt biði, og so hildu tey á at oysa mysuna burturfrá, til hetta stóð so fast eftir. Tað hoyrdist, at tey kundu onkuntíð senda næstringum okkurt sovordíð biði millum bygdur.“¹⁴⁷⁰

Fleytir. Fleytir eru undirlögð mjólk rørd ella pískað við tyrli. „Tað verður ikki alt fleytir, tyril kemur í,“ sigur orðatakið. Fleytir „máttu vera av geldkúgv ella av sovordnum, sum vóru komnar nakað nær at sleppast. Tær máttu gerast í frosti ella kava, tí kom hann lágt um náttina, ein hevði lagt undir um kvöldið, nyttaðu tær einki. Lagt varð undir við undirlögu sum til ost ella dralva, og mjólkin stóð so á einum koldum stað um náttina til morgunin, tá var hon lopin sum heili. Síðani varð rørt dúgliga við tyrli. Fleytirnar vuksu nógv upp og kundu smakka næstan

1467 Rasmussen 1985, 132.

1468 FF. Ritg. 1972/73, A 73, Havn.

1469 FF. Ritg. 1972/73, A 73, Havn.

1470 Samuelsen 1961, 174.

tað sama sum rómi og vórðu brúktar til viðskera aftur við dryli ella sveita. Ofta teir fóru til sjós um morgunin, kundu teir fáa sær sveita og fleytir, men teir hildu tað vera ógvuliga ótespuligt at spýggja.“¹⁴⁷¹

Tað at eta sveita og fleytir saman, var gamalt. „Ved Hjemme-Arbejde gives og i Slagte-Tiden kogt størknet Lammeblod (Sveiti) tilligemed Fleytir, Mælk, der ved Løbe er størknet, og siden slaaet til en Slags Skum ved Hjælp af Tiril, en Pind, til hvis nederste Ende er hæftet et Skæg af Svineborster.“ Fleytir vóru eisini havdar aftur við turkaðum fugli.¹⁴⁷²

Súsanna Helena Patursson hevur eisini í matreglum sínum uppskrift upp á fleytir. Í hennara uppskrift verður eisini sukur, vanilja og sitróndropar koyrt í fleytirnar, og hon mælir til at tær verða borðreiddar við „frískum, tjúkkum róma og sukur.“¹⁴⁷³

Dralvi. Dralvi er undirlögð mjólk, sum er hitað, til hon loypur. Svabo nevnr dralva og sigur, at „man kommer Løbe i Mælken, lader den staae noget, og derpaa sætte den ved en sagte Ild, hvor den ikke maa koge. Osten skieres derefter i Tærninger. Denne Ræt laves og alle Tider af Aaret uden Hensigt til, hvor længe det er siden Koen kælvede.“¹⁴⁷⁴

„Um veturin varð dralvi nógv brúktur. Mjólkin verður lýnað sum nýmjólk, og undirløga verður lögð niðuri. Síðani stendur hon burtursett frá varmanum, til tað er lopið, og verður so sett út á aftur eldin at skiljast sundur sum kostur og mysa. Hesin nátturðamatúr varð hildin at vera heldur vánaligur og svangligur.“¹⁴⁷⁵

„Frá gomlum manni av Sandi er hoyrt um dralva, tað var samanlopin mjólk, sum var rørd og pískað upp við tyrli, til tað var

1471 Samuelsen 1961, 171.

1472 Svabo 1959, 116.

1473 Patursson 1907, 21. Hon nevnr eisini rómastamp, dralva, ketilost og nýggjari sløg av blaksúpan og vellingi.

1474 Svabo 1959, 118.

1475 Samuelsen 1961, 173.

lætt og smakkaði vel.¹⁴⁷⁶ Dralvi „var seigur og knarkaði undir tonnunum, tá ið ein tugdi hann, hann varð ofast sopin afturvið blondukosti.“¹⁴⁷⁷ Nakað tað sama sigur Rasmus Rasmussen um dralva: „Hetta var ein sera góður ystingur, kosturin var heldur seigur og hvein undir tonnini.“¹⁴⁷⁸

Oskadrarvi er tað sama sum ketilostur, og steindralvi er loypingur, ið rómin er tikin omanav, eisini nevndur blá-hemingur. Reyðadralvi er eitt slag av dralva, sum varð havdur so leingi úti á eldinum, til hann varð reyður. „Mælken koger i omtrent 12 Timer, og under Kaagningen spædes stedse sød Melk dertil, hvorved den til Slutning bliver rød og haard.“¹⁴⁷⁹

„Í Dímun var tað skikkur, tá ið tey vildu gera sær reidiliga til góðar, at heingja ein stóran pott fullan av sötari mjólk upp yvir eldin frá morgninum, og hekk hann har tað mesta av degnum undir kóki, til mjólkin var minkað burtur og vorðin tjúkk. So varð bordreitt við nýmjólk útyvir. Henda mat róptu tey reyðadralva.“¹⁴⁸⁰

Eisini í Hesti plagdu tey at gera reyðadralva. „Tey ið høvdu ov nógva mjólk, plagdu onkuntíð at gera reyðadralva. Hann varð gjordur á tann hátt, at mysan varð rend av dralva, og so varð hann havdur so leingi úti á eldinum, inntil hann var reyður. Hann varð sopin aftur við mjólk.“¹⁴⁸¹

Rómastampur. „Um summarið var ofta undirlagt ella rómastampur havt til morgunmatar. Tá ið tað var undirlagt, fekk hvør upp í sín bordisk; men var tað rómastampur, so supu øll úr einum fati ella stampi.“¹⁴⁸²

Rómastampur er loypingur við róma í. Rómin er ikki tikin omanav mjólkin. „Tá ið líður út á summarið og tað verður

heitari í luftini, verður mjólkin skjót at leypa saman, og verður tá ofta etin rómastampur afturvið til morgunmat.“¹⁴⁸³

„Um summarið var rómastampur vanligur kostur. Nýmjólk varð sett at loypa, og skuldi stampurin hava frið, at hann skuldi ikki skvatlast um. Brotið varð út yvir rómastampin keks og sukur, siroppur ella putursukur. Summir stampar vóru sovorðnir, at tað varð altíð blonduskotið í teimum, tað er, at leyst var í tremurnar, og mysa setti til. Hann var so ógvuliga tættur tann loypingurin, men kundi kanska vera heldur súrur. Tey meintu, tað var nakað í viðinum, sum gjordi tað, tí tað vóru bert teir vissu stamparnir.“¹⁴⁸⁴

Loypingur. Munurin á rómastampi og loypingi er tann, at meðan rómi enn er í mjólkin, sum verður til rómastamp, so er rómin tikin oman av teirri mjólk, sum verður til loyping. Loypingur kemur av orðinum *at loypa*, sum merkir at kóka ella hita eitt sindur: „Loypingur er mjólk, sum hevur staðið og er samanlopin um summarið, tá ið heitt er í vedrinum. Hon kann verða nýtt, sum hon er við sukri, keks og øðrum útyvir, ella gerast mjól útá og røra alla tíðina í, meðan tað kemur upp á kók. Tey gomlu kallaðu eisini uppá blárenda mjólk; tað var mjólk, sum var undir at loypa. Tá kemur mesti rómin omaná, og mjólkin er blá í neðra. Men tað er bara av hendingi, at so er.“¹⁴⁸⁵ „Berur loypingur varð ofta sopin, eg minnist abba ofta á kvöldi súpa seg heilt mettan av berum loypingi.“¹⁴⁸⁶ Tá ið tey gjørdu loyping, læt mammann sum eitt uggsli hjá børnunum „ein lítla blett av róma til hvørt barnið verða eftir í stampinum.“¹⁴⁸⁷

Doyddur kostur. Doyddur kostur er súr mjólk, „ið hevur staðið so hissini, helst eftir í rómastampi, og verður sett makliga

1476 FF. Ritg. 1972/73 A 73, Havn, 24.

1477 FF. Ritg. 1972/73 N. D., Tórshavn, I.

1478 Rasmussen 1985, 132.

1479 Svabo 1959, 118.

1480 Dalsgaard 1978, 41.

1481 Poulsen 1947, 23.

1482 FF. Ritg. 1972/73. Torlacius, uppískoyti.

1483 FF. Ritg. 1972/73, Matgerð, 1.

1484 Samuelsen 1961, 173.

1485 Samuelsen 1961, 174.

1486 FF. Ritg. 1972/73, N. D. Havn, 2.

1487 Hansen 1938, 252.



Tyrl.



Greytarsneis.

til eld bara at doyða. Kosturin verður sum heili, tá ið mysan verður stoytt frá. Tað smakkar súrt og er fast í tí.¹⁴⁸⁸

Blak, blonda og mysa.¹⁴⁸⁹ Blak er navn á lögnum, ið verður eftir, tá ið tey kirna smør, ella tað sum tey á donskum nevna *kærnemælk*. Blak kundi brúkast til ymist, eitt nú varð blak drukkið aftur við drýli, „tað var vissur matur aftan á at smørið var kirnað,¹⁴⁹⁰ og blak varð eisini drukkið sum tostadrykkur.¹⁴⁹¹ „Blak kundi eisini brúkast sum undirløga at seta til ysting. „Ystingur var bestur, tá ið hann var ystur við blaki.¹⁴⁹² Blak var eisini brúkt til blaksuppu ella blaksúpan, blakgreyt og blakvellling. *Blaksuppa* er suppa gjørd av blaki, nakað tað sama sum danir nevna *kærnemælkssuppe*.

Blonda er lögurin, sum setur úr ystari mjólk. Tey gjørdur sær eisini blondu av ystari mjólk at brúka, soleiðis at mysa varð sett til mjólkina, til hon varð súr, „og so varð hon kókað. *Síðani varð potturin settur, til kostagruggið fall á botnin, og stoytt varð lættliga omanav og koyrt í ein dunk og so tøppur settur í. Ta blonduna kundu tey hjálpa sær við í staðin fyri edik í søtsuppu. At ysta við var hon ikki góð, tað var ov lítil kostur í.*¹⁴⁹³

„Blonda varð gjørd á henda hátt: *Loypingur varð settur út á eldin og heittur við nakað av varma. Tá ið hann ysti, varð blondan rend av so ofta, at berur og harður kostur var eftir. Hesin kosturin, ið eftir var, varð kallaður hvíttingur. Hvíttingur varð sopin aftur við loypingi ella rómastampi.*¹⁴⁹⁴

„Hevði mjólkkin staðið so leingi, at blonda var komin undir, so varð hon stoytt frá (eisini blonda frá róma, tá ið hann varð fløvaður til at gera smør) og latin upp í kagga ella ankar. Henda súra blonda varð brúkt í staðin fyri edik, og ikki minst hent var

hon, tá ið onkur var komin illa á hold av kulda og skjálvta, tá varð farið í hjallin eftir blonduankarinum. Eisini smørlakin, sum stoyttur var frá, tá ið tey eltu smørið, varð goymdur til at lata í greyt, og tálgasaltið varð eisini havt til tað.¹⁴⁹⁵

Svabo sigur í 1781, at tey eisini koyrdu blondu sum bót í súpan, sum tey nevndu *blondusúpan*.¹⁴⁹⁶

Mysa er klárur lögur, sum setur frá osti, ketilosti, dralva og ystingi. Orðið *ostamysa* verður eisini brúkt um mysu frá osti. „*Ostamysan varð heldur ikki burturstoytt, men nýtt sum tostadrykkur og givin kálvum.*¹⁴⁹⁷ *Mysugreytur* er greytur kókaður av mjøli og mysu. Eisini høvdu tey mysuvelling. „*Av mysu kundi verða gjørdur mysugreytur ella mysusuppa, har grýn ella mjøl varð gjørt út á mysu og so kókað.*¹⁴⁹⁸ „*Mysan varð goymd sum blonda.*¹⁴⁹⁹

Bæði blak, blonda og mysa varð ofta drukkið sum tostadrykkur. Ein kona minnst, at omma hennara „*kundi blanda sovorðnan tostadrykk hesar heitu rakstrardagarnar av vatni, mjólk, blondu og siroppi. Tað bildu teir vera so frálíkan tostadrykk.*¹⁵⁰⁰ Hon varð blandað upp í vatn, og hon skuldi „*goymast á kaldligum stað.*¹⁵⁰¹

Úr Hesti verður sagt, at „*Blondusúpan varð kókað í kulda-veðri, tí hon segðist at seta meiri varma í kroppin enn onnur súpan ella nakar annar matur. Blondusúpan varð kókað av vatni, blondu og byggmjøli. Eitt petti av garnatálg varð latið úti til bót. Turrur seiður varð ofta etin afturvið.*¹⁵⁰²

Blondukostur. Blondukostur var av loypingi. „*Mysan varð goymd sum blonda. Blondukostur kom fram á tann hátt, tá ið loypingur stóð leingi, rann hann í blondu, tann kostur, ið tá eftir lá, varð róptur blondukostur og var nakað súrur. Eisini*

1488 Samuelsen 1961, 174.

1489 Meðan tað er rættliga greitt, at blak er lögurin, sum verður eftir, tá ið smør er kirnað, so er tað ikki púra greitt í heimildunum, hvat er blonda, og hvat er mysa.

1490 FF. Ritg. 1972/73 A:73., 25.

1491 FF. Ritg. 1972/73 N.D.

1492 FF. Ritg. 1972/73 N.D.

1493 Samuelsen 1961, 172.

1494 Poulsen 1947, 23.

1495 Hansen 1938, 253.

1496 Svabo 1959, 116.

1497 FF. Ritg. 1972/73. S.H.E. 4.

1498 Samuelsen 1961, 172.

1499 FF. Ritg. 1972/73 N. D., 1.

1500 Samuelsen 1961, 173.

1501 FF. Ritg. 1972/72 N. D., 1.

1502 Poulsen 1947, 23.

varð brúkt at leggja blondukost niður í søta mjólk og so súpa. Blondan varð brúkt í staðin fyri edik, eisini brúkt fyri tostadrykk upp í vatn, hon skuldi goymast á kaldligum stað.¹⁵⁰³

Tað kann hava verið munur á mjólkamatinum í teimum ymisku byggunum, men nærri koma vit hesum ikki á hesum sinni, og tey sum minnst aftur á henda mat, fækkast stórliga.

Greytur og vellungur

At greytur hevði stóran týðning sum matur, liggur m.a. í orðatakinum, at „Sita við tunnan greyt,¹⁵⁰⁴ tí tunnur greytur uttan bót og grón var armóðstekin. Umframt súpan, var greytur og vellungur tað mest vanligu, sum fólk fyrr høvdu til nátturða, tí „Meðan súpanin var vanligur vetrarnátturði, var mest mjólkamatur havdur til nátturða um summarið. Tá var tað jst mjólk, vellungur, greytur og mjólk, og skuldi serliga góður nátturði vera, so varð kókaður mjólkgreytur, eitt nú slóttuleiga og desasneið.“¹⁵⁰⁵

Munurin á greyti og súpan var tann, at greyturin var kókaður av mjøli ella grýnum og vatni. „Til Aftensmad gives Byg-Grød og Mælk... Paa Højtidsdage og ved sjældnere Lejligheder bruges Miølgrejtur: Bygmelet tværes da ud i Mælk i stedet for Vand ellers.“¹⁵⁰⁶

Eini 100 ár seinni var lítið broytt í so máta. „Greytur var vanligur nátturði, tað var í allarflestu forum vatngreytur við siroppi afturvið. Áttu tey nóg mikið av mjólk, kundu tey hava mjólk afturvið ella kóka vellung.“¹⁵⁰⁷

Tann besti greyturin varð kókaður av mjøli. Tá ið arbeiðskonan var afturkomin við biðunum úr kjallaranum, sigur Jóannes Patursson, „og mamma hevði silað mjólkina í stampar í kovanum,“ var nátturðatíðin komin. „Nátturðin, sum var greytur, varð kókaður, hann var av tí rétta tjúkka slagnum sum

segði pu—u pu—u í pottinum, og ikki hetta tunna, sum segði pu,pu,pu,pu... Mamma oysti so greytin upp í dyllurnar og læt mjólk í kopparnar, hetta bóru so smábørnini til húskallarnar. Arbeiðskonurnar fingtu mest burtur úr skálum, greyt og mjólk saman, og vit børnini fingtu tá, tey sum ikki vóru farin í song, tað eg minnst meiri sum til bar, tey eldru, húsbóndafólkini, mundu tá eta í Litlustovu ella á roykstovuborðinum. Hini fingtu matin á knøini.“¹⁵⁰⁸

Mjólk varð brúkt bæði til greyt og vellung. „Mjólkgreytur var kókaður av sötari mjólk, gjørt útá við finum mjøli, ella byggmjøli. Var mjólkin lital, varð økt við vatni, men tá var tað rópt „Gøtugrái“.“¹⁵⁰⁹ Kona, sum tænti í valahúsi í síni heimbygð, segði seg dáma betur vellungin í heimi sínum, tí hann varð kókaður við helvtina av vatni og mjólk, enn tann sum kókaður varð av góðari mjólk í valahúsinum, og fór tí ofta í sitt barnaheim at eta nátturða.“¹⁵¹⁰

Mysa varð eisini brúkt til mysugreyt og mysuvelling. Mysugreytur var kókaður av mjøli og mysu. Mysuvellingur var kókaður á sama hátt, men mysuvellingur var tynri enn mysugreytur. Eisini høvdu tey mysusuppu, har grýn ella mjøl var gjørt út á mysu og so kókað.¹⁵¹¹

Í Sandoyinni kundu heitin greytur og vellungur verða nýtt hvørt um annað. „Tá ið mjólkgreyturin skuldi vera serliga góður, varð rómin koyrdur í við, men nýmjólk hildu tey ikki vera so góða at gera av. Í lögini vórðu koyrd risingrýn og ikki mjøl, uttan tá ið hann ikki fekst nóg tjúkkur, tá kundi ein salli av hveitimjøli verða latin útá. Harafturat varð koyrt í kanel og rosinur, og síðan mátti rørast í heilum bæði ógvuliga spakuliga og leingi. Helst meira ið var rørt, helst feimnari gjørdist mjólkgreyturin og var so mjúkur fyri tunguni. Mjólkgreytur var nátturðamatur ta tíð, nóg mjólk var. Tá hon treyt og ov lítið var til ysting ella dralva, gjørdur tey vatnbland við at blanda vatn uppí, tá tey

1503 FF. Ritg. 1972/73 N. D., Tórshavn, 1.

1504 Petersen (rits.) 2003.

1505 FF. Ritg. 1972/73, Torlacius, Funningur, 17.

1506 Svabo 1959, 118.

1507 Johansen 1970, 131.

1508 Patursson 1966, 36.

1509 FF. Ritg. 1972/73 N. D., Tórshavn, 1.

1510 FF. Ritg. 1972/73, A 73, Tórshavn, 24.

1511 Samuelsen 1961, 172.



Mjólkdunkar við strandfaraskipi í Norðuroyggjum.

*gjördu útá. Tað kundi henda seg, tá ein skuldi gera mjólkgreyt, at mjólkin var súrnað – og vildi bregðast. Tað var tá hon fór at gera seg til kost. Stundum var tað bara í skúminum, tá gjördi tað ikki so nógv; men skuldi hon bregðast reiðuliga, so nyttaði hon einki at gera útá.*¹⁵¹²

*„Mjólkgreytur var ikki vanligur kostur kortini; men velling brúktu tey nógv, ikki altíð vóru rísingrýn at fáa, so kókaðu tey hann í byggrýnum ella bankabyggi, og ikki var tað ringari. Stundum fór bert ein mjólsáð útá.*¹⁵¹³

*Mjólkgreytur var havdur til ymist, sum gildi, ervi, barsil, bátsgildi ella vaðhald. Hann var eisini nýttur til songarmat.*¹⁵¹⁴ Tann dag, menn høvdu sligið grasið, fingur teir slóttuleigu. Hesin greytur var kókaður av rísingrýnum.¹⁵¹⁵ Eisini til hoyberagildi ella desasneið fingur tey greyt. Ein kona úr Norðoyggjum helt, at hoyberagreytur var ein tann besti greytur, hon hevði fingið, „*tí hann var kókaður av nýmjólk. Tá ið eitt hús hevði hoyberadag, bóru tey hinum húsunum mjólk til greytin, og so varð greyturin seinni borin til hjálparmenninar.*¹⁵¹⁶

*Um kvöldið fingur hoyberamenninir hoyberagreytin bornan til hús í einum fati ella stampi, og tað var so nógv, at øll fólkinu fingur greyt til nátturða. Hesin greytur var rís, kókað í mjólk og við heilum kaneli í. Tað varð rørt í pottinum alla tíðina, meðan hann kókaði, og ikki var hann góður, fyrr enn sleivin stóð í honum.*¹⁵¹⁷

Á Viðareiði var mjólkgreytur fastur nátturði hesi kvöldini: jóansøkukvöld, syftunsøkukvöld, tá ið tey bóru torv inn, slóttuleiga og desasneið.¹⁵¹⁸ Tann mjólkgreyturin, sum bar av øllum, mundi kortini brúðargreyturin verða hildin at vera.

1512 Samuelsen 1961, 170.

1513 Rasmussen 1985, 131.

1514 Samuelsen 1961, 170.

1515 FF. Ritg. 1973/73, N.D, Tórshavn, 2.

1516 FF. Ritg. 1972/73, A 73, Havn, 24.

1517 Samuelsen 1961, 170.

1518 Johannesen 1983, 113. Upplýsingarnar hevur Marius Johannesen fingið frá Marius Absalonsen í Vági, sum var ættaður av Viðareiði.

*„Brúðargreytur varð kókaður úr nýmjólk við víni afturvið og kanel útyvir.*¹⁵¹⁹

Súsanna Helena Patursson kemur við fleiri meira „moderniseraðum“ uppskotum til ymiskan mjólkarmat í 1907, eitt nú blaksuppu við rosinum, citrónskali, kaneli, mandlum og sukri, sagovelling við kaneli og sukri, bollamjólk við muskatbollum, havragreyt, byggrýnsgreyt, meisgreyt og rísgrýnsgreyt.¹⁵²⁰

Aðrir mjólkarettir

Ein rættliga vanligur mjólkarettur var *eggjamjólk*, sum er mjólk við eggum rørdum úti. „*Eggjamjólk, egg rørt út í mjólk, varð bara gjord til óvitar.*¹⁵²¹ Eisini nevndu tey eitt *eggjabollar*, sum tykist at vera tað sama sum *bollamjólk*. Bollamjólk er mjólk, sum mjólbollar við eggum í eru kókaðir niðri. „*Eggjabollar vóru bollar kókaðir niðri í mjólk. Men tað var eisini meira sjáldan at tað varð brúkt.*¹⁵²² Eggjabollarnir í bollamjólk vórðu gjørdir við at „*Eini 2 egg og eitt kvart pund av sukri varð rørt væl saman.*¹⁵²³ „*Sum smádrongur fekk eg ofta mjólk í øðrum líki, mjólk kókað við hveitimjólbollum úti og egg pískað út í kókandi mjólk og blaksúpan.*¹⁵²⁴

Meginparturin av tí gamla føroyska mjólkamatinum er farin í søguna við teimum broytingum, sum eru farnar fram innan mjólkaframleiðslu í Føroyum, síðani kúgvinn fór úr kjallaranum og mjólk og mjólkaúrdráttir verða framleiddir á mjólkavirkinum. Daniel Bruun heldur fyrst í 1900, at mjólk hevði størri týðning fyrr, „*Derom vidner alle de gamle Mælkeretter, som nu kun bruges lidt.*¹⁵²⁵

1519 FF. Ritg. 1973/73, N.D, Tórshavn, 1.

1520 Patursson 1907, 23.

1521 Samuelsen 1961, 175.

1522 Samuelsen 1961, 175.

1523 FF. Ritg. 1972/73 S. K.S, Húsavík 4.

1524 FF. Ritg. 1072/73 N. D. Tórshavn, 2. Sjálvur minnst eg sum smádrongur, at vit plagdu at fáa bollamjólk til nátturða, og leyp nakað av, so kundi tað verða sopið til morgunmatar.

1525 Bruun 1929, 250.



Nýggjari mjólk-
framleiðsla, á Heyst-
fagnaðinum á Eiði 2014.

Súsanna Helena Patursson vísir á, at greytur eins og nógvur mjólkarmatur krevur góðar stundir at kóka og „verður tá best kókaður í hoyggjkassa.“ Ella sum hon sigur, „Eitt uppkók, síðani burtur í hoyggjkassan.“¹⁵²⁶ Hetta er ein vanligur máti, sum millum annað varð brúktur at kóka greyt í Danmark, har tað verður nevnt at kóka í „høkasse“. Upprunaliga er talan um at greyturin, eftir at hann er komin upp á kók, verður huldur í hoyggi í hoykassanum og sendur so har, til greyturin er liðugur. Eins væl og at brúka ein serligan hoykassa... At balla greytin inn í eina dýnu ella tjúkk heit klæði, ger júst somu nytta sum hoykassin. Tað hevur verið gjørt í Føroyum. Ikki bert fyri at kóka greyt lidnan, men eisini fyri at halda mat heitan til fólk, sum ikki høvdu móguleika at koma til tær vanligu máltíðirnar.

Mjólkframleiðsla í dag

Aktieselskabet Thorshavns Mælkeforsyning og Margarine-fabrik seldi mest mjólk, men gjørdi av og á eisini ost og smør, umframt margarin, men seldi mest mjólk til fólk í Havn. Teir

mjólkúrdráttir, sum vit keypa í dag, hava lítið ella einki við ta gomlu mjólkframleiðsluna at gera, sum hoyrði tí gamla bygdarsamfelagnum til. Talan er um pasteuriseraða mjólk av ymiskum slag við ymiskum fitiinnihaldi, sum mjólk, millummjólk, lættmjólk og soltimólk, umframt ymiskar súrgaðar mjólkavørur sum hvítu, jogurt, blak og ymisk haldfør mjólkprodukt.

Tann framleiðsla av mjólk og mjólkúrdráttum, sum fer fram á MBM, er ein nýggj ídnaðarframleiðsla, sum ikki tekur støði í teirri gomlu føroysku traditionellu mjólkframleiðsluni, men gongur sínar egnu vegir. Hetta verður gjørt av fleiri orsøkum. Tað hevði ikki borið til at framleitt nógv av teirri traditionellu mjólkframleiðsluni ídnaðarlaga, og ein mógulig slík framleiðsla hevði neyvan verið góðtíkin av heilsufrøðiligu myndugleikunum. Tað er tí so at siga einki samband millum forna mjólkframleiðslu og ta framleiðslu, sum í dag fer fram á MBM.

Í eini uppgávu, sum Hanus Samró hevur skrivað um hesi viðurskifti, kemur hann til ta niðurstøðu, at tað „*ikkilongur hevði borið til at framleitt ost og annað burtur úr mjólkini, eins og gomlu húsarhaldini gjørdi, tí tað stríðir beinleiðis móti*

¹⁵²⁶ Patursson 1907, 23.

*lógini ... gamla framleiðsluhátturin kemur neyvan aftur, tí í dag verða nógv krøv sett.*¹⁵²⁷

Harumframt verður innfluttur ein hópur av útlenskum mjólkarárdráttum, og her er talan um eina altjóðagerð av mjólkarmatinum í Føroyum, so tað sum fyrr stóð í kovanum, er vorðið eitt púra fremmant land fyri teimum, sum liva í dag, uttan kanska í onkrum einstøkum førum úti á bygd, men har eru í dag mestsum eingi neyt eftir.

Samandráttur

Matviðurskiftini hjá føroyingum vóru fyrr av slíkum slag, at matur bert í stutta tíð kundi etast feskur, tí var neyðugt at konservera og goyma hann til seinni nýtslu. Matur varð fyrst og fremst goymdur í hjalli. Eitt matbúr, sum í norrøna uppruna sínum hevur ment seg til eitt serføroyskt úthús. Matbúr til somu nýtslu hava eisini verið vanlig í grannalondunum, eitt nú í Hetlandi. Í hjallinum varð matur goymdur, antin hann hekk uppi at ræsa og turka ella lá í salti. Tað vanliga var at turka, meðan tað at salta mat burturav ikki er vorðið vanligt fyrr enn eftir 1800.

Eins týðningarmikil og hjallurin var kovin. Hann var í sjálvum sethúsunum. Í kovan varð settur matur, sum var brúktur dagliga, eitt nú mjólk og mjólkarárdráttir. Meðan maðurin hevði lykilin til hjallin, var tað konan, sum ráddi fyri kovanum.

Tað hava í Norðurlondum verið nýttir ymiskir konserveringshættir, men í Føroyum hava fleiri av hesum háttum bert verið ein viðfáningur. Tað vanliga hevur verið at ræsa og turka. Føroyingar hava havt nógv orð, ið hava við smakkin á siðbundnum mati at gera. Tann týðningarmesti smakkurin í hesum sambandi var tað ræsta, sum kann sigast at vera eitt serføroyskt fyrbrigdi, ið eyðkennir gamla føroyska matmentan. Tí kom hjallurin framhaldandi at vera eitt tað

1527 Samr 2012, 12.

týðningarmesta úthúsið hjá føroyingum – eisini í nýggjastu tíð, og hjallur er eisini partur av teimum nýggjastu húsunum, og stendur hann vanliga í sambandi við køkin.

Seyðakjöt, feskt, ræst ella turt hevur verið tann matur, sum var hægst í metum hjá føroyingum. Tað sæst eisini av tí hátti, sum flett varð, og tí aldagamla siðinum at rokna krovið í 20 stykkir – hvørt ein mansverður. Fletting av seyði var næstan at rokna sum ein rituell gerð við sínum reglum og virðum um rætta og skeiva framferð. Eisini tá ið tað kom til avroð og innvøl, var greið mannagongd fyri, hvussu farast skuldi fram, og hvat alt skuldi brúkast til. Tað, sum hevði størst týðning var fitin, hon var høgt í metum, ikki minst tál, garnatál og flöt. Flöt kundi goymast leingi at hava at taka til sum matarbót og etast saman við mati av ymiskum slag. Umframt at goyma flöt í hjalli, varð flöt í eldri tíð eisini grivið niður í jørðina.

Nakað av seyðakjøtinum varð etið feskt, men tað var lítið. Annað varð etið ræst so við og við út á árið og síðani sum turt kjöt, ella tá ið tað var ársgamalt, sum skerpikjöt. Tey, sum áttu nógv kjöt, royndu at hava eitt ársspring niðurfyrir av skerpikjøti at taka til, um fellisár skuldu komið.

At turka seyðakjöt hevur ikki verið nakað serføroyskt, men varð eisini gjørt í Hetlandi og aðrastaðni við, men í Hetlandi helt tað uppat seinast í 18. øld, tá ið teir, sum jørðina áttu, fóru at selja seyð og seyðakjöt til Bretlands. Um somu tíð fullu teirra hjalslíknandi hús, teirra *skeos*, av, og tann gamla kjötmentanin fór fyri skeytið. Tað, at seyður ongantíð kom at vera ein útflutningsvøra í Føroyum, gjørdi, at seyðahaldið kom at verða varðveitt næstan í sínum upprunaliga líki til nýggjastu tíð.

Føroyingar hava havt salt frá gamlari tíð, men salt varð ikki brúkt so nógv, men mest til krydd at seta smakk á kjøtið. Tað, sum tey nevndu saltskerpa, var ikki saltkjöt, men skerpikjöt, sum hevði ein serligan saltsmakk, tí tað var stroytt við salti.

Ein vanligur háttur at goyma kjöt var at skinsa tað. Alt kroið kundi skinsast, men tað vóru ofta serliga góðar síður, sum vórðu skinsaðar. Skinsakjöt varð kókað, áðrenn tað varð hongt upp í hjallinum. Summi siga, at kjotið skuldi kókast fyrst og salt ikki koyrast á tað, fyrr enn eftir at tað var kókað. Onnur siga, at kjotið skuldi saltast bæði fyri – summi siga í laka – og aftan á, at tað var kókað og hongt upp. Her eru fólk á ymiskum máli.

Fólk hava frá gamlari tíð saltað eitt nú spik og kanska annan mat eisini, men salt var ein dýr vøra, og tað var torført at fáa nóg mikið av salti, so tað at salta saltkjöt, sum vit kenna tað, er eitt rættiliga nýtt fyrbrigdi, og kom ikki til at vera heilt vanligt, fyrr enn fólk umleið 1800 fóru at fáa fatur á bíligum salti, sum varð brúkt til at salta fisk við. Fyrr brendu tey tara, og tað saltevníð, sum lá eftir í øskuni, róptu tey *svartasalt*. Salt fingur tey eisini í fjøruni við at fáa sjógvín at guva burtur og saltevníð at liggja eftir. Tað eru fleiri slíkar salthellur í staðanavnatilfari.

Tá ið tað kemur til at gera annan mat burtur úr seyðakjöti, so er tað mangt sum bendir á, at tey umframt mörir av ymiskum slag, eitt nú sláturmør og ketilsmør, sum antin vórðu turkaðir ella saltaðir, eisini hava gjørt kjøtpylsu burtur úr kjöti, sum var skorið burtur úr slintrum úr krovinum. Seinni eru tey so eisini farin at gera rullupylsur burtur úr fótamørum og síðum. Bæði kjøtpylsur og rullupylsur vórðu bert etin til serlig høvi, tí tað var ikki nógv gjørt av hesum, og tykjast hesar pylsur at vera rættiliga nýggj fyrbrigdi í matinum.

Umframt seyðakjöt, so varð eisini neyta- og kálvakjöt etið, í einstøkum bygdum, eitt nú Hvalba og Vatnsoyrum, eisini rossakjöt. Tað var ikki vanligt at hava slaktineyt burturav, uttan nakrar oksar í ávísum bygdum, har tey høvdu serlig oksafrælsi til oksar, eitt nú í Mykineshólmi. Hesir oksar vórðu seldir. Neytakjöt kundi eisini heingjast upp at ræsa og turka eins og seyðakjöt. Kálvarnir vórðu

vanliga flettir, stutt eftir at teir vóru kálvaðir, og etnir feskir og vanliga etnir kaldir.

Mestsum alt av seyði varð eisini brúkt til bót í súpan. Súpimatur, serliga súpan, var týdningarmikil matur í tí føroyska húsarhaldinum, og tað var ikki altíð so lætt at skilja millum súpan og greyt, tí gjørt varð út á súpan, eins væl og bót kundi vera í greyti. Bæði fyri smakk og fyri dygd var tað umráðandi at hava góða bót í súpanina. Her varð ræstur matur av ymiskum slag brúktur, bæði kjöt og annað, og tað var ikki av ongum, at garnatálg eisini gekk undir nøvnunum bótatálg og matarbót, tí garnatálg varð brúkt til bót eins væl og ræst fløt.

Umframt ta súpan, sum varð sopin, høvdu tey eisini eina tynri drekkasúpan, sum varð drukkin úr bolla. Drekkasúpan var tað, sum fólk drukku, áðrenn tað kom at vera vanligt at drekka kaffi og te. At drekka mjólkavatn var eisini sera vanligt. Fiskasóði eru føroyingar yvirhøvdur ikki farnir at gera suppu ella súpan burturúr fyrr enn í nýggjari tíð. Fiskasóðið varð givið neytunum.

Grindaárini kundu fella ymiskt, og tað var ein tíð, tá ið tað var ógvuliga leingi millum grindirnar, men yvirhøvdur hevði tvøst og spik stóran týdning í húsarhaldinum og var ein týdningarmikil táttur í gerandiskostinum. Tað merktist, tá ið grindaloysi var. Grind varð vanliga kókað feski, visnað ella røst, men nakað av tvøsti varð hongt upp at turka og etið sum turr grind. Spikið varð brúkt sum viðskeri aftur við fiski, men eisini sum viðskeri í sær sjálvum, og í eldri tíð eisini sum bót í súpan, men tað helt tíðliga uppát, tí helst hava fólk ikki brellast so illa eftir snyksúpan.

Tað tykist, sum um embætismenn og prestar hava dugað at fingið meira burtur úr nógvari føroyskari rávøru enn fólk flest, eitt nú eru fleiri dømi um, at teir hava dugað at brúkt hana til meira tilgjørdan mat enn onnur, eisini hava teir brúkt meira grønmeti og urtir enn fólk flest.

Longu miðskeiðis í 1800-talinum misti kópur týdning,

men kópaveiða hefur leingi hildið sær í Dali á Sandoyinni. Kópur varð etin feskur og saltaður, men hann varð eisini hongdur upp, og røst kópasíða læt seg eta eins væl og síða av seyði.

Tað tvøst, sum frá aldaskiftinum 1900 og væl yvir miðjuna av 20. öld var tað mest vanliga tvøstið, tað var hvalatvøst, sum fekst bíliga frá hvalastøðunum í landinum. Stórhvalatvøst hevði ómetaliga stóran týdning til miðskeiðis í 20. öld. Tað varð etið feskt, kókað ella stokt, men varð eisini saltað í tunnur og goymt til vetrarkost. Stokt hvalatvøst við brúnari sós og leyki var sunnudagsdøgurði í mongum heimum.

Gás var ein nógv umhildin heimafluglur, sum fólk høvdu fyri at fáa kjøt og annað kjøkent burturúr. Gás kundi verða etin fesk og var tíðliga í tíðini jóladøgurðin í fleiri bygdam. Alt av gás varð brúkt, blóð, krás og ístur. Tað var eisini vanligt at turka gás og eta hana turra sum viðskera. Í seinni tíð er tað eisini vordíð vanligt at steikja ræsta gás í ovnum. Annars eru tað nýggir síðir í sambandi við gás, sum matmentanarliga eru skyldir við síðir í grannalondunum.

Høsn og dunnu høvdu tey fyri at fáa egg. Við einstøkum undantøkum ótu føroyingar ikki høsn og dunnur. Tað kom at broytast í 20. öld, tá ið innfluttir frystir høsnarungar komu at vera vanligur matur og dunnur vanligur jóladøgurði.

Bjargafuglurin varð etin feskur og saltaður upp í tunnur til vetrarkost. Nógvur fuglur varð eisini hongdur upp at visna, ræsa og turka. Vanliga varð fuglurin kókaður. Ein serligur føroyskur rættur er enn fyltur lundi, lundi ið er fyltur við køkudeiggi við rosinum í. Tað vóru tey, sum eisini fyltu útvatnaðan saltaðan lunda. Fyrr varð fuglur stoktur á teini við eldstaðin, seinni tá ið komfýrarnir komu, í ovni. Høvd og krikar vórðu kókað og etin. Eggini vórðu etin, tá ið tey tóku tey, men vórðu eisini goymd í vatnglasi, ella tey saltaðu tey, so tey hildu sær longur.

Ein fuglur, sum kom at fáa týdning, tá ið hann gjørdist

búfluglur, var havhesturin, og kundi tí eisini veiðast um veturin við stong. Kortini kom tað at vera náttin ella havhestaungin, sum fólk í dag kenna mest til. Nógv verður gjørt burtur úr hesum fugli, bæði eftir gamlari siðvenju og nýggjari. Hann verður bæði saltaður og so kókaður ella etin feskur stoktur. Fuglakjøt varð av og á eisini malið til fars og gjørt til kjøtfrikadellur ella kjøtbollar.

Fiskur av ymiskum slag hefur yvirhøvur verið álitid hjá fólk í flestu bygdam. Fiskur varð etin bæði feskur, visnaður, ræstur og turrur. Tað ráddi um at hava nógvan turran fisk, serliga turran seið. Tá ið teir fóru at avreiða fiskin, vórðu høvdini tikin til vara og etin fesk, røst ella sum grunningshövd.

Turran fisk hava Føroyar felags saman við fleiri øðrum londum í Norðrhøvum, har eisini fiskur sum kalvi, skøta og steinbítur varð turkaður. Riklingur er kent matfyrbrigdi víða um í Norðurlondum.

Livur varð etin, sum hon var, men varð eisini brúkt til kamsrættir av ymiskum slag, har mjøl og krydd varð latið í livrina. Kams er matur, sum er kendur víða um. Orðið kams finst t.d. eisini á finskum máli. Í Føroyum hefur kams bert verið gjørt burtur úr fiskalivur, aðrastaðni hefur tað eisini verið gjørt burtur úr aðrari fiti. Eisini rognini vórðu brúkt, etin sum tey vóru ella gjørd til rognaknetti ella -dryl, men hesin tilgeringarháttur tykist ikki at vera so gamal. Fiskur varð eisini hakkaður til mør. Seinni eru so komin knettir og frikadellur. Knettir tykjast, sum matur, at vera rættiliga ung og frikadellur upp aftur yngri.

Fjörumatur, tang og tari, hefur óivað upprunaliga havt nógv størri týdning enn seinni í tíðini. Tað er matur, sum kanska ikki hefur verið so stórir í rúgvu, men sum hefur gjørt matarhaldið fjølbroyttari partar av árinum. Tað sama kann sigast um skeljamat, sum hevði stóran týdning, men fall í tign, tá ið hann kom at verða brúktur til agn.

Tað var tann tíð, tá ið føroyingar framleiddu turran fisk at selja eins og í Noregi og aðrastaðni í Norðrhøvum. Seinni

fóru teir eisini at framleiða salt- og klippfisk til útflutnings, sum eins og framleiðslan av turrum fiski var framleiðsla, ið so nógvir aðrir framleiddu, og har føroyingar sluppu sær upp í part á ein marknað, sum var til frammanundan.

Undir seinna heimsbardaga varð allur fiskur, sum veiddur varð í Føroyum, seldur sum ísfiskur á tí bretska marknaðinum, men eftir heimsbardagan varð salt- og klippfiskaframleiðslan tikin upp aftur. Eisini varð farið at veiða sild við gørnum í fimmtiárunum. Sildin varð saltað í tunnur. Seinast í 50-árunum byrjaði eisini framleiðsla av frystum fiskafløkum.

Áhugavert í sambandi við vinnuligan fiskiskap er tað búskaparliga fyrbrigdið *grams*, sum hevur røtur sínar í einum siðbundnum undirstøðubúskapi, sum hevur hildið fram umborð á nýggjum skipum, har fornur búskapur rennur saman við nýggjum.

Tað var um várið og summarið, at mjólk hevði serligan týðning sum matur. Tað hevur ongantíð verið nógv mjólk til í Føroyum til at gera nakað stórvegis burturúr. Nakað av smøri varð kirnað, og tað varð goymt til serlig høvi, men smør var eins og ostur marglæti, sum fólk fingur

av og á. Osturin varð sum oftast etin, stutt eftir hann var gjørdur. Heldur ikki aðrir mjólkaráráttir vóru av slíkum slag, at tað var møguligt at goyma teir leingi. Tað sum var, tað var súrnað ella undirløgd mjólk av ymiskum slag, sum ystingur, loypingur, rómastampur og annað. Tað var mest summarkostur. Tann best umtókti mjólkarmaturin var mjólk-greyturin og velliturin. Í mun til tað, sum tey fingur burtur úr mjólkini í húsarhaldunum í londunum rundan um Føroyar, so var mjólkáramleiðslan ógvuliga einföld. Um veturin sótu tey flestu svørt, og tað var ikki meira enn at tey í felag kundu hjálpa hvørjum øðrum at fáa út í drekka.

Tað tykir ikki, sum um traditionell føroysk mjólkáramleiðsla hevur borið nógv mikið í sær, til at vit í Føroyum hava kunnað ment tað at framleiða vinnuligar mjólkáráttir, sum kunnu sigast at vera føroyskir. Tað sum verður gjørt í dag, er mestsum alt eftir útlenskari fyrimynd, og føroyingar flyta inn nógv mjólkáráttir, og tað upprunaliga føroyska er farið í søguna.